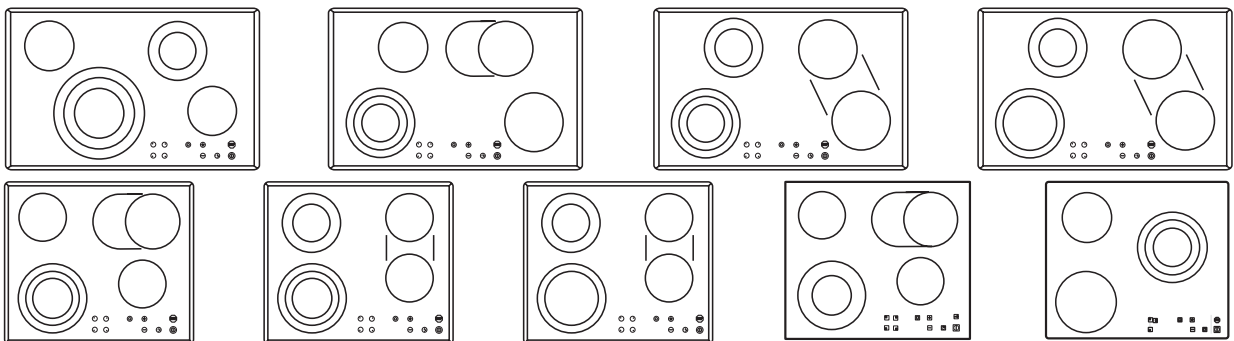


- (D)    Gebrauchs- und Montageanweisung  
Glaskeramik-Kochfeld**
- (GB)    Instructions for fitting and use  
Glass ceramic hob**
- (DK)    Brugs- og montagevejledning  
Glaskeramikkogefelt**
- (FIN)    Käyttö- ja asennusohje  
Keraaminen keittotaso**
- (N)    Bruks- og monteringsanvisning  
Koketopp i glasskeramikk**
- (S)    Bruks- och monteringsanvisning  
Glaskeramikhäll**



D.....	2
GB .....	18
DK .....	34
FIN.....	50
N.....	66
S.....	82

## Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

## Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

## Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>3</b>
Für Anschluss und Funktion .....	3
Für das Kochfeld allgemein .....	3
Für Personen .....	3
<b>Gerätebeschreibung .....</b>	<b>4</b>
Bedienung durch Sensortasten.....	5
<b>Bedienung.....</b>	<b>6</b>
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen .....	6
Energiespartipps .....	6
Kochstufen .....	6
Tastenbetätigung .....	7
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	7
Kochzone ausschalten.....	7
Kochfeld abschalten.....	7
Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung .....	8
Kindersicherung (wenn vorhanden).....	8
Abschaltautomatik (Timer) .....	9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	9
STOP-Funktion (wenn vorhanden).....	10
Warmhaltefunktion (wenn vorhanden).....	10
Verriegelung (wenn vorhanden).....	10
Ankochautomatik .....	11
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>12</b>
Glaskeramik-Kochfeld.....	12
Spezielle Verschmutzungen .....	12
<b>Was tun bei Problemen? .....</b>	<b>13</b>
<b>Montageanleitung.....</b>	<b>14</b>
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	14
Einbau.....	14
Elektrischer Anschluss.....	16
Technische Daten .....	17
Inbetriebnahme .....	17

## Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

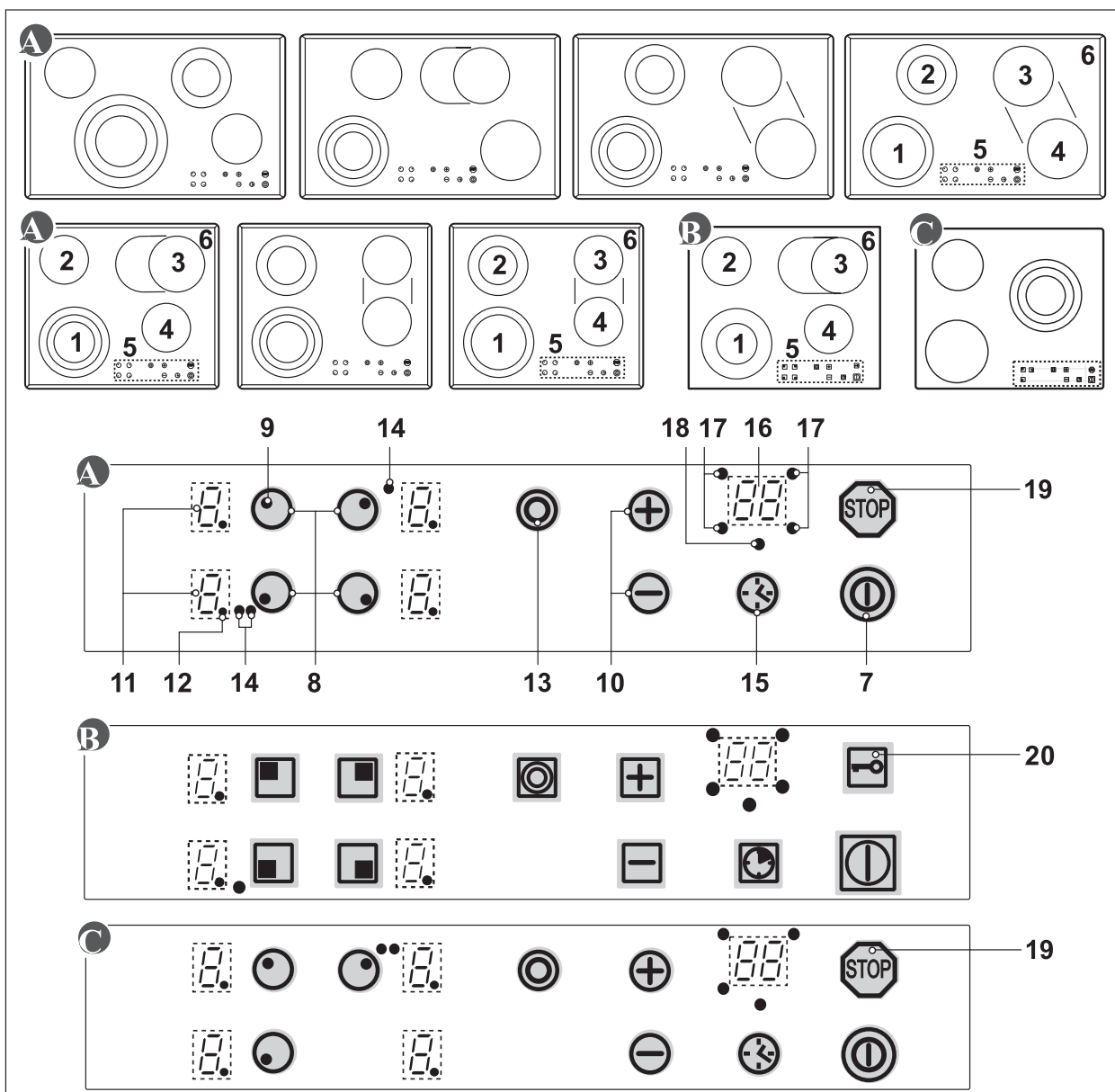
## Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

## Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**  
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Kochzone vorne links</li> <li>2. Kochzone hinten links</li> <li>3. Kochzone hinten rechts</li> <li>4. Kochzone vorne rechts</li> <li>5. Touch-Control Bedienfeld</li> <li>6. Glaskeramik-Kochfeld</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Ein/Aus-Taste</li> <li>8. Kochzonenauswahl-Taste</li> <li>9. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld</li> <li>10. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)</li> <li>11. Kochstufen-Anzeige</li> <li>12. Bereitschaftspunkt</li> <li>13. Kreiszuschaltungstaste</li> <li>14. Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung)</li> <li>15. Timer-Selektions-Taste</li> <li>16. Timer-Anzeige</li> <li>17. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld</li> <li>18. Kurzzeitwecker-Leuchte</li> <li>19. STOP-Taste</li> <li>20. Verriegelungs-Taste</li> </ul> |
|--|--|

## Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

### Ein/Aus-Taste (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

### Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne links (8)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.


### Plus-Taste / Minus-Taste (10)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

### Kochstufen-Anzeige (11)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H ..... Restwärme
- A ..... Ankochautomatik
- STOP ..... Stop-Funktion
- U ..... Warmhaltefunktion

Wenn der Bereitschaftspunkt (12)  leuchtet, kann die Kochzone eingestellt werden.

### Kreiszuschaltungstaste (13)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

### Timer-Selektions-Taste (15)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

### STOP-Taste (19) (wenn vorhanden)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

### Verriegelungs-Taste (20) (wenn vorhanden)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

## Betriebsdauerbegrenzung


Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).


Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.


## Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

## Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

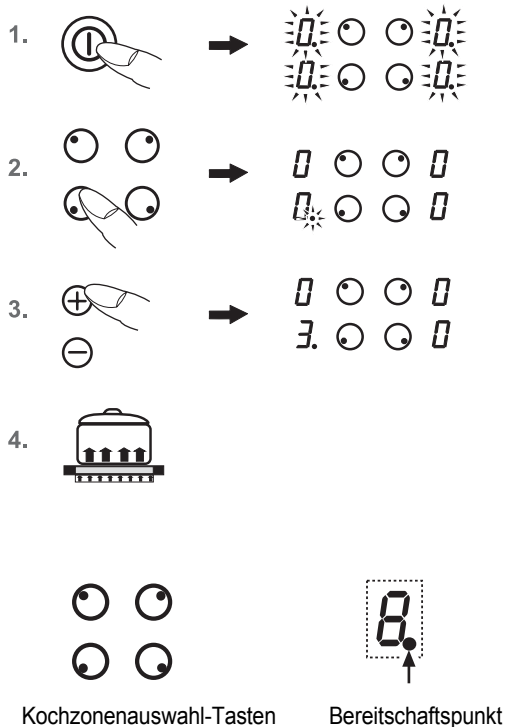
Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
	Warmhaltefunktion
1-2	Fortkochen kleiner Mengen <b>(niedrigste Leistung)</b>
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten <b>(höchste Leistung)</b>

## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.



Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



## Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

## Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** (Ⓜ) solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ⦿ für vorne links). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Mit der **Plus-Taste** (+) oder **Minus-Taste** (-) eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

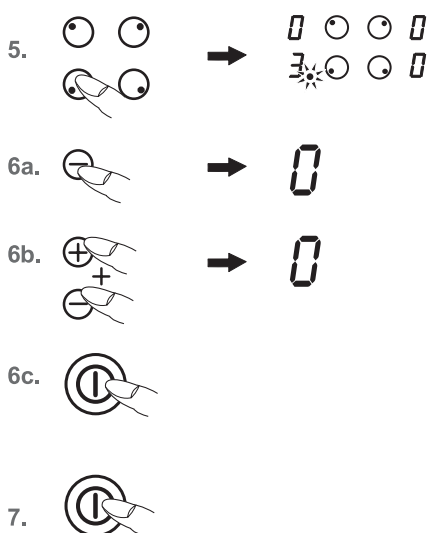
Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

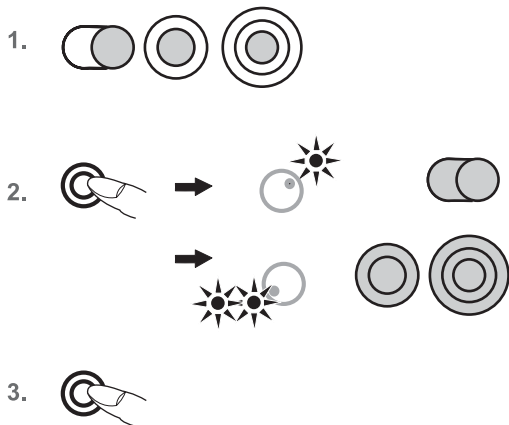
## Kochzone ausschalten

5. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ⦿ für vorne links).
6. a) **Minus-Taste** (-) mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder  
b) **Minus-Taste** (-) und **Plus-Taste** (+) gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder  
c) **Ein/Aus-Taste** (Ⓜ) betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

## Kochfeld abschalten

7. **Ein/Aus-Taste** (Ⓜ) betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.







## Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung

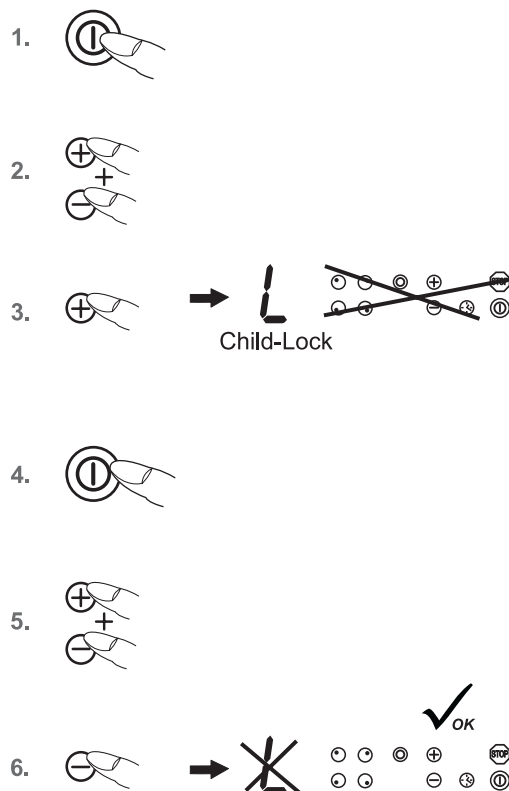
(Nur Kochzonen mit mehreren Heizkreisen)

Die Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

1. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
2. Durch Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste**  den zweiten oder dritten Heizkreis zuschalten.  
Die Kontroll-Leuchte Zweikreis/Dreikreis leuchtet auf.
3. Durch erneutes Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste**  schaltet sich der äußere Heizkreis aus.  
Die Kontroll-Leuchte Zweikreis/Dreikreis erlischt.

### Hinweis





- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.







## Kindersicherung (wenn vorhanden)

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Kochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

### Kindersicherung einschalten




1. **Ein/Aus-Taste**  betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste**  betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

### Kindersicherung ausschalten

4. **Ein/Aus-Taste**  betätigen.
5. Gleich darauf **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste**  betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

### Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben










Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

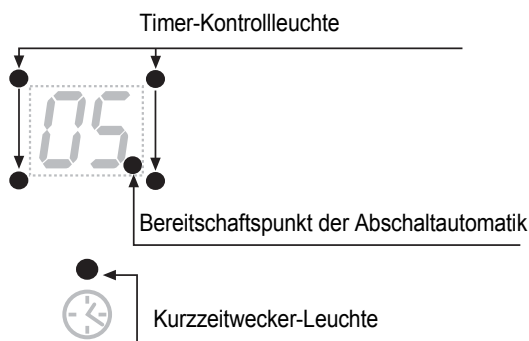
- **Ein/Aus-Taste**  betätigen.
- Gleich darauf **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen.  
Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden (dazu Kochzone auswählen und Kochstufe einstellen).  
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).






### Hinweis

**Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.**









1.  
2.  →   
1x, 2x, 3x ...
3.  → 
4.  → 
5. 




1. 
2.  → 
3.  → 

## Abschaltautomatik (Timer)




Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Timer-Selektions-Taste**  betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet. Die Taste weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben. Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30. Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).
4. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Timer-Selektions-Taste**  so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die gewünschte Zeit einstellen.
5. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.


### Hinweise

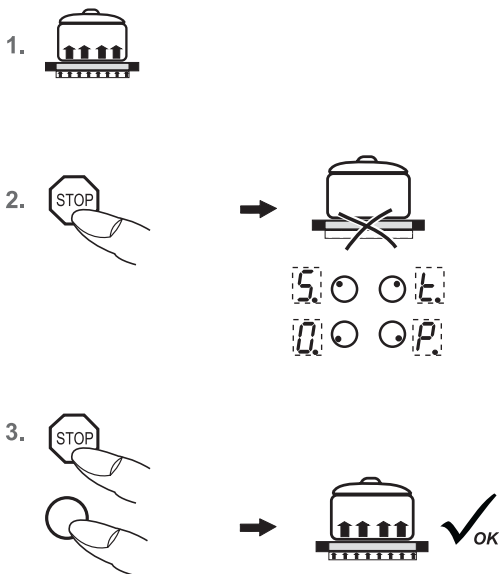
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Selektions-Taste**  so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und Plus- und Minus-Taste gleichzeitig einmal betätigen.

## Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Timer-Selektions-Taste**  betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte über dieser Taste blinkt. Durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die Zeit in Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

### Hinweis:



- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die Ein/Aus-Taste  einschalten.

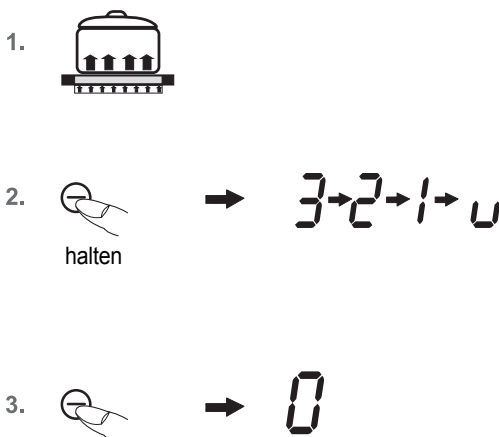


## STOP-Funktion (wenn vorhanden)


Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.






Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zu Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **STOP-Taste**  betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste**  betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

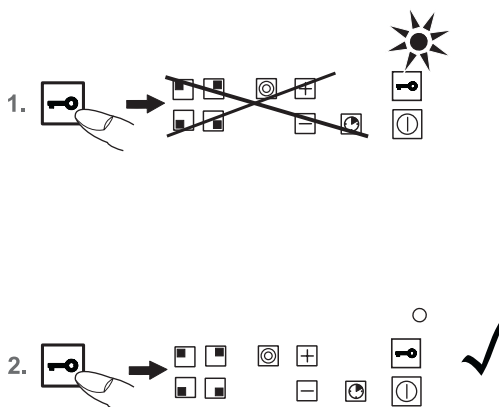


## Warmhaltefunktion (wenn vorhanden)

Mit der Warmhaltefunktion  können fertige Speisen auf einer Kochzone warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B.  für vorne links).
2. Die **Minus-Taste**  gedrückt halten, um die Kochstufen herunterzuschalten (... 3, 2, 1, ). Bei  wird gestoppt, die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste**  einmal betätigen (0).

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.




## Verriegelung (wenn vorhanden)


(Nur Modelle mit Verriegelungs-Taste )

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

### Verriegelung einschalten (während dem Kochen):

1. **Verriegelungs-Taste**  betätigen um die Funktion zu aktivieren. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste leuchtet. Die Bedienung ist gesperrt.

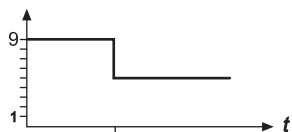
### Verriegelung ausschalten

2. **Verriegelungs-Taste**  betätigen um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste erlischt.

### Hinweise

- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



1. →
2. **9**
3. → **A → 9 → A**  
 → **A → 5 → A**
4. **5**

## Ankochautomatik **A**

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne links).
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** wird die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

### Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der **Plus-Taste** die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der **Minus-Taste** schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramik Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

## Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

### Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

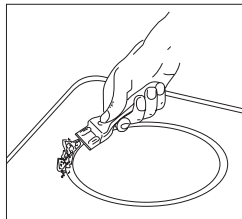
### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

## Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

### Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

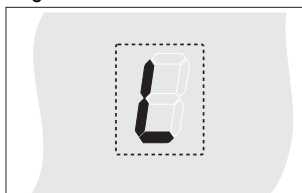
### Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

#### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

#### Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?


- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?



- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

#### Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

#### Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

#### Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.  
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

#### Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.  
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

#### Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

#### LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.  
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

#### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

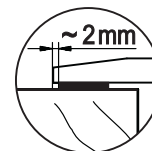
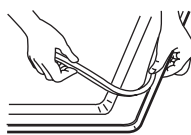
## Einbau

### Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

### Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe



- Clipse**
- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
  - Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
  - Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
  - Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

**Wichtig:**

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe



- Lasche**
- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
  - Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
  - Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
  - Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

**Wichtig:**

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 ③ Kochfeldausenmaß  
 ④ Kabeldurchführung in Rückwand  
 ⑤ Einbauhöhe

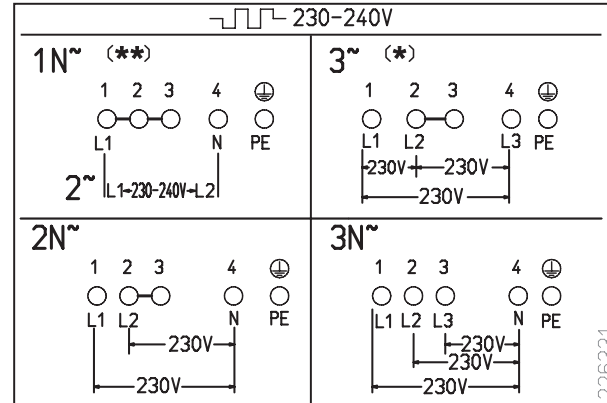
## Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.  
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

## Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

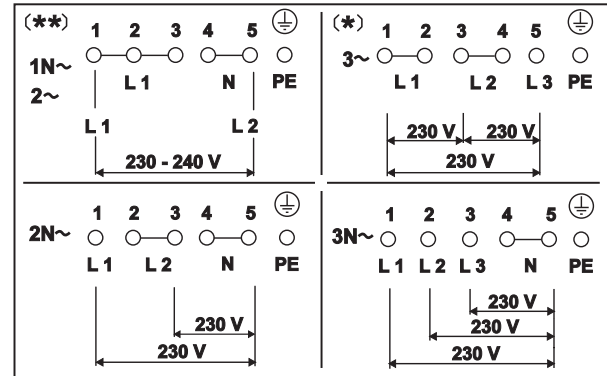
## Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



\* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

## Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss



\* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

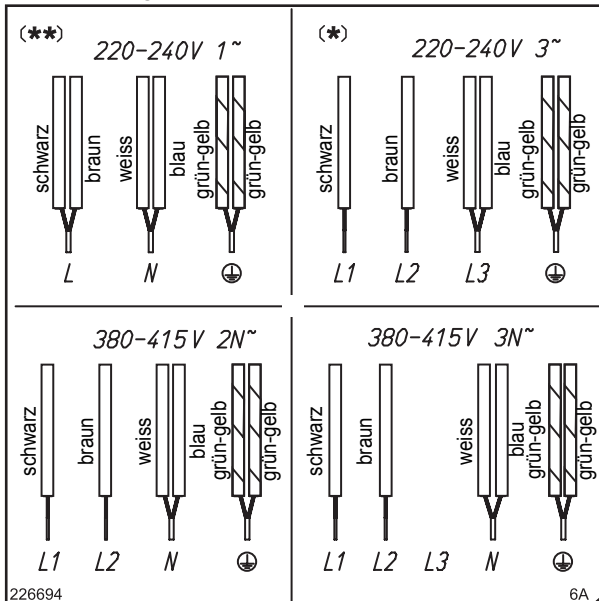
\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.



## Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

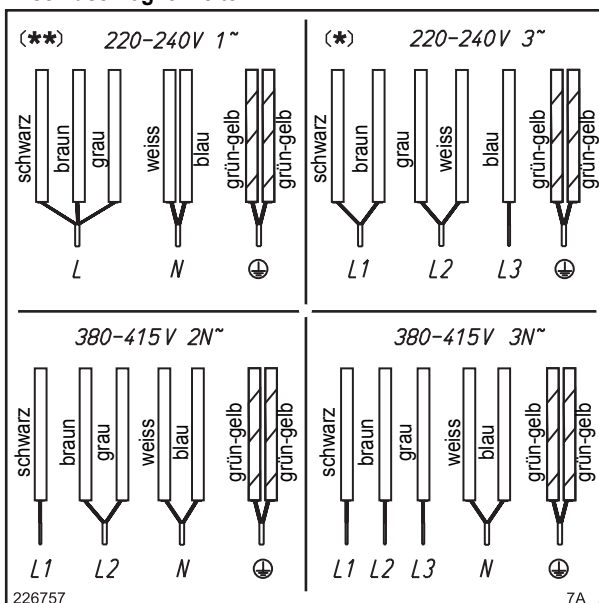
## Anschlussmöglichkeiten



\* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

## Anschlussmöglichkeiten



\* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

\*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

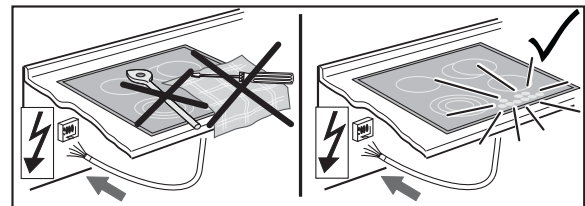
## Technische Daten

Siehe Typschild des Gerätes an der Unterseite.

## Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

## Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

## Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Appropriate use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

## For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should your appliance develop a fault, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?" You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

## Contents

<b>Safety instructions</b> .....	<b>19</b>
Connection and operation.....	19
General information on the hob.....	19
Concerning persons.....	19
<b>Appliance description</b> .....	<b>20</b>
Operating the hob with the sensor keys.....	21
<b>Operation</b> .....	<b>22</b>
Operation time limit.....	22
Other functions.....	22
How to cut power consumption.....	22
Power settings.....	22
Operating the keys.....	23
Switching on the hob and cooking zones.....	23
Switching off a cooking zone.....	23
Switching off the hob.....	23
Two-circuit / three-circuit connection.....	24
Childproof lock (if available).....	24
Automatic switch-off (timer).....	25
Minute minder (egg timer).....	25
STOP function (if available).....	26
Keeping warm function (if available).....	26
Locking (if available).....	26
Automatic boost function.....	27
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>28</b>
Glass ceramic hob.....	28
Specific soiling.....	28
<b>What to do if trouble occurs</b> .....	<b>29</b>
<b>Assembly instructions</b> .....	<b>30</b>
Safety instructions for kitchen unit fitters.....	30
Installation.....	30
Electrical connection.....	32
Technical data.....	33
Start of operation.....	33

## Connection and operation

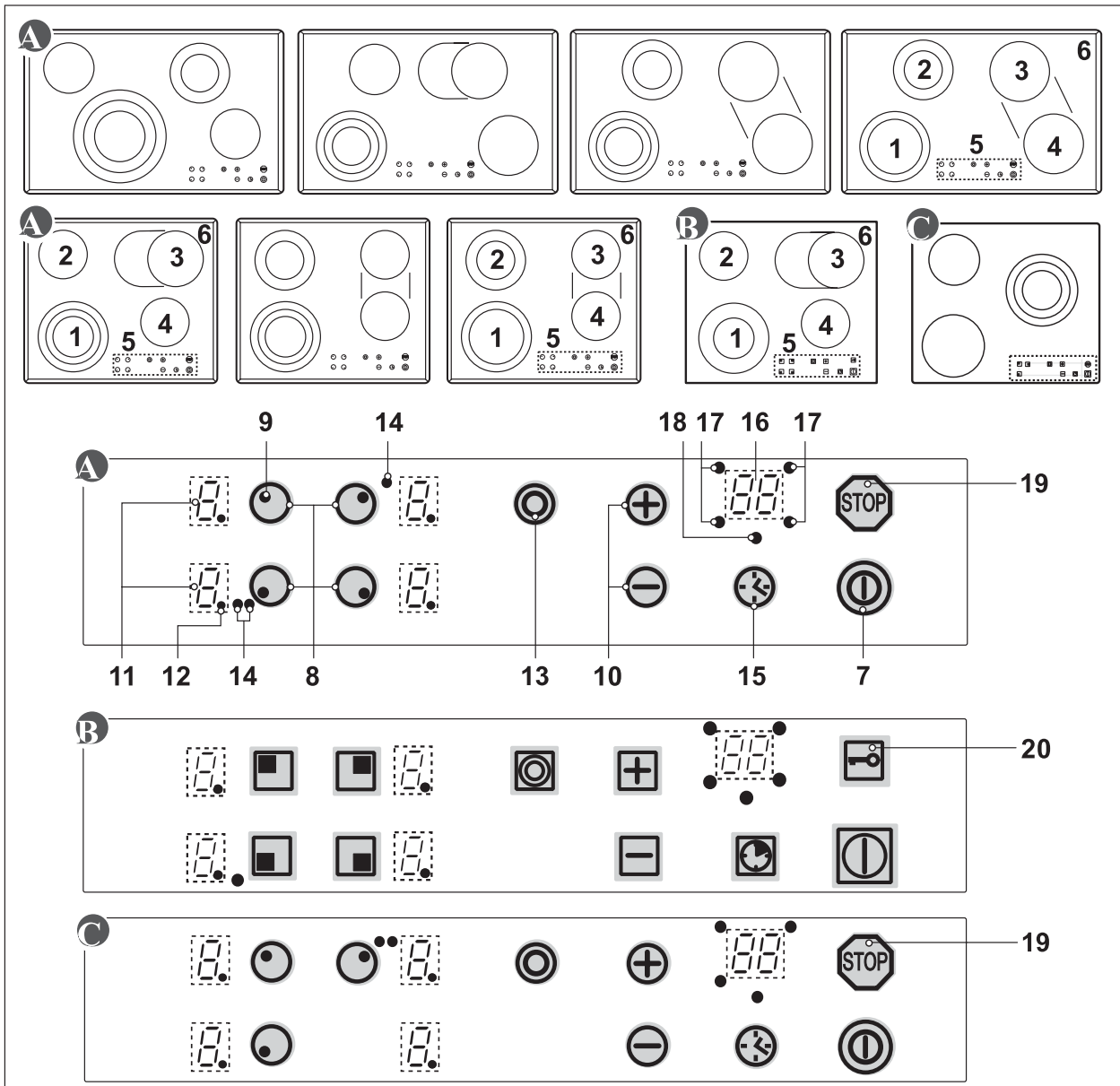
- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

## General information on the hob

- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Never flambé under the cooker hood - the fat in the filter can ignite!
- Avoid repeated burning of contaminations.

## Concerning persons

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or who by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **Attention!**  
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.



The decorative design may deviate from the illustrations.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Front left cooking zone</li> <li>2. Back left cooking zone</li> <li>3. Back right cooking zone</li> <li>4. Front right cooking zone</li> <li>5. Touch-control operating panel</li> <li>6. Glass ceramic hob</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. ON/OFF key</li> <li>8. Cooking zone selection key</li> <li>9. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob</li> <li>10. Plus key (raise) / Minus key (lower)</li> <li>11. Power setting display</li> <li>12. Stand-by dot</li> <li>13. Circuit activation key</li> <li>14. Multi-circuit control lamp</li> <li>15. Timer selection key</li> <li>16. Timer display</li> <li>17. Control lamp for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob</li> <li>18. Minute minder lamp</li> <li>19. STOP key</li> <li>20. Lock key</li> </ul> |
|--|--|

## Operating the hob with the sensor keys

The ceramic glass hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly. The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

### ON/OFF key (7)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

### Cooking zone selection key; e.g. front left (8)


Pressing one of the cooking zone selection keys available will select a cooking zone, for which the Plus key or the Minus key may be used to set the cooking level.


### Plus key / Minus key (10)

These keys are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The Minus key reduces the setting and the Plus key raises it. The setting can be deleted by pressing both keys simultaneously.

### Power setting display (11)

The power setting display shows the power setting which has been selected, or:

- H ..... Residual heat
- A ..... Automatic boost function
- STOP ..... Stop function
-  ..... Keeping warm function

A cooking zone can be switched on when the stand-by dot  lights up.

### Circuit activation key (13)

To activate other heating circuits.

### Timer selection key (15)

For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

### STOP key (19) (if available)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

### Lock key (20) (if available)

The lock key can be used to lock all of the keys.


