(D) **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Glaskeramik-Kochfeld

(GB) **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic hob

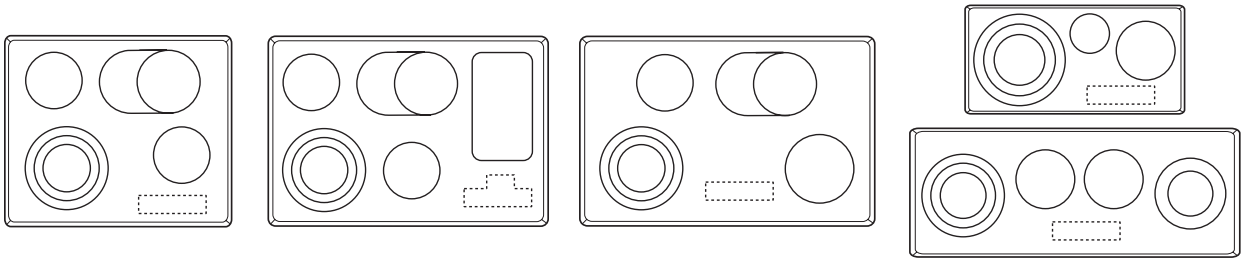
(F) **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique

(NL) **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische kookplaat

(I) **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura in vetroceramica

(E) **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica

(P) **Instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar em vitrocerâmica



D 2
GB 18
F 34
NL 50
I 66
E 82
P 98

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 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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 3
Für Anschluss und Funktion 3
Für das Kochfeld allgemein 3
Für Personen 3

Gerätebeschreibung 4
Bedienung durch Sensortasten 5
Restwärmeanzeige 5

Bedienung 6
Betriebsdauerbegrenzung 6
Sonstige Funktionen 6
Energiespartipps 6
Kochstufen 6
Topferkennung 6
Topferkennung ausschalten (nichtmetallische Töpfe) 6
Tastenbetätigung 7
Kochfeld und Kochzone einschalten 7
Kochzone ausschalten 7
Kochfeld abschalten 7
Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung 8
Kindersicherung 8
Abschaltautomatik (Timer) 9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) 9
STOP-Funktion 10
Verriegelung 10
Warmhaltezone 11
Ankochautomatik 11

Reinigung und Pflege 12
Glaskeramik-Kochfeld 12
Spezielle Verschmutzungen 12

Was tun bei Problemen? 13

Montageanweisung 14
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 14
Einbau 14
Elektrischer Anschluss 17
Technische Daten 17
Inbetriebnahme 17

Sicherheitshinweise

D

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

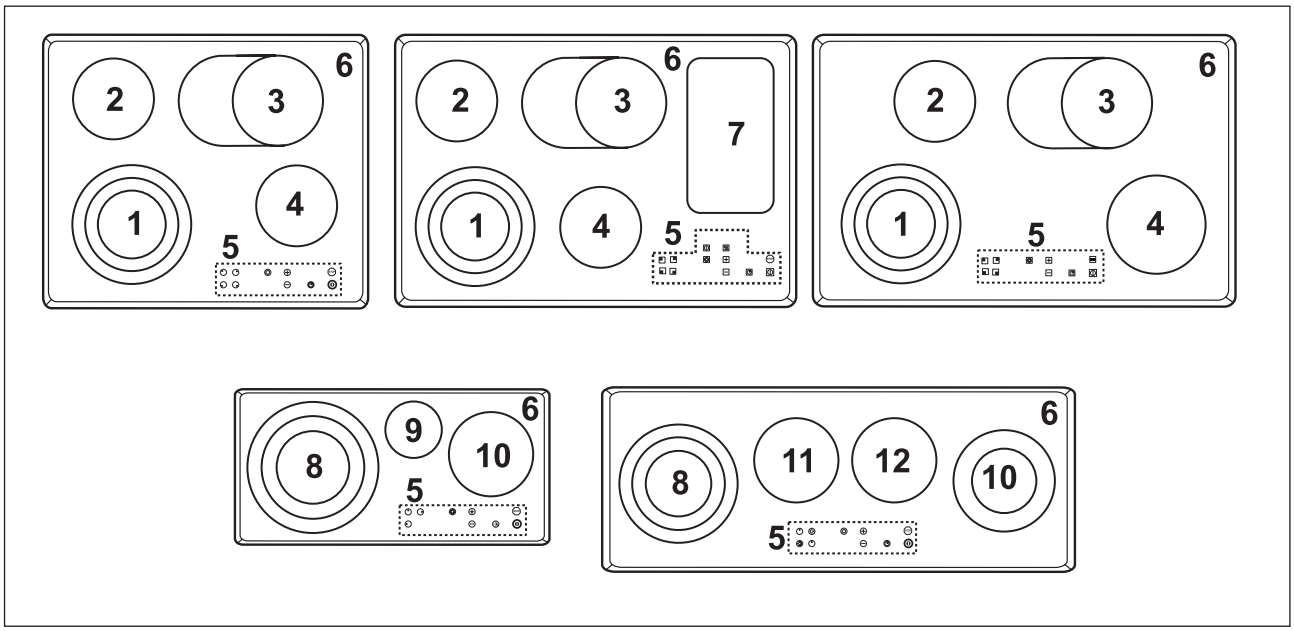
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und 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 entzündbare oder verformbare 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 könnte. 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.
- Kalkablagerungen schaden der Kochfläche.

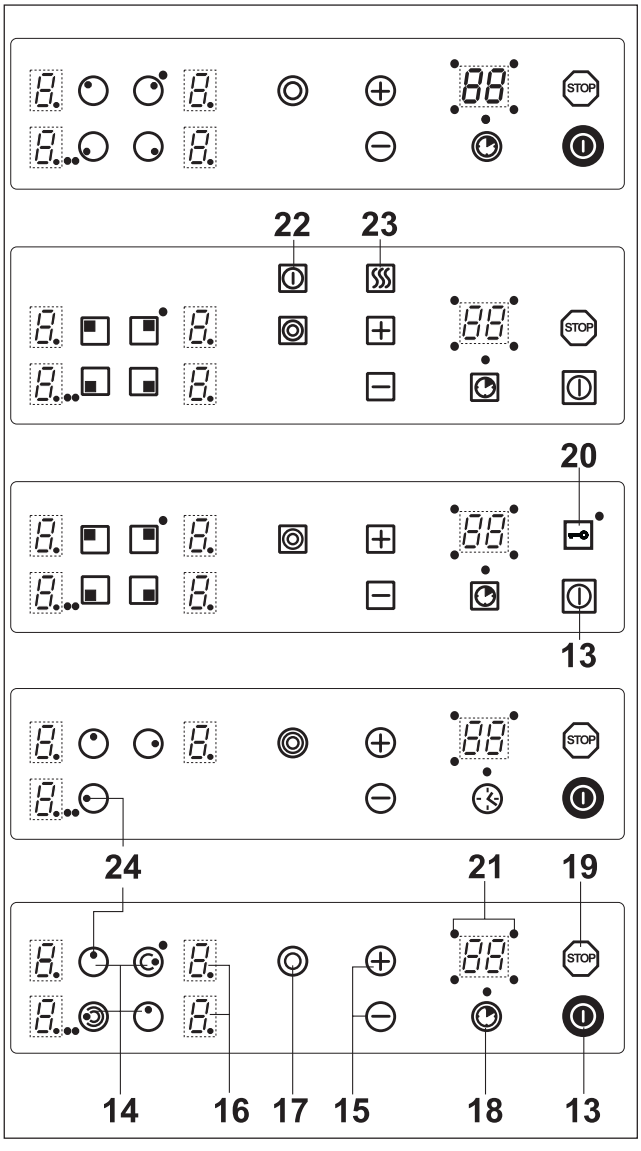
Für Personen

- **Vorsicht!**
  Personen, die mit dem Umgang der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, 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.

Gerätebeschreibung

D





Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Glaskeramik-Kochfeld
7. Warmhaltezone
8. Kochzone links
9. Kochzone Mitte
10. Kochzone rechts
11. Kochzone Mitte links
12. Kochzone Mitte rechts

13. Ein/Aus-Taste
14. Kochzonenauswahl-Taste
15. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
16. Kochstufen-Anzeige
17. Kreiszuschaltungstaste
18. Timer-Selektions-Taste
19. STOP-Taste
20. Verriegelungs-Taste
21. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
22. Ein-/Aus-Taste (Warmhaltezone)
23. Aktivierungs-Taste (Warmhaltezone)
24. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld

Gerätebeschreibung

D

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 (13)

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

Kochzonenauswahl-Taste; z.B vorne links (14)

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 (15)

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 (16)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H..... Restwärme

U ..... Topferkennung

A..... Ankochautomatik

STOP ..... Stop-Funktion

Wenn der Bereitschaftspunkt leuchtet, kann die Kochzone eingestellt werden.

Kreiszuschaltungstaste (17)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Timer-Selektions-Taste (18)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

STOP-Taste (19)

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

Verriegelungs-Taste (20)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

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!