## Operation time limit


The hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart), provided that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use. If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

Cooking level set	Operation time limit (hours)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Other functions

If two or more sensors are pressed at the same time – e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor button – no function is activated.

The symbol  will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor buttons.

To delete the  symbol press the same button or switch the hob off and on.


## How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

## Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

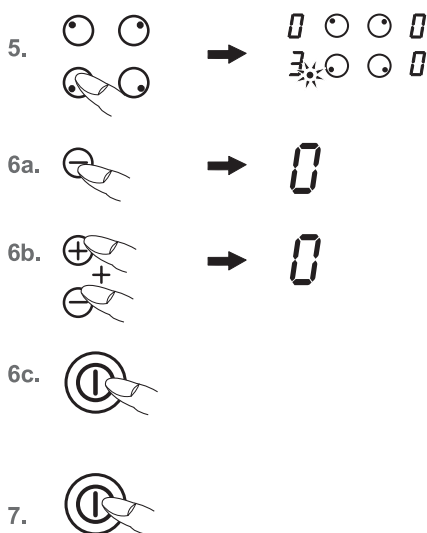
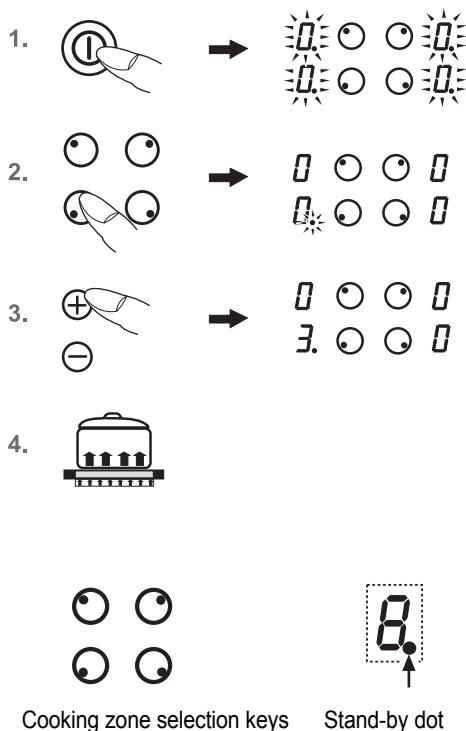
Setting	Suitable for
0	Off, using remaining heat
	Keeping warm function
1-2	Simmering small portions <b>(lowest setting)</b>
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting <b>(highest setting)</b>

## Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat display.



As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm. The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!



## Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key **to be followed** by the pressing of a subsequent key.

The next key will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

The Plus/Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.

## Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **ON/OFF key** (⓪) until the power setting 0 appears. The stand-by dots will blink. The controls are ready for operation.
2. Then press a **cooking zone selection key** (e.g. ● for front left). The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Use the **Plus key** (+) or **Minus key** (-) to select a cooking level. The Plus key will activate power setting 1 and the Minus key power setting 9.
4. Put a **cooking pot** onto the cooking zone.

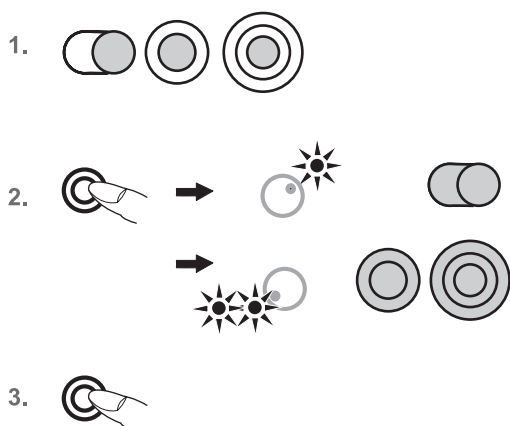
Repeat items 2 to 4 in order to cook on other cooking zones at the same time.

## Switching off a cooking zone

5. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press a **cooking zone selection key** (e.g. ● for front left).
6. a) Press the **Minus key** (-) several times until the power setting display shows 0, or  
b) Press the **Minus key** (-) and the **Plus key** (+) once at the same time. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power setting or  
c) Press the **ON/OFF key** (⓪). The entire hob will be switched off (all of the cooking zones are switched off).

## Switching off the hob



7. Press the **ON/OFF key** (⓪). The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.



## Two-circuit / three-circuit connection

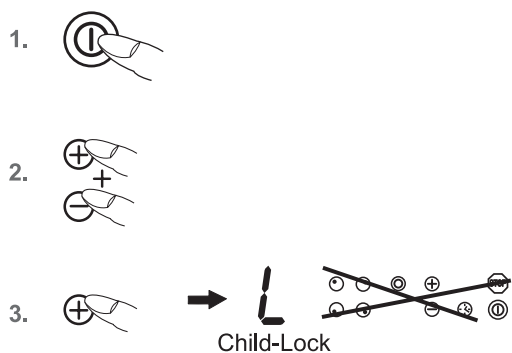
(only for cooking zones with several circuits)

Two-circuit / three-circuit connection of the respective cooking zone can only be effected after the corresponding cooking zone has been switched on.

1. Select the desired cooking level 1-9.
2. Switch on the second or third heating circuit with the **circuit activation key** . The control lamp for dual circuit/triple circuit will light up.
3. The outer heating circuit will be switched off when the **circuit activation key**  is pressed again. The control lamp for dual circuit/triple circuit will go off.

### Note





- Manually activated heating circuits will automatically be deselected when the cooking zone is switched off.







## Childproof lock (if available)

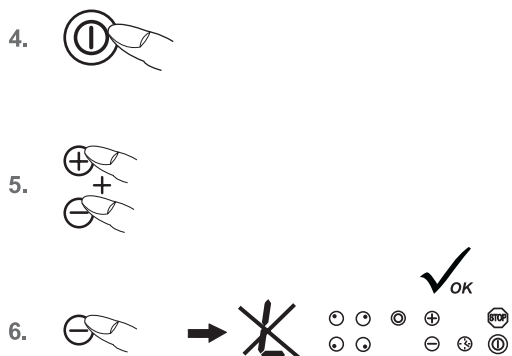
The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked.

### Switching on the childproof lock

1. Press the **ON/OFF key**  in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **Plus key**  and the **Minus key**  simultaneously.
3. Then press the **Plus key**  in order to activate the childproof lock. The power setting displays will indicate an L for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.




### Switching off the childproof lock

4. Press the **ON/OFF key** .
5. Then immediately press the **Plus key**  and the **Minus key**  simultaneously.
6. Then press the **Minus key**  in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.



### De-activating the childproof lock for one cooking procedure only










This is only possible if the childproof lock has been switched on in accordance with items 1-3.

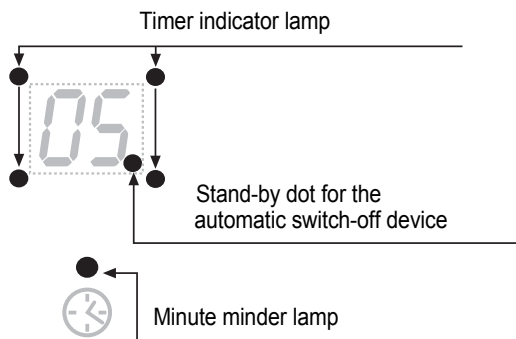
- Press the **ON/OFF key** .
- Then immediately press the **Plus key**  and the **Minus key**  simultaneously. Now the user will be able to switch on a cooking zone (to do so, select a cooking zone and set the power level). When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).






### Note

In the event of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.









1.  
2.  →   
1x, 2x, 3x ...
3.  → 
4.  → 
5. 




1. 
2.  → 
3.  → 

## Automatic switch-off (timer)




The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 1 minute to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and set the required power settings.
2. Press the **timer selection key** . The stand-by dot of the timer will light up. Press the key again until the timer indicator lamp of the required cooking zone blinks. Important: Timer indicator lamps can only blink if the cooking zones have already been switched on (power setting higher than 0).
3. Then immediately use the **Plus key**  or the **Minus key**  to set the cooking time at between 1 and 99 minutes. With the Plus key the display will commence at 01, and with the Minus key it will commence at 30. The setting will be reset if the Plus and Minus keys are pressed simultaneously (00).
4. In order to program the automatic-switch-off device for another cooking zone, press the **timer selection key**  repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. Then use the **Minus key**  or the **Plus key**  to set the required time.
5. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key).


### Notes

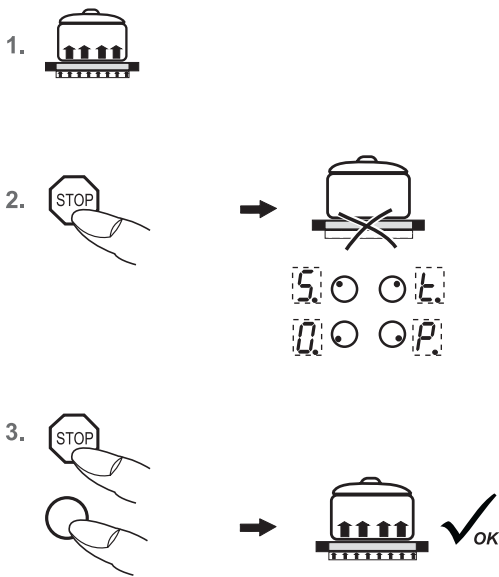
- In order to check the time that has lapsed (automatic-switch-off device) press the **timer selection key**  repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the respective cooking zone (timer indicator lamp blinks) and press the Plus and Minus keys once at the same time.

## Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Press the **timer selection key**  until the minute minder lamp blinks with this key. Use the **Plus key**  or the **Minus key**  to set the time in minutes.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key.

### Note:



- The minute minder remains in operation when the glass ceramic hob is switched off. Switch the hob on with the ON/OFF key  to adjust the time.

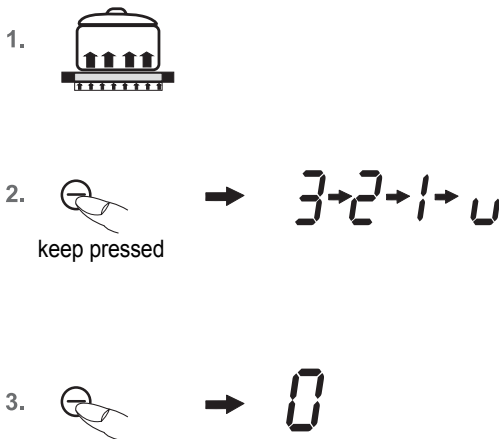


## STOP function (if available)


The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.






This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **STOP key** . The letters S-T-O-P will be shown one after another instead of the cooking levels previously selected.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP key**  and then pressing **any other key** (except the ON/OFF key). The second key must be pressed within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.

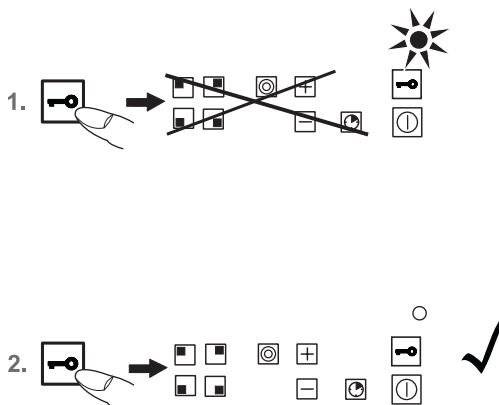


## Keeping warm function (if available)

With the function for keeping food warm  you can use one of the cooking zones to keep food warm. The respective cooking zone is operated at a low power level.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press a **cooking zone selection key** (e.g.  for front left).
2. Keep the **Minus key**  pressed to switch the power settings down (... 3, 2, 1, ). The setting will stop at  and the warming function will have been activated.
3. Press the **Minus key**  once to de-activate the function (0).

The function for keeping food warm is available for 120 minutes, after which the hob will be switched off.




## Locking (if available)


(only for models with a lock button )

The lock can be used to lock key operation and cooking level settings. Only the Off key can be used to switch the hob off.

### Activating the lock (while cooking):

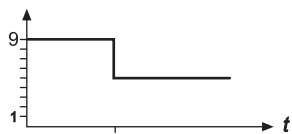
1. Press the **Lock key**  to activate the function. The control lamp above the Lock key will light up. The controls are locked.

### Switching off the lock

2. Press the **Lock key**  to deactivate the function. The control lamp above the Lock key will go off.

### Notes

- An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.
- In the event of a power cut the lock will be cancelled, i.e. deactivated.



- 1.
2. **9**
3.
4. **5**

## Automatic boost function *A*

Parboiling takes place at power level 9 with the automatic boost function. After a certain time the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).

1. Switch a cooking zone on. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press a **cooking zone selection key** (e.g. for front left).
2. Select power setting 9. Pressing the **Plus key** again will activate the automatic boost function. The power level setting will indicate A and 9 alternately.
3. Then immediately use the **Minus key** to select a lower simmering setting from 1 to 8. A and the selected simmering setting will blink alternately.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting.

Cooking level Setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

### Notes

- While the automatic boost function is in operation, the **Plus key** can be used to raise the simmering power setting. Pressing the **Minus key** will switch the automatic boost function off.
- If, after activating the automatic boost function, the power level is left at level 9 and no lower simmering setting is selected, the automatic boost function will be switched off automatically after 10 seconds and the cooking level will remain at 9.



- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **ON/OFF key**. The hob may otherwise be accidentally switched on!

## Glass ceramic hob

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

### Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

### Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

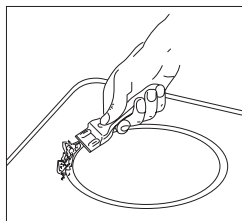
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

## Specific soiling

**Heavy soiling** and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

**First soak food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



**Burnt sugar** and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Grains of sand** which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

**Changes in the colour** of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

**Shiny spots** result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

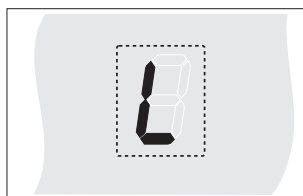
**You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.**

### The fuses blow regularly?

- Contact a technical customer service or an electrician!

### You can't switch your hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?




- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.

### The symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor buttons to be consistently operated.

Remedy: clean the surface or remove the item.

To delete the symbol  press the same button or switch the hob off and on.

### The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a cooking setting operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on "operation time limit".

### Cooking zone cannot be switched off.

- Faulty electronic component.  
Disconnect the fuse, call Customer Service.

### Cooking zone does not heat up.

- Cooking zone defective. Call Customer Service.
- Inner circuit of a multi-circuit cooking zone defective.  
Under no circumstances continue to use the outer circuit which is still working! Immediately call Customer Service.

### Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

### LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- LED display defective. Call Customer Service.  
Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

### Does the hob have tears or cracks?

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

## Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

## Installation

### Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate shelf must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediate shelf may only be removed with tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

### Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

### Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.

[mm]

Type	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm $\pm 1,0$
80	800/790/779/764 mm	750 mm $\pm 1,0$

① Minimum distance to adjacent walls  
 ② Cut-out dimension  
 ③ Outer dimensions of the hob  
 ④ Cable routing in rear wall  
 ⑤ Installation height

## Clips



- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop.
- Important: The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of fractures).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

## Important:

**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**

[mm]

Type	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm $\pm 1,0$
80	800/790/779/764 mm	750 mm $\pm 1,0$

① Minimum distance to adjacent walls  
 ② Cut-out dimension  
 ③ Outer dimensions of the hob  
 ④ Cable routing in rear wall  
 ⑤ Installation height

## Bracket



- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

## Important:

**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**

## Electrical connection

- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.

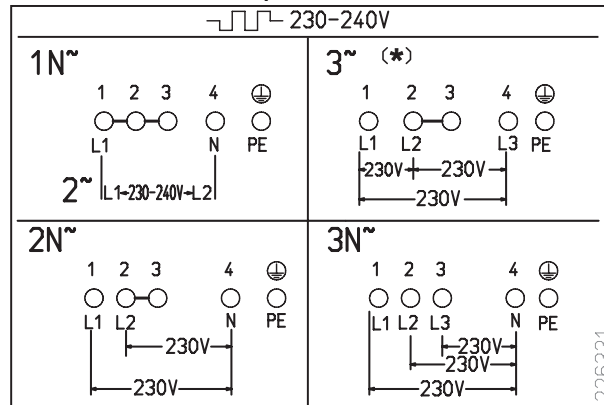
When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.

- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- **Important! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.**

## No mains cable present in the factory

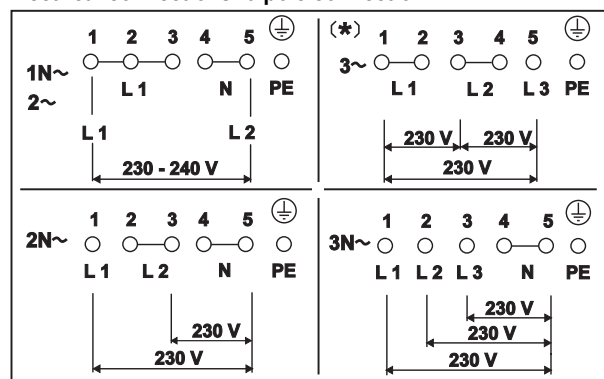
- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

## Electrical connections: 5-pole connection



\* Attention! Special power supply 230 - 240 V 3~ !

## Electrical connections: 6-pole connection



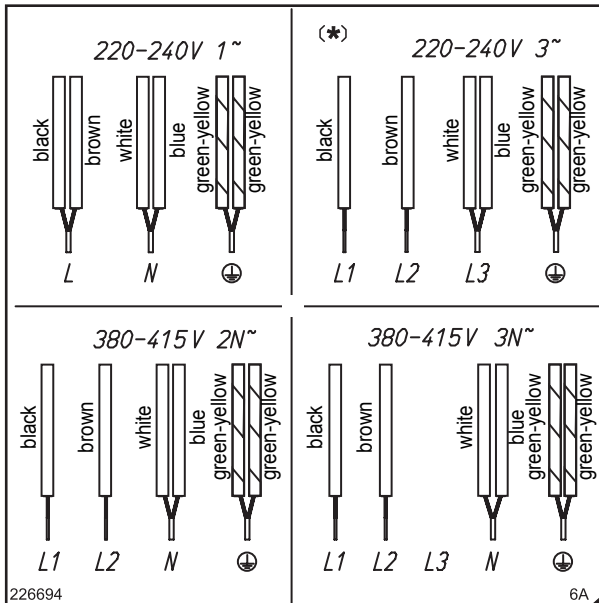
\* Attention! Special power supply 230 - 240 V 3~ !



## Mains cable available in the factory

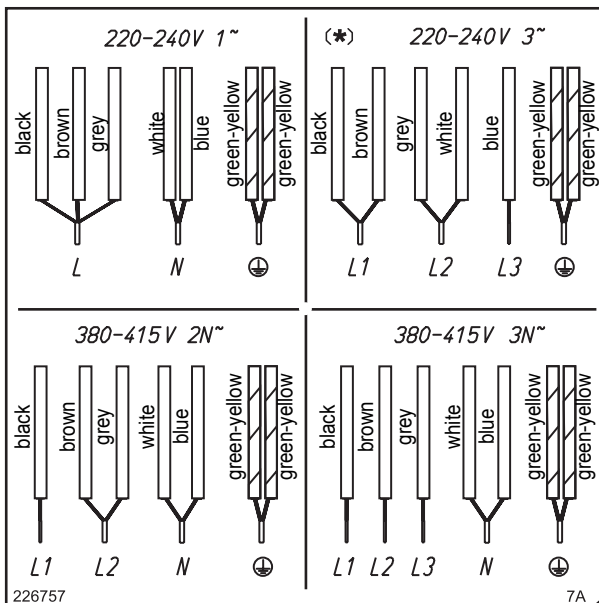
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

## Electrical connections



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

## Electrical connections



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

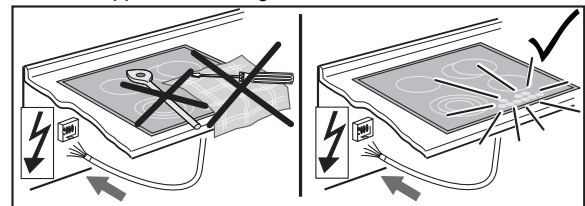
## Technical data

See the type plate underneath the appliance.

## Start of operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important: No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

## Bortskaffelse af emballage

Bortskaf transportemballagen muligst miljøvenligt. Tilbageførsel af emballagematerialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden.

## Bortskaffelse af gamle apparater



Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet for afleveres på et samlested til recycling af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

## Formålsbestemt anvendelse

Kogefeltet må kun benyttes til at tilberede mad i en privat husholdning. Den må ikke anvendes til andre formål og kun under opsyn.

## Her finder du...

Læs venligst informationerne i dette hæfte omhyggeligt igennem inden du tager dit kogefelt i brug. Du finder her vigtige henvisninger til din sikkerhed, brug, pleje og vedligeholdelse af apparatet, således at du i lang tid har glæde af dit apparat.

Skulle der engang optræde en fejl, så kig først i kapitel „Hvad gør man ved problemer?“. Små fejl kan du ofte selv afhjælpe, og sparer derigennem unødige serviceomkostninger.

Opbevar denne vejledning omhyggeligt. Giv venligst denne brugs- og montagevejledning til information og sikkerhed videre til en ny ejer.

## Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedshenvisninger</b> .....	<b>35</b>
Til tilslutning og funktion.....	35
Til kogefeltet generelt.....	35
Til personer.....	35
<b>Apparatbeskrivelse</b> .....	<b>36</b>
Betjening med sensortaster.....	37
<b>Betjening</b> .....	<b>38</b>
Driftstidsbegrænsning.....	38
Andre funktioner.....	38
Energisparetips.....	38
Kogetrin.....	38
Aktivering af taster.....	39
Tænd kogefelt og kogezone.....	39
Sluk for kogezone.....	39
Sluk for kogefelt.....	39
Tokreds-/ trekredstilkobling.....	40
Børnesikring (hvis til stede).....	40
Afbrydelsesautomatik (timer).....	41
Minutur.....	41
STOP-funktion (hvis til stede).....	42
Varmholdningsfunktion (hvis til stede).....	42
Aflåsning (hvis til stede).....	42
Opkogningsautomatik.....	43
<b>Rengøring og pleje</b> .....	<b>44</b>
Glaskeramikkogefelt.....	44
Specielle tilsmudsninger.....	44
<b>Hvad gør jeg ved problemer?</b> .....	<b>45</b>
<b>Montageansvning</b> .....	<b>46</b>
Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren.....	46
Montage.....	46
Elektrisk tilslutning.....	48
Tekniske data.....	49
Ibrugtagning.....	49

## Til tilslutning og funktion

- Apparaterne fremstilles iht. de relevante sikkerhedsbestemmelser.
- Nettilslutning, vedligeholdelse og reparation af apparaterne må kun foretages af en autoriseret fagmand iht. de gældende sikkerhedsbestemmelser. Usagkyndigt udførte arbejder er til fare for din sikkerhed.

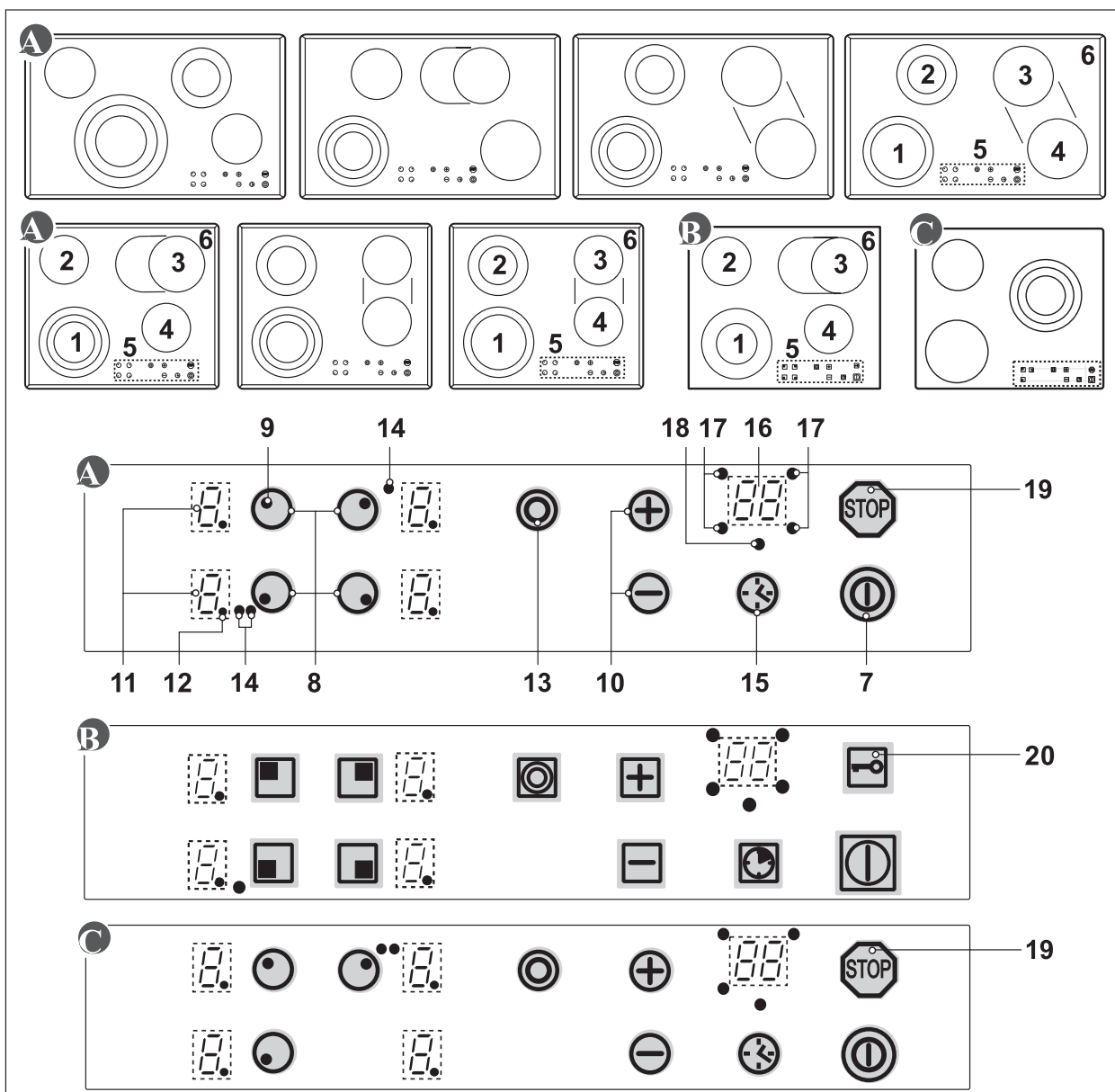
## Til kogefeltet generelt

- Stil ikke tomme gryder og pander på tændte kogezoner. Undgå at gryder koger tomme, da der derved er fare for overophedning af gryderne!
- Forsigtig ved brug af simmergryder. Simmergryder kan ubemærket koge tørre! Dette fører som følge til skader på gryde og på kogefelt. Herfor overtages der intet ansvar!
- Overophedet fedt og olie kan antænde sig selv. Tilbered kun mad med fedt og olier under opsyn. Sluk aldrig antændt fedt og olie med vand! Læg låg på, sluk for kogezonen.
- Glaskeramikfladen er meget modstandsdygtig. Undgå alligevel, at der falder hårde genstande ned på glaskeramikfladen. Punktformede slagbelastninger kan føre til brud på kogefeltet.
- Ved brud, revner, ridser eller andre skader på glaskeramikken er der fare for elektrisk stød. Sæt straks apparatet ud af drift. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.
- Skulle kogefeltet som følge af en defekt i sensorstyringen ikke mere lade sig slukke, skal husholdningssikringen straks afbrydes og kundeservicen informeres.
- Vær forsigtig ved arbejdet med husholdningsapparater! Tilslutningsledninger må ikke komme i berøring med de varme kogezoner.
- Glaskeramikkogefeltet må ikke anvendes som frastillingsflade!

- Læg ikke alufolie eller kunststof på kogezonerne. Hold alt, hvad der kan smelte, væk fra varme kogezoner, f.eks. kunststoffer, folie, og i særdeleshed sukker og meget sukkerholdige madvarer. Fjern omgående sukker i varm tilstand med en barberbladsskraber fra kogefladerne for at undgå beskadigelser.
- Læg ikke brandfarlige, let antændelige eller deformerbare genstande direkte under kogefeltet.
- Opvarm aldrig lukkede konservesdåser og laminatemballager på kogezoner. Disse kan bryde, når der tilføres energi!
- Hold sensortasterne rene, da snavs af apparatet kan genkendes som fingerkontakt. Læg aldrig genstande (gryder, viskestykker, etc.) på sensortasterne!
- Hvis gryder koger ud over sensortasterne, anbefaler vi at trykke på sluk-tasten.
- Varme gryder og pander må ikke tildække sensortasterne. I dette tilfælde slukker apparatet automatisk.
- Flambér aldrig under en emhætte – fedtet der befinder sig i filteret kan derved antændes!
- Undgå gentaget fastbrænding af tilsmudsninger.

## Til personer

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, undtagen, hvis disse er under opsyn af en for deres sikkerhed ansvarlig person eller af samme er blevet instrueret om, hvordan apparatet anvendes. Børn bør holdes under opsyn, for at være sikker på, at de ikke leger med apparatet.
- **OBS!**  
Overfladerne på varme- og kogezonerne bliver varme under drift. Derfor bør småbørn principielt holdes væk.



Dekorationen kan afvige fra illustrationerne.

1. Kogezone foran til venstre
2. Kogezone bagved til venstre
3. Kogezone bagved til højre
4. Kogezone foran til højre
5. Touch Control-betjeningsfelt
6. Glaskeramikkogefelt

7. Tænd/sluk-tast
8. Kogezoneudvalgstast
9. Symbol for tilordning af kogezoneplacering på glaskeramik-kogefeltet
10. Plus-tast (forhøjre) / minus-tast (ferringe)
11. Kogetrinindikation
12. Beredskabspunkt
13. Kredstilkoblingstast
14. Kontrollampe (kredstilkobling)
15. Timer-valgtast
16. Timer-indikation
17. Kontrollampe for tilordning af kogezoneplacering på glaskeramikkogefeltet
18. Minuturslampe
19. STOP-tast
20. Låsetast

## Betjening med sensortaster

Glaskeramikkogefeltet betjenes med Touch Control-sensortaster. Sensortasterne fungerer som følger: tip kort med fingerspid- sen på et symbol på glaskeramikoverfladen. Enhver korrekt aktivering bekræftes med en signallyd. Efterfølgende betegnes Touch Control-sensortasten som „tast“.

### Tænd/sluk-tast (7)

Med denne tast tændes og slukkes hele kogefeltet. Tasten er så at sige hovedafbryderen.

### Kogezonenudvalgstast; f.eks. foran til venstre (8)

Ved tryk på en af de til rådighed stående kogezonenudvalgstaster udvælges der en kogezone, hvortil der efterfølgende med plus-tasten eller minus-tasten kan indstilles et kogetrin.

### Plus-tast / minus-tast (10)

Med disse taster foretages indstilling af kogetrin, afbrydelses- automatik og minutur. Med minus-tasten nedsættes indikations- værdien, den øges med plus-tasten. Indikationsværdien kan slettes ved at trykke på begge taster samtidig.

### Kogetrinindikation (11)

Kogetrinindikationen viser det valgte kogetrin, eller:

H ..... Restvarme  
A..... Opkogningsautomatik  
STOP ..... Stop-funktion  
U ..... Varmholdningsfunktion

Når beredskabspunktet (12)  lyser, kan kogezonen indstilles.

### Kredstilkoblingstast (13)

Til tilkobling af yderligere varmekredse.

### Timer-selektions-tast (15)

Til programmering af afbrydelsesautomatik eller minutur.

### STOP-tast (19) (hvis til stede)

Kogeproceduren kan kortvarig afbrydes med STOP-funktionen.

### Låsetast (20) (hvis til stede)

Tasterne kan spærres med låsetasten.

## Driftstidsbegrænsning

Kogefeltet har en automatisk driftstidsbegrænsning. Kontinuerlig brugstid for hver kogezone er afhængig af det valgte kogetrin (se tabel).

Det forudsættes at der under brugstiden ikke ændres nogen indstillinger på kogezone. Når driftstidsbegrænsningen har reageret, frakobles kogezone, der udgives en kort signallyd og der vises et H i indikationen.

Indstillet kogetrin	Driftstidsbegrænsning (timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Andre funktioner

Ved længere eller samtidigt tryk på en eller flere sensortaster (f.eks. som følge af en utilsigtet på sensortasterne stillet gryde) udløses der ingen funktion.

Symbolet blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone. Den slukkes efter nogle sekunder. Fjern genstanden fra sensortasterne.

For at slette symbolet trykkes på samme tast eller tænd og sluk kogefeltet.

## Energisparetips

Efterfølgende finder du et par vigtige henvisninger, til energibesparende og effektiv omgang med dit nye kogefelt og kogegrej.

- Grydebundens diameter bør være lige så stor som kogezone-diameteren.
- Vær ved køb af gryde opmærksom på, at der ofte angives den øverste grydediameter. Denne er sædvanligvis større end grydebunden.
- Trykkogere er som følge af det lukkede kogerum og overtryk særlig tids- og energibesparende. Som følge af den korte kogetid skånes vitaminerne.
- Vær altid opmærksom på en tilstrækkelig mængde væske i trykkogeren, da kogezone og gryde kan beskadiges som følge af overophedning, skulle gryden koge tom.
- Luk om muligt altid gryder med et passende låg.
- Man bør til enhver mængde mad altid anvende den rigtige gryde. En stor næsten ikke fyldt gryde behøver megen energi.

## Kogetrin

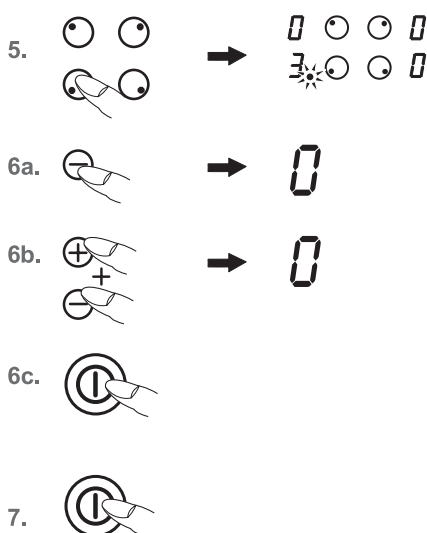
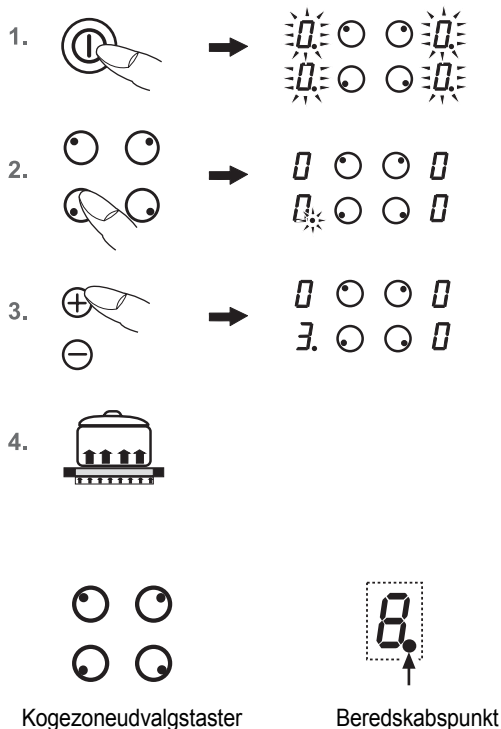
Kogezonernes varmeeffekt kan indstilles i flere trin. I tabellen finder du anvendelseseksempler til de enkelte trin.

Kogetrin	Egnet til
0	Slukning, eftervarmeudnyttelse
	Varmholdningsfunktion
1-2	Viderekogning af små mængder ( <b>mindste effekt</b> )
3	Viderekogning
4-5	Viderekogning af store mængder, videre-stegning af store stykker
6	Stege, svitse
7-8	Stege
9	Opkogning, bruning, stegning ( <b>højeste effekt</b> )

## Restvarmeindikation

Glaskeramikkogefeltet er udstyret med en restvarmeindikation H.

Så længe H lyser efter slukning, kan restvarmen benyttes til smeltning og varmholdning af madvarer. Når bogstav H er slukket kan kogezone stadig være varm. Der er fare for forbrænding!



## Aktivering af taster

Den her beskrevne styring forventer, at der efter tryk på en (udvalgs-) tast **efterfølgende** aktiveres endnu en tast.

Principielt skal der **inden for 10 sekunder** trykkes på den efterfølgende tast, ellers slukkes valgtasten.

Plus-/minus-tasterne kan aktiveres med et kort tryk eller holdes nedtrykt i længere tid.

## Tænd kogefelt og kogezone

1. Tryk **tænd/sluk-tasten** (Ⓜ) så længe, indtil kogetrinindikationen viser 0. Beredskabspunkterne blinker. Styringen er driftsklar.
2. Tryk derefter på en **kogezoneudvalgstast** (f.eks. ⊖ foran til venstre). Beredskabspunktet for den valgte kogezone lyser.
3. Vælg et kogetrin med **plus-tasten** (+) eller **minus-tasten** (-). Med plus-tasten tændes for kogetrin 1, med minus-tasten for kogetrin 9.
4. Stil en **gryde** på kogezone.

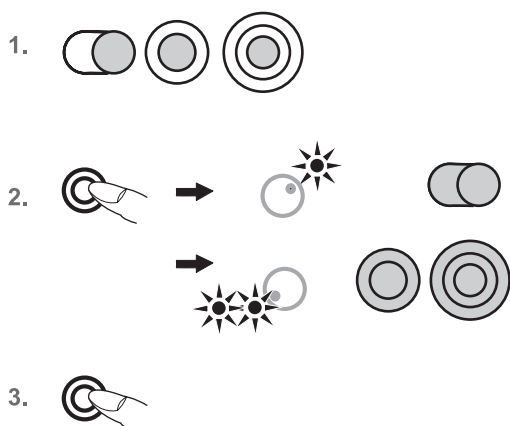
For samtidig at kunne koge på de andre kogezone, gennemføres punkterne 2 til 4 gentagne gange.

## Sluk for kogezone

5. Beredskabspunktet for den valgte kogezone skal lyse. Tryk evt. på **kogezoneudvalgstasten** (f.eks. ⊖ foran til venstre).
6. a) Tryk flere gange på **minus-tasten** (-) til kogetrinindikatoren viser 0, eller  
b) tryk samtidig engang på **minus-tasten** (-) og **plus-tasten** (+). Kogezone bliver direkte slukket fra ethvert kogetrin, eller  
c) tryk **tænd/sluk-tast** (Ⓜ). Hele kogefeltet slukkes (alle kogezone slukkes).

## Sluk for kogefelt

7. Tryk på **tænd/sluk-tasten** (Ⓜ). Kogefeltet slukkes fuldstændig, uafhængig af indstillingen.



## Tokreds-/ trekredstilkobling

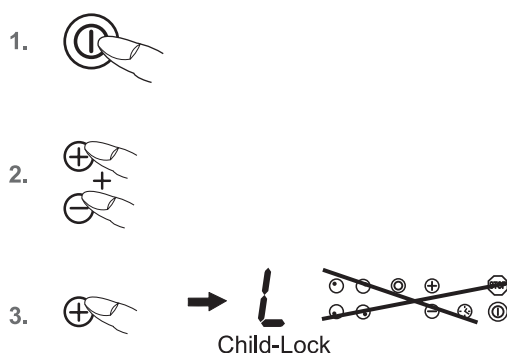
(kun kogezone med flere varmekredse)

Tokreds-/ trekredstilkobling af den pågældende kogezone kan kun ske efter tilkobling af den tilsvarende kogezone.

1. Vælg et ønsket kogetrin fra 1-9.
2. Tilkobl den anden eller tredje varmekreds ved tryk på **kredstilkoblings-tasten** . Kontrollampen til tokreds/trekreds lyser.
3. Ved et nyt tryk på **kredstilkoblingstasten** slukker den yderste varmekreds. Kontrollampen til tokreds/trekreds slukker.

### Henvisning

- De manuel tilkoblede varmekredse bliver automatisk fravalgt, når der slukkes for kogezone.



## Børnesikring (hvis til stede)

Børnesikringen skal forhindre, at børn utilsigtet eller med vilje tænder for kogefeltet. Hertil spærres betjeningen.

### Tænde for børnesikring

1. Tryk på **tænd/sluk-tasten** for at tænde for kogefeltet.
2. Tryk så straks samtidig på **plus-tast** og **minus-tast** .
3. Tryk en gang på **plus-tasten** for at aktivere børnesikringen. I kogetrinindikationen vises et L for Child-Lock; betjeningen er spærret og kogefeltet slukkes.

### Slukke for børnesikring

4. Tryk på **tænd/sluk-tasten** .
5. Tryk så straks samtidig på **plus-tast** og **minus-tast** .
6. Tryk derefter på **minus-tasten** for at slukke for børnesikringen. L slukker.

### Ophævelse af børnesikringen for kun én kogning

Forudsætning: Børnesikringen er tændt iht. punkt 1-3.

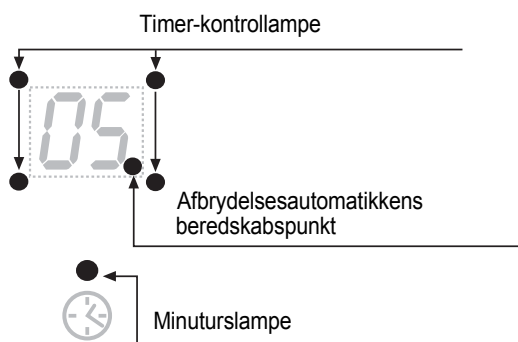
- Tryk på **tænd/sluk-tasten** .
  - Tryk så straks samtidig på **plus-tast** og **minus-tast** .
- Nu kan brugeren tænde en kogezone (vælg hertil kogezone og indstil kogetrin).  
Når kogefeltet er slukket igen, er børnesikringen igen aktiveret (tændt).

### Henvisning

Ved strømsvigt ophæves den tændte børnesikring, dvs. den deaktiveres.



- 
- 1x, 2x, 3x ...
- 
- 
- 



- 
- 
- 

## Afbrydelsesautomatik (timer)

Via afbrydelsesautomatikken slukkes hver tændt kogezone automatisk efter en indstillet tid. Der kan indstilles tider fra 1 til 99 minutter.

- Tænd for kogefeltet. Tænd for en eller flere kogezone og vælg de ønskede kogetrin.
- Tryk på **timer-selektions-tasten** . Afbrydelsesautomatikens beredskabspunkt lyser. Tryk så mange gange på tasten, til timer-kontrollampen for den ønskede kogezone blinker. Vigtigt: Timer-kontrollamper kan kun blinke, når kogezoneerne er blevet tændt (kogetrin større 0).
- Indtast så straks ved hjælp af **plus-tasten** eller **minus-tasten** kogetiden fra 1 til 99 minutter. Med plus-tasten starter indikationsværdien ved 01, med minus-tasten ved 30. Ved samtidigt tryk på plus- og minus-tasten, tilbagesættes indstillingen på (00).
- Til programmering af afbrydelsesautomatikken for endnu en kogezone trykkes så mange gange på **timer-valgtasten** til timer-kontrollampen for den ønskede kogezone blinker. Efterfølgende indstilles den ønskede tid med **plus-tast** eller **minus-tast** .
- Efter at tiden er udløbet, slukkes kogezone. Der udgives en tidsbegrænset signallyd, der kan slukkes ved tryk på en vilkårlig tast (undtagen tænd-/sluk-tasten).

### Henvisninger

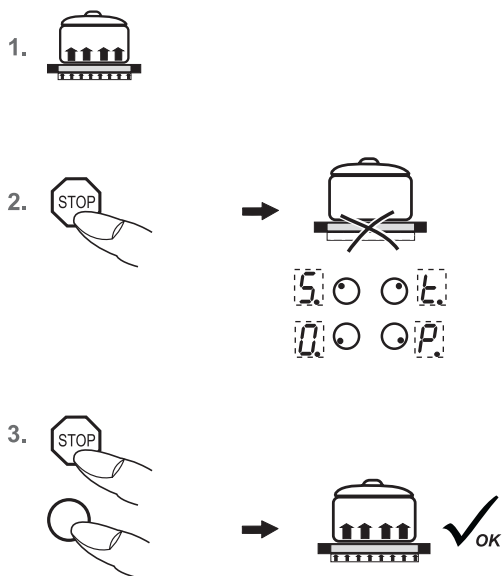
- Til kontrol af den udløbne tid (afbrydelsesautomatik) trykkes så mange gange på **timer-valgtasten** til timer-kontrollampen for den ønskede kogezone blinker. Indikationsværdien kan aflæses og ændres.
- Førtidigt sletning af afbrydelsesautomatikken: Vælg den pågældende kogezone (timer-kontrollampen blinker) og tryk samtidig engang på plus- og minus-tasten.

## Minutur

- Tænd for kogefeltet.
- Tryk på **timer-valgtasten** til minutur-lampen oven over denne tast blinker. Med **plus-tast** eller **minus-tast** kan tiden indstilles i minutter.
- Når tiden er løber ud, lyder der en tidsbegrænset signallyd, som via tryk på en vilkårlig tast.

### Henvisning:

- Minuturet forbliver også tændt, når glaskeramikkogefeltet er slukket. Til at ændre tiden tændes kogefeltet på tænd/sluk-tasten .

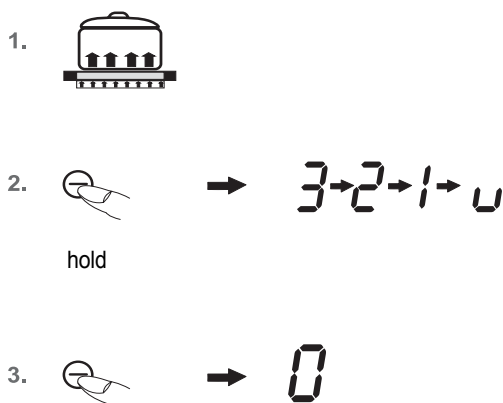


## STOP-funktion (hvis til stede)

Kogningen kan kortvarig afbrydes med STOP-funktionen, f.eks. hvis det ringer på hoveddøren. For at fortsætte kogningen med samme kogetrin, skal STOP-funktionen ophæves. En evt. indstillet timer stoppes og løber så videre.

Af sikkerhedsgrunde står denne funktion kun til rådighed i 10 minutter. Derefter slukkes kogefeltet.

1. Kogegrejet står på kogezoneerne og de ønskede kogetrin er indstillet.
2. Tryk på **STOP-tasten** . I stedet for de valgte kogetrin lyser bogstaverne S-T-O-P efter hinanden.
3. Afbrydelsen afsluttes ved først at trykke på **STOP-tasten** og så på **en vilkårlig anden tast** (undtagen tænd-/sluk-tasten). Den anden tast skal trykkes inden for 10 sekunder, ellers slukkes kogefeltet.

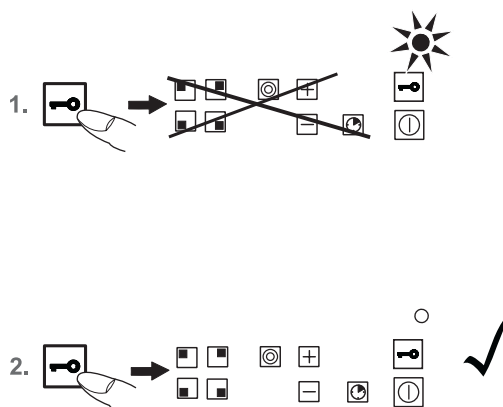


## Varmholdningsfunktion (hvis til stede)

Med varmholdningsfunktionen kan færdige retter holdes varme på en kogezone. Kogezonen drives med lav effekt.

1. Kogegrejet står på en kogezone og et kogetrin (f.eks. 3) er valgt. Beredskabspunktet for den valgte kogezone skal lyse. Tryk evt. på **kogezoneudvalgstasten** (f.eks. ) foran til venstre).
2. Hold **minus-tasten** trykt, for stille kogetrinene ned (... 3, 2, 1, ). Ved stoppes, varmholdningsfunktionen er tændt.
3. Tryk en gang på **minus-tasten** for at slukke (0).

Varmholdningsfunktionen står til rådighed i 120 minutter, derefter slukkes kogefeltet.



## Aflåsning (hvis til stede)

(kun modeller med låsetast )

Med aflåsning kan betjening af tasterne og indstilling af kogetrin spærres. Kun sluk-tasten til at slukke kogefeltet er betjenbar.

### Tænde for aflåsning (under kogning):

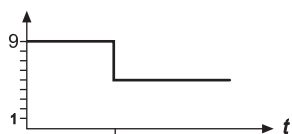
1. Tryk på **låsetasten** for at aktivere funktionen. Kontrollampen over låsetasten lyser. Betjeningen er spærret.

### Slukke for aflåsning

2. Tryk på **låsetasten** for at deaktivere funktionen. Kontrollampen over låsetasten slukker.

Henvisninger

- Den aktiverede aflåsning bibeholdes også ved slukket kogefelt. Derfor skal den ophæves ved næste kogning!
- Ved strømsvigt ophæves den aktiverede aflåsning, dvs. den deaktiveres.



1. →
2. **9**
3. → **A→9→A**  
 → **A→5→A**
4. **5**

## Opkogningsautomatik **A**

Ved opkogningsautomatikken opkoges med kogetrin 9. Efter en bestemt tid stilles automatisk tilbage til et lavere viderekogningstrin (1 til 8).

Ved brug af opkogningsautomatikken skal man kun vælge det viderekogningstrin, hvormed maden skal koge videre, fordi elektronikken automatisk stiller tilbage.

Opkogningsautomatikken er egnet til retter, som sættes kolde på kogezone, opvarmes med høj effekt og som ikke hele tiden skal iagttages på viderekogningstrinnet (f.eks. kogning af suppekød).

1. Tage en kogezone i brug. Beredskabspunktet for den valgte kogezone skal lyse. Tryk evt. på **kogezoneudvalgstasten** (f.eks. foran til venstre).
2. Indstil kogetrin 9. Ved gentagen tryk på **plus-tasten** aktiveres opkogningsautomatikken. Kogetrinvisningen viser skiftevis A og 9.
3. Vælg så straks med **minus-tasten** et lavere viderekogningstrin 1 til 8. A og det valgte viderekogningstrin blinker skiftevis.
4. Opkogningsautomatikken kører som programmeret. Efter en bestemt tid (se tabel) fortsættes kogeproceduren med viderekogningstrinnet.

Indstillet Kogetrin	Opkogningsautomatik Tid (min:sek)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

### Henvisninger

- Under opkogningsautomatikken kan viderekogningstrinnet øges med **plus-tasten** . Opkogningsautomatikken slukker når der trykkes på **minus-tasten** .
- Vælges der efter aktivering af opkogningsautomatikken kogetrin 9 og ikke noget lavere viderekogningstrin, frakobles opkogningsautomatikken automatisk efter 10 sek. og trin 9 bibeholdes.



- Sluk kogefeltet og lad det køle af inden rengøring.
- Glaskeramikkogefeltet må under ingen omstændigheder rengøres med en damprenser eller lignende!
- Vær ved rengøring opmærksom på, at der kun tørres kort hen over **tænd/sluk-tast**. Dermed forhindres en utilsigtet tilslutning!

## Glaskeramikkogefelt

**Vigtigt!** Anvend aldrig aggressive rengøringsmidler, som f.eks. groft skuremiddel, kradsende skurepulver, rust- og pletfjerner etc.

### Rengøring efter brug

1. Rengør altid kogefeltet når det er snavset – helst efter enhver brug. Benyt dertil en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Derefter gnider du kogefeltet tørt med en ren klud, således at der ikke forbliver nogen opvaskemiddelrester på overfladen.

### Ugentlig pleje

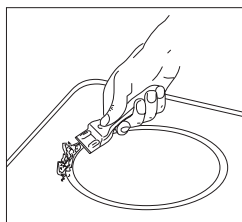
2. Rengør og plej en gang om ugen hele kogefeltet grundigt med et gængs glaskeramikkogefeltrengøringsmiddel.

Bemærk altid oplysningerne fra den pågældende producent. Rengøringsmidlerne efterlader ved påføring en beskyttelsesfilm der virker vand- og snavsafvisende. Al snavs bliver ovenpå filmen og lader sig derefter lettere fjerne. Derefter gnidtes fladen tør med en ren klud. Der må ikke forblive nogen rengøringsmiddelrester på overfladen, fordi disse ved opvarmning virker aggressive og forandrer overfladen.

## Specielle tilsmudsninger

**Stærke tilsmudsninger** og pletter (kalkpletter, perlemoragtig skinnende pletter) fjernes bedst mens kogefeltet stadig er håndvarmt. Benyt dertil et gængs rengøringsmiddel. Gå derved frem, som beskrevet i punkt 2.

**Overkøgt mad** tørres først op med en våd klud og derefter fjernes snavsresterne med en speciel glasskraber til glaskeramikkogefelter. Derefter rengøres fladen som beskrevet i punkt 2.



**Fastbrændt sukker** og smeltet plastik fjernes straks - i varm tilstand – med en glasskraber. Derefter rengøres fladen som beskrevet i punkt 2.

**Sandkorn**, der eventuel falder ned på kogefloden ved kartoffel-skrælning eller salatvask, kan lave ridser når man skubber med gryder. Vær derfor opmærksom på, at der ikke forbliver nogen sandkorn på overfladen.

**Farvemæssige ændringer** af kogefeltet har ingen indflydelse på funktion og stabilitet af glaskeramik. Der drejer sig derved ikke en beskadigelse af kogefeltet, men om ikke fjernede og derfor fastbrændte rester.

**Glanssteder** opstår som følge af afslidt materiale fra grydebunden, i særdeleshed ved brug af kogegrej med aluminiumbunde eller uegnet rengøringsmiddel. De lader sig kun fjerne meget svært med gængse rengøringsmidler. Gentag eventuelt rengøringen flere gange. Som følge af anvendelse af aggressive rengøringsmidler og som følge af skurende grydebunde bliver decorationen med tiden slidt af og der opstår mørke pletter.



Ukvalificerede indgreb og reparationer på apparatet er farlige, fordi der er fare for elektrisk stød og kortslutning. Disse skal undlades, for at undgå kvæstelser og skader på apparater. Derfor bør sådanne arbejder kun udføres af en elektrofagmand, som f.eks. en teknisk kundeservice.

## Bemærk venligst

Skulle der optræde fejl på dit apparat, så kontrollér vha. denne brugsanvisning, om du ikke selv kan afhjælpe årsagerne.

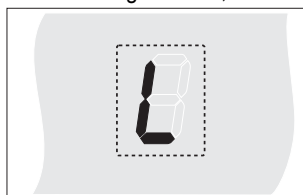
## Efterfølgende finder du tips til afhjælpning af fejl.

### Sikringerne udløser flere gange?

- Ring efter en teknisk kundeservice eller en elektroinstallatør!


### Kogefeltet kan ikke tændes?

- Har sikringen i husinstallationen (sikringsboksen) reageret?
- Er nettilslutningskablet tilsluttet?
- Er børnesikringen tændt, dvs. der vises et L?



- Er sensortasterne delvis tildækket af en fugtig klud, væske eller en metallisk genstand? Fjern venligst.

### Symbolet blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone.

Der foreligger en permanent aktivering af Touch Control-sensortasterne gennem overkogt mad, kogegrej eller andre genstande. Afhjælpning: overfladen rengøres eller genstanden fjernes. For at slette symbolet  trykkes på samme tast eller tænd og sluk kogefeltet.

### Kogefeltet hhv. kogezone er pludselig slukket.

- Har du ved en fejltagelse trykket på tænd-/sluk-tasten?
- Er sensortasterne delvis tildækket af en fugtig klud, væske eller en metallisk genstand? Der høres en tidsbegrænset signallyd. Den slukkes efter nogle sekunder. Fjern genstanden fra sensortasterne.
- Har sikkerhedafbrydelsen reageret, dvs. et kogetrin blev benyttet uforandret udover en bestemt tid? Se afsnit „Driftstidsbegrænsning“.

### Afbrydelse af kogefladen ikke mulig.

- Elektronisk komponent er defekt.  
Afbryd sikringen og kontakt kundeservicen.

### Kogefladen varmer ikke op.

- Kogeflade defekt. Kontakt kundeservicen.
- Indvendige kredse på en flerkredskogezone defekt.  
Anvend under ingen omstændigheder en evt. stadig funktionerende udvendig kreds. Kontakt straks kundeservicen.

### Der kommer lyde fra kogefeltet (klik- hhv. knagelyde) eller der høres en summen når kogefladen tændes?

- Det er teknisk betinget og ingen indflydelse på kvalitet og funktion.

### LED-indikation til kogetrin hhv. restvarmeindikation H lyser ikke eller kun delvis.

- LED-indikation defekt. Kontakt kundeservicen.  
Forbrændingsfare, da advarsel mod temperatur ikke er sikret.

### Kogefeltet har revner eller brud?

- Ved brud, revner, ridser eller andre skader på glaskeramikken er der fare for elektrisk stød. Sæt straks apparatet ud af drift. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.

## Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren

- Finér, klæbemiddel eller kunststofbelægninger på de tilstødende møbler skal være temperaturreistente (>75°C). Er finér og belægninger ikke tilstrækkelig temperaturreistente, kan disse deformere sig.
- Berøringsbeskyttelsen skal være sikret som følge af montagen.
- Anvendelse af vægafslutningslister af massiv træ på arbejdspladen bagved kogefeltet er tilladt, såfremt minimumsafstandene iht. montageskitserne bliver overholdt.
- Minimumsafstandene til udskæringen bagud skal overholdes iht. montageskitserne.
- Ved montage direkte ved siden af et højskab skal en sikkerhedsafstand på mindst 50 mm overholdes. Højskabets sideflade skal være beklædt med varrefast materiale. Af arbejdstekniske grunde bør afstanden dog udgøre mindst 300 mm.
- Afstanden mellem kogefelt og emhætte skal mindst være så stor, som forskrevet i montagevejledningen til emhætten.
- Indpakkingsmaterialer (plastikfolie, polystyrenskum, søm, etc.) skal bringes udenfor børns rækkevidde, da disse dele udgør mulige farekilder. Smådele kan sluges og fra folier udgår der kvælningsfare.

## Montage

### Vigtige henvisninger

- Ligger kogefeltet ovenover møbeldele (sidevægge, skuffer, etc.), skal der monteres en mellemlade i en min. afstand på 20 mm til kogefeltets underside, således at en tilfældig berøring ikke er mulig. Mellemladen må kun fjernes med værktøj.
- Man skal sørge for, at der pga. brandfaren ikke anbringes eller lægges brandfarlige, let antændelige eller som følge af varme deformerbare genstande direkte ved siden af kogefeltet.

### Kogefeltpakning

Inden montagen skal den vedlagte kogefeltpakning lægges komplet i.



- Det skal forhindres, at væsker kan trænge ind mellem kogefeltkant og arbejdsplade eller mellem arbejdsplade og væg evt. i derunder monterede elektroapparater.
- Ved montage af kogefeltet i en ujævn arbejdsplade, f.eks. med en keramisk eller lignende belægning (kakler etc.) skal den evt. på kogefeltet eksisterende pakning fjernes og tætningen mellem kogeflade og arbejdsplade foretages med plastiske pakningsmaterialer (kit).
- **Kogefeltet må under ingen omstændigheder klæbes fast med silikone!** En senere afmontering er så ikke længere mulig uden at ødelægge kogefeltet.

### Arbejdspladeudskæring

Udskæringen i arbejdspladen bør foretages muligst eksakt med en god, lige savklinge eller en overfræser. Snitfladerne bør derefter forsegles, så der ikke kan trænge fugtighed ind.

Kogefeltudskæringen udføres tilsvarende illustrationerne.

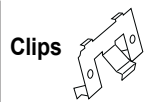
Glaskeramikkogefladen skal ubetinget være plan og flugtende. Spændinger kan føre til brud på glaspladen.

Kontrollér at kogefladens pakning sidder korrekt og ligger komplet til.

Glaskeramikkogefeltet bliver enten fastgjort med clips eller lasker:

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Minimumafstand til nabovægge  
 ② Udfræsningsmål  
 ③ Udvendige kogefeltmål  
 ④ Kabelgennemføring på bagsiden  
 ⑤ Monteringshøjde



### Clips

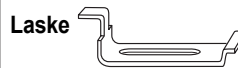
- Slå clipsene i arbejdspladeudskæringen i de forskrevne afstande. Som følge af det horisontale anslag er en højdejustering ikke nødvendig.
- Vigtigt: Clipsenes horisontale anslag skal flugte med arbejdspladen (undgå brudfare).
- Læg kogefladen til på venstre side iht. illustration (a), justér (b) og clips fast (c).
- Til sikring af clips kan der anvendes skruer.

### Vigtigt!

Som følge af ujævnt underlag eller spændinger er der fare for brud ved montagen af glaskeramikkogefeltet!

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Minimumafstand til nabovægge  
 ② Udfræsningsmål  
 ③ Udvendige kogefeltmål  
 ④ Kabelgennemføring på bagsiden  
 ⑤ Monteringshøjde



### Laske

- Sæt kogefeltet i og justér det.
- Sæt lasker med skruer i nedfra i de til-tænkte fastgørelseshuller, justér og spænd.
- Spænd kun skruerne manuelt med en skrue-trækker; anvend ikke en akku-skrue-trækker.
- Vær ved tynde arbejdsplader opmærksom på, at lasken sidder rigtigt.

### Vigtigt!

Som følge af ujævnt underlag eller spændinger er der fare for brud ved montagen af glaskeramikkogefeltet!