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 ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

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 zum
0	Aus-Stellung
1 - 3	Aufwärmen, Warmhalten, Quellen, Auftauen
4 - 5	Dämpfen, Dünsten, Kochen
6 - 8	Braten, Frittieren
9	Erhitzen großer Mengen

Topferkennung

Das Kochfeld verfügt über eine Topferkennung, die standardmäßig immer eingeschaltet ist, weil davon ausgegangen wird, dass Metalltöpfe verwendet werden.

Wie funktioniert die Topferkennung?

Nach dem Auswählen einer Kochstufe prüft die Topferkennung, ob ein Metalltopf auf der Kochstelle steht. Wird kein Topf erkannt, so erscheint in der Anzeige ein U und der Heizkörper bleibt ausgeschaltet. Wird nun innerhalb von 10 Minuten ein Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich der Heizkörper ein und in der Anzeige erscheint die ausgewählte Kochstufe.

Kochzonen mit Zwei- bzw. Dreikreisbeheizung oder Bräterzone werden automatisch zugeschaltet, das heißt, die Topferkennung erkennt auch die Größe des Topfes. Wird kein Topf auf die Kochzone gestellt, so wird diese aus Sicherheitsgründen nach 10 Minuten ausgeschaltet.

Wann muss die Topferkennung abgeschaltet werden?

1. Bei Verwendung von nichtmetallischen Töpfen.
2. Bei Töpfen, die aufgrund ihrer Größe bzw. Material den äußeren Heizkreis bei Mehrkreiskochzonen bereits zuschalten, diesen aber nicht oder nur wenig bedecken.

Achtung:
Nach dem Gebrauch ist die Kochzone aus Sicherheitsgründen über die Touch-Control-Taste manuell auszuschalten, damit sich durch Verschieben der Töpfe oder Ablegen von metallischen Gegenständen nicht unbeabsichtigt eine Kochzone, bei noch eingeschalteter Topferkennung, einschalten kann.

Topferkennung ausschalten (nichtmetallische Töpfe)

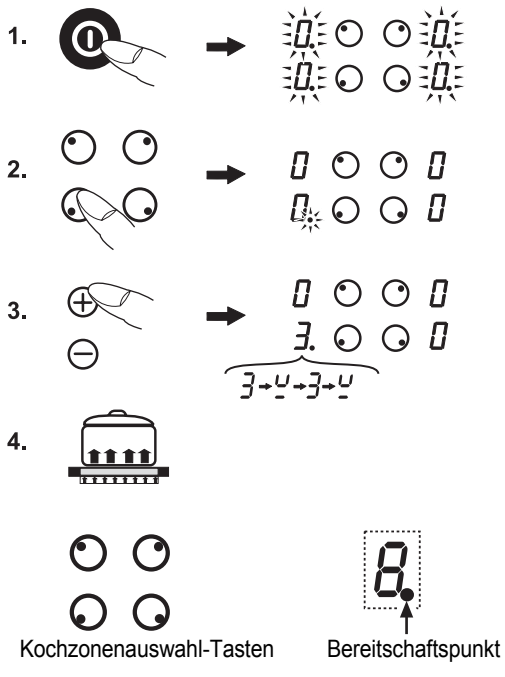
Die Topferkennung erkennt nur metallische Töpfe. Damit man auch mit nichtmetallischem Kochgeschirr kochen kann, lässt sich die Topferkennung für jede Kochzone ausschalten.

Vorgehensweise:

1. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ⊙▣ für vorne links) und eine Kochstufe mit **Plus-Taste** ⊕⊞ wählen.
2. **Kreiszuschaltungstaste ◎▣ betätigen und halten**, anschließend zusätzlich die entsprechende **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen. Ein Signalton ertönt. **Beide Tasten loslassen.** Damit ist die Topferkennung für einen Kochvorgang ausgeschaltet!

Wichtig:

Die Topferkennung wird automatisch wieder aktiviert, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird. Zum nächsten Kochvorgang mit Metallgeschirr steht die Topferkennung automatisch wieder bereit!



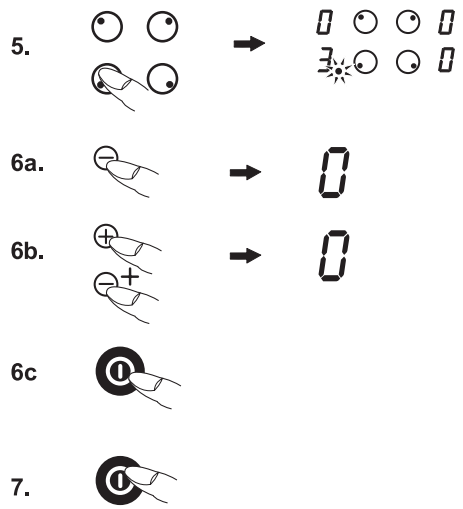
Tastenbetätigung

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.

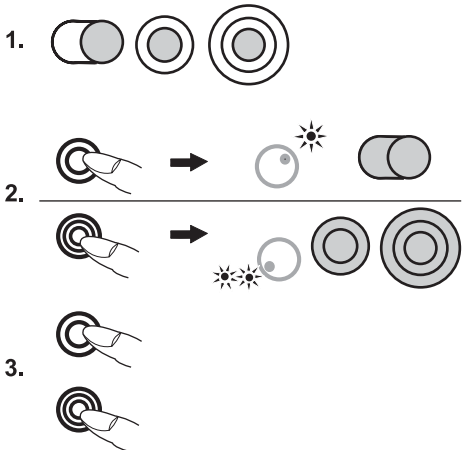


Kochzone ausschalten

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.

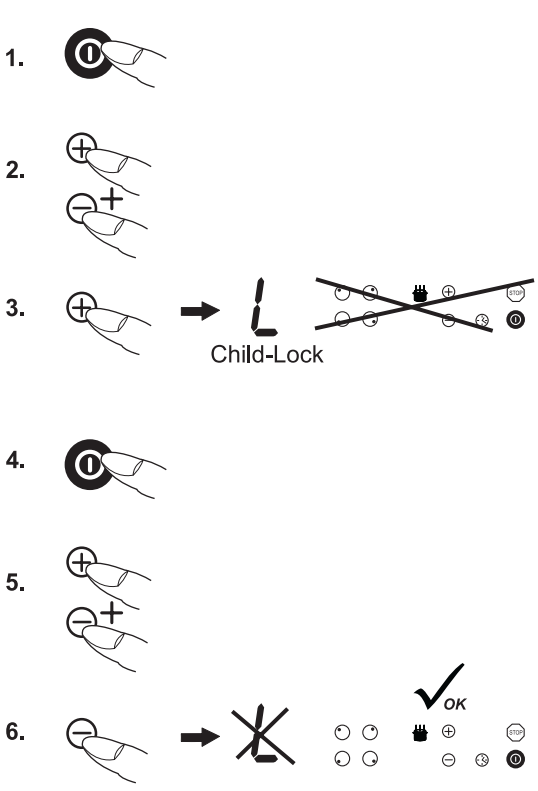


Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung ◎◙

(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.



Kindersicherung L

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.

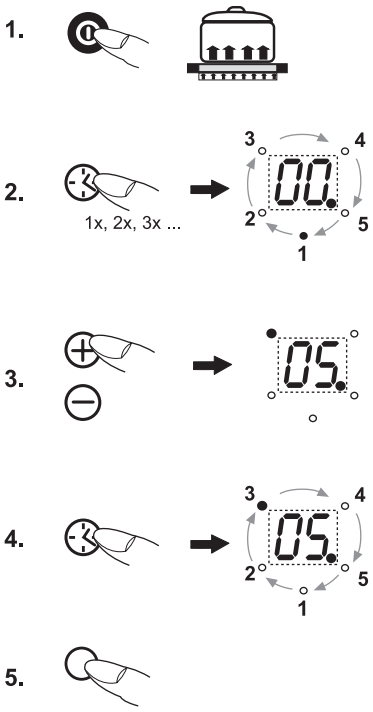
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

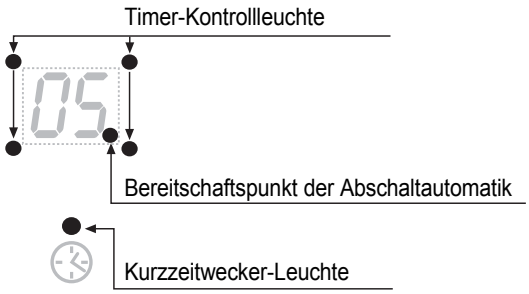
Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



Abschaltautomatik (Timer)

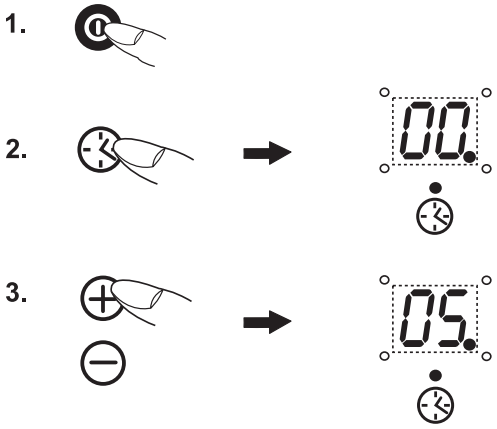
Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

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.