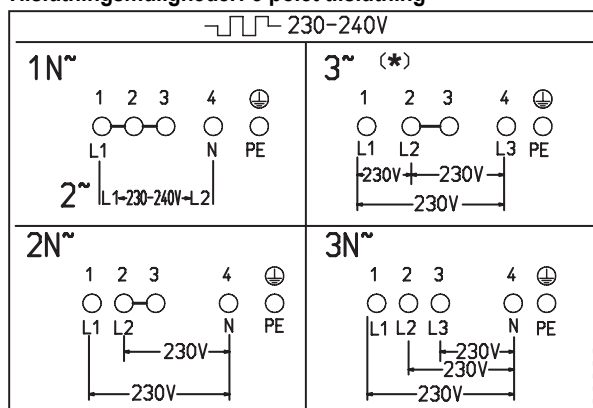
## Elektrisk tilslutning

- **Den elektriske tilslutning må kun foretages af en autoriseret fagmand!**
- De lovmæssige forskrifter og tilslutningsbetingelserne fra det lokale elforsyningselskab til overholdes fuldstændigt.
- Ved tilslutning af apparatet skal der anbringes en anordning, der muliggør en adskillelse af apparatet med alle poler fra nettet med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Som egnede adskillelsesanordninger gælder LS-kontrakter, sikringer og kontaktorer.
- Ved tilslutning og reparation skal apparatet afbrydes fra strømmen med en af disse anordninger.
- Beskyttelseslederen skal være således dimensioneret, at den ved svigt af trækafastningen først bliver belastet efter de strømførende tråde på tilslutningskablet.
- Det overskydende kabel skal trækkes ud af montageområdet under apparatet.
- Vær venligst opmærksom på, at den eksisterende netspænding stemmer overens med den på typeskiltet.
- En fuldstændig berøringsbeskyttelse skal være sikret som følge af montagen.
- **OBS: Forkert tilslutning kan føre til ødelæggelse af effekt-elektronikken.**

## Ingen tilslutningsledning til stede fra fabrikken

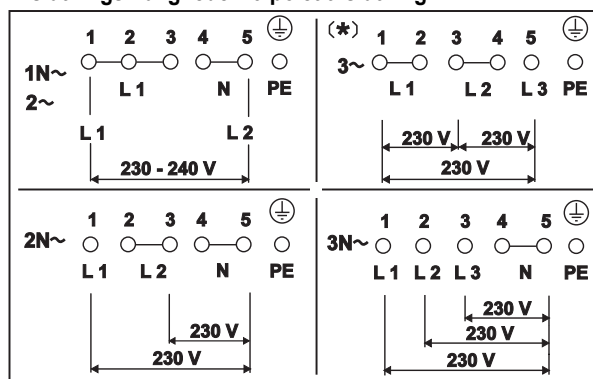
- For tilslutning skal klemmeboks-dækslet på apparatets underside løsnes, for at få adgang til tilslutningsklemmerne. Efter tilslutningen skal dækslet igen fastgøres og tilslutningsledningen skal sikres med trækafastningsspændebåndet.
- Tilslutningsledningen skal minimum svare til type H05 RR-F.

## Tilslutningsmuligheder: 5-polet tilslutning



\* OBS! Specialtilslutning 230 - 240 V 3~ !

## Tilslutningsmuligheder: 6-polet tilslutning



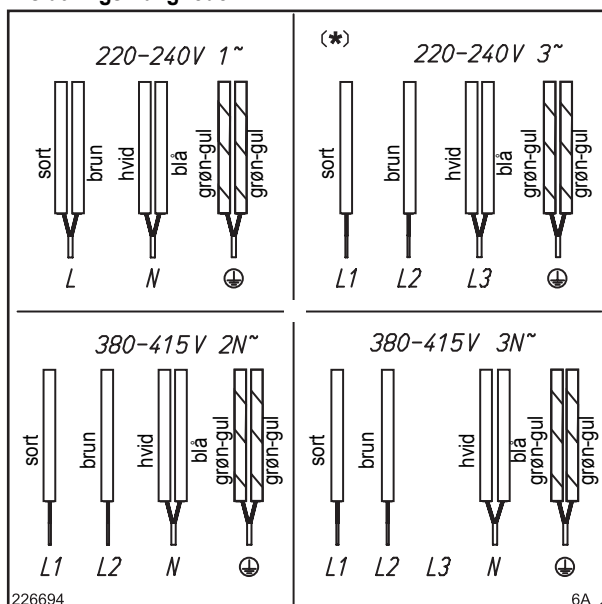
\* OBS! Specialtilslutning 230 - 240 V 3~ !



## Tilslutningsledning til stede fra fabrikken

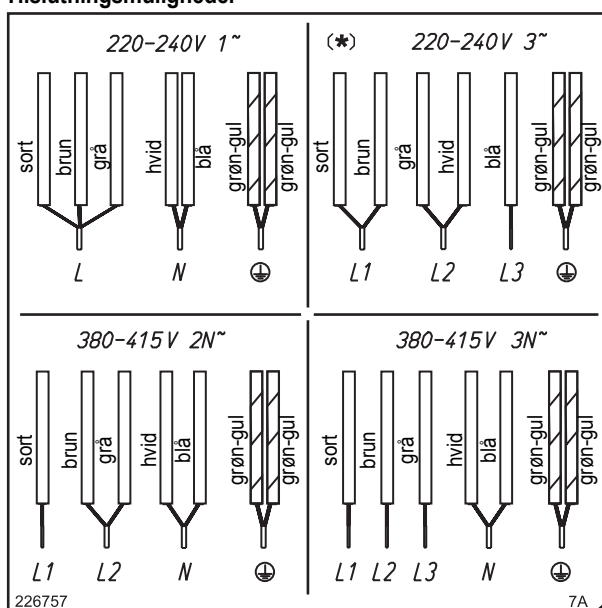
- Kogefeltet er fra fabrikken udstyret med en temperaturresistent tilslutningsledning.
- Nettilslutningen foretages iht. tilslutningsskemaet, undtagen hvis tilslutningsledningen allerede er udstyret med et stik.
- Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes med en specielt tilslutningsledning. For at undgå risici, må dette kun foretages af producenten eller af dennes kundeservice.

## Tilslutningsmuligheder



\* OBS! Specialtilslutning 220 - 240 V 3~ !

## Tilslutningsmuligheder



\* OBS! Specialtilslutning 220 - 240 V 3~ !

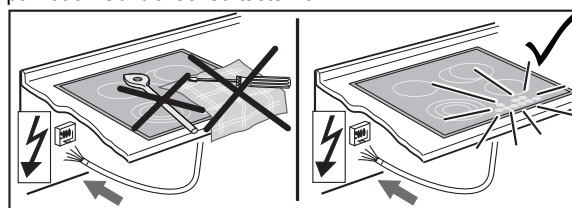
## Tekniske data

Se typeskilt på apparatets underside.

## Ibrugtagning

Efter montagen af feltet og tilslutning af forsyningsspændingen (nettilslutning) foretages der først en selvtest af styringen og der bliver vist en serviceinformation til kundeservicen.

Vigtigt: Ved nettilslutningen må der ikke befinde sig genstande på Touch-Control sensortasterne!



Visk med en svamp og opvaskevand kort hen over kogefeltets overflade og gnid derefter tørt.

## Pakkauksen hävittäminen

Hävitä laitteen kuljetuspakkaus mahdollisimman ympäristöystävällisesti. Pakkausmateriaalien toimittaminen materiaalien kierrätykseen säästää raaka-aineita ja vähentää syntyvien jätteiden määrää.

## Vanhan laitteen hävittäminen



Symboli, joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen.

Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantöimistöstä, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

## Määräysten mukainen käyttö

Keittotasoa tulee käyttää kotitaloudessa vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen. Laitetta tulee käyttää aina valvonnan alaisena.

## Täältä löydät...

Lue tässä ohjekirjassa annetut ohjeet huolellisesti läpi ennen keittotason käyttöönottoa. Jotta saisit keittotasostasi pitkään iloa, noudata tässä ohjekirjassa annettuja omaa turvallisuuttasi sekä laitteen käyttöä, puhdistusta ja hoitoa koskevia tärkeitä ohjeita.

Jos havaitset laitteessa häiriön, katso ensin neuvoja luvusta „Mitä tehdä häiriön ilmetessä?“. Pienemmät häiriöt voit poistaa usein itse ja säästää tällä tavoin huoltokustannuksissa.

Säilytä käyttö- ja huolto-ohje huolellisesti. Luovuta se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle, jotta hän voi perehtyä laitetta koskeviin tietoihin ja turvallisuusohjeisiin.

## Sisällysluettelo

<b>Turvallisuusohjeita</b> .....	<b>51</b>
Liitääntä ja toimintaa koskevia ohjeita .....	51
Keittotasoa koskevia yleisiä ohjeita .....	51
Henkilöitä koskevia ohjeita.....	51
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>52</b>
Kosketusnäppäinten käyttö.....	53
<b>Käyttö</b> .....	<b>54</b>
Käyttöajan rajoitus .....	54
Muut toiminnot .....	54
Energiansäästöön liittyviä vinkkejä .....	54
Tehoalueet .....	54
Näppäinten painallus .....	55
Keittotason ja keittoalueen päälle kytkeminen .....	55
Keittoalueen kytkeminen pois päältä .....	55
Keittotason kytkeminen pois päältä .....	55
Kaksipiiri-/ kolmipiirikytkentä .....	56
Lapsilukko (jos on).....	56
Automaattinen virrankatkaisu (ajastin) .....	57
Kellokytkin (munakello) .....	57
STOP-toiminto (jos on) .....	58
Lämpimänäpito toiminto (jos on).....	58
Lukitus (jos on).....	58
Automaattinen keittotoiminto .....	59
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>60</b>
Keraaminen keittotasoa .....	60
Erityinen lika.....	60
<b>Mitä tehdä häiriön ilmetessä?</b> .....	<b>61</b>
<b>Asennusohje</b> .....	<b>62</b>
Turvallisuusohjeita keittiökalusteiden asentajalle .....	62
Upotus.....	62
Sähköliitäntä .....	64
Tekniset tiedot.....	65
Käyttöönotto.....	65

## Liitääntää ja toimintaa koskevia ohjeita

- Laite on valmistettu hyväksytyjen turvallisuusmääräyksiön mukaisesti.
- Laitteen sähköliitännän, huollon ja korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu alan ammattilainen voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Epäasianmukaisesti suoritettut työt voivat vaarantaa turvallisuutesi.

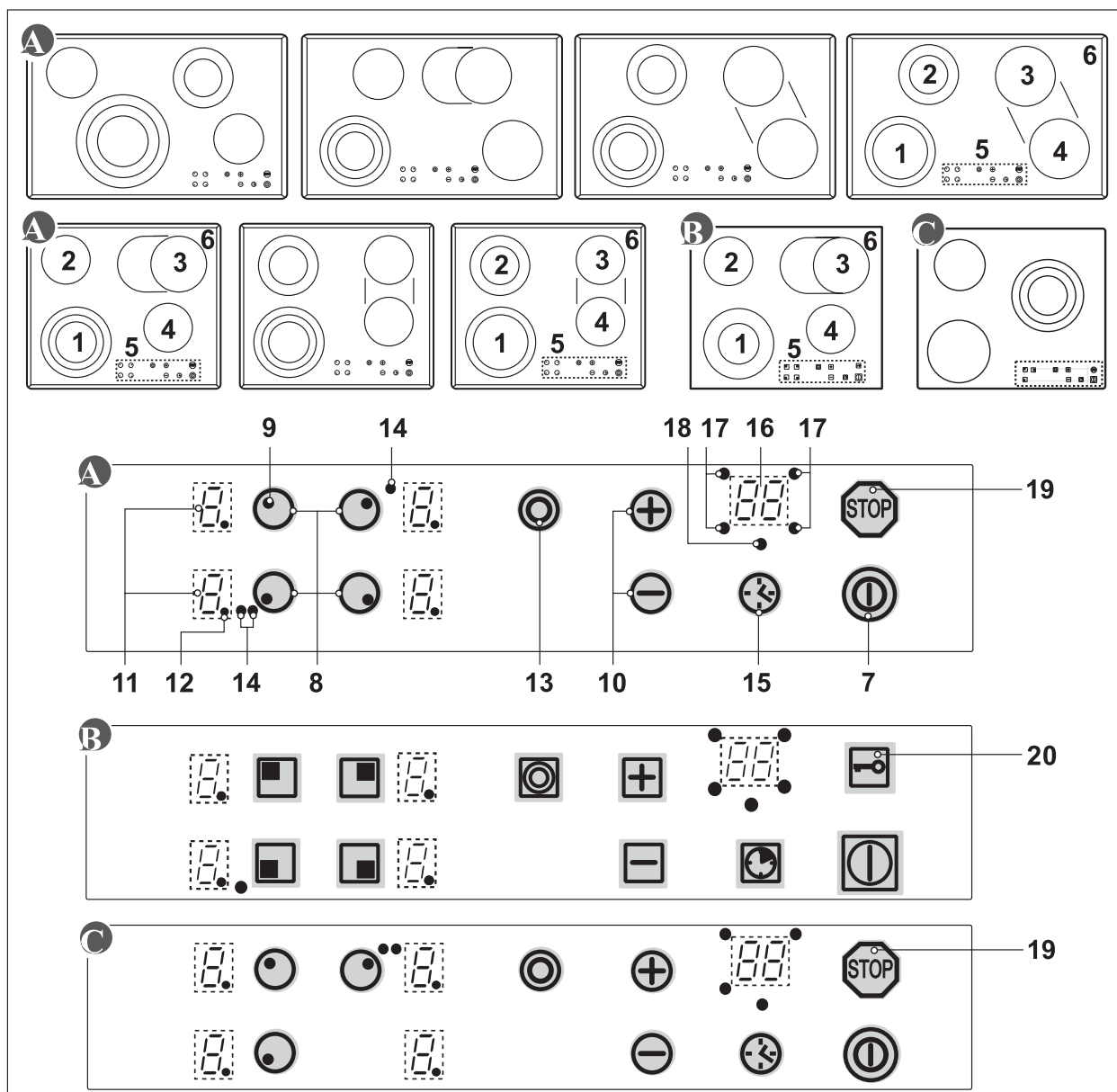
## Keittotasoa koskevia yleisiä ohjeita

- Älä pidä tyhjiä kattiloita tai pannuja päälle kytketyillä keittoluueilla. Älä päästä kattilaa kiehumään tyhjiin, jolloin se voi ylikuumentua!
- Noudata varovaisuutta käyttäessäsi kiehausastioita. Kiehausastia voi kiehua huomaamatta tyhjäksi! Tästä voi olla seurauksena astian tai keittotason vaurioituminen. Emme vastaa tästä syystä aiheutuneista vaurioista!
- Liiksi kuumentunut rasva tai öljy voi syttyä helposti palamaan. Älä poistu keittiöstä, kun valmistat ruokia rasvassa tai öljyssä. Älä sammuta palamaan syttynyttä rasvaa tai öljyä vedellä! Sammuta tuli laittamalla kansi kattilan päälle ja kytke keittoluue pois päältä.
- Keraaminen keittotaso on erittäin kestävä. Varo kuitenkin pudottamasta kovia esineitä lasikeraamisen kansilevyn päälle. Pistemäinen iskurasitus voi aiheuttaa keittotason särkymisen.
- Lasikeraamisen keittotason murtumat, halkeamat, säröt tai muut vauriot aiheuttavat sähköiskuvaaran. Lopeta laitteen käyttö välittömästi. Irrota keittiön sulake ja soita asiakaspalveluun.
- Jos keittotason virtaa ei pystytä enää katkaisemaan kosketusnäppäimistön ohjauksessa esiintyvän vian vuoksi, irrota keittiön sulake välittömästi ja soita asiakaspalveluun.
- Noudata varovaisuutta käyttäessäsi muita kotitalouslaitteita! Niiden virtajohdot eivät saa päästä kosketuksiin kuumien keittoluueiden kanssa.
- Älä säilytä tavaroita keraamisen keittotason päällä.

- Älä laita alumiinifoliota tai muovia keittoluueille. Pidä kaikki sulavat materiaalit ja aineet, kuten muovi, folio sekä erityisesti sokeri ja sokeripitoiset ruoat, etäällä kuumasta keittoluueesta. Poista keittoluueelle sulanut sokeri välittömästi lasikaapimella keittoluueen ollessa vielä kuuma. Näin vältät keittotason pintaa vaurioitumasta.
- Älä aseta tulenarkoja, helposti syttyviä tai sulavia esineitä suoraan keittotason alapuolelle.
- Älä kuumenna avaamatonta säilykepurkkia tai monikerrospakkausta keittoluueiden päällä. Se voi räjähtää!
- Pidä kosketusnäppäimet aina puhtaina, koska muuten laite voi tulkita liikatahrat sormen painalluksiksi. Älä aseta mitään esineitä (kattiloita, astiapyyhkeitä, jne.) kosketusnäppäinten päälle!
- Jos kattila kiehuu yli ja kosketusnäppäimille pääsee ruokajäänöksiä, paina tällöin keittotason sammutusnäppäintä.
- Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja kosketusnäppäinten päälle. Tällöin laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Älä koskaan liekitä liesituulettimen alla, sillä suodattimeen kerääntynyt rasva voi syttyä tällöin palamaan!
- Poista kiinni palanut lika ennen kuin kuumennat keittoluuetta uudelleen.

## Henkilöitä koskevia ohjeita

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai aistit ovat rajoittuneita ja joiden kokemus ja tietämys eivät ole riittäviä, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut ja ohjannut heitä käyttämään laitetta oikein. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- **Huomio:** Käytön aikana kuumennus- ja keittoluueiden pinnat kuumenevat. Pidä tämän vuoksi pikkulapset aina loitolla keittotasosta.



Keittotason kehys saattaa poiketa kuvassa esitetystä.

1. Edessä vasemmalla oleva keittoalue
2. Takana vasemmalla oleva keittoalue
3. Takana oikealla oleva keittoalue
4. Edessä oikealla oleva keittoalue
5. Touch Control -ohjaustaulu
6. Keraaminen keittotas

7. Päälle/pois-näppäin
8. Keittoalueen valintanäppäin
9. Symboli lasikeraamisella keittotasolla olevan keittoalueen sijainnin paikantamiseksi
10. Plus-näppäin (lisäys) / miinus-näppäin (vähennys)
11. Tehoalueen näyttö
12. Valmiuspiste
13. Piiriyhtymänäppäin
14. Merkkivalo (piiriyhtymä)
15. Ajastimen valintanäppäin
16. Ajastinnäyttö
17. Merkkivalo lasikeraamisella keittotasolla olevan keittoalueen sijainnin paikantamiseksi
18. Kellokytkimen valo
19. STOP-näppäin
20. Lukitusnäppäin

## Kosketusnäppäinten käyttö

Lasikeraamisen keittotason toimintaa ohjataan Touch Control -kosketusnäppäimillä. Kosketusnäppäimet toimivat seuraavasti: Paina sormenpäällä lyhyen aikaa lasikeraamisen kansilevyn pinnalla olevaa symbolia. Vahvistuksena jokaisesta oikein suoritusta painalluksesta kuulet merkkiäänen. Jäljempänä Touch Control -kosketusnäppäintä kutsutaan yksinkertaisesti „näppäimeksi“.

### Päälle/pois-näppäin (7)

Tällä näppäimellä kytketään koko keittotaso päälle ja pois. Tämä näppäin on niin sanotusti pääkytkin.

### Keittoalueen valintanäppäin; esim. edessä vasemmalla (8)

Keittoalueen valintanäppäintä painamalla valitaan keittoalue, jolle valitaan tämän jälkeen haluttu tehoalue painamalla plus-näppäintä tai miinus-näppäintä.

### Plus-näppäin / Miinus-näppäin (10)

Näiden näppäinten avulla tehdään tehoalueita, automaattista virrankatkaisua ja kellokytkintä koskevat asetukset. Miinus-näppäimellä voidaan pienentää ja plus-näppäimellä suurentaa näytöllä esitettyä arvoa. Näytöllä esitetty arvo voidaan poistaa painamalla kumpaakin näppäintä samanaikaisesti.

### Tehoalueen näyttö (11)

Tehoalueen näytöllä esitetään valittu tehoalue tai:

H ..... Jälkilämpö

A..... Automaattinen keittotoiminto

STOP ..... STOP-toiminto

 ..... Lämpimänäpitoiminto

Keittoalueen säätäminen on mahdollista, kun valmiuspiste (12)

 palaa.

### Piirikytkentänäppäin (13)

Tämä näppäin on tarkoitettu muiden lämmityspiirien kytkentään.

### Ajastimen valintanäppäin (15)

Tämä näppäin on tarkoitettu automaattisen virrankatkaisun tai kellokytkimen ohjelmointiin.

### STOP-näppäin (19) (jos on)

Ruoanlaitto keittotasolla voidaan keskeyttää lyhyeksi aikaa STOP-näppäimen avulla.

### Lukitusnäppäin (20) (jos on)

Lukitusnäppäimellä voidaan lukita näppäimet.

## Käyttöajan rajoitus

Keittotasossa on automaattinen käyttöajan rajoitin. Kunkin keittoalueen jatkuva käyttöaika riippuu valitusta tehoalueesta (ks. taulukko).

Edellytyksenä on, että käyttöajan aikana ei muuteta keittoalueen asetuksia. Käyttöajan rajoittimen lauetessa keittoalue kytketään pois päältä, laitteesta kuuluu lyhyt merkkiääni ja näytölle ilmestyy kirjain H.

Asetettu tehoalue	Käyttöajan rajoitus (tuntia)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Muut toiminnot

Jos kosketusnäppäintä painetaan liian kauan tai jos useampia kosketusnäppäimiä painetaan samanaikaisesti (kosketusnäppäinten päälle on esim. vahingossa asetettu kattila), keittotason ohjaus ei toimi.

Näytöllä vilkkuu symboli ja laitteesta kuuluu aikarajoitettu jatkuva merkkiääni. Virrankatkaisu tapahtuu muutaman sekunnin kuluttua. Poista esine kosketusnäppäinten päältä.

Symboli saadaan poistettua painamalla samaa näppäintä tai kytkemällä keittotaso pois päältä ja uudestaan päälle.

## Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

Seuraavaksi annamme muutamia tärkeitä vinkkejä, jotta osaisit käyttää uutta keittotasoaasi ja keittoastioitasi energiaa säästävästi ja tehokkaasti.

- Keittoastian pohjan halkaisijan ja keittoalueen halkaisijan tulisi olla samankokoisia.
- Muista kattiloita ostaessasi, että tuotekuvauksessa ilmoitetaan yleensä kattilan yläosan halkaisija. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Painekattilat säästävät suljetun keittotilansa ja ylipaineensa ansiosta paljon aikaa ja energiaa. Myös vitamiinit säilyvät lyhyen keittoajan johdosta.
- Varmista aina, että painekattilassa on riittävä määrä nestettä. Jos kattila pääsee kiehumaan tyhjiin, keittoalue ja kattila saattavat vaurioitua ylikuumentumisen seurauksena.
- Sulje kattila aina sopivan kokoisella kannella, jos mahdollista.
- Käytä aina sopivan kokoista kattilaa ruokamäärästä riippuen. Suuri, mutta vain puolittain täynnä oleva kattila kuluttaa paljon energiaa.

## Tehoalueet

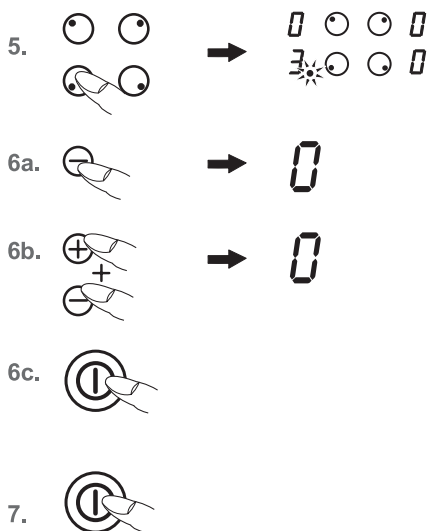
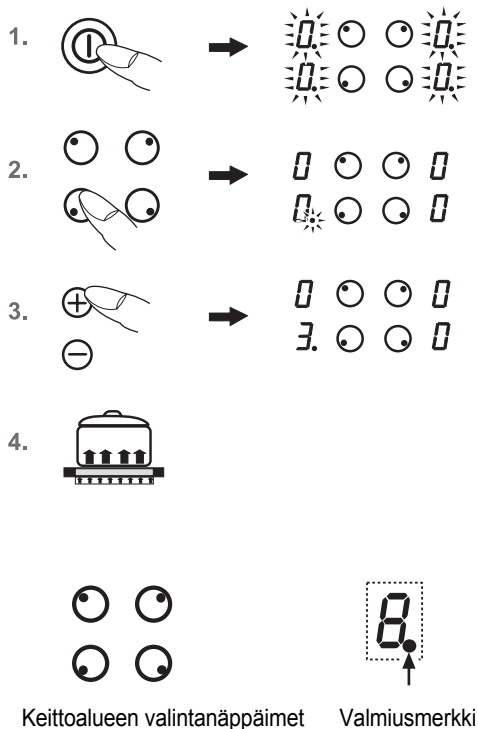
Keittoalueiden kuumennustehoa voidaan säätää useammilla tehoalueilla. Taulukossa on esitetty sovellusesimerkkejä yksittäisistä tehoalueista.

Tehoalue	Soveltuvuus
0	Nolla-asento, jälkilämmön hyödyntäminen
	Lämpimänäpito toiminto
1-2	Pienten ruokamäärien haudutus ( <b>pienin teho</b> )
3	Haudutus
4-5	Suurten ruokamäärien haudutus, suurempien palojen paistaminen kypsäksi
6	Paistaminen, suurustaminen
7-8	Paistaminen
9	Kiehaus, ruskistus, paistaminen ( <b>suurin teho</b> )

## Jälkilämmön merkkivalo

Keraaminen keittotaso on varustettu jälkilämmön merkkivalolla H.

Laitteen ollessa pois päältä kytkettynä ja H -kirjaimen palaessa jälkilämpöä voidaan hyödyntää ruokien sulattamiseen tai lämpimänä pitoon. Keittoalue voi olla vielä kuuma H -kirjaimen sammumisen jälkeen. Vaarana on saada palovammoja!



## Näppäinten painallus

Tässä kuvattu ohjaus odottaa (valinta)näppäimen painalluksen jälkeen **vielä** seuraavaa näppäintä täytyy painaa aina **10 sekunnin sisällä**, muutoin valintaa ei hyväksytä.

Plus- ja miinus-näppäimiä voidaan painaa yksittäisin painalluksin tai pitää jatkuvasti pohjassa.

## Keittotason ja keittoalueen päälle kytkeminen

1. Paina **päälle/pois-näppäintä** (Ⓜ), kunnes tehoalueen näytöllä näkyy 0. Valmiuspisteet alkavat vilkkua. Ohjaus on nyt käyttövalmiina.
2. Paina tätä varten tarvittaessa **keittoalueen valintanäppäintä** (esim. ← edessä vasemmalla olevan keittoalueen osalta). Valitun keittoalueen valmiuspiste palaa.
3. Valitse tehoalue painamalla **plus-näppäintä** (+) tai **miinus-näppäintä** (-). Plus-näppäimellä kytketään päälle tehoalue 1 ja miinus-näppäimellä tehoalue 9.
4. Aseta keittoalueelle **keittoastia**.

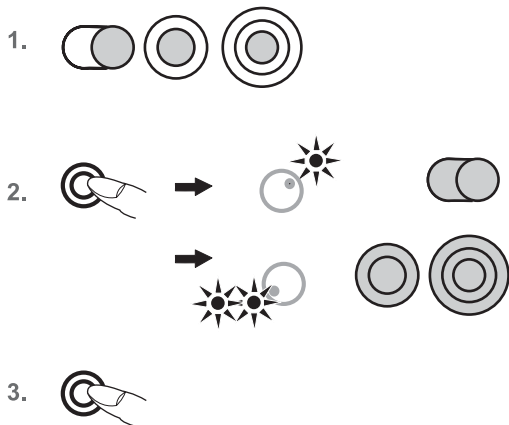
Jos haluat käyttää samanaikaisesti myös muita keittoalueita, toista vaiheet 2 - 4.

## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

5. Valitun keittoalueen valmiusmerkin täytyy palaa. Paina tätä varten tarvittaessa **keittoalueen valintanäppäintä** (esim. ← edessä vasemmalla olevan keittoalueen osalta).
6. a) paina **miinus-näppäintä** (-) toistuvasti, kunnes tehoalueen näytöllä näkyy 0, tai  
b) paina **miinus-näppäintä** (-) ja **plus-näppäintä** (+) kerran samanaikaisesti. Keittoalue kytketään tällä tavoin suoraan pois päältä käytössä olleesta tehoalueesta riippumatta, tai  
c) paina **päälle/pois-näppäintä** (Ⓜ). Koko keittotaso kytketään pois päältä (kaikki keittoalueet kytketään pois päältä).

## Keittotason kytkeminen pois päältä

7. Paina **päälle/pois-näppäintä** (Ⓜ). Keittotaso kytketään kokonaan pois päältä asetuksista riippumatta.



## Kaksipiiri-/ kolmpiirikytkentä

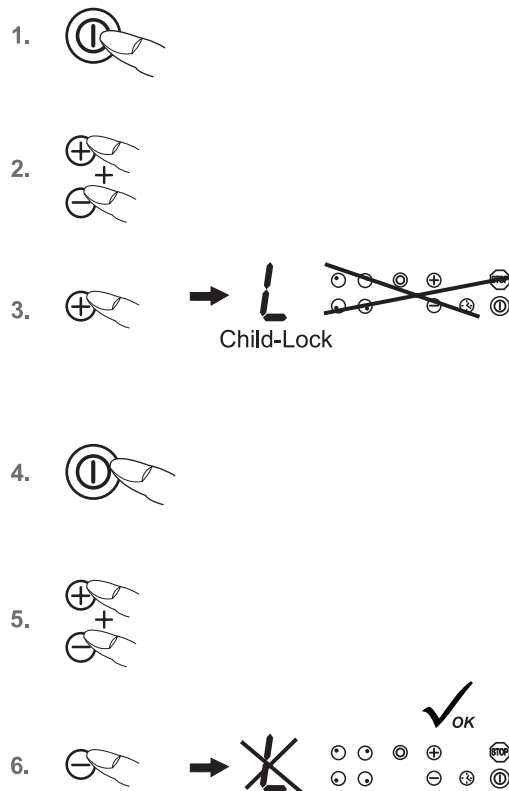
(Vain useilla lämmityspiireillä varustetut keittotasot)

Keittoalueen kaksipiiri-/ kolmpiirikytkentä voidaan aktivoida vasta sen jälkeen, kun haluttu keittoalue on kytketty päälle.

1. Valitse haluamasi tehoalue väliä 1 - 9.
2. Kytke toinen tai kolmas lämmityspiiri päälle painamalla **piirikytentäpainiketta** .  
Kaksipiiri-/kolmpiirikytentän merkkivalo syttyy palamaan.
3. Ulompi lämmityspiiri voidaan kytkeä pois päältä painamalla **piirikytentänäppäintä** uudelleen.  
Kaksipiiri-/kolmpiirikytentän merkkivalo sammuu.

### Huomaa

- Käsin päällekytketyt lämmityspiirit katkeavat automaattisesti, kun keittoalue kytketään pois päältä.



## Lapsilukko (jos on)

Lapsilukon tarkoituksena on estää lapsia kytkemästä keittotasoa vahingossa tai tahallaan päälle. Tämän toiminnon avulla estetään keittotason käyttö.

### Lapsilukon kytkeminen päälle

1. Paina **päälle/pois-näppäintä** kytkeäksesi keittotason päälle.
2. Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti **plus-näppäintä** ja **miinus-näppäintä** .
3. Kytke lapsilukko päälle painamalla **plus-näppäintä** kerran. Tehoalueen näytölle ilmestyy lapsilukkoa merkitsevä L-kirjain; käyttö on nyt estetty ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.

### Lapsilukon kytkeminen pois päältä

4. Paina **päälle/pois-näppäintä** .
5. Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti **plus-näppäintä** ja **miinus-näppäintä** .
6. Kytke tämän jälkeen lapsilukko pois päältä painamalla **miinus-näppäintä** . L sammuu.

### Lapsilukon deaktivointi ruoanlaiton ajaksi

Edellytys: Lapsilukko on kytketty päälle kohtien 1 - 3 mukaisesti.