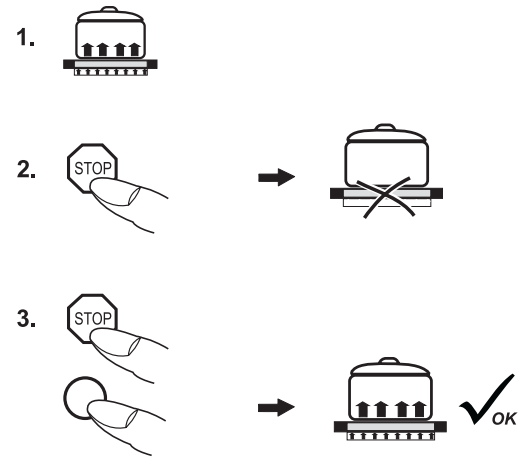


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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 (ausgenommen Ein/Aus-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

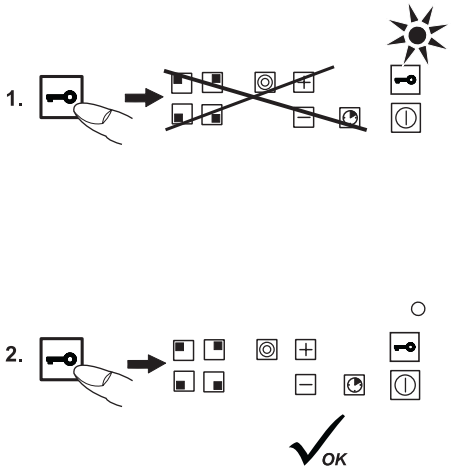
Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

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.

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.



Verriegelung

(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):

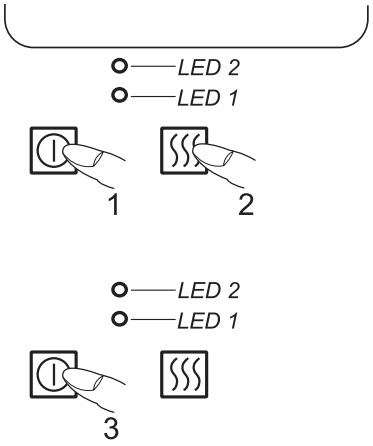
1. **Verriegelungs-Taste** betätigen um die Funktion zu aktivieren. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste leuchtet. Die Bedienung ist gesperrt.

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.



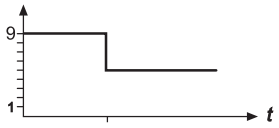
Warmhaltezone

Die Warmhaltezone eignet sich nur zum Warmhalten von Geschirr und fertiggegarten Speisen, die während des Warmhaltens abgedeckt sein sollten. Für das Einschalten der Warmhaltezone sind zwei Tastenbetätigungen nacheinander erforderlich.

1. Zuerst muss die **Ein-/Aus-Taste** ⏻ **der Warmhaltezone** betätigt werden, bis LED 1 blinkt.
2. Nun muss innerhalb von 10 Sekunden die **Aktivierungs-Taste** ≋ betätigt werden, die Warmhaltezone ist eingeschaltet. LED 1 leuchtet.
3. Durch Betätigen der **Ein-/Aus-Taste** ⏻ **(Warmhaltezone)** wird die Warmhaltezone wieder ausgeschaltet. LED 1 erlischt.

Bei längerem Betrieb der Warmhaltezone leuchtet LED 2 für Restwärme. Vorsicht, heiß. Nach Abkühlung erlischt LED 2.

Hinweis: Die Topferkennung funktioniert nicht bei der Warmhaltezone!

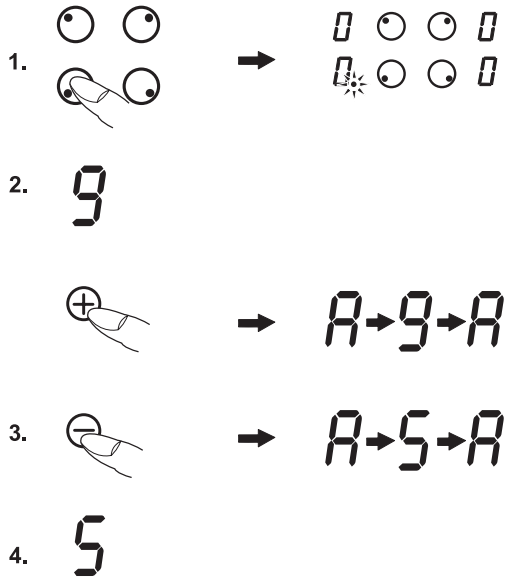


Ankochautomatik A

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.

Reinigung und Pflege

D

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld 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.

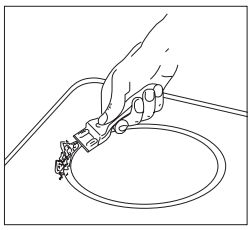
Wöchentliche Pflege

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, perlmuttartig 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 abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun bei Problemen?

D

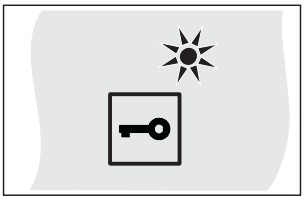
Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen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

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

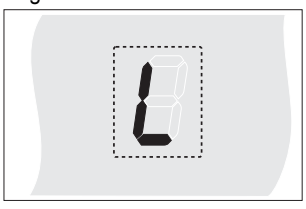
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

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?
- Sind die Sensortasten verriegelt, d.h. die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste leuchtet?



- 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 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.

Montageanweisung

D

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°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 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem 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.

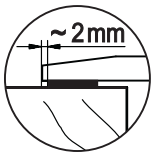
Einbau

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.

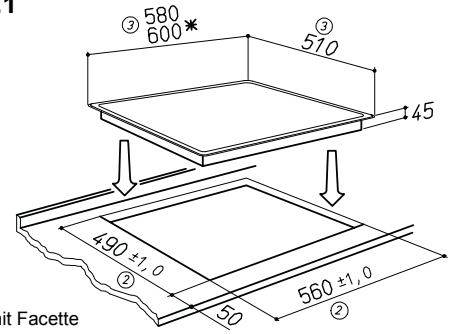
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

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.

Abb.1 .GKST 58.. , .GKST 60..



*Kochfeld mit Facette

Abb.2

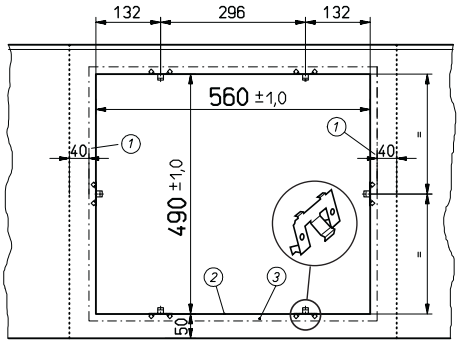


Abb.1 .GKST 75..

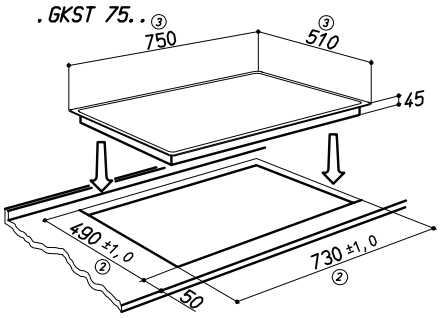


Abb.2

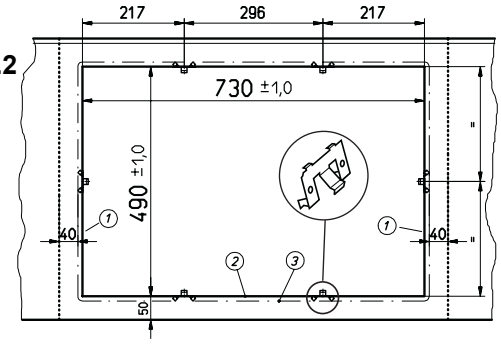


Abb.1 .GKST 80..

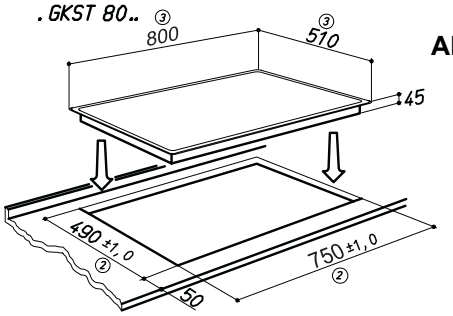
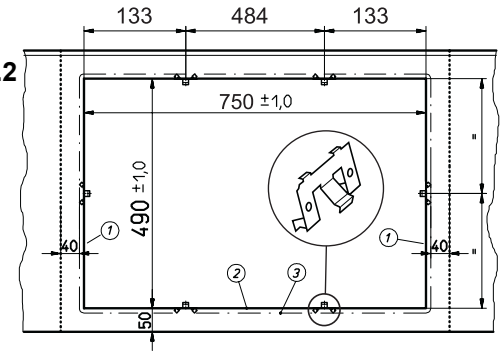


Abb.2



.GKST 70 - 35..

Abb.1

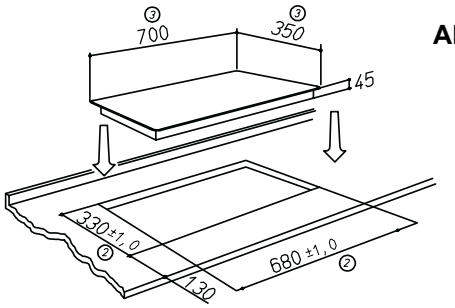
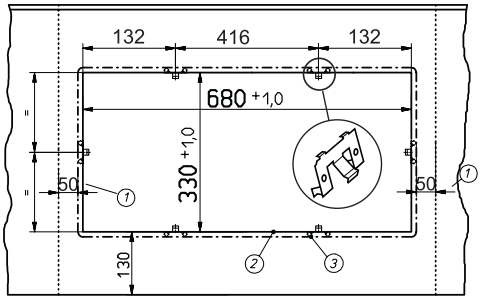


Abb.2



.GKST 90 - 35..

Abb.1

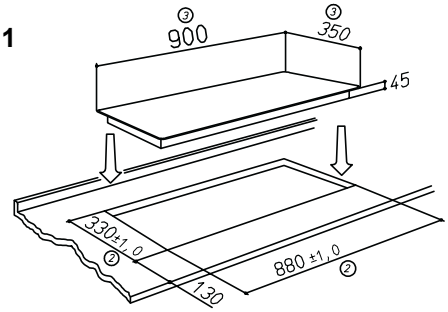


Abb.2

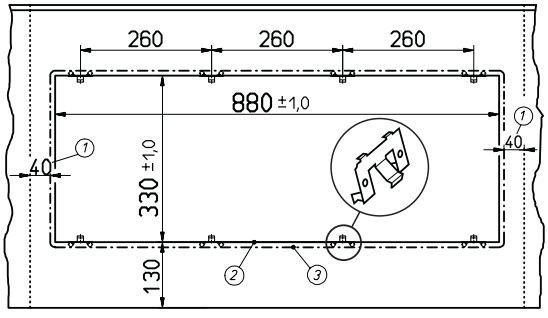


Abb.3

Kochfeld mit Edelstahl-Rahmen
Befestigung von unten mit Lasche

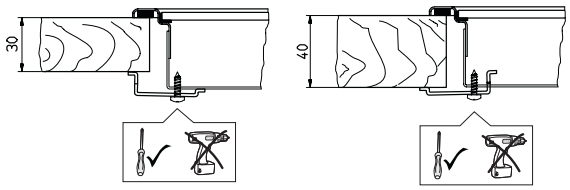


Abb.3

Kochfeld rahmenlos
Befestigung von unten mit Lasche

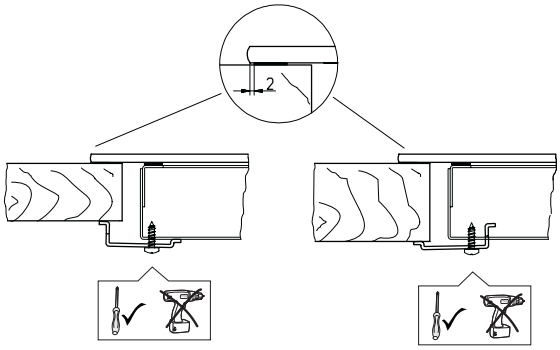


Abb.3

Kochfeld mit Facette
Befestigung von unten mit Lasche

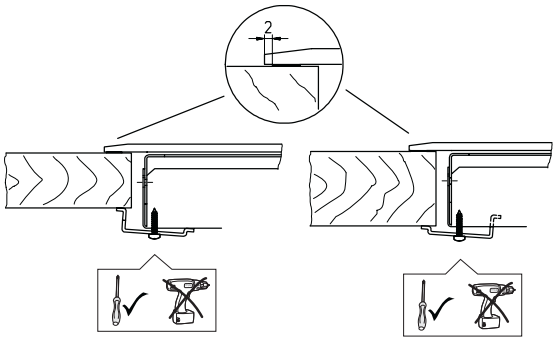


Abb.3

Kochfeld mit Facette
Befestigung mit Clipse

Kochfeld mit Edelstahl-Rahmen
Befestigung mit Clipse

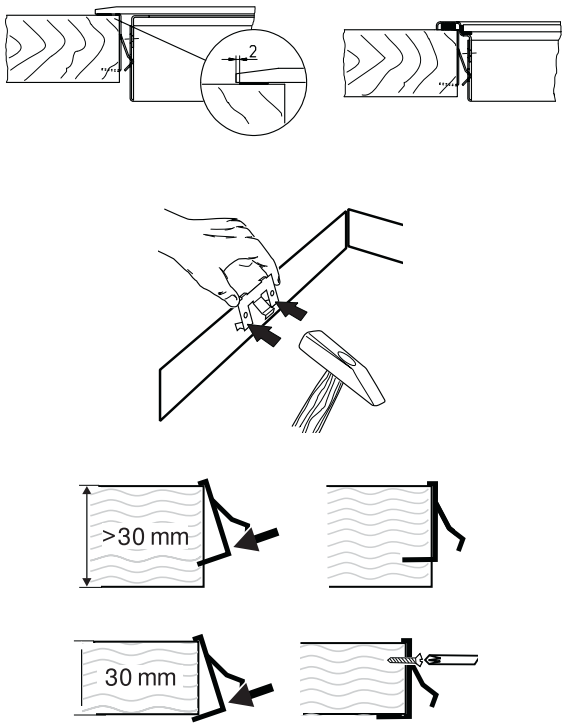
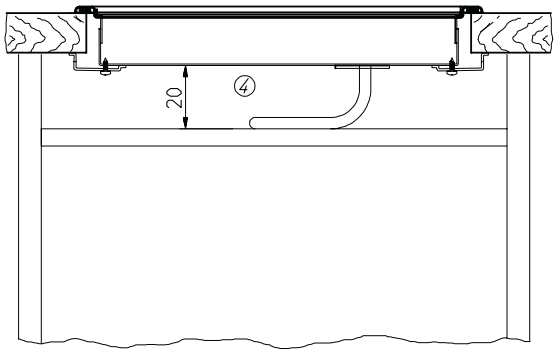


Abb.4



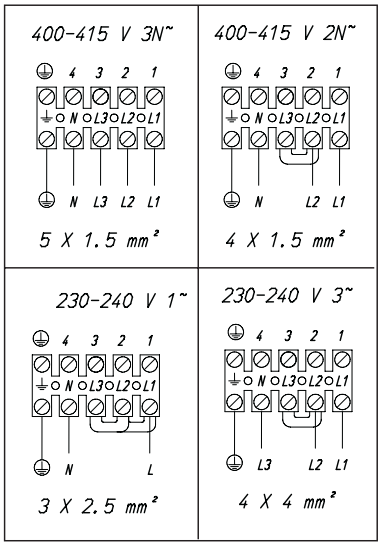
① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaussenmaß
④ Kabeldurchführung in Rückwand

Elektrischer Anschluss

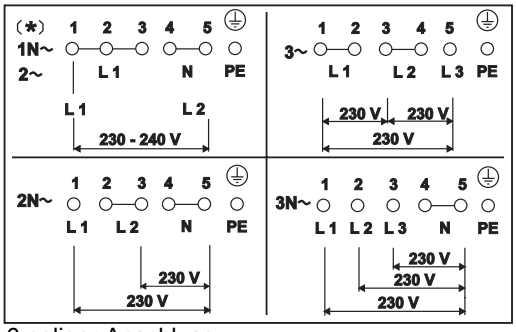
- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es 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.
- Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel 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.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

Anschlusswerte

Netzspannung: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung: 230 - 240V



5 poliger Anschluss



6 poliger Anschluss

* 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.

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.