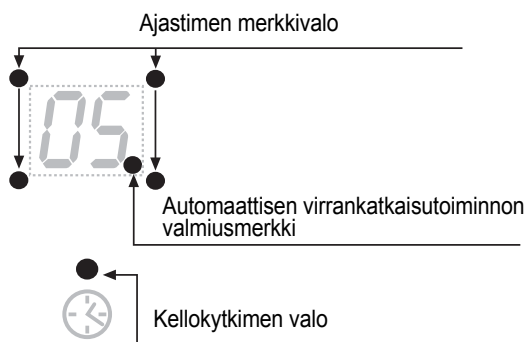
- Paina **päälle/pois-näppäintä** .
  - Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti **plus-näppäintä** ja **miinus-näppäintä** .
- Keittoalue voidaan nyt kytkeä päälle (valitse tätä varten keittoalue ja haluttu tehoalue).  
Lapsilukko aktivoituu (kytkeytyy päälle) jälleen, kun keittotaso kytketään pois päältä.

### Huomaa

**Sähkökatkoksen sattuessa päälle kytketty lapsilukko kytkeytyy pois päältä eli se deaktivoidaan.**



- 1.
2. →
3. →
4. →
- 5.



- 1.
2. →
3. →

## Automaattinen virrankatkaisu (ajastin)

Jokainen päälle kytketty keittoalue voidaan kytkeä automaattisen virrankatkaisutoiminnon avulla automaattisesti pois päältä määrätyn ajan kuluttua. Virrankatkaisun asetus aika voi olla 1 - 99 minuuttia.

1. Kytke keittotaso päälle. Kytke päälle yksi tai useampi keittoalue ja valitse niille halutut tehoalueet.
2. Paina **ajastimen valintanäppäintä** . Automaattisen virrankatkaisutoiminnon valmiusmerkki palaa. Paina näppäintä uudelleen, kunnes halutun keittoalueen ajastimen merkkivalo alkaa vilkkua. Tärkeää: Ajastimen merkkivalot voivat vilkkua vain, mikäli keittoalueet on kytketty tätä ennen päälle (ja tehoalue on suurempi kuin 0).
3. Syötä heti sen jälkeen keittoajaksi 1 - 99 minuuttia painamalla **plus-näppäintä** tai **miinus-näppäintä** . Plus-näppäintä painettaessa näytön arvo alkaa luvusta 01, miinus-näppäintä painettaessa luvusta 30. Painettaessa samanaikaisesti plus- ja miinus-näppäintä asetus nollautuu (00).
4. Jos haluat ohjelmoida automaattisen katkaisun myös jollekin muulle keittoalueelle, paina **ajastimen valintanäppäintä** niin monta kertaa, kunnes halutun keittoalueen ajastimen merkkivalo alkaa vilkkua. Aseta tämän jälkeen haluttu ajastusaika painamalla **plus-näppäintä** tai **miinus-näppäintä** .
5. Keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun asetettu aika on kulunut loppuun. Laitteesta kuuluu aikarajoitettu merkkiääni, joka voidaan mykistää painamalla mitä tahansa näppäintä (paitsi päälle/pois-näppäintä).

### Ohjeita

- Jos haluat tarkistaa (automaattista katkaisutoimintoa koskevan) kuluneen ajan, paina **ajastimen valintanäppäintä** niin monta kertaa, kunnes halutun keittoalueen ajastimen merkkivalo alkaa vilkkua. Arvo voidaan lukea näytöltä ja sitä voidaan muuttaa.
- Jos haluat kytkeä virrankatkaisutoiminnon jo aiemmin pois päältä: Valitse kyseinen keittoalue (ajastimen merkkivalo alkaa vilkkua) ja paina plus- ja miinus-näppäintä samanaikaisesti kerran.

## Kellokytkin (munakello)

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina **ajastimen valintanäppäintä** , kunnes tämän näppäimen yläpuolella oleva kellokytkimen valo alkaa vilkkua. Aseta aika minuutteina painamalla **plus-näppäintä** tai **miinus-näppäintä** .
3. Asetetun ajan kuluttua loppuun laitteesta kuuluu aikarajoitettu merkkiääni, joka voidaan mykistää painamalla mitä tahansa näppäintä.

### Huomio:

- Kellokytkin pysyy toiminnassa, vaikka lasikeraaminen keittotaso on kytketty pois päältä. Asetettua aikaa voidaan muuttaa kytkemällä keittotaso ensin päälle painamalla päälle/pois-näppäintä .

- 
- 
- 

## STOP-toiminto (jos on)

Ruoanlaitto keittotasolla voidaan keskeyttää lyhyeksi aikaa STOP-toiminnon avulla, esim. kun ovikello soi. Kun ruoanlaittoa halutaan jälleen jatkaa, STOP-toiminto on peruttava. Mahdollisesti toimintaan asetettu ajastin pysähtyy STOP-toiminnon ajaksi ja jatkaa sen jälkeen taas eteenpäin.

Turvallisuussyistä tämä toiminto on käytettävissä vain 10 minuutin ajan. Tämän jälkeen keittotaso kytkeytyy pois päältä.

- Keittoalueiden päällä on astioita ja halutut tehoalueet on asetettu toimintaan.
- Paina **STOP-näppäintä** . Valittujen tehoalueiden sijaan näytöllä palaa peräjälkeen kirjaimet S-T-O-P.
- Toiminto perutaan painamalla ensin **STOP-näppäintä** ja sen jälkeen **mitä tahansa muuta näppäintä** (paitsi päälle/pois-näppäintä). Tätä toista näppäintä täytyy painaa 10 sekunnin sisällä, muutoin keittotaso kytkeytyy pois päältä.

- 
- pidä pohjassa
- 

## Lämpimänäpitotoiminto (jos on)

Lämpimänäpitotoiminnon avulla valmiita ruokia voidaan pitää keittoalueella lämpimänä. Keittoaluetta käytetään tällöin pienellä teholla.

- Keittoastia on keittoalueen päällä ja tehoalue (esim. 3) on valittu. Valitun keittoalueen valmiuspisteen täytyy palaa. Paina tätä varten tarvittaessa **keittoalueen valintanäppäintä** (esim. edessä vasemmalla olevan keittoalueen osalta).
- Pidä **miinus-näppäintä** **pohjassa** kytkeäksesi tehoalueita pienemmälle (... 3, 2, 1, ). Lämpimänäpitotoiminto on kytketty toimintaan, kun näytöllä näkyy .
- Toiminto voidaan kytkeä pois päältä painamalla **miinus-näppäintä** kerran (0).

Lämpimänäpitotoiminto on toiminnassa 120 minuuttia, jonka jälkeen keittotaso kytkeytyy pois päältä.

## Lukitus (jos on)

(Vain lukitusnäppäimellä varustetut mallit)

Lukituksen avulla voidaan estää näppäinten käyttö ja tehoalueiden säätäminen. Ainoastaan pois-näppäin on käytössä keittotason kytkemiseksi pois päältä.

### Lukituksen kytkeminen päälle (ruoanlaiton aikana):

- Kytke toiminto päälle painamalla **lukitusnäppäintä** . Lukitusnäppäimen yläpuolella palaa merkivalo. Laitteen käyttö on nyt estetty.

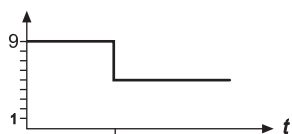
### Lukituksen kytkeminen pois päältä

- Kytke toiminto pois päältä painamalla **lukitusnäppäintä** . Lukitusnäppäimen yläpuolella oleva merkivalo sammuu.

Huomio

- Aktivoitu lukitus pysyy toiminnassa myös keittotason ollessa kytkettynä pois päältä. Tämä toiminto on peruttava ennen seuraavaa ruoanlaittoa!

Sähkökatkoksen sattuessa päällä oleva lukitus kytkeytyy pois päältä eli se deaktivoidaan.



2. **9**



4. **5**

## Automaattinen keittotoiminto **A**

Automaattisessa keittotoiminnossa ruoanlaitto aloitetaan tehoalueella 9. Määrätyn ajan kuluttua tehoalue kytkeytyy automaattisesti pienemmälle tehoalueelle (1 - 8).

Automaattista keittotoimintoa käytettäessä tarvitsee valita vain tehoalue, jolla ruoka-aineen haudutusta halutaan jatkaa, koska elektroniikkaohjaus suorittaa kytkennän automaattisesti.

Automaattinen keittotoiminto soveltuu ruoka-aineille, joiden kypsennys aloitetaan kylmänä, joita kuumennetaan suurella teholla ja joiden kypsymistä ei tarvitse valvoa jatkuvasti (esim. lihakeiton valmistus).

1. Kytke keittoalue päälle. Valitun keittoalueen valmiuspisteen täytyy palaa. Paina tätä varten tarvittaessa **keittoalueen valintanäppäintä** (esim. edessä vasemmalla olevan keittoalueen osalta).
2. Aseta tehoalueeksi 9. Automaattinen keittotoiminto aktivoituu, kun **plus-näppäintä** painetaan toistamiseen. Tehoalueen näytöllä esitetään vuorotellen A ja 9.
3. Valitse heti sen jälkeen pienempi tehoalue väliltä 1 - 8 painamalla **miinus-näppäintä** . A ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.
4. Automaattinen keittotoiminto käynnistyy ohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Määrätyn ajan kuluttua (katso taulukko) ruoanlaittoa jatketaan seuraavalla tehoalueella.

Asetettu Tehoalue	Automaattinen keittotoiminto Aika (min:s)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

### Ohjeita

- Tehoaluetta voidaan suurentaa automaattisen keittotoiminnon aikana painamalla **plus-näppäintä** . **Miinus-näppäintä** painettaessa automaattinen keittotoiminto kytkeytyy pois päältä.
- Jos automaattisen keittotoiminnon aktivoinnin jälkeen tehoalueeksi jätetään 9 eikä pienempää tehoaluetta valita, automaattinen keittotoiminto kytkeytyy 10 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä ja tehoalue 9 jää päälle.



- Kytke keittotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Keraamista keittotasoa ei saa puhdistaa missään tapauksessa höyrypesurilla tai vastaavalla laitteella!
- **Päälle/pois-näppäin** on pyyhittävä nopeasti. Tällä tavoin vältetään se, ettei keittotaso kytkeydy tahattomasti päälle!

## Keraaminen keittotaso

**Tärkeää!** Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä puhdistusaineita, kuten esim. kärkeitä ja hankaavia puhdistusaineita, naarmuttavia kattilanpuhdistusaineita, ruosteen- tai tahrannoistoaaineita yms.

### Puhdistus käytön jälkeen

1. Puhdista koko keittotaso aina sen likaantuessa - mieluiten joka käytön jälkeen. Pyyhi keittotaso kostealla liinalla, jossa on vähän tiskiainetta. Pyyhi keittotaso sen jälkeen kuivaksi puhtaalla liinalla, niin ettei sen pinnalle jää puhdistusainetta.

### Viikoittainen hoito

2. Puhdista koko keittotaso kerran viikossa perusteellisesti tavallisilla lasikeraamisen kansilevyn puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla.

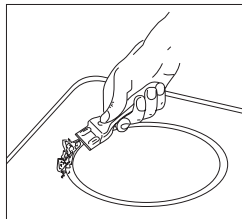
Noudata aina puhdistusainevalmistajan ohjeita.

Puhdistusaine muodostaa lasikeraamiselle pinnalle vettä ja likaa hylkivän suojakalvon. Lika tarttuu kiinni kalvoon ja lian puhdistaminen on näin ollen paljon helpompaa. Pyyhi keittotaso tämän jälkeen kuivaksi puhtaalla liinalla. Keittotason pinnalle ei saa jäädä puhdistusainetta, koska kuumennettaessa se voi syövyttää ja vaurioittaa keittotason pintaa.

## Erityinen lika

**Pinttynyt lika** ja tahrat (kalkkitahrat, helmiäishoitoiset tahrat) on helpointa puhdistaa silloin, kun keittotaso on vielä kädenlämpöinen. Käytä puhdistukseen tavallisia puhdistusaineita. Suorita puhdistus kohdassa 2 kuvatulla tavalla.

**Ylikiehuneet ruokajäännökset** voit pehmittää ensin kostealla liinalla ja poistaa ne sitten erityisesti lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla lasikaapimella. Puhdista tason pinta tämän jälkeen kohdassa 2 kuvatulla tavalla.



**Tasoon kiinni palanut sokeri** tai sulanut muovi on poistettava välittömästi lasikaapimella, keittotason ollessa vielä kuuma. Puhdista tason pinta tämän jälkeen kohdassa 2 kuvatulla tavalla.

**Hiekanjyvät**, joita saattaa päästä keittotasolle perunoita kuorittaessa tai salaattia puhdistettaessa, voivat naarmuttaa keittotason pintaa kattiloita siirreltäessä. Varmista, ettei keittotason pinnalle jää hiekanjyviä.

Keittotason **värimuutokset** eivät vaikuta keraamisen keittotason toimintaan tai kestävytyteen. Keittotaso ei ole tällöin vaurioitunut, vaan kyse on poistamatta jääneistä ja siksi tasoon kiinni pala-neista likajäämistä.

Keittotason syntyvät **kiiltäviä kohtia** kattilan pohjan hankauksesta, etenkin käytettäessä alumiinipohjaisia keittoastioita, tai soveltumattoman puhdistusaineen vaikutuksesta. Kiiltävien kohtien poistaminen on työlästä. Käytä niiden poistamiseen vain tavallisia puhdistusaineita. Suorita puhdistus tarvittaessa uudelleen. Syövyttävien puhdistusaineiden käytön ja hankaavien kattilanpohjien vuoksi koristeverhouksesta häviää ajan mittaan kiilto ja siihen muodostuu tummia läiskä.



Laitteelle suoritettavat valtuuttamattomat toimenpiteet ja korjaukset ovat vaarallisia, koska ne aiheuttavat sähköisku- ja oikosulkuvauran. Jätä tällaiset toimenpiteet suorittamatta ruumiinvammojen ja laitevaurioiden välttämiseksi. Tällaisia töitä saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen, kuten esimerkiksi tekninen asiakaspalvelu.

## Huomioi seuraava

Jos havaitset laitteessa häiriötä, tarkista ensin tämän käyttöohjeen avulla, osaatko poistaa häiriön aiheuttajan itse.

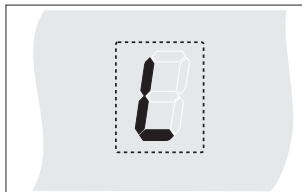
## Seuraavaksi annamme vinkkejä häiriöiden poistamiseksi.

### Laukeaako sulake usein?

- Soita tekniseen asiakaspalveluun tai sähköasentajalle!

### Eikö keittotaso kytkeydy päälle?

- Onko keittotason sulake (sulakekaappi) lauennut?
- Onko virtajohto liitettynä pistorasiaan?
- Onko lapsilukko päällä, eli näkykö näytöllä L-kirjain?



- Onko kosketusnäppäinten päällä kostea liina, nestettä tai jokin metalliväline? Ota se pois näppäinten päältä.

### 🔊 vilkkuu ja laitteesta kuuluu aikarajoitettu jatkuva merkkiääni.

Ylikiehuneet ruoka-aineet, keittoastiat tai muut esineet painavat Touch Control -kosketusnäppäimiä.

Toimenpide: Puhdista kansilevyn pinta tai poista esine.

Symboli saadaan poistettua 🔊 painamalla samaa näppäintä tai kytkemällä keittotaso pois päältä ja uudestaan päälle.

## Keittotaso tai keittoalue kytkeytyy yhtäkkiesti pois päältä

- Oletko painanut vahingossa päälle/pois-näppäintä?
- Onko kosketusnäppäinten päällä kostea liina, nestettä tai jokin metalliväline? Laitteesta kuuluu aikarajoitettu merkkiääni. Virrankatkaisu tapahtuu muutaman sekunnin kuluttua. Poista esine kosketusnäppäinten päältä.
- Onko virrankatkaisutoiminto aktivoitunut, ts. onko tehoaluetta käytetty tietyn ajanjakson ajan asetuksia muuttamatta? Katso kohta „Käyttöajan rajoitin“.

## Keittotasosta ei pystytä katkaisemaan virtaa.

- Elektroniikkakomponentti on viallinen. Irrota sulake ja soita asiakaspalveluun.

## Keittotaso ei kuumene.

- Keittotaso on viallinen. Soita asiakaspalveluun.
- Monipiirikeittoalueen sisäinen piiri on viallinen. Älä käytä keittoaluetta, vaikka ulkoinen piiri toimisi. Soita välittömästi asiakaspalveluun.

## Kuuluuko keittotasosta ääniä (napsahduksia tai rasahduksia) tai kuuluuko siitä päälle kytkettäessä surinaa?

- Tällaisia ääniä saattaa kuulua teknisistä syistä eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan tai laatuun.

## Tehoalueen LED-näyttö tai jälkilämmön näyttö (H) palaa vain osittain tai ei ollenkaan.

- LED-näyttö on viallinen. Soita asiakaspalveluun. Vaarana on saada palovammoja, koska lämpötilasta varoittavaa ilmoitusta ei mahdollisesti voida esittää.

## Onko keittotason pinnalla havaittavissa säröjä tai murtumia?

- Lasikeraamisen keittotason murtumat, halkeamat, säröt tai muut vauriot aiheuttavat sähköiskuvaaran. Lopeta laitteen käyttö välittömästi. Irrota keittotason sulake ja soita asiakaspalveluun.

## Turvallisuusohjeita keittiökalusteiden asentajalle

- Keittotasoa vierustavien kalusteiden vanerien, liimojen ja muovipinnoitteiden tulee olla kuumuudenkestäviä (>75 °C). Vanerit ja pinnoitteet voivat vääntyä, jos ne eivät kestä riittävästi kuumuutta.
- Laite on upotettava kalusteisiin siten, että kosketussuoja voidaan taata.
- Työtason päällä, keittotason takana voidaan käyttää massiivipuisia seinän päätelistoja, jos asennuspiirroksessa esitetyt vähimmäisetäisyyksiä noudatetaan.
- Noudata asennuspiirroksen mukaisia upotusaukon vähimmäismittoja.
- Jos keittotaso upotetaan korkean kaapin viereen, siihen on pidettävä vähintään 50 mm:n turvaetäisyys. Korkean kaapin sivupinta on suojattava kuumuudenkestävällä materiaalilla. Työteknisistä syistä etäisyyden on oltava kuitenkin vähintään 300 mm.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee olla vähintään niin suuri kuin liesituulettimen asennusohjeessa on ilmoitettu..
- Pakkausmateriaalit (muovikalvot, styroksi, naulat yms.) on pidettävä poissa lasten ulottuvilta, koska ne voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Pienet osat voivat joutua lasten suuhun ja muovi voi aiheuttaa tukehtumisvaaran.

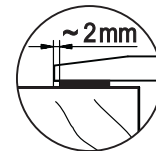
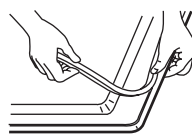
## Upotus

### Tärkeitä ohjeita

- Jos keittotaso upotetaan kalusteosien (sivuseinien, laatikostojen jne.) päälle, keittotason ja kalusteen väliin on asennettava taso siten, että sen etäisyys keittotason pohjasta on vähintään 20 mm. Näin estetään se, ettei kaluste pääse vahingossa koskettamaan keittotason pohjaan.
- Väliä tulee olla irrotettavissa vain työkaluilla. Tulipalovauraan vuoksi keittotason välittömään läheisyyteen ei saa asettaa tulenarkoja, herkästi syttyviä tai lämmön vaikutuksesta muuautuvia esineitä.

### Keittotason tiivistys

Kiinnitä mukana toimitettu keittotason tiiviste aukottomasti paikoilleen keittotasoon ennen laitteen upottamista kalusteisiin.



- Huolehdi siitä, ettei keittotason reunan ja työtason väliin tai työtason ja seinän väliin mahdollisesti upotettuihin sähkölaitteisiin pääse kosteutta.
- Jos upotat keittotason epätasaiseen työtasoon, jossa on esimerkiksi keraaminen tms. pinnoite (kaakeli yms.), irrota mahdollinen keittotason tiiviste ja tiivistä keittotaso työtasoa vasten plastisella tiivistysaineella (kitillä).
- **Keittotasoa ei saa missään tapauksessa liimata kiinni siliikonilla!** Keittotason myöhempi irrotus ei ole tällöin enää mahdollista laitteen vaurioitumatta.

### Työtason aukko

Työtasoon tehtävä upotusaukko tulisi leikata mahdollisimman tarkasti, hyvällä ja suoralla sahanterällä tai yläjyrsimellä. Leikatut pinnat on tämän jälkeen tiivistettävä, ettei niiden sisään pääse tunkeutumaan kosteutta.

Keittotason upotusaukko leikataan kuvien osoittamalla tavalla.

Keraaminen keittotaso on asennettava paikoilleen tukevasti ja vaakasuoraan asentoon. Keittotasoon kohdistuvat jännitykset voivat aiheuttaa lasilevyn särkyvän.

Varmista, että keittotason tiiviste on hyvin ja aukottomasti paikoillaan.

Keraaminen keittotaso kiinnitetään paikoilleen joko klipseillä tai liitoslaatoilla.

[mm]

Tyyppi	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Vähimmäisetäisyys viereisiin seiniiin  
 ② Aukon mitat  
 ③ Keittotason ulkomitat  
 ④ Kaapelin läpivienti takaseinässä  
 ⑤ Asennuskorkeus

## Klipsi

- Klipsit lyödään kiinni työtason upotusaukoon käyttöohjeessa mainituin välein. Pysäköidyst ei ole tarpeen klipsissä olevan vaakakappaleen ansiosta.
- Tärkeää: Klipsin vaakakappaleen tulee olla tukevasti työtason pintaa vasten (näin estetään lasikeraamista kansilevyä särkymästä).
- Aseta keittotaso vasenta reuna vasten (a), kohdistu se paikoilleen (b) ja kiinnitä klipseillä (c) kuvan osoittamalla tavalla.
- Klipsien kiinnitys voidaan varmistaa ruuveilla.

## Tärkeää:

**Kalteva alusta tai keittotasoon kohdistuvat jännitykset voivat aiheuttaa lasikeraamisen kansilevyn särkymisen sitä asennettaessa!**

- ① Vähimmäisetäisyys viereisiin seiniiin
- ② Aukon mitat
- ③ Keittotason ulkomitat
- ④ Kaapelin läpivienti takaseinässä
- ⑤ Asennuskorkeus

[mm]

Tyyppi	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

① Vähimmäisetäisyys viereisiin seiniiin  
 ② Aukon mitat  
 ③ Keittotason ulkomitat  
 ④ Kaapelin läpivienti takaseinässä  
 ⑤ Asennuskorkeus

## Liitoslaatta

- Aseta keittotaso paikoilleen ja kohdistu se.
- Aseta liitoslaatat alhaaltapäin paikoilleen kiinnitysreikiä vasten, kohdistu ne ja ruuvaa kiinni ruuveilla.
- Älä kiristä ruuveja akkuruuvaimella, vaan käsin ruuvimeisselillä.
- Varmista liitoslaatan oikea sijainti ohuiden työtasojen tapauksessa.

## Tärkeää:

**Kalteva alusta tai keittotasoon kohdistuvat jännitykset voivat aiheuttaa lasikeraamisen kansilevyn särkymisen sitä asennettaessa!**

- ① Vähimmäisetäisyys viereisiin seiniiin
- ② Aukon mitat
- ③ Keittotason ulkomitat
- ④ Kaapelin läpivienti takaseinässä
- ⑤ Asennuskorkeus

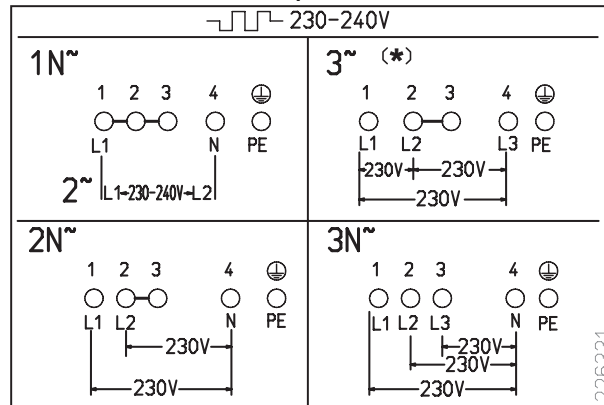
## Sähköliitäntä

- Sähköliitäntään saa tehdä vain valtuutettu sähköalan ammattilainen!
- Laitetta liitettäessä on aina noudatettava lainmääräyksiä ja paikallisen sähköjakeluyrityksen liitäntäehtoja.
- Asennuksessa on otettava käyttöön laitteisto, joka mahdollistaa laitteen erottamisen kaikkinaikaisesti verkosta kosketusvälin leveyden ollessa vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat tehosuojakytkimet, varokkeet ja releet. Liitäntään tai korjauksen ajaksi keittotasosta on katkaistava virta tällaisella laitteella.
- Jätä suojajohdin niin pitkäksi, että se irtoaa vasta viimeisenä, jos johtimet luiskahtavat pois vedonpoistajasta.
- Ylimääräinen osa johtoa on vedettävä pois upotusaukon alueelta ja sijoitettava laitteen alapuolelle.
- Varmista, että käyttöpaikan verkkojännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.
- Täydellinen kosketussuoja on varmistettava upottamalla laite.
- **Huomio: Väärin tehty sähköliitäntä voi aiheuttaa häiriöitä tehoelektronikkaosien toiminnassa.**

## Liitäntä, kun toimitukseen ei sisälly liitäntäjohtoa

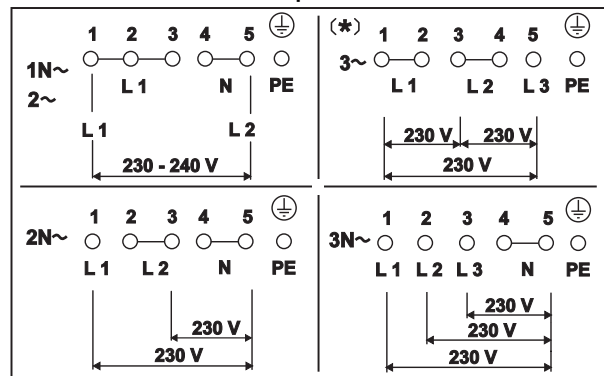
- Liitäntää varten laitteen alapuolelta on irrotettava liitäntärasian kansi, jotta päästään käsiksi kytkentäliittimeen. Liitäntään jälkeen suojus on asetettava jälleen paikoilleen ja liitäntäjohto varmistettava kaapelipuristimen avulla.
- Liitäntäjohton on oltava vähintään tyyppin H05 RR-F mukainen.

## Liitäntämahdollisuudet: 5-napainen liitäntä



\* Huomio! Erikoisliitäntä 230 - 240 V 3~ !

## Liitäntämahdollisuudet: 6-napainen liitäntä



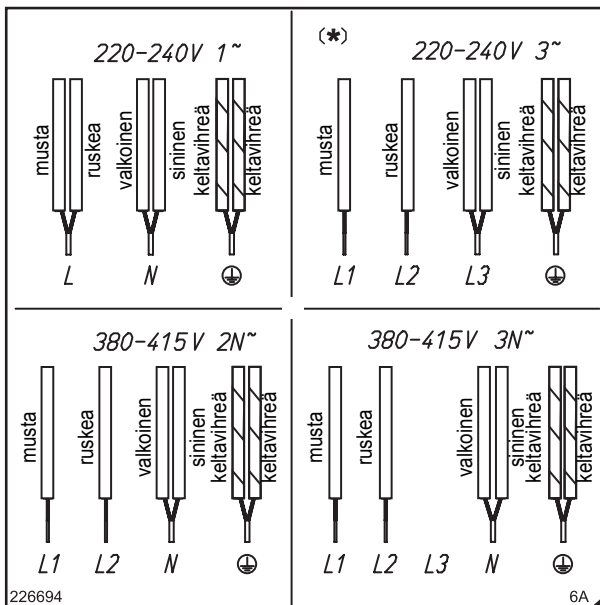
\* Huomio! Erikoisliitäntä 230 - 240 V 3~ !



## Liitäntä, kun toimitukseen sisältyy liitäntäjohto

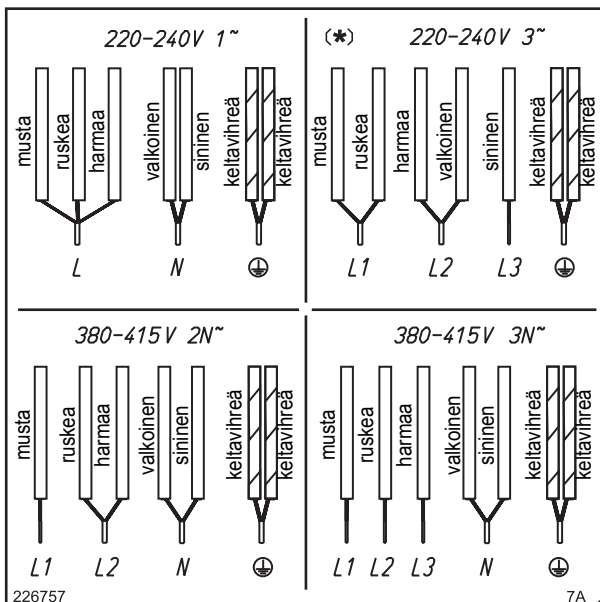
- Keittotaso on varustettu kuumuudenkestävällä virtajohtolla.
- Sähköliitäntä on tehtävä liitäntäkaavion mukaisesti, ellei virtajohtoa ole varustettu jo valmiiksi pistokkeella.
- Jos laitteen verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava tietyntylaiseen liitäntäjohtoon. Vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdon saa suorittaa vain valmistaja tai sen valtuuttama huoltoliike.

### Liitäntämahdollisuudet



\* Huomio! Erikoisliitäntä 220 - 240 V 3~ !

### Liitäntämahdollisuudet



\* Huomio! Erikoisliitäntä 220 - 240 V 3~ !

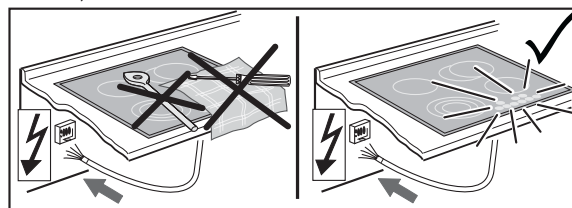
## Tekniset tiedot

Katso laitteen pohjassa oleva tyyppikilpi.

## Käyttöönotto

Keittotason upottamisen jälkeen ja syöttöjännitteen kytkemisen (sähköliitännän tekemisen) jälkeen ohjaus suorittaa itsetestin ja näytöllä esitetään asiakaspalvelun tiedot.

Tärkeää: Touch Control -kosketusnäppäinten päällä ei saa olla esineitä, kun laite liitetään sähköverkkoon!



Pyyhkäise keittotason pinta sienellä ja vedellä, ja kuivaa se tämän jälkeen.

## Avhending av emballasje

Transportemballasjen må fjernes på en miljøvennlig måte. Gjenbruk av emballasjen gjør at man sparer råstoffer og minsker søppelvolumet.

## Bortskaffelse av gamle apparater



Symbolet på produktet eller på pakken angir, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet avleveres på et samlested til gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Ved å sørge for at dette produkt blir bortskaffet på den rette måten, hjelper du til med å forebygge eventuelle negative påvirkninger av miljøet og dine medmenneskers helse. Miljø og helse settes i fare hvis materialet bortskaffes på feil måte. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

## Riktig bruk

Koketoppen må kun benyttes til tilberedning av mat innen husholdningen. Den må ikke benyttes til andre formål og kun benyttes under tilsyn.

## Her finner du...

Vennligst les informasjonene grundig i gjennom før du tar i bruk koketoppen. Her finner du de viktigste merknadene ang. dine egen sikkerhet, stell og vedlikehold av apparatet, slik at du kan ha glede av den lenge.