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

Safety instructions 19
Connection and operation 19
General information on the hob 19
Concerning persons 19

Appliance description 20
Operating the hob with the sensor keys 21
Residual heat display 21

Operation 22
Operating time limit 22
Other functions 22
How to cut power consumption 22
Power settings 22
Pan recognition 22
Switching off the pan recognition (non-metallic pots) 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 24
Automatic switch-off (timer) 25
Minute minder (egg timer) 25
STOP function 26
Locking 26
Warming zone 27
Automatic boost function 27

Cleaning and Care 28
Glass ceramic hob 28
Specific soiling 28

What to do if trouble occurs 29

Assembly instructions 30
Safety instructions for kitchen unit fitters 30
Installation 30
Electrical connection 33
Technical data 33
Start of operation 33

Safety instructions

GB

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

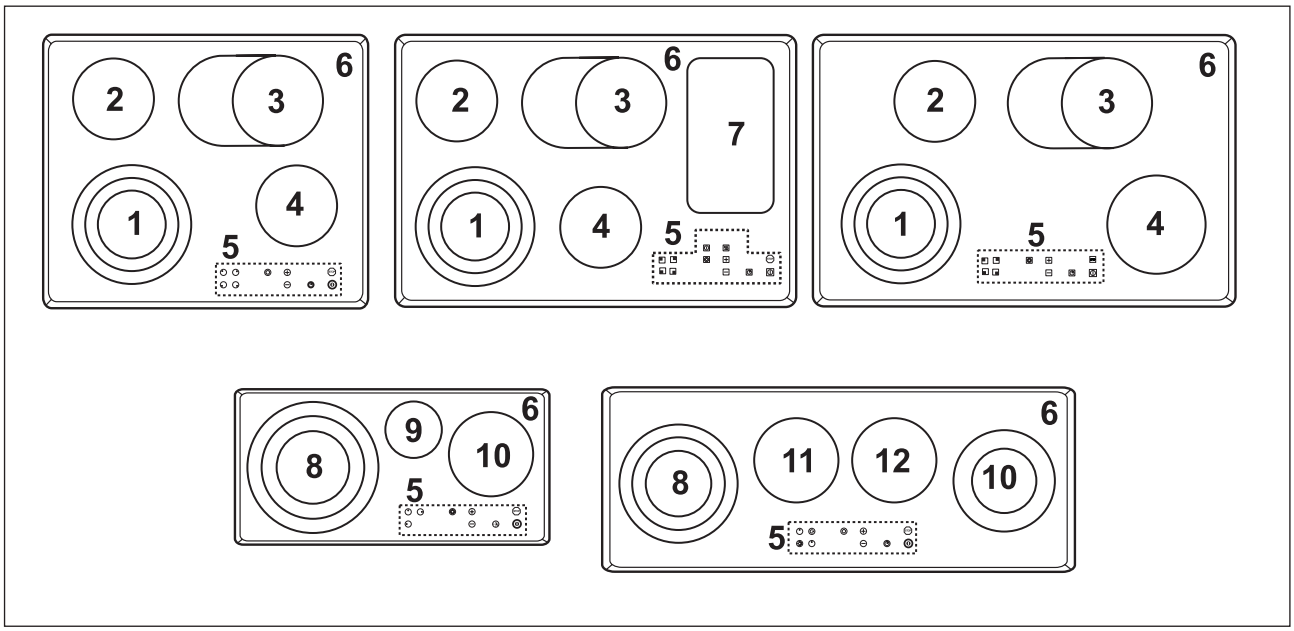
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability 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, inflammable 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.
- Lime deposits are harmful to the surface of the hob.

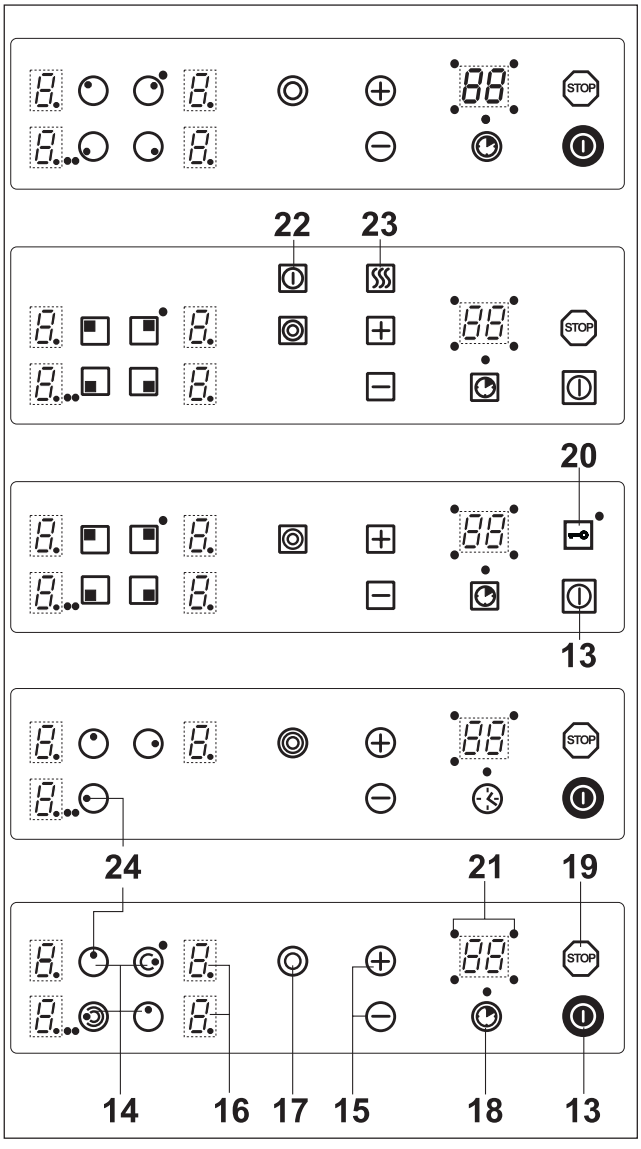
Concerning persons

- **Caution!**
  People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision. Small children must always be kept away from the hob. Never allow them to play with the appliance.
- **Attention!**
  The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

Appliance description

GB





The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front left cooking zone
2. Rear left cooking zone
3. Rear right cooking zone
4. Front left cooking zone
5. Touch-control operating panel
6. Glass ceramic hob
7. Warming zone
8. Left cooking zone
9. Centre cooking zone
10. Right cooking zone
11. Centre left cooking zone
12. Centre right cooking zone

13. ON/OFF key
14. Cooking zone selection key
15. Plus key (raise) / Minus key (lower)
16. Power setting display
17. Circuit activation key
18. Timer selection key
19. STOP key
20. Lock key
21. Control lamp for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob
22. ON/OFF key (warming zone)
23. Activation key (warming zone)
24. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob

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 (13)

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 (14)

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 (15)

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 (16)

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

H..... Residual heat

U ..... Pan recognition

A..... Automatic boost function

STOP ..... Stop function

A cooking zone can be switched on when the ready dot lights up.

Circuit activation key (17)

To activate other heating circuits.

Timer selection key (18)

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

STOP key (19)

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

Lock key (20)

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

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 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	Operating 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 sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

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.

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 it 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
1 - 3	Heating up, keeping warm, swelling, defrosting
4 - 5	Steaming, soaking, cooking
6 - 8	Frying, deep-fat frying
9	Heating large quantities

Pan recognition

The hob is equipped with a pan recognition device that is automatically switched on since it is presumed that metal cooking pots will be used.

How does the pan recognition function work?

The pan recognition will check whether a metal pan is on the cooking zone after a cooking level has been selected. If no pot is recognized, a U will appear in the display and the heating element will remain inactive. If a pot is now placed on the cooking zone within 10 minutes, the heating element will turn itself on and the selected cooking level will appear in the display.

Dual-circuit or triple-circuit cooking zones and frying zones will be activated automatically, i.e., the pan recognition device will also recognise the size of a pot. If no pot is placed on the cooking zone, the range will turn off after 10 minutes for safety reasons.

When can Pan Recognition be switched off?

1. When using non-metallic pots.
2. For pots which, because of their size or material, switch on the outer element in the case of multiple circuit cooking zones without sufficiently covering them.

Attention!

For safety reasons, turn off the cooking zone after use by means of the Touch-Control key manually, so that the shifting of pots or setting down of metal objects does not accidentally activate a cooking zone while pan recognition is still turned on.

Switching off the pan recognition (non-metallic pots)

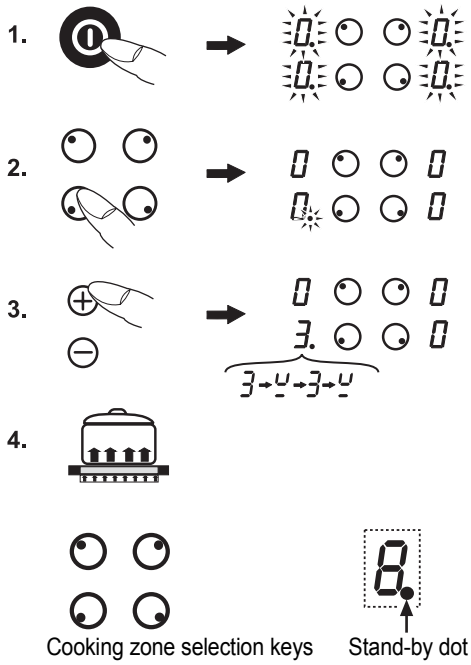
The pan recognition device only recognises metal pots. To be able to cook with non-metallic cooking ware, as well, the pan recognition can be turned off for each cooking zone.

Procedure:

1. Press a **cooking zone selection key** (e.g. ⊙▣ for front left) and select a cooking level with **Plus key** ⊕⊞.
2. **Press the circuit activation key ◎◙ and keep it pressed**, then also press the respective **cooking zone** key. A signal is sounded. **Let go of both keys.** The pan recognition device will now have been switched off for as long as the cooking zone is in use, i.e. until it is switched off.

Important!

The pan recognition device is automatically re-activated when the cooking zone is switched off. It will automatically be ready for operation next time metal pans are used for cooking.



Operating the keys

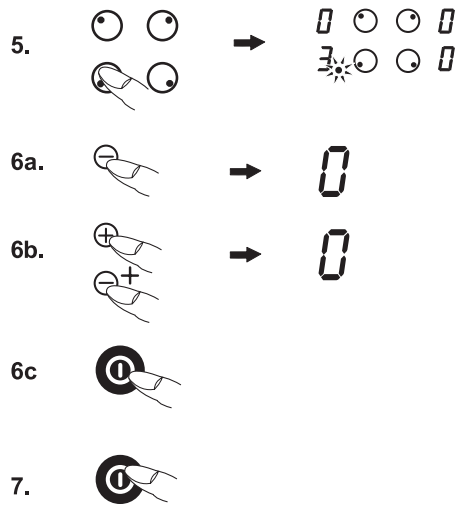
The controls described here expect the pressing of a (selection) key **to be followed** by the pressing of a subsequent key.
The next key will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

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** ⏻ 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.

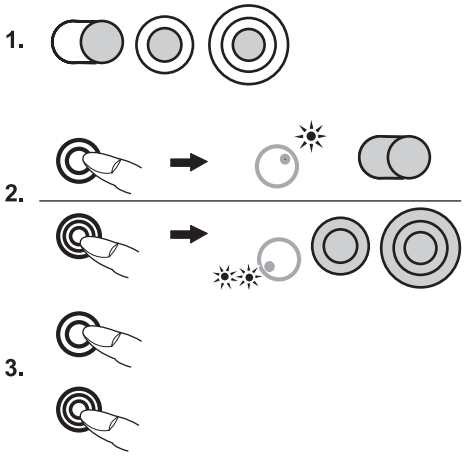


Switching off a cooking zone

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** ⏻. 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** ⏻. The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

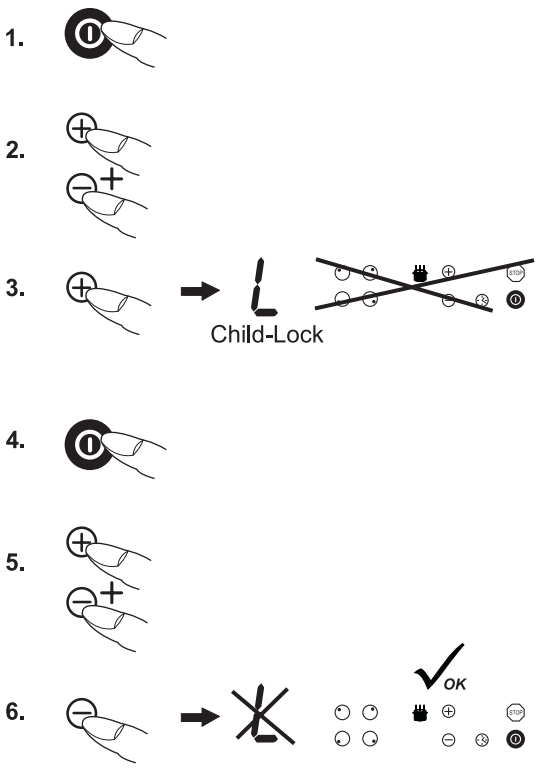


Two-circuit / three-circuit connection ◎◙

(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.



Childproof lock L

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.

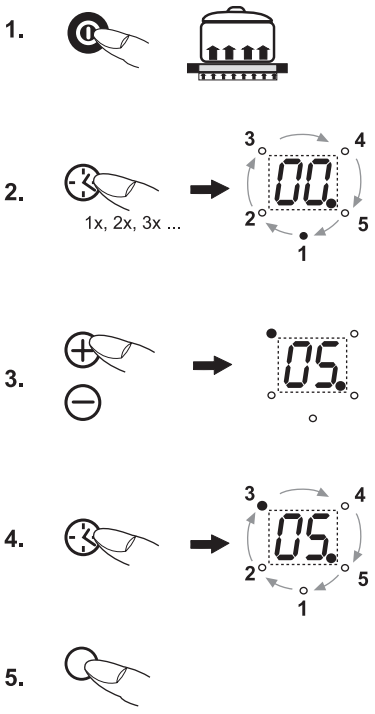
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

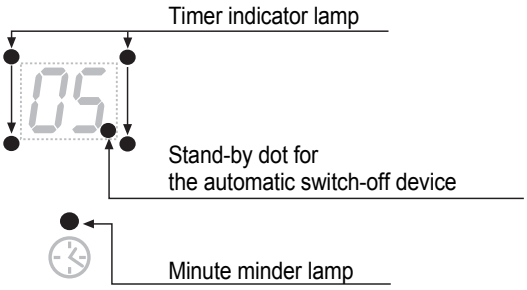
This is only possible if the childproof lock has been switched on in accordance with items 1-3.

- 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.





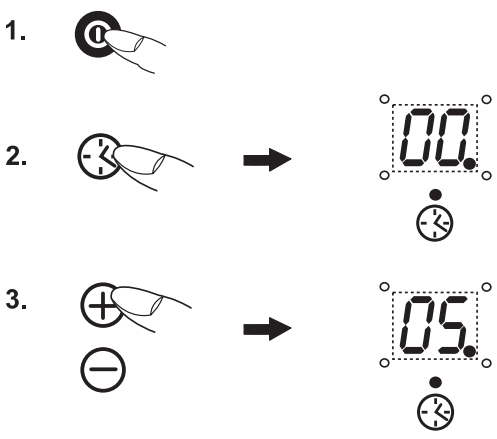
Automatic switch-off (timer)

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 standby 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).

Instructions

- 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.

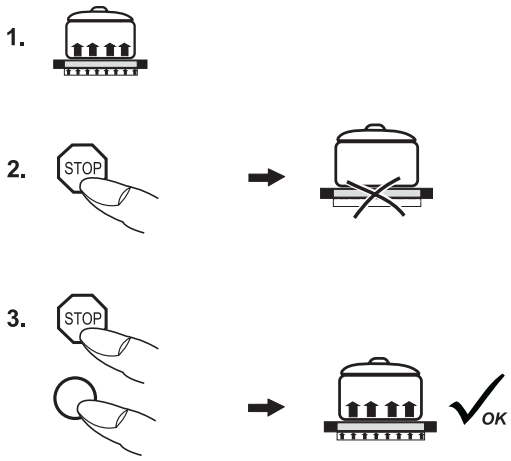


Minute minder (egg timer)

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 (except for the ON/OFF 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.



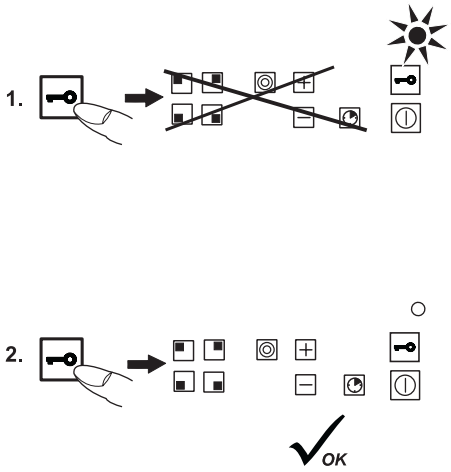
STOP function

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.

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 as the hob will otherwise be switched off.



Locking

(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):

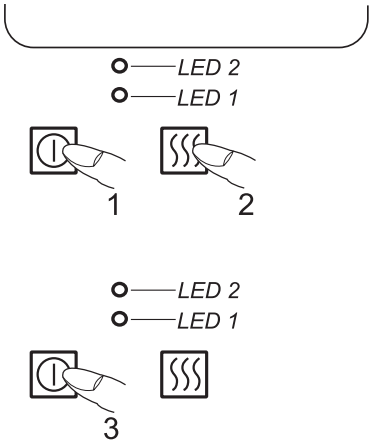
1. Press the **Lock key** to activate the function. The control lamp above the Lock key will light up. The controls are locked.

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.



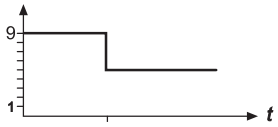
Warming zone

The warming zone is suitable for keeping dishes warm and for ready-cooked food that needs to be covered to keep it warm. Two keys have to be pressed successively in order to switch on the warming zone.