Hvis det skulle oppstå feil, se først etter i kapittel „Hva må man gjøre hvis det oppstår problemer?“. Mindre feil kan man ofte rette opp selv og dermed sparer du unødvendige utgifter til service.

Ta godt vare på denne bruksanvisningen. Gi denne bruks- og monteringsveiledningen videre til ny eier til informasjon og sikkerhet.

## Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhetshenvisninger</b> .....	<b>67</b>
For tilkoping og funksjon .....	67
For koketoppen generelt .....	67
For personer .....	67
<b>Beskrivelse av apparatet</b> .....	<b>68</b>
Betjening ved sensorknapper .....	69
<b>Betjening</b> .....	<b>70</b>
Driftstidsbegrensning .....	70
Ytterligere funksjoner .....	70
Tips angående energisparing .....	70
Koketrinn .....	70
Berøring av knappene.....	71
Slå på koketopp og kokesone.....	71
Slå av kokesonen.....	71
Slå av koketoppen .....	71
Tokrets-/trekretstilkopling .....	72
Barnesikring (hvis tilstede).....	72
Utkoplingsautomatikk (timer) .....	73
Kortidsvekker (egg-ur) .....	73
STOP-funksjon (hvis tilstede) .....	74
Varmefunksjon (hvis tilstede).....	74
Sperring (hvis tilstede) .....	74
Oppkokingsautomatikk .....	75
<b>Rengjøring og pleie</b> .....	<b>76</b>
Koketopp i glasskeramikk .....	76
Spesiell tilsmussing.....	76
<b>Hva kan man gjøre hvis det oppstår problemer?</b> .....	<b>77</b>
<b>Monteringsanvisning</b> .....	<b>78</b>
Sikkerhetsinformasjoner for den som skal montere kjøkkenmøblene .....	78
Montering .....	78
Elektrisk tilkoping .....	80
Tekniske data.....	81
lgangsetting .....	81

## For tilkopling og funksjon

- Apparatene bygges etter de gjeldende sikkerhetsbestemmel-sene.
- Nettilkopling, vedlikehold og reparasjon av apparatet må kun utføres av en autorisert fagmann iht. de gjeldende sikkerhetsbestemmelsene. Arbeid som er utført på feil måte representerer en fare for din sikkerhet.

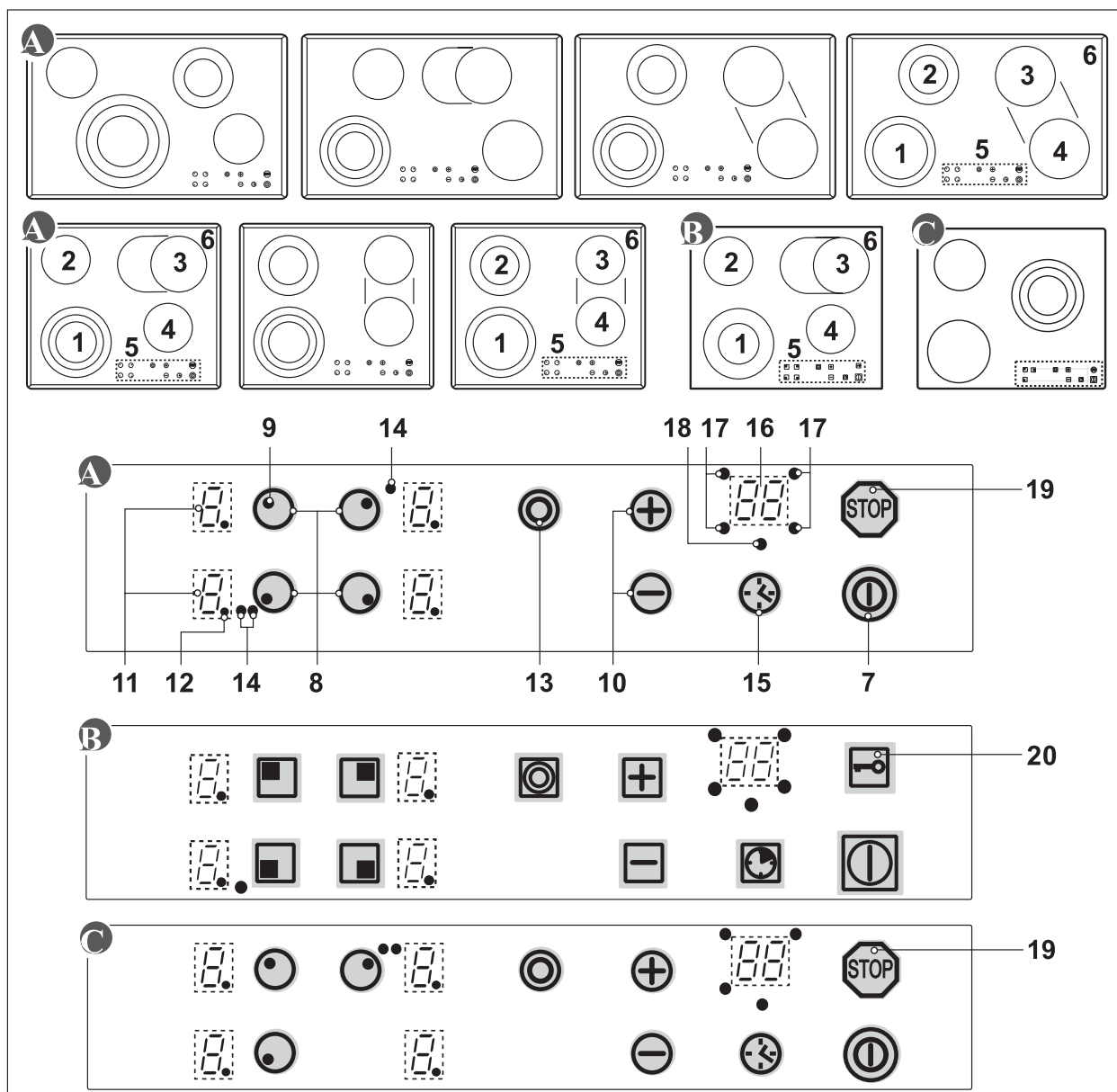
## For koketoppen generelt

- Ikke still tomme kjeler eller panner på kokesoner som er slått på. Unngå at kjelene kokes tomme, da dette fører til fare for at de overopphetes!
- Vær forsiktig i omgang med små kokekjeler. Innholdet koker raskt opp og fordampes lett! Dette fører til skader på kjelen og på koketoppen. Vi påtar oss intet ansvar ved denne type hendelser!
- Overopphetet fett og olje kan antenne seg selv. Matretter som inneholder fett og olje må kun tilberedes under oppsyn. Man må aldri benytte vann til slukking av antent fett eller olje! Legg på et lokk og slå av kokesonen.
- Glasskeramikflaten er veldig motstandsdyktig. Unngå likevel at harde gjenstander faller ned på glasskeramikflaten. Punktformete slagbelastninger kan føre til brudd i kokeflaten.
- Ved brudd, sprekker, riss eller andre skader på glasskeramikken er det fare for støt. Apparatet må straks tas ut av drift. Skru straks ut sikringen og ring kundeservice.
- Hvis koketoppen, på grunn av en defekt i sensorstyringen, ikke kan slås av, skru straks ut sikringen og ring kundeservice.
- Vær forsiktig ved arbeid med husholdningsutstyr! Tilkopplingsledninger må ikke komme i berøring med kokesonene.
- Koketoppen i glasskeramikkk må ikke brukes til å sette fra seg ting på!

- Man må ikke legge aluminiumsfolie eller plast på kokesonene. Hold alt som kan smelte vekk fra varme kokesoner, f.eks. kunststoff, folie, og spesielt sukker og veldig sukkerholdige matvarer. Fjern omgående sukker i varm tilstand med en barberbladsskraper fra koketoppen, for å unngå skader.
- Ikke legg brannfarlige, lett antennelige eller formbare gjenstander direkte på koketoppen.
- Man må aldri varme opp lukkede hermetikkbokser eller laminert emballasje på kokesonen. Ved energitilførsel kan disse eksplodere!
- Hold alle sensorknappene rene, da apparatet kan tolke smuss som fingerkontakt. Legg aldri gjenstander (gryter, oppvaskhåndklær osv.) på sensor-knappene!
- Når kjeler koker over til over sensorknappene, anbefaler vi at man aktiverer av-knappen.
- Varme kjeler og panner må ikke dekke til sensorknappene. Hvis dette likevel skjer, slås apparatet av automatisk.
- Flambér aldri under avtrekket - fett som befinner seg i filteret kan begynne å brenne!
- Unngå gjentatt fastbrenning av tilsmussing.

## For personer

- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (gjelder også barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper. Unntak gjelder hvis den personen som er ansvarlig for deres sikkerhet holder oppsyn eller har gitt anvisninger om hvordan apparatet skal benyttes. Barn må alltid holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **OBS**  
Overflatene til varme- og kokesonene blir varme når de er slått på. Av denne grunn må små barn holdes på behørig avstand.



Utsmykningen kan avvike fra illustrasjonene.

1. Kokesone foran til venstre
2. Kokesone bak til venstre
3. Kokesone bak til høyre
4. Kokesone foran til høyre
5. Touch-Control-betjeningsfelt
6. Keketopp i glasskeramikk

7. Av/på-knapp
8. Knapp for valg av kokesone
9. Symbol for tilordning av plasseringen til kokesonen på koke-  
toppen i glasskeramikk
10. Pluss-knapp (øke) / Minus-knapp (redusere)
11. Koketrinnsindikator
12. Beredskapspunkt
13. Kretstilkoplingsknapp
14. Kontrollampe (kretstilkopling)
15. Timer-seleksjons-knapp
16. Timer-indikator
17. Kontrollampe for tilordning av plasseringen til kokesonen på  
keketoppen i glasskeramikk
18. Lampe for korttidsvekker
19. STOP-knapp
20. Sperre-knapp

## Betjening ved sensorknapper

Betjeningen av glasskeramikk-koketoppen skjer via Touch-Control-sensorknappene. Sensorknappene fungerer som følger: Berør glasskeramikk-overflaten kort med fingertuppen på symbolene. Hver korrekt betjening bekreftes ved en signaltone. Senere i teksten blir Touch-Control-sensorknappen kun betegnet som „knapp“.

### På/av-knapp (7)

Med denne knappen slås hele koketoppen av og på. Knappen er altså hovedbryteren.

### Knapp for valg av kokesone, f. eks. foran til venstre (8)

Ved å trykke på en av knappene for valg av kokesone som står til disposisjon, velges en kokesone. For denne innstilles det deretter et koketrinn med pluss-knappen eller minus-knappen.

### Plus-knapp / Minus-knapp (10)

Med disse knappene utføres innstillingene av koketrinnene, utkoplingsautomatikken og korttidsvekkeren. Ved hjelp av minus-knappen blir indikatorverdien redusert, ved pluss-knappen økes den. Indikatorverdien kan slettes ved at man trykker på begge knappene samtidig.


### Koketrinnsindikator (11)

Koketrinnsindikatoren viser det valgte koketrinnet, eller:

H ..... Restvarme

A..... Oppkokingsautomatikk

STOP ..... Stopp-funksjon

 ..... Varmefunksjon

Når beredskapspunktet (12)  lyser, kan kokesonen innstilles.

### Kretstilkoplingsknapp (13)

For tilkopling av ytterligere oppvarmingskretser.

### Timer-seleksjons-knapp (15)

For programmering av utkoplingsautomatikken eller korttidsvekkeren.

### STOP-knapp (19) (hvis tilstede)

Kokingen kan avbrytes kort ved bruk av STOP-funksjonen.

### Sperre-knapp (20) (hvis tilstede)

Ved hjelp av sperre-knappen kan knappene sperres.

## Driftstidsbegrensning


Koketoppen har en automatisk driftstidsbegrensning. Den kontinuerlige brukslengden for hver kokesone er avhengig av det valgte koketrinnet (se tabellen).


Forutsetningen er det ikke gjennomføres noen innstillingsendringer på kokesonen under bruksvarigheten. Når driftstidsbegrensningen nås, koples kokesonen ut, man hører en kort signaltone og en H vises i indikatoren.

Innstill koketrinn	Driftstidsbegrensning (timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Ytterligere funksjoner

Ved lengre eller samtidig trykking på en eller flere sensorknapper (f.eks. som følge av at en kjele er stilt på sensorknappen utilsiktet) utløses ingen funksjon.

Symbolet  blinker og en tidsbegrenset varig signaltone kan høres. Etter få sekunder foretas utkoplingen. Vennligst fjern gjenstanden fra sensorknappene.

For å slette symbolet  trykker du på de samme knappene eller slås koketoppen av og på.

## Tips angående energisparing

Her finner du et par viktige henvisninger, for energisparende og effektiv omgang med den nye koketoppen og kokekarene.

- Kjelebunnens diameter må være like stor som diameteren til kokesonen.
- Ved kjøp av kjeler må man passe på at det ofte er kjelens øvre diameter som angis. Denne er ofte større enn kjelebunnen.
- Hurtigkokere er ved sine lukkede kokerom og overtrykket spesielt tids- og energisparende. Ved kort koketid skånes vitaminene.
- Man må passe på at det alltid er nok væske i hurtigkokeren, da både kjelen og kokesonen kan skades hvis det oppstår overoppheting.
- Kjeler bør så langt det er mulig alltid lukkes med passende lokk.
- Man må til enhver matmengde benytte den riktige kjelen. En stor gryte nesten uten innhold bruker mye energi.

## Koketrinn

Varmeeffekten til kokesonene kan innstilles i flere trinn. I tabellen finner du eksempler på bruken av de ulike trinnene.

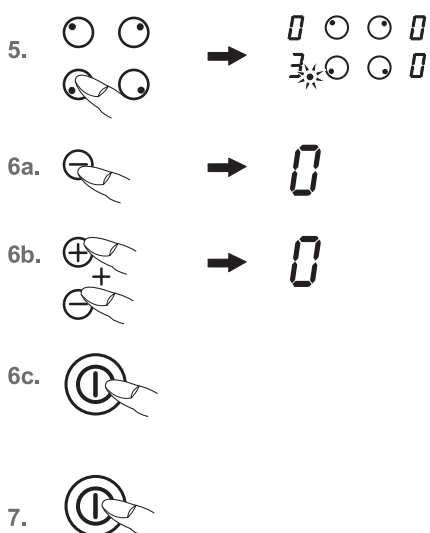
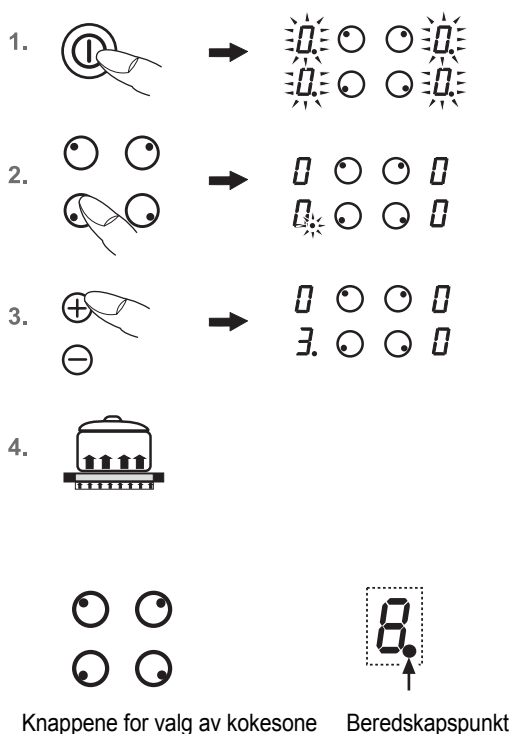
Koketrinn	Egnet for
0	Stillingen av, utnyttelse av restvarmen
	Varmefunksjon
1-2	Videre koking av mindre mengder <b>(laveste effekt)</b>
3	Videre koking
4-5	Videre koking av større mengder, videre steking av større stykker
6	Steking, innbaking
7-8	Steking
9	Oppkoking, sautering, steking <b>(høyeste effekt)</b>

## Restvarmeindikator

Glaskeramikkokefeltet er utstyrt med en restvarmeindikator H.

Så lenge H lyser etter at apparatet er slått av, kan restvarmen benyttes til smelting og til å holde matvarer varme. Når bokstaven H er slukket, kan kokesonen fremdeles være varm. Det er fare for at man forbrenner seg!





## Berøring av knappene

Styringsenheten som beskrives her venter etter berøring av en (utvalgs-) knapp **deretter** berøring av de etterfølgende knappene.

Berøringen av de etterfølgende knappene må startes **innen 10 sekunder**, ellers forsvinner utvalget.

Pluss-/minus-knappene kan berøres enkeltvis eller trykkes inn permanent.

## Slå på koketopp og kokesone

1. Trykk på **av/på-knappen** (Ⓜ) helt til koketrinnsindikatoren viser 0. Beredskapspunktene blinker. Styringsenheten er driftsklar.
2. Trykk deretter på en **knapp for valg av kokesone** (f. eks. ⦿ for foran til venstre). Beredskapspunktet til den valgte kokesonen lyser.
3. Velg en kokesone med **pluss-knappen** (+) eller **minus-knappen** (-). Ved hjelp av pluss-knappen blir koketrinn 1 slått på, ved minus-knappen koketrinn 9.
4. Still en **kjele** på kokesonen.

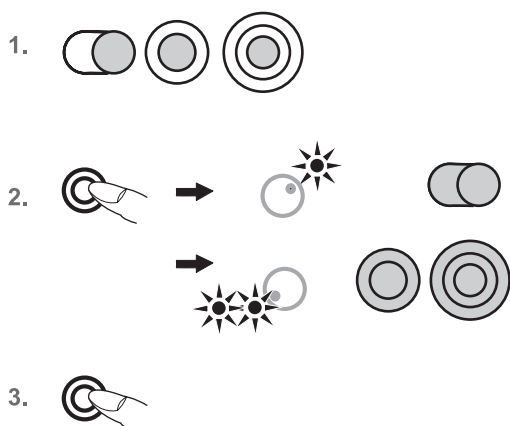
For å bruke de andre kokesonene samtidig, gjennomfør punktene 2 til 4 en gang til.

## Slå av kokesonen

5. Beredskapspunktet til den valgte kokesonen må lyse. Trykk i tillegg evt. på **knapp for valg av kokesone** (f. eks. ⦿ for foran til venstre).
6. a) Trykk flere ganger på **minus-knappen** (-), til koketrinnsindikatoren viser 0, eller  
b) trykk på **minus-knappen** (-) og **pluss-knappen** (+) samtidig en gang. Kokesonen slås av direkte fra hvert koketrinn, eller  
c) trykk på **av/på-knappen** (Ⓜ). Hele koketoppen slås av (alle kokesonene slås av).

## Slå av koketoppen



7. Trykk på **av/på-knappen** (Ⓜ). Koketoppen slås helt av uavhengig av innstillingen.



## Tokrets-/trekretstilkopling

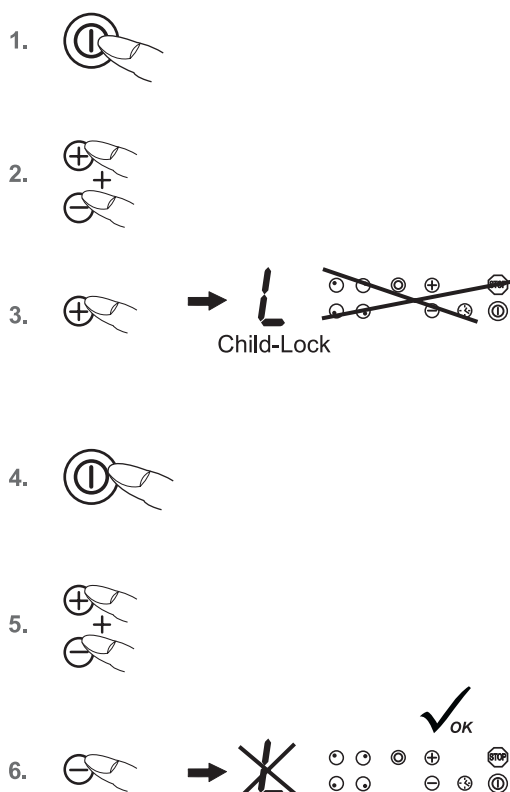
(Kun kokesoner med flere oppvarmingskretser)

Tokrets-/trekretstilkoplingen av den enkelte kokesonen kan kun skje etter at den respektive kokesonen er slått på.

1. Velg ønsket koketrinn fra 1 til 9.
2. Den andre eller tredje oppvarmingskretsen slås på ved at man trykker på **kretstilkoplingsknappen** . Kontrollampen over tokrets/trekrets lyser.
3. Trykker man på **kretstilkoplingsknappen**  en gang til slås de ytre oppvarmingskretsene av. Kontrollampen over tokrets/trekrets slukkes.

### Merknad





- De manuelt tilkoblede oppvarmingskretsene velges bort automatisk, når kokesonen er slått av.







## Barnesikring (hvis tilstede)

Barnesikringen skal forhindre at barn utilsiktet eller bevisst slår på koke-  
toppen. Til dette sperres betjeningen.

### Slå på barnesikringen




1. Trykk på **av/på-knappen**  for å slå av koke-  
toppen.
2. Rett etterpå trykker du på **pluss-knappen**  og **minus-knappen**  samtidig.
3. Trykk deretter på **pluss-knappen** , for å aktivere barnesikringen. I koketrinnsindikatorene vises en L for Child-Lock, betjeningen er sperret og koke-  
toppen er slått av.

### Slå av barnesikringen

4. Trykk på **av/på-knappen** .
5. Rett etterpå trykker du på **pluss-knappen**  og **minus-knappen**  samtidig.
6. Trykk deretter på **minus-knappen** , for å slå av barnesikringen. L slukkes.

### Oppheve barnesikringen kun for en kokeprosess.




Forutsetning: Barnesikringen er slått på i henhold til punkt 1-3.

- Trykk på **av/på-knappen** .
- Rett etterpå trykker du på **pluss-knappen**  og **minus-knappen**  samtidig.  
Nå kan brukeren slå på en kokesone (for dette må man velge en kokesone og et koketrinn).  
Etter at koke-  
toppen er slått av er barnesikringen aktiv igjen (slått på).








### Merknad

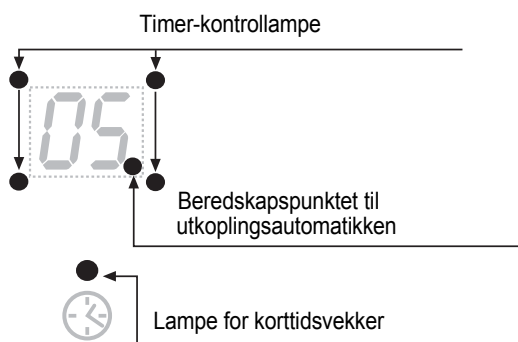
Ved strøbrudd oppheves/deaktiveres den innkoblede barnesikringen.









- 

- 

1x, 2x, 3x ...








- 


- 

- 




- 
- 

- 



## Utkoplingsautomatikk (timer)




Ved hjelp av utkoplingsautomatikken blir hver kokesone slått av automatisk etter en tid som kan innstilles. Den kan innstilles en tid på mellom 1 og 99 minutter.

- Slå på koketoppen. Slå på en eller flere kokesoner og ønskete koketrinn.
- Trykk på **timer-seleksjons-knappen** . Beredskapspunktet til utkoplingsautomatikken lyser.  
Hold knappen inne, til timer-kontrollampen for den valgte kokesonen blinker.  
Viktig: Timer-kontrollampen kan kun blinke, når kokesonene er slått på (koketrinn større enn 0).
- Velg rett etterpå en koketid på 1 til 99 minutter med **pluss-knappen**  eller **minus-knappen** .  
Ved hjelp av pluss-knappen begynner indikatorverdien ved 01, ved minus-knappen ved 30.  
Trykker man på pluss- og minusknappen samtidig, tilbakestilles innstillingen (00).
- For programmering av utkoplingsautomatikken for ytterligere en kokesone, trykkes **timer-seleksjons-knappen**  helt til timer-kontrollampen til den ønskete kokesonen blinker. Innstill deretter tiden ved hjelp av **pluss-knappen**  eller **minus-knappen** .
- Etter at tiden er utgått, slås kokesonen av. Man hører en signaltone over en begrenset tid, denne kan slås av ved at man berører en selvvalgt knapp (unntatt på-/av-knappen).


Informasjon:

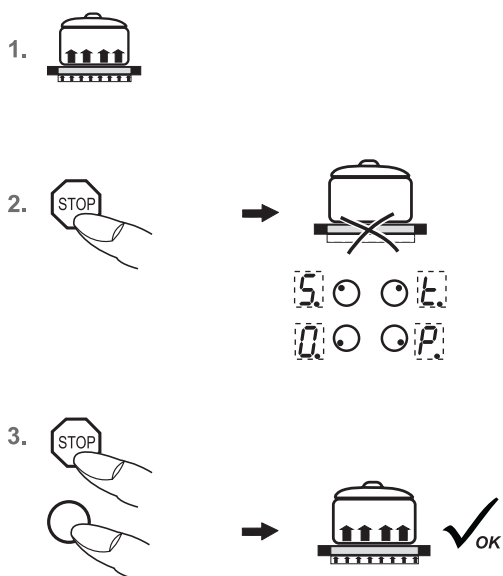
- For kontroll av tiden som har gått (utkoplingsautomatikken), trykkes **timer-seleksjons-knappen**  helt til timer-kontrollampen til den ønskete kokesonen blinker. Indikatorverdien kan leses av og endres.
- Slette utkoplingsautomatikken tidligere: Velg den respektive kokesonen (timer-kontrollampen blinker) og pluss- og minus-knappen trykkes samtidig.

## Korttidsvekker (egg-ur)

- Slå på koketoppen.
- Trykk på **timer-seleksjons-knappen** , til korttidsvekker-lampen over denne knappen blinker. Innstill tiden i minutter ved hjelp av **pluss-knappen**  eller **minus-knappen** .
- Etter at tiden er utgått hører man en signaltone over en begrenset tid, denne kan slås av ved at man berører en selvvalgt knapp.

Informasjon:



- Korttidsvekkeren forblir i drift selvom koketoppen i glasskeramikk er slått av. For å endre tiden, slås koketoppen på ved hjelp av av/på-knappen .

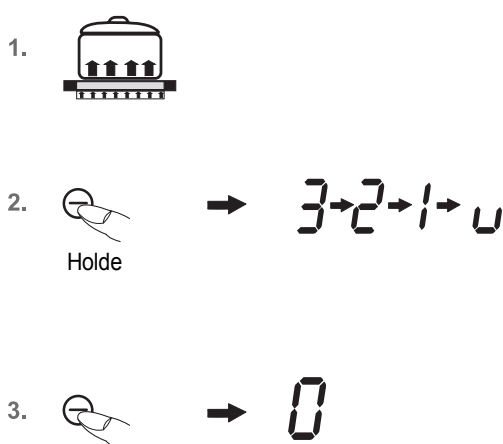


## STOP-funksjon (hvis tilstede)


Kokingen kan avbrytes kort ved bruk av STOP-funksjonen, f. eks. hvis det ringer på døren. For å fortsette matlagingen med de samme koketrinnene, må STOP-funksjonen oppheves. Er det innstilt en timer, stanses denne og aktiveres igjen.






Av sikkerhetsmessige grunner står denne funksjonen kun til rådighet i 10 minutter. Etter dette er koketoppen slått av.

1. Kokekarene står på kokesonene og det ønskete koketrinnet er innstilt.
2. Trykk på **STOP-knappen** . I stedet for de valgte koketrinnene, lyser bokstavene S-T-O-P etter hverandre.
3. Avbruddet avsluttes ved at du først trykker på **STOP-knappen**  og deretter **en annen selvvalgt knapp** (unntatt på/av-knappen). Berøringen av den andre knappen må skje innen 10 sekunder, ellers slås koketoppen av.

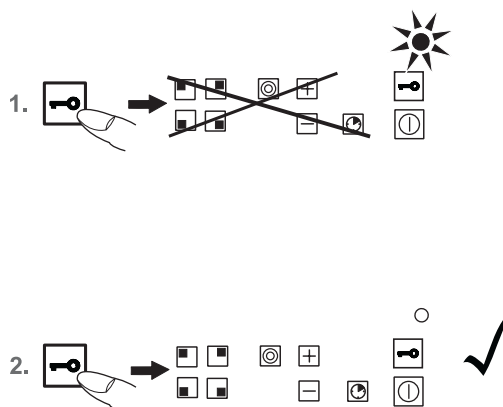


## Varmefunksjon (hvis tilstede)

Ved hjelp av varmfunksjonen  kan ferdige retter holdes varme på en kokesone. Kokesonen drives med lavere effekt.

1. Kokekar står på en kokesone og et koketrinn er valgt (f. eks. 3). Beredningspunktet til den valgte kokesonen må lyse. Trykk i tillegg evt. på **knapp for valg av kokesone** (f. eks.  for foran til venstre).
2. Hold **minus-knappen**  inne, for å kunne koble koketrinnene til lavere verdier (... 3, 2, 1, ). Ved  stanses det, varmfunksjonen er slått på.
3. Trykk på **minus-knappen**  en gang for å slå av (0).

Varmefunksjonen står til rådighet i 120 minutter, deretter slås koketoppen av.




## Sperring (hvis tilstede)


(Kun for modeller med sperre-knapp )

Ved hjelp av sperring kan betjeningen av knappene og innstillingen av et koketrinn sperres. Kun med av-knappen er det mulig å slå av koketoppen.

### Slå på sperringen (under matlagingen):

1. Trykk en gang på **sperre-knappen** , for å aktivere funksjonen. Kontrollampen over sperre-knappen lyser. Betjeningen er sperret.

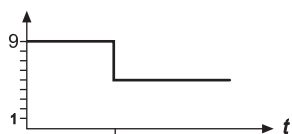
### Slå av sperringen

2. Trykk på **sperre-knappen** , for å slå av funksjonen. Kontrollampen over sperre-knappen slukker.

Informasjon:

- Den aktiverte sperringen opprettholdes når koketoppen er slått av. Før neste koking må den derfor først være opphevet!

Ved strømbrytning oppheves/deaktiveres den innkoblede sperren.



2. **9**



4. **5**

## Oppkokingsautomatikk **A**

Ved oppkokingsautomatikken, gjennomføres oppkokingen med koketrinn 9. Etter en viss tid koples det automatisk tilbake til et lavere trinn for videre koking (1 til 8).

Ved bruk av oppkokingsautomatikk må kun det trinnet for videre koking velges, med hvilket det som skal kokes kokes videre, fordi elektronikken kopler tilbake selvstendig.

Oppkokingsautomatikken er egnet for retter som er kalde, som varmes med høy effekt og som ikke stadig må observeres på trinnet for videre koking (f. eks. koking av suppekjøtt).

1. Ta i bruk en kokesone. Beredskapspunktet til den valgte kokesonen må lyse. Trykk i tillegg evt. på **knapp for valg av kokesone** (f. eks. for foran til venstre).
2. Innstille koketrinn 9. Ved å trykke på **pluss-knappen** en gang til aktiveres oppkokingsautomatikken. Koketrinnsindikatoren viser vekselvis A og 9.
3. Velg rette etterpå et lavere trinn for videre koking 1 til 8 ved hjelp av **minus-knappen** . A og det valgte trinnet for videre koking blinker vekselvis.
4. Oppkokingsautomatikken går som programmert. Etter en bestemt tid (se tabellen) fortsettes kokeprosessen med trinnet for videre koking.