1. First the **ON/OFF key** ⏻ **of the warming zone** needs to be pressed until LED 1 blinks.
2. Now the **activation key** ≋ must be pressed within 10 seconds. The warming zone will have been switched on. LED 1 will light up.
3. Pressing the **ON/OFF key** ⏻ **(warming zone)** will switch the warming zone off again. LED 1 will go off.

LED 2 will light up to indicate residual heat when the warming zone is switched on for a longer period of time. Caution, hot. LED 2 will go off after the warming zone has cooled down.

Note: The pan recognition device will not function for the warming zone!

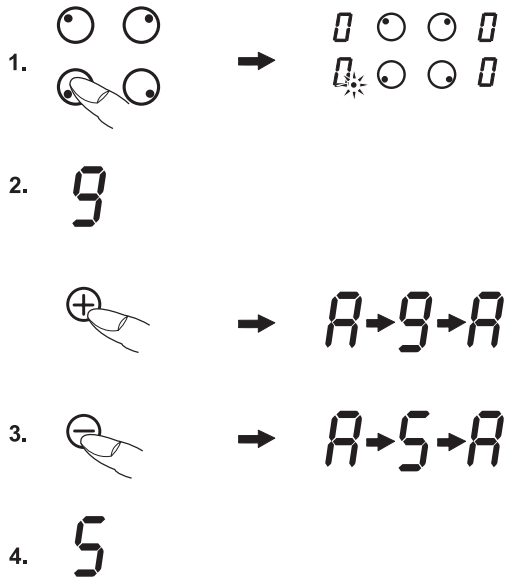


Automatic boost function A

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	- : -

Instructions

- 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.

Cleaning and Care

GB

- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- 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.

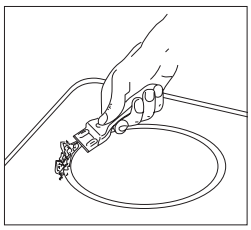
Weekly clean

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 dirt remains on the film and can be removed easily. 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.

What to do if trouble occurs

GB

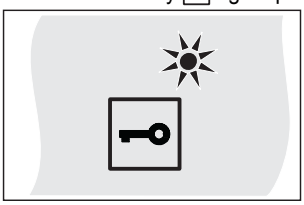
Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in electric shock, or short circuit. Do no interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Therefore always have such work done by an expert, e.g. the technical Customer Service.

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

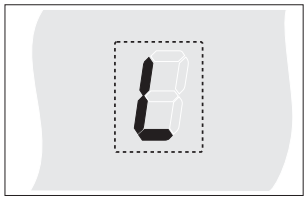
You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

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?
- Are the sensor keys locked, i.e. does the lock control lamp above the lock key light up?



- 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 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 cooking zone 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.

Assembly instructions

GB

Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75°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 40 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.

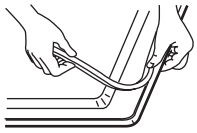
Installation

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.

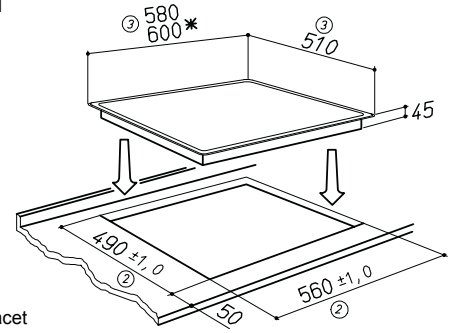
The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.

Assembly instructions

GB

Fig.1

.GKST 58.. , .GKST 60..



*Hob with facet

Fig.2

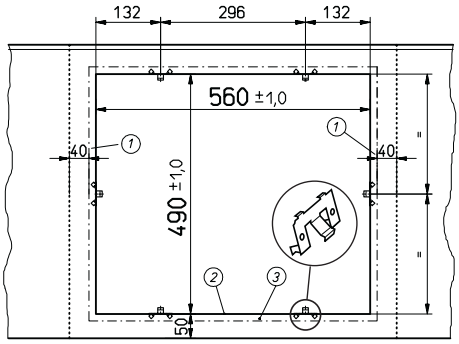


Fig.1

.GKST 75..

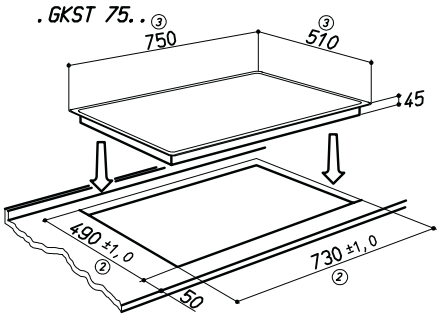


Fig.2

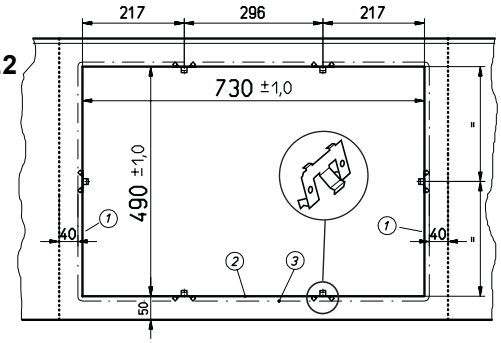


Fig.1

.GKST 80..

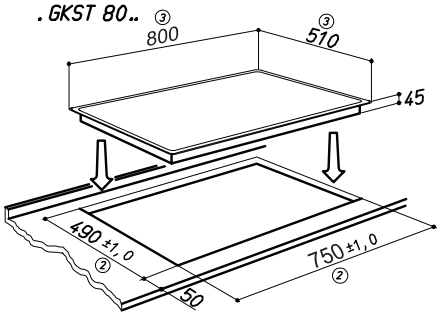
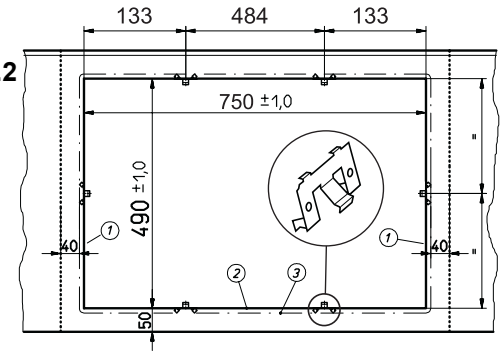


Fig.2



.GKST 70 - 35..

Fig.1

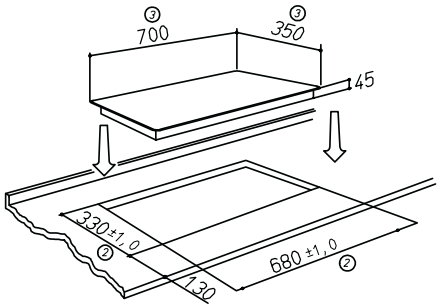
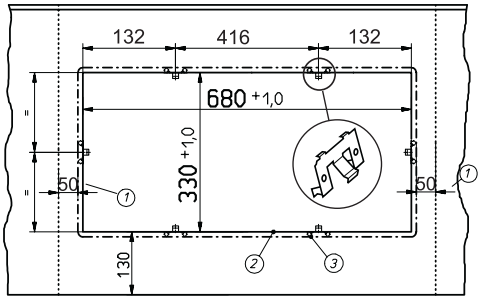


Fig.2



.GKST 90 - 35..