Innstilt Koketrinn	Oppkokingsautomatikk Tid (min:sek)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

Informasjon:

- Under oppkokingsautomatikken kan trinnet for videre koking økes med **pluss-knappen** . Ved berøring av **minus-knappen** slås oppkokingsautomatikken av.
- Hvis man etter aktivering av oppkokingsautomatikken forblir i trinn 9 og ikke velger et lavere trinn for videre koking, slås oppkokingsautomatikken av automatisk etter 10 sekunder og trinn 9 opprettholdes.



- Før rengjøringen av koketoppen, må den slås av og kjøles ned.
- Koketoppen i glasskeramikk må ikke under noen omstendighet rengjøres med damprengjøringsutstyr eller liknende!
- Ved rengjøringen må man passe på at det kun vaskes raskt over **av/på-knappene**. Slik unngår du at de slås på utilsiktet!

## Koketopp i glasskeramikk

**Viktig!** Benytt aldri aggressive rengjøringsmidler, som f. eks. grove skuremidler, skrapende kjelerensere, rust- og flekkefjernere osv.

### Rengjøring etter bruk

1. Rengjør alltid hele koketoppen når den er tilsmusset - aller helst etter hver bruk. Benytt en fuktig klut og litt håndspylemiddel. Tørk deretter koketoppen med en ren klut, slik at såperester fjernes fra overflaten.

### Ukentlig pleie

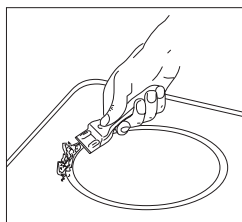
2. Man må rengjøre og pleie koketoppen en gang i uken med vanlig rengjøringsmiddel for glasskeramikk.

Ta hensyn til informasjonene fra de respektive produsentene. Rengjøringsmidlene etterlater seg ved påføring en beskyttelsesfilm som virker vann- og smussavstøtende. All smuss blir på filmen og kan deretter lettere fjernes. Skrubt tørt med en ren klut. Det må ikke være noen rester av rengjøringsmidler på overflaten, da de ved oppvarming virker aggressive og endrer overflaten.

## Spesiell tilsmussing

**Sterk tilsmussing** og flekker (kalkflekker, perlemorsglinsende flekker) fjernes lettest når koketoppen er håndvarm. Benytt vanlige rengjøringsmidler. Gå frem som beskrevet i punkt 2.

**Matrester som har kokt over** må først vætes med en våt klut og deretter må smussrestene fjernes med en spesiell glasskrape for glasskeramikk-koketopper. Rengjør deretter flaten som beskrevet i punkt 2.



**Fastbrent sukker** og smeltet plast må straks fjernes – mens det ennå er varmt – med en glasskrape. Rengjør deretter flaten som beskrevet i punkt 2.

**Sandkorn**, som kan falle ned på kokeflaten ved potetskrelling eller når man renser salat, kan gjøre at kjeler lager riper når de forflyttes. Pass på at det ikke blir igjen sandkorn på overflaten.

**Fargeendringer** på koketoppen kan påvirke funksjonen og stabiliteten til glasskeramikken. Her handler det ikke om skader på koketoppen, men om rester som ikke er fjernet og som har brent seg fast.

**Glanssteder** oppstår når kjeler sliter av belegg, spesielt ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn og ved bruk av uegnede rengjøringsmidler. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Eventuelt må man gjenta rengjøringen flere ganger. Ved bruk av aggressivt rengjøringsmiddel og ved slitasje fra kjelebunner blir dekorasjonen etterhvert slitt bort og det oppstår mørke flekker.



Ukvalifiserte inngrep i og reparasjoner av apparatet er farlig, da det er fare for slag og kortslutning. Man må unngå dette for å hindre personskader og skader på apparatet. Derfor må disse arbeidene kun utføres av en elektriker, som f. eks. en teknisk kundeservice.

## Ta hensyn til følgende

Skulle det oppstå en feil ved apparatet ditt, så kontrollér om du kan utbedre årsaken til feilen selv ved hjelp av bruksanvisningen.

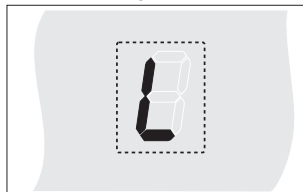
## Nedenfor finner du tips ang. hvordan feil kan rettes opp.

### Løser sikringene ut gjentatte ganger?

- Ring etter en teknisk kundeservice eller en elektroinstallatør!

### Koketoppen kan ikke slås på?

- Er sikringen i sikringsskapet gått?
- Er nettilkoplingskabelen satt inn?
- Er barnesikringen slått på, dvs. en L vises?




- Er sensorknappene delvis tildekket med en fuktig klut, væske eller en metallisk gjenstand? Fjern dette.

### Symbolet blinker og en tidsbegrenset varig signal-tone kan høres.

Det foreligger en varig berøring av Touch-Control sensor-knappene på grunn av overkokte matretter, kokekar eller andre gjenstander.

Hjelp: Rengjør overflaten eller fjern gjenstanden.

For å slette symbolet  trykker du på de samme knappene eller slås koketoppen av og på.

### Er koketoppen eller kokesonen plutselig slått av

- Har du utilsiktet trykket på av/på-knappen?
- Er sensorknappene delvis tildekket med en fuktig klut, væske eller en metallisk gjenstand? Man hører en signaltone over en begrenset tid. Etter få sekunder foretas utkopligen. Vennligst fjern gjenstanden fra sensorknappene.
- Har sikkerhetsutkopligen reagert, dvs. et koketrinn ble utover en bestemt tid benyttet uendret? Se kapittel „Driftstidsbegrensning“.

### Ikke mulig å slå av koketoppen.

- Elektronisk komponent er defekt.  
Slå av sikringen og ta kontakt med kundeservice.

### Koketoppen varmes ikke opp.

- Koketoppen er defekt. Kontakt kundeservice.
- Den indre kretsen til en flerrets-kokesone er defekt. Ikke bruk den ytre kretsen som fungerer. Ta straks kontakt med kundeservice.

### Gir koketoppen fra seg lyder? (klikke- eller knekkelyder) eller oppstår det summing når man slår på koketoppen?

- Det er teknisk betinger og har ingen innvirkning på kvaliteten eller funksjonen.

### LED-indikatoren til koketrinn eller restvarmeindikatoren H lyser ikke eller kun delvis.

- LED-indikatoren er defekt. Kontakt kundeservice.  
Fare for forbrenning, da det ikke advares ang. temperatur.

### Er det riss eller brudd i koketoppen?

- Ved brudd, sprekker, riss eller andre skader på glasskeramikken er det fare for støt. Apparatet må straks tas ut av drift. Skru straks ut sikringen og ring kundeservice.

## Sikkerhetsinformasjoner for den som skal montere kjøkkenmøblene

- Finéren, limet eller plastbelegget til de tilgrensende møblene må være temperaturbestandige (>75°C). Hvis finéren og belegget ikke tåler temperaturen kan de endre form.
- Berøringsbeskyttelse må sikres ved forskriftmessig montering.
- Bruk av vegglister i massivt tre på arbeidsplaten bak koketoppen er tillatt, hvis minimumsavstanden overholdes iht. monteringskissen.
- Man må overholde minimumsavstandene til fordypningsutsnittene bakover iht. monteringskissen.
- Ved montering rett ved siden av et høyskap, må man overholde en sikkerhetsavstand på 50 mm. Høyskapets sideflater må være dekket av varmekast material. Av arbeidstekniske grunner, må avstanden være på minst 300 mm.
- Avstanden mellom koketoppen og avtrekket, må være minst like stor som det som er nevnt i monteringsanvisningen til avtrekket.
- Emballasjen (plastfolie, styropor, nagler osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde, da disse delen kan utgjøre fare. Smådelene kan svelges og folien kan utgjøre fare for kvelning.

## Montering

### Viktige informasjoner

- Ligger koketoppen over møbeldeler (sidevegg, skuffer osv), må man montere en mellombunn, med en minimumsavstand på 20 mm til koketoppens underside, slik at tilfeldig berøring ikke er mulig. Mellombunnen må festes slik at den kun kan fjernes med verktøy.
- På grunn av brannfare, må man sørge for at brennbare gjenstander eller gjenstander som er lett formbare når de varmes opp ikke står rett ved eller på koketoppen.

### Koketopptetning

Før monteringen må den vedlagte koketopptetningen legges inn.



- Man må forhindre at væske trenger inn mellom koketoppkanten og arbeidsplaten eller mellom arbeidsplaten og veggene eventuelt trenger seg inn i elektrisk utstyr som er montert under disse.
- Ved montering av koketoppen i en ujevn arbeidsplate f. eks. med et keramisk eller liknende belegg (fliser osv.), må man fjerne tetningen som evt. befinner seg på koketoppen og kokeflaten må tettes med plastiske tetningsmaterialer (kitt).
- **Koketoppen må ikke limes inn med silikon!** Det vil da ikke være mulig å demontere koketoppen uten å påføre den skader.

### Utsnitt til arbeidsplate

Utsnittet til arbeidsplaten bør gjøres mest mulig eksakt med et godt, rett sagblad eller en overfres. Snittflatene må forsegles, slik at det ikke trenger inn fuktighet.

Koketopputsnittet lages iht. figurene.

Glasskeramikk-koketoppen må legges på slik at den er jevn og plan. Forspenning kan føre til brudd i glassplaten.

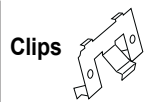
Man må kontrollere at tetningen til kokeflaten sitter helt riktig og at flaten er lagt på riktig.

Glaskeramikkoketoppen blir enten festet med clips eller med las-ker.

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

1 Minimumsavstand til naboveggene  
 2 Forsenkingsmål  
 3 Koketoppens utvendige mål  
 4 Kabelgjennomføring i bakveggen  
 5 Monteringhøyde



### Clips

- Slå inn clipsene i arbeidsplateutsnittene i den angitte avstanden. Som følge av det horisontale anslaget er en høydejustering ikke nødvendig.
- Viktig: Clipsenes horisontale anslag skal flukte på arbeidsplaten. (unngåelse av bruddfare).
- Legg kokeflaten på venstre side iht. illustrasjonen (a), justér (b) og clips fast (c).
- For å sikre clipsene kan man benytte skruer.

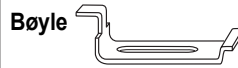
### Viktig:

**Legges glasskeramikk-koke toppen skjevt eller hvis den spennes, er det fare for at den brekker under monteringen!**

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

1 Minimumsavstand til naboveggene  
 2 Forsenkingsmål  
 3 Koketoppens utvendige mål  
 4 Kabelgjennomføring i bakveggen  
 5 Monteringhøyde



### Bøyle

- Sette inn og justere koke toppen
- Sett inn bøylen nedenfra i festehullene med skruer, juster og skru fast.
- Skruene må kun festes for hånd med en skrutrekker, ikke benytt elektrisk skrutrekker.
- Ved tynne arbeidsplater må man passe på at bøylen ligger riktig.

### Viktig:

**Legges glasskeramikk-koke toppen skjevt eller hvis den spennes, er det fare for at den brekker under monteringen!**

- 1 Minimumsavstand til naboveggene
- 2 Forsenkingsmål
- 3 Koketoppens utvendige mål
- 4 Kabelgjennomføring i bakveggen
- 5 Monteringhøyde

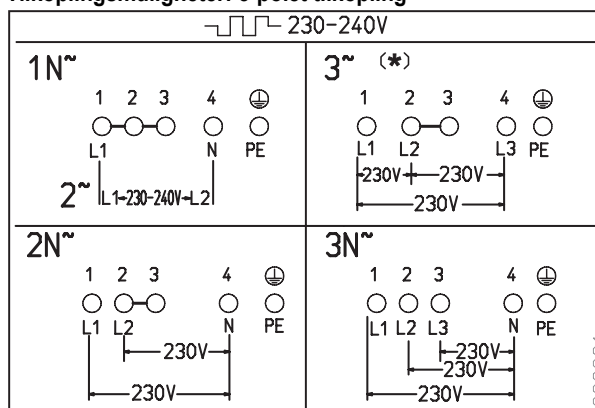
## Elektrisk tilkopling

- Den elektriske tilkoplingen må kun utføres av autorisert elektriker!
- Forskriftene og tilkoplingsbetingelsene til det lokale el-verket må overholdes.
- Ved tilkopling av apparatet må man innrette en anordning som gjøre det mulig å frakople apparatet allpolet med en kontakt-åpningsbredde på minst 3 mm fra nettet. Som egnet isolasjonsanordning gjelder effektbrytere, sikringer og beskyttelser. Ved tilkopling eller reparasjon må apparatet gjøres strømløst med en av disse innretningene.
- Jordingsledningen må være så lang, at den ved brudd i strekkbelastningen først strekkbelastes etter de strømførende årene til tilkoplingskabelen.
- Overflødig kabellengde må trekkes under apparatet og ut av monteringsområdet.
- Pass på at nettspenningen stemmer overens med det som er nevnt på typeskiltet.
- Fullverdig berøringsbeskyttelse må sikres ved forskriftmessig montering.
- **OBS: Feiltilkopling kan føre til ødeleggelse av elektronikken.**

## Ingen tilkopplingsledning er til stede fra fabrikken

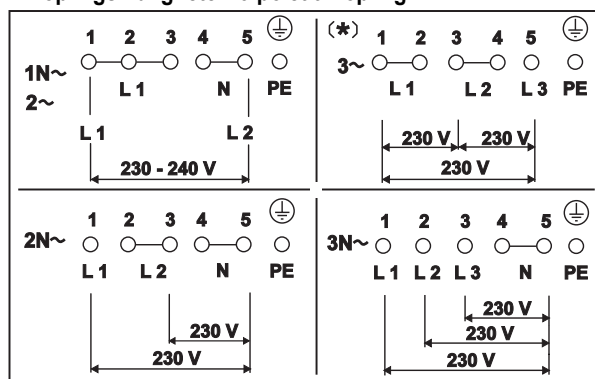
- Ved tilkoplingen må dekselet til tilkopplingsboksen på apparatets underside løsnes slik at man kommer til ved koplingsklemmen. Etter tilkoplingen må dekselet festes igjen og kopplingsledningen sikres med strekkavlastningsbøylen.
- Tilslutningsledningen skal minimum svare til type H05 RR-F.

### Tilkoplingsmuligheter: 5-polet tilkopling



\* OBS! Spesialtilkopling 230 - 240 V 3~ !

### Tilkoplingsmuligheter: 6-polet tilkopling



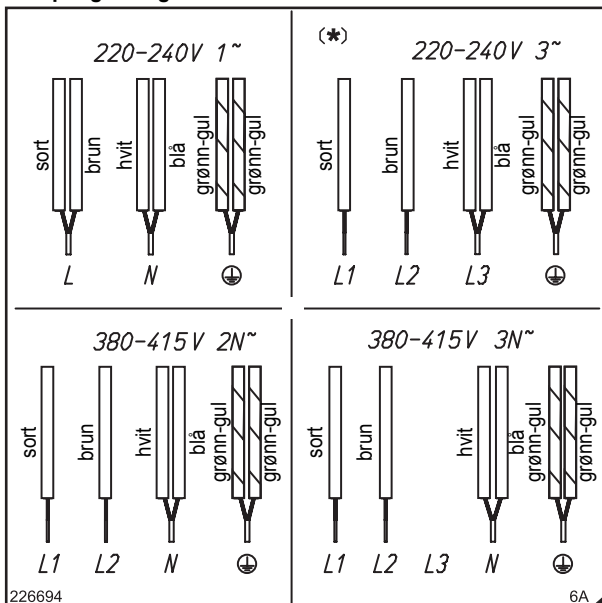
\* OBS! Spesialtilkopling 230 - 240 V 3~ !



## Tilkoplingsledningen er til stede fra fabrikken

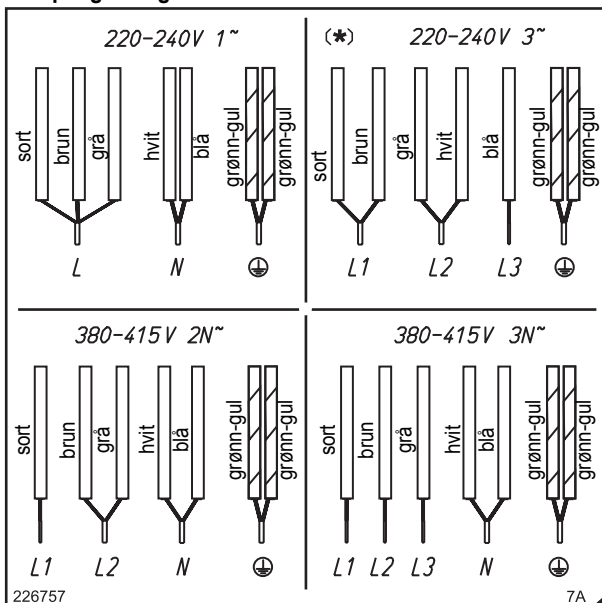
- Koketoppen er fra fabrikken utstyrt med en temperaturrestant tilkopplingsledning.
- Netttilkoplingen skjer i henhold til kopleingsskjemaet, unntatt hvis tilkopplingsledningen allerede er utstyrt med et støpsel.
- Hvis netttilkopplingsledningen til dette apparatet skulle bli skadet, må den byttes ut med en spesiell tilkopplingsledning. For å unngå skader, får dette kun gjøres av produsenten eller dennes kundeservice.

## Tilkoplingsmuligheter



\* OBS! Spesieltilkopling 220 – 240 V 3- !

## Tilkoplingsmuligheter



\* OBS! Spesieltilkopling 220 – 240 V 3- !

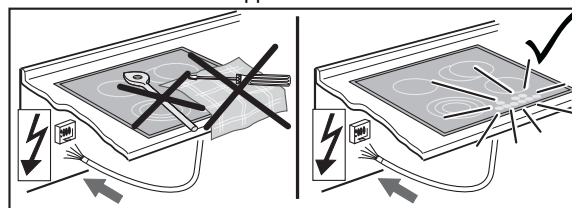
## Tekniske data

Se typeskiltet til apparatet på undersiden.

## Igangsetting

Etter at koketoppen er montert og forsyningsspenningen er lagt inn (netttilkopling) foretar styringsenheten en egentest og det vises en serviceinformasjon for kundeservice.

Viktig: Ved netttilkopling får ingen gjenstander befinne seg på Touch-Control-sensorknappen!



Vask overflaten til koketoppen med en svamp og vaskevann og tørk den etterpå.

## Avfallshantering av förpackningen

Lämna transportförpackningen till föreskriven avfallshantering. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor.

## Avfallshantering av kasserad häll



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

## Avsedd användning

Hällen är uteslutande avsedd för matlagning i hushållet. Hällen får inte användas för andra ändamål och endast under uppsikt.

## Här hittar du...

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda hällen. Här hittar du viktig information beträffande din säkerhet liksom användning, skötsel och underhåll av hällen. På så sätt kommer du att ha glädje av din häll under lång tid.

Läs först i kapitlet „Vad ska man göra vid fel?“, om det skulle hända att hällen inte fungerar som den ska. Mindre fel kan du ofta åtgärda själv och spar på så sätt onödiga servicekostnader.

Spara denna bruksanvisning på en säker plats. Överlämna bruks- och monteringsanvisningen till den nya ägaren vid vidareförsäljning för informationens och säkerhetens skull.

## Innehåll

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>83</b>
För installation och funktion .....	83
För hällen .....	83
För personer .....	83
<b>Beskrivning av hällen</b> .....	<b>84</b>
Hur man använder touchkontrollerna .....	85
<b>Så här fungerar din häll</b> .....	<b>86</b>
Drifttidsbegränsning .....	86
Övriga funktioner .....	86
Så här spar du energi .....	86
Effektlägen .....	86
Manövrering av knapparna .....	87
Slå på hällen och en värmezona .....	87
Slå av värmezona .....	87
Slå av hällen .....	87
Koppla till dubbel-/trippelzonen .....	88
Barnsäkerhetsspärr (om sådan finns) .....	88
Avstängningsautomatik (timer) .....	89
Äggklocka .....	89
STOPP-funktion (om sådan finns) .....	90
Varmhållningsfunktion (om sådan finns) .....	90
Spärr (om sådan finns) .....	90
Uppkokningsautomatik .....	91
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>92</b>
Glaskeramikhäll .....	92
Speciell nedsmutsning .....	92
<b>Vad ska man göra vid fel?</b> .....	<b>93</b>
<b>Monteringsanvisning</b> .....	<b>94</b>
Säkerhetsanvisningar gällande montering av köksnickerier .....	94
Montering .....	94
Elektrisk anslutning .....	96
Tekniska data .....	97
Igångsättning .....	97

## För installation och funktion

- Hällen är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsbestämmelser.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av hällen får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Ej sakkunnigt utförda arbeten utgör en säkerhetsrisk.

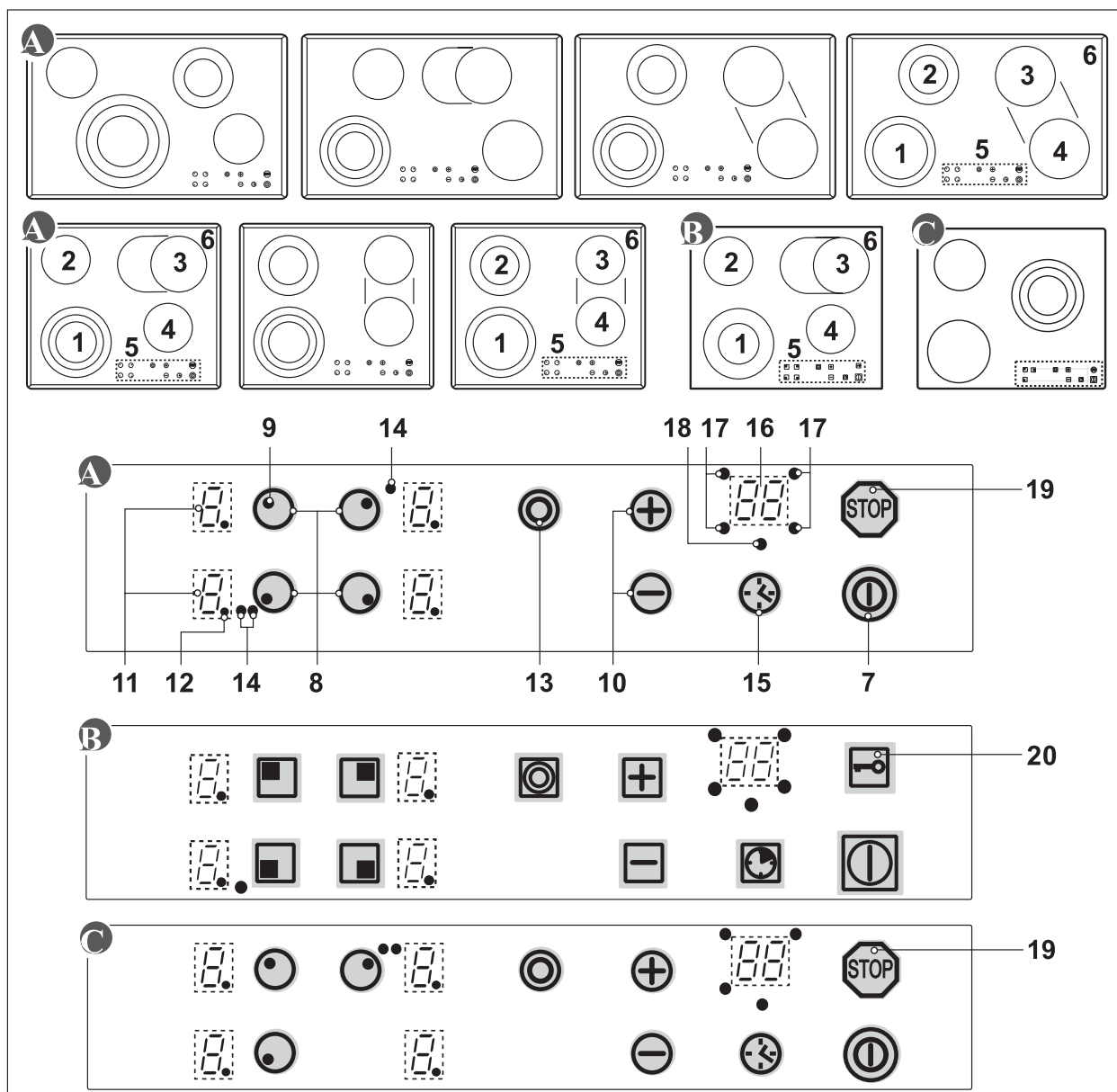
## För hällen

- Ställ inga tomma kastruller eller stekpannor på påslagna värmezoner. Låt inte kastruller stå och torrkoka på hällen. Risk finns att kastrullerna överhettas!
- Var försiktig vid användning av vattenbadskastruller. Vattenbadskastruller kan torrkoka utan att man märker det! Detta leder till skador på kastrullen och hällen. För sådana skador gäller inte garantin!
- Överhettat fett och olja kan självantända. Ha spisen under uppsikt när du lagar mat med mycket fett och olja. Släck aldrig fett och olja som brinner med vatten! Lägg på locket och slå av värmezonen.
- Glaskeramikyten är mycket motståndskraftig. Se ändå till att inga hårda föremål faller ner på den. Punktformiga slagbelastningar kan leda till att glasytan spricker.
- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skårar eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.
- Om hällen inte går att slå av pga defekt touchkontrollstyrning ska strömmen genast brytas med säkringen i husets elskåp och kundtjänst kontaktas.
- Var försiktig när du arbetar med elektriska hushållsapparater! Anslutningsladdar får inte komma i beröring med de heta värmezoner.
- Hällen får aldrig användas som avställningsyta.

- Lägg ingen aluminiumfolie eller plast på värmezoner. Se till att allt som kan smälta, som t ex plast, folie och framför allt socker eller sockerhaltiga livsmedel hålls borta från varma värmezoner. Avlägsna genast socker medan det fortfarande är varmt från värmezonen för att undvika skador. Använd rakbladsskrapan.
- Lägg inga eldfarliga, lättantändliga föremål eller föremål som kan deformeras direkt under hällen.
- Värm aldrig upp konserverburkar eller laminerade förpackningar på värmezoner. Risk finns för att de exploderar pga energitillförseln!
- Håll touchkontrollerna rena eftersom hällen kan tolka smuts som fingerkontakt. Placera aldrig föremål (korkkärl, kökshanddukar etc) på touchkontrollerna!
- När kastruller kokar över så pass kraftigt att även touchkontrollerna berörs, rekommenderar vi att trycka på Från-knappen.
- Varma kastruller eller stekpannor får inte täcka över touchkontrollerna. I så fall stängs hällen automatiskt av.
- Flambera aldrig under en fläkt. Fettet som finns i filtret kan fatta eld!
- Se till att smuts inte bränns fast flera gånger.

## För personer

- Denna häll är inte avsedd att hanteras av personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller förståndsformåga eller av personer som inte har de nödvändiga erfarenheterna och/eller kunskaperna. Det gäller inte om dessa personer hålls under uppsikt av en annan person som ansvarar för deras säkerhet eller om denna person har lämnat anvisningar om hur hällen ska användas. Barn ska hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med hällen.
- **Observera!** Värmezoner blir mycket heta när de är påslagna. Se till att småbarn aldrig uppehåller sig i närheten av hällen.



Dekoren kan avvika från den i figurerna.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Värmezon vänster fram</li> <li>2. Värmezon vänster bak</li> <li>3. Värmezon höger bak</li> <li>4. Värmezon höger fram</li> <li>5. Manöverpanel med touchkontroller</li> <li>6. Glaskeramikhäll</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Till-/Från-knapp</li> <li>8. Knapp för val av värmezon</li> <li>9. Symbol som visar var värmezonen befinner sig på glaskeramikhällen</li> <li>10. Plus-knapp (öka) / Minus-knapp (reducera)</li> <li>11. Indikering för effektläge</li> <li>12. Standby-punkt</li> <li>13. Flerzonsknapp</li> <li>14. Kontrollampa (dubbel-/trippelzonstillkoppling)</li> <li>15. Timer-valknapp</li> <li>16. Indikering för timer</li> <li>17. Kontrollampa som visar var värmezonen befinner sig på glaskeramikhällen</li> <li>18. Lampa äggklocka</li> <li>19. STOPP-knapp</li> <li>20. Låsknapp</li> </ul> |
|---|--|

## Hur man använder touchkontrollerna

Glaskeramikhällen manövreras med hjälp av touchkontroller. Touchkontrollerna fungerar på följande sätt: berör symbolerna på glaskeramikhällen med fingertoppen under ett kort ögonblick. En korrekt beröring bekräftas med en signalton. I det följande kallas touchkontrollerna för „knappar“.

### Till-/Från-knapp (7)

Med denna knapp slås hällen på eller av. Knappen är således huvudströmbrytaren.

### Knapp för val av värmezon, t ex vänster fram (8)

Berör en av knapparna för val av värmezon för att välja värmezon. Effektläget ställs sedan in med Plus-knappen eller Minus-knappen.

### Plus-knapp / Minus-knapp (10)

Dessa knappar används för att ställa in effektlägen, avstängningsautomatiken och äggklockan. Minus-knappen reducerar det visade värdet och Plus-knappen ökar det. Det visade värdet kan raderas genom att samtidigt beröra båda knapparna.


### Indikering för effektläge (11)

I indikeringen för effektläge visas det valda effektläget, eller:

H ..... Restvärme

A..... Uppkokningsautomatik

STOP ..... Stopp-funktion

 ..... Varmhållningsfunktion

När standby-punkten (12)  lyser kan värmezonerna ställas in.

### Flerzonsknapp (13)

För förstoring av värmezonerna.

### Timer-valknapp (15)

För programmering av avstängningsautomatiken eller äggklockan.

### STOPP-knapp (19) (om sådan finns)

Kokförloppet kan avbrytas för en kort tid med STOPP-funktionen.

### Låsknapp (20) (om sådan finns)

Knapparna kan spärras med låsknappen.

## Drifttidsbegränsning

Hällen har en automatisk avstängningsfunktion. Den kontinuerliga användningstiden för varje värmezonen beror på vilket effektläge som har valts (se tabellen).

Förutsättning för att värdena i tabellen ska gälla är att inga inställningar för värmezonen ändras under användningstiden. När drifttidsbegränsningen har utlöst stängs värmezonen av, det hörs en kort signal och ett H visas i indikeringen.

Inställt effektläge	Drifttidsbegränsning (timmar)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

## Övriga funktioner

När en eller flera touchkontroller berörs under längre tid eller samtidigt (t ex när en kastrull oavsiktligt ställs på touchkontrollerna) blockeras kopplingsfunktionen.

Symbolen blinkar och en tidsbegränsad konstant signal hörs. Efter ett par sekunder tystnar signalen. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Berör samma knapp igen för att radera symbolen eller slå av hällen och slå på den igen.

## Så här spar du energi

Här följer några tips om hur du kan använda din nya häll och kokkärnen på ett energisparande och effektivt sätt.

- Diametern på kokkärlets botten bör vara lika stor som värmezonen diameter.
- När du köper kastruller, tänk på att det ofta är måttet på den övre kastrulldiametern som anges. Detta är för det mesta större än måttet på kastrullens bottendiameter.
- Tryckkokare är speciellt tids- och energisparande tack vare övertrycket och det slutna tillagningsutrymmet. Den korta tillagningstiden bevarar vitaminerna i högre grad.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. När en kastrull står och torrkokar kan den och värmezonen skadas.
- Sätt om möjligt alltid på ett passande lock på kastruller.
- Använd en kastrull som passar till den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull med bara bottenskylla behöver mycket energi.

## Effektlägen

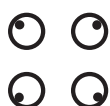
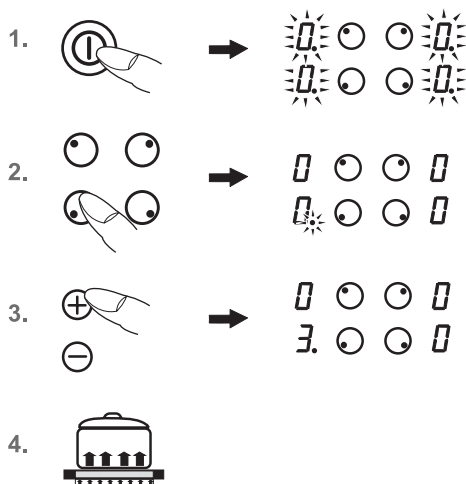
Värmezonererna kan ställas in på flera olika effektlägen. Tabellen visar användningsexempel för de olika effektlägena.

Effektläge	Lämpligt för
0	Från-läge, eftervärme
	Varmhållningsfunktion
1-2	Fortsatt kokning av små mängder <b>(lägsta effekt)</b>
3	Fortsatt kokning
4-5	Fortsatt kokning av stora mängder, fortsatt stekning av stora köttbitar
6	Stekning, redning
7-8	Stekning
9	Uppkokning, bryning, stekning <b>(högsta effekt)</b>

## Restvärmeindikering

Glaskeramikhällen indikerar restvärme genom bokstaven H.

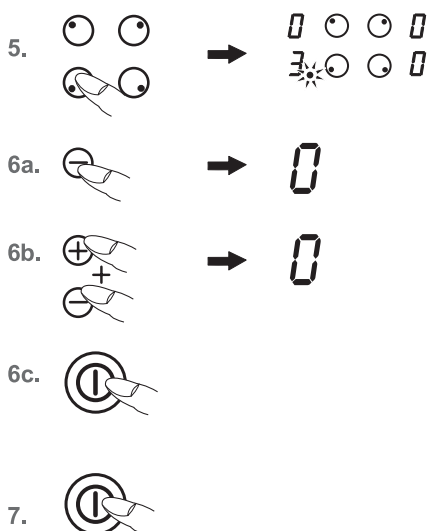
Så länge indikeringen H lyser efter det att värmezonen slagits av kan restvärmen användas för att smälta eller hålla maträtter varma. Värmezonen kan fortfarande vara varm fastän bokstaven H har slocknat. Risk för brännskador!



Knappar för val av värmezon



Standby-punkt



## Manövrering av knapparna

De här beskrivna funktionerna kräver att man först berör en (val-) knapp och **anslutningsvis** ytterligare en knapp.

Vald funktion slocknar om inte nästa knapp berörs **inom 10 sekunder**.

För att göra inställningar kan Plus- och Minus-knappen beröras flera gånger i rad eller hållas intryckta.

## Slå på hällen och en värmezon

1. Berör **Till-/Från-knappen** (Ⓢ) tills indikeringarna för effektläge visar 0. Standby-punkterna blinkar. Styrningen är nu driftklar.
2. Berör sedan en **knapp för val av värmezon** (t ex ●) för värmezon vänster fram). Standby-punkten för den valda värmezonen lyser.
3. Välj ett effektläge med **Plus-knappen** (+) eller **Minus-knappen** (-). Med Plus-knappen ställs effektläge 1 in, med Minus-knappen effektläge 9.
4. Ställ ett **kokkärl** på värmezonen.

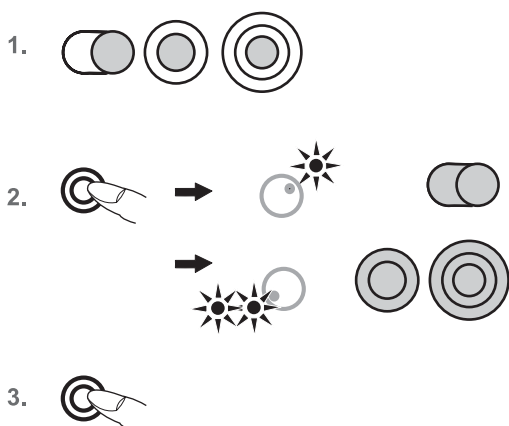
Upprepa stegen 2 till 4 om flera värmezoner ska användas samtidigt.

## Slå av värmezon

5. Standby-punkten för den valda värmezonen måste lysa. Berör eventuellt en **knapp för val av värmezon** (t ex ●) för vänster fram).
6. a) Berör **Minus-knappen** (-) flera gånger tills indikeringen för effektläge visar 0 eller  
b) berör **Minus-knappen** (-) och **Plus-knappen** (+) samtidigt en gång. Värmezonen slås av direkt från varje effektläge, eller  
c) berör **Till-/Från-knappen** (Ⓢ). Hela hällen slås av (alla värmezoner slås av).

## Slå av hällen

7. Berör **Till-/Från-knappen** (Ⓢ). Hällen slås av oberoende av vilka inställningar som har gjorts.



## Koppla till dubbel-/trippelzon ☉

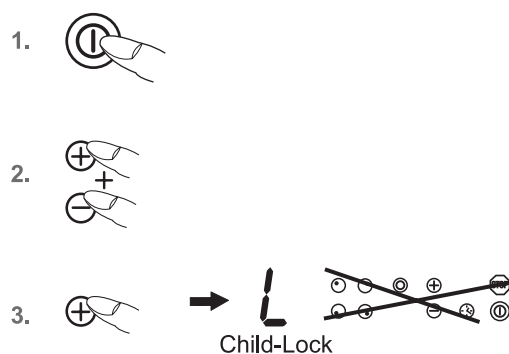
(Gäller endast för värmezoner som kan förstoras.)

För att en värmezon ska fungera som dubbelzon/trippelzon måste man först slå på värmezonen.

1. Välj önskat effektläge från 1-9.
2. Berör **flerzonsknappen** ☉ för att koppla till den andra eller tredje värmekretsen.  
Kontrolllampan dubbel-/trippelzon lyser.
3. Berör **flerzonsknappen** ☉ igen för att förminska värmezonen.  
Kontrolllampan dubbel-/trippelzon slocknar.

### Observera

- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.



## Barnsäkerhetsspärr L (om sådan finns)

Barnsäkerhetsspärren förhindrar att barn avsiktligt eller oavsiktligt slår på hällen. För att förhindra detta spärras manövreringen.

### Aktivera barnsäkerhetsspärren

1. Berör **Till-/Från-knappen** ① för att slå på hällen.
2. Berör därefter genast **Plus-knappen** ⊕ och **Minus-knappen** ⊖ samtidigt.
3. Berör sedan **Plus-knappen** ⊕ för att aktivera barnsäkerhetsspärren. I indikeringarna för effektlägen visas ett L för Child-Lock. Manövreringen är nu spärrad och hällen slås av.

### Låsa upp barnsäkerhetsspärren

4. Berör **Till-/Från-knappen** ①.
5. Berör därefter genast **Plus-knappen** ⊕ och **Minus-knappen** ⊖ samtidigt.
6. Berör sedan **Minus-knappen** ⊖ för att låsa upp barnsäkerhetsspärren. Bokstaven L slocknar.

### Låsa upp barnsäkerhetsspärren för en tillagningsprocess

Förutsättning: barnsäkerhetsspärren har aktiverats enligt punkt 1-3.

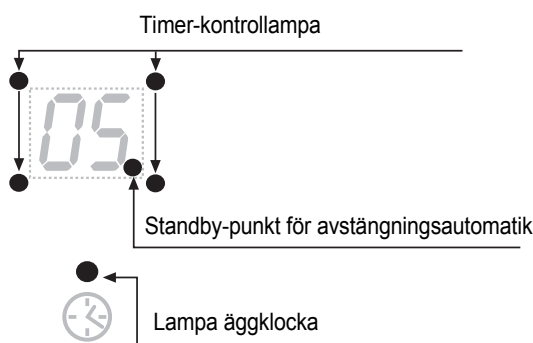
- Berör **Till-/Från-knappen** ①.
- Berör därefter genast **Plus-knappen** ⊕ och **Minus-knappen** ⊖ samtidigt.  
Nu kan man slå på en värmezon (välj värmezon och ställ in effektläge).  
När värmezonen sedan slås av är barnsäkerhetsspärren aktiv igen (inkopplad).

### Observera

Vid strömbortfall låses barnsäkerhetsspärren upp, dvs avaktiveras.



- 
- 1x, 2x, 3x ...
- 
- 
- 



- 
- 
- 

## Avstängningsautomatik (timer)

Avstängningsautomatiken gör att varje påslagen värmezona slås av automatiskt efter en inställbar tid. Tiden kan ställas in mellan 1 och 99 minuter.

- Slå på hällen. Slå på en eller flera värmezoner och välj önskade effektlägen.
- Berör **timer-valknappen** . Standby-punkten för avstängningsautomatiken lyser. Fortsätt att beröra knappen tills timer-kontrollampen för den önskade värmezonen blinkar. Viktigt: En timer-kontrollampa kan bara blinka när värmezonen redan har slagits på (effektläge högre än 0).
- Ange därefter genast tillagningstiden mellan 1 och 99 minuter med **Plus-knappen** eller **Minus-knappen** . Plus-knappen startar det visade värdet med 01, Minus-knappen med 30. Inställningen nollställs (00) genom att man samtidigt berör Plus- och Minus-knappen.
- Berör **timer-valknappen** så många gånger tills timer-kontrollampen för den önskade värmezonen blinkar för att programmera avstängningsautomatiken för ytterligare en värmezona. Ställ sedan in önskad tid med **Plus-knappen** eller **Minus-knappen** .
- När tiden är ute slås värmezonen av. Först hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra en valfri knapp (med undantag för Till-/Från-knappen).

Observera!

- Berör **timer-valknappen** så många gånger tills timer-kontrollampen för den önskade värmezonen blinkar för att kontrollera den tid som redan gått (avstängningsautomatiken). Det visade värdet kan läsas av och även ändras.
- Stänga av avstängningsautomatiken i förtid: Välj aktuell värmezona (timer-kontrollampen blinkar) och berör Plus- och Minus-knappen samtidigt en gång.

## Äggklocka

- Slå på hällen.
- Berör **timer-valknappen** tills lampan ovanför knappen för äggklockan blinkar. Ställ in tiden i minuter med **Plus-knappen** eller **Minus-knappen** .
- När tiden är ute hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra en valfri knapp.

Anmärkning:

- Äggklockan fortsätter att gå även om hällen är avslagen. Slå på hällen med Till-/Från-knappen för att ändra tiden.

- 
- 
- 

## STOPP-funktion (om sådan finns)

Kokförloppet kan avbrytas för en kort stund med STOPP-funktionen, när det t ex ringer på dörren. För att sedan fortsätta kokförloppet på samma effektläge ska STOPP-funktionen stängas av. Har timern eventuellt ställts in stannar den och fortsätter sedan att gå.

Av säkerhetsskäl fungerar STOPP-funktionen bara under 10 minuter. Därefter stängs hällen av.

- Kokkärlet står på värmezonerna och effektlägena har ställts in.
- Berör **STOPP-knappen** . Istället för de valda effektlägena visas nu bokstäverna S-T-O-P efter varandra.
- När avbrottet är slut ska först **STOPP-knappen** beröras och därefter **en valfri annan knapp** (med undantag för Till-/Från-knappen). Den andra knappen måste beröras inom 10 sekunder annars stängs hällen av.

- 
- håll intryckt
- 

## Varmhållningsfunktion (om sådan finns)

Varmhållningsfunktionen gör att mat som har lagats färdigt hålls varm på en värmezon. Värmezonerna har då en låg effekt.

- Kokkärlet står på en värmezon och ett effektläge (t ex 3) har valts. Standby-punkten för den valda värmezonerna måste lysa. Berör eventuellt **en knapp för val av värmezon** (t ex för vänster fram).
- Håll **Minus-knappen** intryckt för att bläddra tillbaka i effektlägena (... 3, 2, 1, ). Stoppa vid . Varmhållningsfunktionen är nu aktiverad.
- Berör **Minus-knappen** en gång för att stänga av funktionen (0).

Varmhållningsfunktionen pågår 120 minuter. Därefter slås hällen av.

## Spärr (om sådan finns)

(Endast modeller med låsknapp )

Barnsäkerhetsspärr är till för att spärra manövreringen av knapparna och inställningen av effektläge. Endast Från-knappen fungerar i så fall för att kunna slå av hällen.

- 
- 

### Aktivera låsfunktionen (under tillagningen):

- Berör **låsknappen** för att aktivera funktionen. Kontrolllampan ovanför låsknappen lyser. Manövreringen är nu spärrad.

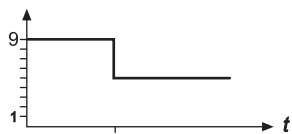
### Låsa upp låsfunktionen

- Berör **låsknappen** för att avsluta funktionen. Kontrolllampan ovanför låsknappen slocknar.

Observera!

- Låsfunktionen fortsätter att vara aktiv även när hällen är avslagen. Nästa gång hällen slås på ska den därför först låsas upp!

Vid strömbortfall låses barnsäkerhetsspärr upp, dvs avaktiveras.



- 1.
2. **9**
3.
4. **5**

## Uppkokningsautomatik **A**

Uppkokningsautomatiken innebär att uppkokning sker på effektläge 9. Efter en viss tid sänks värmen automatiskt och tillagningen fortsätter på ett lägre effektläge (1 till 8).

När man använder uppkokningsautomatiken behöver man bara välja effektläge för den fortsatta tillagningen. Elektroniken sänker automatiskt värmen.

Uppkokningsautomatiken lämpar sig för maträtter som är kalla när de börjar tillagas, värms upp på hög effekt och sedan kan koka vidare utan uppsikt (t ex soppkött).

1. Slå på värmezonen. Standby-punkten för den valda värmezonen måste lysa. Berör eventuellt **en knapp för val av värmezon** (t ex för vänster fram).
2. Ställ in effektläge 9. Uppkokningsautomatiken aktiveras genom att **Plus-knappen** berörs igen. Indikeringen för effektläge visar växelvis A och 9.
3. Välj sedan genast ett lägre effektläge (1 till 8) med **Minus-knappen** för fortsatt tillagning. A och det valda effektläget för fortsatt tillagning blinkar växelvis.
4. Uppkokningsautomatiken startar nu och löper programenligt. Efter en viss tid (se tabellen) fortsätter tillagningen på effektläget för fortsatt tillagning.

Inställt effektläge	Uppkokningsautomatik Tid (min:sek)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

Observera!

- Under uppkokningsautomatiken kan ett högre effektläge för den fortsatta tillagningen väljas med **Plus-knappen** . Uppkokningsautomatiken stängs av med **Minus-knappen** .
- Uppkokningsautomatiken slås automatiskt av efter 10 sekunder och tillagningen fortsätter på effektläge 9 om man väljer att behålla effektläge 9 och inte ställer in ett lägre effektläge för den fortsatta tillagningen.



- Slå av hällen och låt den kallna före rengöring.
- Glaskeramikhällen får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att bara torka snabbt över **Till-/Från-knappen** vid rengöring. På så sätt undviker man oavsiktlig påslagning!

## Glaskeramikhäll

**Viktigt!** Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t ex grovt skurmedel, repande svampar eller rost- och fläckbortagningsmedel.

### Rengöring efter användning

1. Rengör alltid hällen när den är nedsmutsad och helst efter varje användning. Använd en fuktig trasa och lite handdiskmedel. Torka därefter torrt med en ren trasa så att inga diskmedelsrester bli kvar på ytan.

### Skötsel en gång i veckan

2. Rengör och vårda hela hällen grundligt en gång i veckan med ett i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

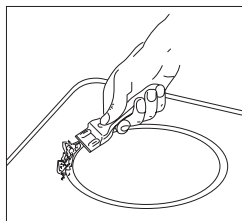
Läs alltid igenom tillverkarens rekommendationer.

När rengöringsmedlen appliceras skapar de en skyddsfilm som verkar vatten- och smutsavvisande. All nedsmutsning lägger sig ovanpå filmen och är sedan lättare att ta bort. Torka därefter ytan torr med en ren trasa. Se till att inga rengöringsmedelsrester blir kvar på ytan eftersom de får en aggressiv verkan vid upphetning och kan därför förändra hällens yta.

## Speciell nedsmutsning

**Stark nedsmutsning** och fläckar (kalkfläckar, pärlemorglänssande fläckar) går lättare att ta bort när hällen är ljummen. Använd i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel. Gå tillväga som beskrivs under punkt 2.

**Mat som kokat över** torkar man först bort med en våt trasa och avlägsnar sedan smutsrester med en speciell rakbladsskrapa för glaskeramikhällar. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.



**Fastbränt socker** och smält plast ska tas bort omedelbart med en rakbladsskrapa medan det fortfarande är varmt. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.

**Sandkorn** som eventuellt faller på hällen när man skalar potatis eller sköljer sallad kan orsaka repor när man skjuter kastruller på hällen. Se därför till att inga sandkorn ligger kvar på hällen.

**Färgförändringar** av hällen har inget inflytande på glaskeramikens funktion eller stabilitet. Det rör sig inte om skador på hällen utan om matrester som inte har avlägsnats och därför bränts fast.

**Glänsande ställen** uppstår genom att kastrullbottnar skavs av - det gäller speciellt om man använder kokkärl av aluminium - eller att man har använt fel rengöringsmedel. Dessa ställen är mycket svåra att ta bort även med de speciella rengöringsmedlen. Upprepa eventuell rengöringen flera gånger. Genom användning av aggressiva rengöringsmedel och kokkärlsbottnar som skrapar mot hällens yta nöts dekoren bort med tiden och mörka fläckar uppstår.



Okvalificerade ingrepp och reparationer på hällen är farliga, eftersom risk för elektriska stötar och kortslutning föreligger. För att undvika kroppsskador och materialskador på hällen ska man därför låta bli att göra sådana ingrepp och reparationer. Låt en behörig elektriker eller en teknisk kundtjänst utföra dessa arbeten.

## Observera!

Om fel skulle uppstå på hällen ska man först se efter i denna bruksanvisning om man inte själv kan åtgärda felet.

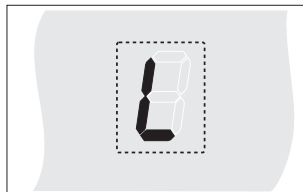
## Nedan hittar du tips hur du kan åtgärda fel.

### Säkringen går flera gånger.

- Kontakta vår tekniska kundtjänst eller en elektriker!

### Det går inte att slå på hällen.

- Har säkringen i elskåpet gått?
- Är nätanslutningskabeln ansluten?
- Är barnsäkerhetsspärren aktiverad? I så fall visas ett L.




- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? Ta i så fall bort föremålen.

### Symbolen blinkar och det hörs en tidsbegränsad konstant signal.

Touchkontrollerna aktiveras permanent av mat som kokat över, kokkärl eller andra föremål.

Åtgärd: rengör hällen eller ta bort föremålet.

Berör samma knapp eller slå av hällen och slå på den igen för att radera symbolen .

### Hällen eller värmezonen är plötsligt avslagen.

- Har Till/Från-knappen eventuellt berörts?
- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? En tidsbegränsad signal hörs. Efter ett par sekunder tystnar signalen. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
- Har säkerhetsavstängningen utlösts, dvs har ett effektläge använts oförändrat under längre än en viss tid? Se kapitlet „Drifttidsbegränsning“.

### Det går inte att slå av hällen.

- Elektronisk komponent defekt.  
Koppla bort strömmen med säkringen, kontakta kundtjänst.

### Värmezonen värms inte upp.

- Värmezon defekt. Kontakta kundtjänst.
- Den inre zonen i en dubbelzon defekt.  
Använd aldrig den yttre zonen även om den fungerar. Kontakta kundtjänst.

### Hällen låter konstigt (klickande eller knackande ljud) eller det hörs ett surrande ljud när hällen slås på?

- Det har tekniska orsaker och innebär ingen försämring av kvalitet eller funktion.

### LED-lampa för effektläge eller restvärmeindikering H lyser inte eller bara delvis.

- LED-indikering defekt. Kontakta kundtjänst.  
Risk för brännskador, eftersom tillförlitlig varning för hög temperatur saknas.

### Hällen har sprickor eller brott.

- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skårar eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.

## Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier

- Fanér, lim och plastbeläggningar på intilliggande kökssnickerier måste vara temperaturbeständiga (>75°C). Om fanér och beläggningar inte är tillräckligt temperaturbeständiga kan de deformeras.
- Efter avslutad inbyggnad ska det inte vara möjligt att beröra strömförande delar.
- Det är tillåtet att använda vägglistor av massivt trä på arbetsbänken bakom hällen om de minimiavstånd som anges i inbyggnadsritningen observeras.
- De minimiavstånd som gäller för hällens urtag i bakkant framgår av inbyggnadsritningen och ska beaktas.
- Om hällen byggs in omedelbart intill ett högskåp ska ett säkerhetsavstånd på minst 50 mm observeras. Högskåpets sidoyta måste vara belagd med ett värmetåligt material. Av arbetstekniska skäl bör avståndet emellertid uppgå till minst 300 mm.
- Avståndet mellan häll och utsugningskåpa måste vara minst lika stort som anges i monteringsanvisningen för utsugningskåpan.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren, spikar etc) ska avlägsnas så att det befinner sig utom räckhåll för småbarn, eftersom dessa delar eventuellt kan medföra risker. Smådelar kan sväljas och plastfolie kan orsaka kvävning.

## Montering

### Viktiga anvisningar

- Om hällen byggs in ovanför kökssnickerier (sidoväggar, lådor etc) måste en mellanplatta monteras med ett avstånd på minst 20 mm från hällens undersida så att det inte är möjligt att oavsiktligt beröra elektriska komponenter. Mellanplattan får bara kunna avlägsnas med verktyg.
- Pga brandrisken ska man se till att inga brandfarliga eller lättantändliga föremål eller sådana som deformeras av värme befinner sig direkt bredvid hällen eller placeras i dess närhet.

### Tätninglistor för hällen

Innan hällen byggs in ska den medföljande tätninglisten sättas fast runtom.



- Se till att ingen vätska kan tränga in mellan hällen och arbetsbänken eller mellan arbetsbänken och väggen. Det gäller speciellt när elektriska apparater är inbyggda under hällen.
- När det gäller inbyggnad av hällen i ojämn arbetsbänk - t ex med keramisk eller liknande beläggning (kakelplattor etc) – ska tätningen som eventuellt befinner sig på hällen avlägsnas och tätningen mellan häll och arbetsbänk åstadkommas med hjälp av plastiska tätningsmaterial (kitt).
- **Hällen får aldrig monteras med silikon!** Hällen kan i så fall inte demonteras utan att skador uppstår på den.

### Urtag i arbetsbänken

Urtaget i arbetsbänken ska om möjligt göras exakt med ett bra och rakt sågblad eller med en överfräs. Försegla därefter urtagets kanter så att ingen fuktighet kan tränga in.

Urtaget för hällen görs enligt bilderna.

Glaskeramikytan måste ligga jämnt och i ett plan. Spänningar kan leda till att glasplattan spricker.

Se till att hällens tätning sitter felfritt och runtom.

Glaskeramikhällen monteras antingen med clips eller med bygglar.

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

Clips

- Slå in clipsen i urtaget i arbetsbänken i de avstånd som anges. Eftersom clipsen ligger an horisontellt krävs ingen justering i höjled.
- Viktigt: hela clipsytan ska ligga an horisontellt mot arbetsbänken (för att undvika risk för glasbrott).
- Placera hällen på vänster sida av urtaget (a), justera in den (b) och clipsa fast den (c).
- För att säkra clipsen kan man skruva fast dem med skruvar.

**Viktigt:**  
Om hällen sitter snett eller om spänningar uppstår är det risk för att glaskeramikytan spricker under monteringen!

- ① Minimiavstånd till intilliggande väggar
- ② Håltagningsmått
- ③ Hällens yttermått
- ④ Kabelgenomföring på baksidan
- ⑤ Inbyggnadshöjd

[mm]

Typ	x3	x2
60	600/589/574/580mm	560 mm ±1,0
80	800/790/779/764mm	750 mm ±1,0

Bygel

- Placera hällen i urtaget och justera in den.
- Sätt fast byglarna från undersidan med skruvar i de befintliga fästhålen, justera in dem och dra åt.
- Dra bara åt skruvarna för hand med en skruvmejsel. Använd inga batteriskruvdragare.
- Se till att byglarna placeras korrekt när arbetsbänken är tunn.

**Viktigt:**  
Om hällen sitter snett eller om spänningar uppstår är det risk för att glaskeramikytan spricker under monteringen!

- ① Minimiavstånd till intilliggande väggar
- ② Håltagningsmått
- ③ Hällens yttermått
- ④ Kabelgenomföring på baksidan
- ⑤ Inbyggnadshöjd

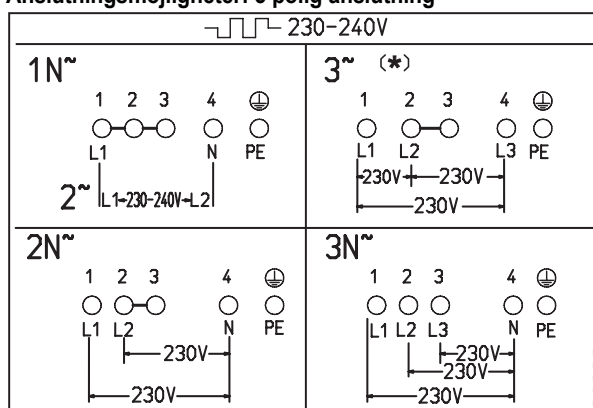
## Elektrisk anslutning

- Den elektriska installationen får endast utföras av en behörig elektriker.
- De lagliga föreskrifterna och den lokala elleverantörens installationsvillkor skall följas i detalj.
- Hällen ska säkras med en brytare som skiljer ut alla faserna. Brytarens kontaktavstånd bör vara minst 3 mm. Lämpliga brytare är LS-brytare, säkring och relä. När hällen installeras eller repareras ska den göras strömlös med en av dessa anordningar.
- Skyddsledaren måste vara så lång att den belastas först efter anslutningskabelns strömförande ledare om dragavlastningen inte skulle fungera.
- Överflödiga kabellängd ska dras ut ur inbyggnadsområdet under hällen.
- Elnätets spänning måste överensstämma med den spänning som anges på typskylten.
- Inga strömförande delar på den inbyggda hällen ska kunna beröras.
- **Observera: En felaktig anslutning kan leda till att elektroniken förstörs.**

## Häll levererad utan nätanslutningskabel

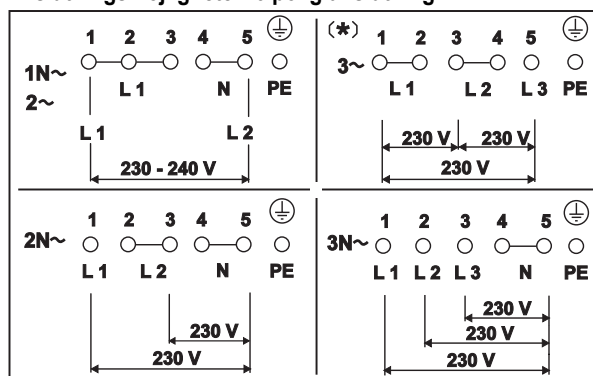
- För att kunna ansluta hällen måste locket till kopplingsdosan på hällens undersida lossas för att kopplingsplinten ska bli åtkomlig. Efter anslutningen måste locket sättas tillbaka och nätanslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman.
- Anslutningskabeln måste motsvara minst typ H05 RR-F.

## Anslutningsmöjligheter: 5 polig anslutning



\* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !

## Anslutningsmöjligheter: 6 polig anslutning



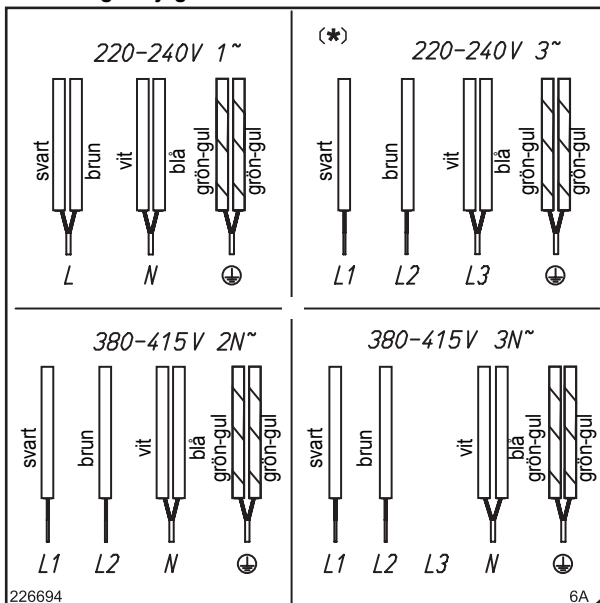
\* Observera! Specialanslutning 230 - 240 V 3~ !



## Anslutningsledning finns med från fabriken

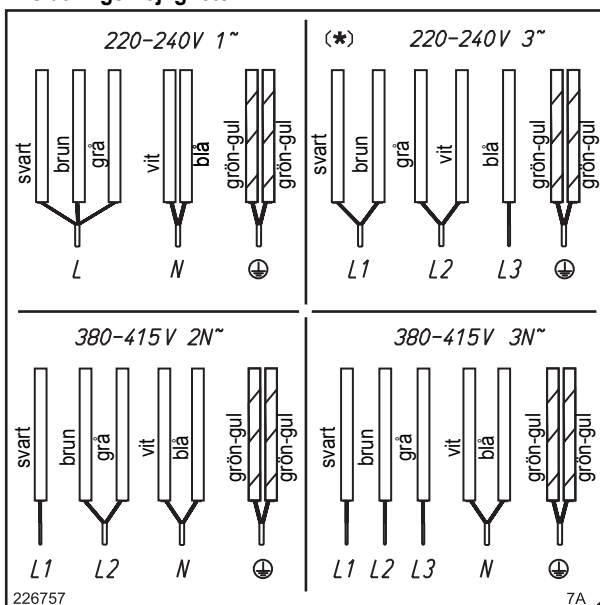
- Hällen är från fabriken utrustad med en temperaturbeständig anslutningskabel.
- Nätanslutningen görs enligt kopplingsdiagrammet om inte anslutningsledningen redan är försedd med en stickkontakt.
- Om nätanslutningskabeln till denna häll skadas måste den bytas ut mot en speciell typ av nätanslutningskabel. För att undvika risk för skador får detta endast ske genom tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

## Anslutningsmöjligheter



\* Observera! Specialanslutning 220 - 240 V 3~ !

## Anslutningsmöjligheter



\* Observera! Specialanslutning 220 - 240 V 3~ !

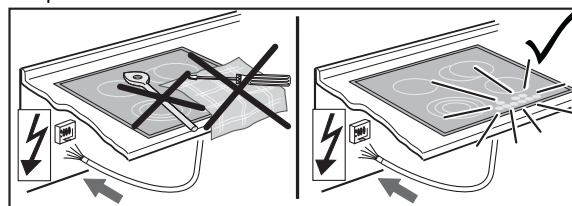
## Tekniska data

Se typskylten på hällens undersida.

## Igångsättning

När hällen är inbyggd och försörjningsspänningen har kopplats till (anslutning till elnätet) kör styrningen först en självtest och serviceinformation för kundtjänst visas.

Viktigt: När hällen ansluts till elnätet får det inte finnas några föremål på touchkontrollerna!



Torka kort av hällen med en svamp och diskvatten och torka den sedan torr.