Fig.1

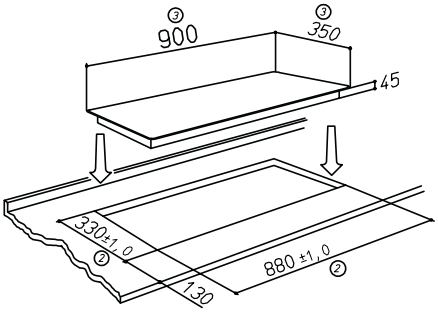


Fig.2

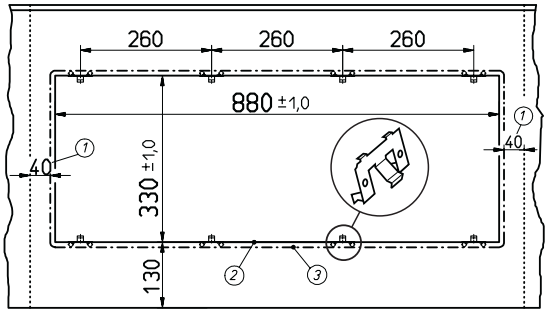


Fig.3
Hob with stainless steel frame
Attachment from the bottom with bracket

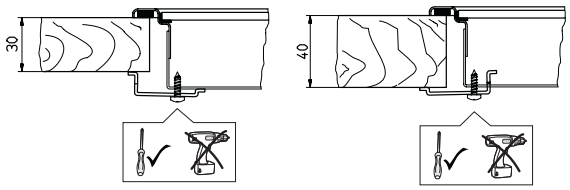


Fig.3
Hob without frame
Attachment from the bottom with bracket

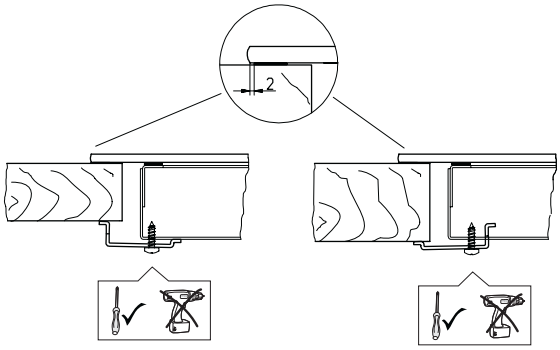


Fig.3
Hob with facet
Attachment from the bottom with bracket

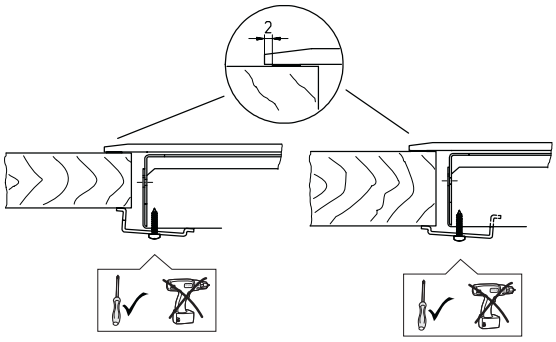
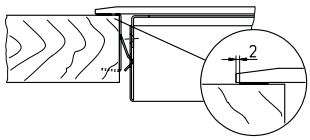
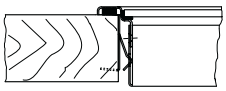
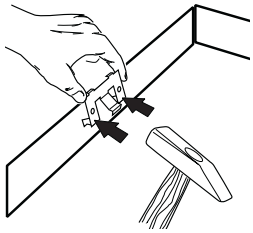


Fig.3
Hob with facet
Attachment with clips



Hob with stainless steel frame
Attachment with clips





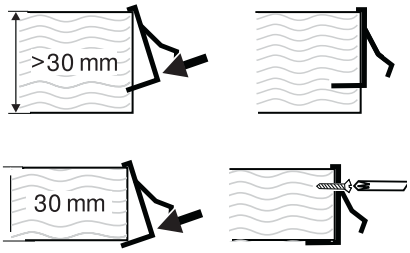
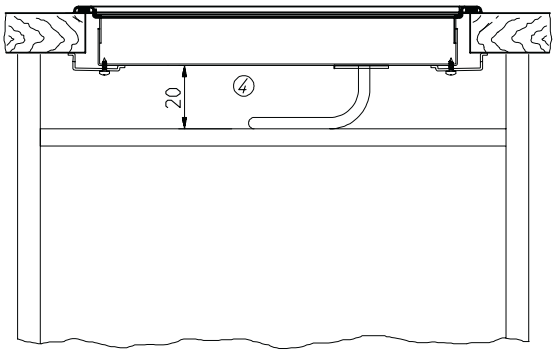


Fig.4



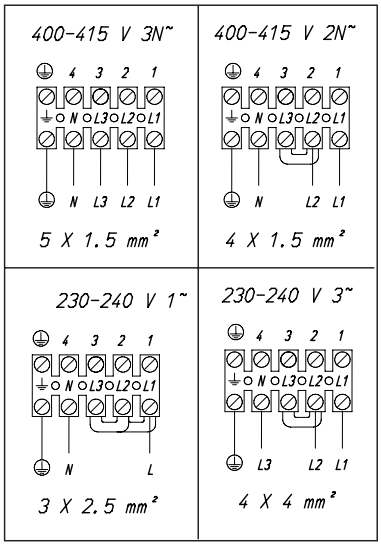
① Minimum distance to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outer dimensions of the hob
④ Cable routing in rear wall

Electrical connection

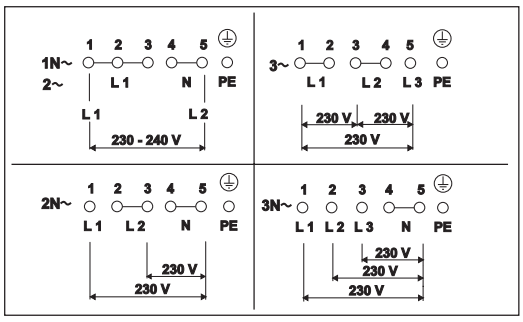
- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that 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.
- To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. 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.
- If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

Power supply

Mains voltage: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Component rated voltage: 230 - 240V



5-pole connection



6-pole connection

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.

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

Elimination de l’emballage

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Elimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l’environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l’environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée qu’à la préparation des repas de tous les jours, c’est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser de façon inappropriée.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d’en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité ... 35
Pour le raccordement et le fonctionnement ... 35
Concernant la table de cuisson en général ... 35
Pour les personnes ... 35

Description de l’appareil ... 36
Commande par touches sensitives ... 37
Indicateur de chaleur résiduelle ... 37

Utilisation ... 38
Limitation de la durée de fonctionnement ... 38
Autres fonctions ... 38
Conseils pour économiser de l’énergie ... 38
Positions de cuisson ... 38
Détection des récipients ... 38
Désactiver la détection automatique des récipients (casseroles non métalliques) ... 38
Utilisation des touches ... 39
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson ... 39
Arrêter la zone de cuisson ... 39
Arrêter la table de cuisson ... 39
Commutation du deuxième/troisième circuit ... 40
Sécurité enfants ... 40
Arrêt automatique (minuterie) ... 41
Minuterie (sablier) ... 41
Fonction STOP ... 42
Verrouillage ... 42
Zone chauffe-plats ... 43
Précuisson automatique ... 43

Nettoyage et entretien ... 44
Table de cuisson vitrocéramique ... 44
Salissures résistantes ... 44

Que faire en cas d'anomalie? ... 45

Montage et installation ... 46
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine ... 46
Montage ... 46
Raccordement électrique ... 49
Caractéristiques techniques ... 49
Mise en service ... 49

Consignes de sécurité

F

Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigeur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

Concernant la table de cuisson en général

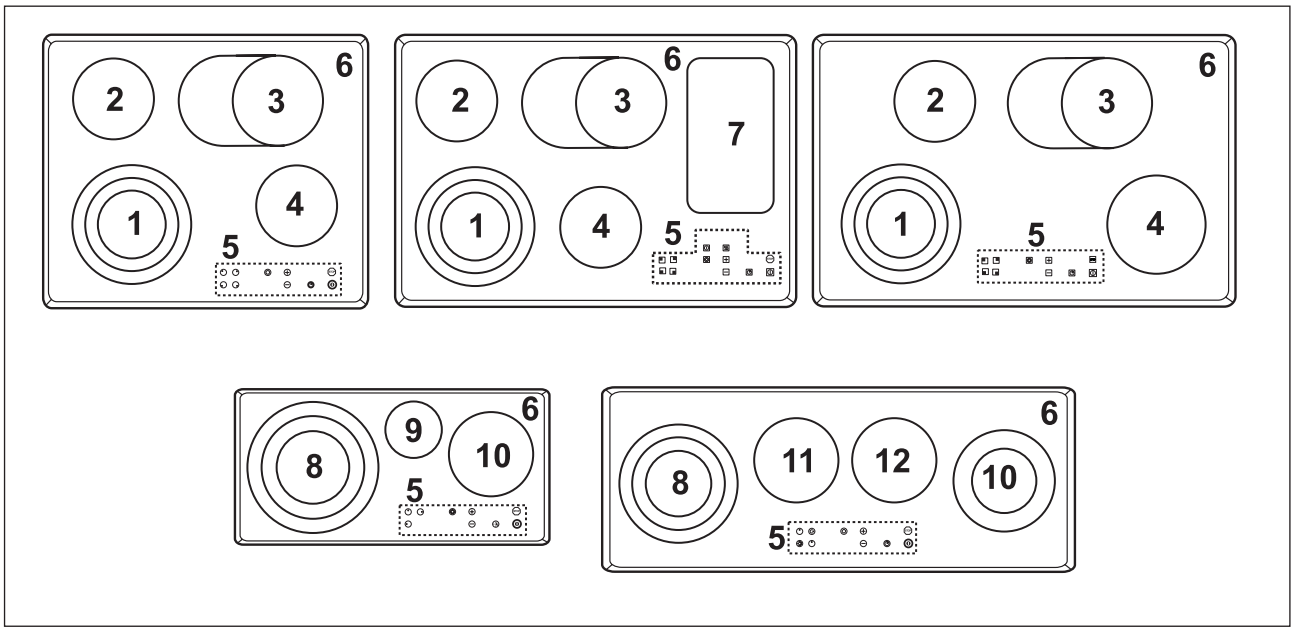
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisses sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le service après-vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensitives défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Ne faites jamais chauffer des boites de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Maintenez les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne posez jamais d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensitives!
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensitives. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ne faites jamais flamber une préparation sous une hotte aspirante – les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer!
- Evitez de laisser brûler à nouveau les encrassements.
- Le calcaire endommage la zone de cuisson.

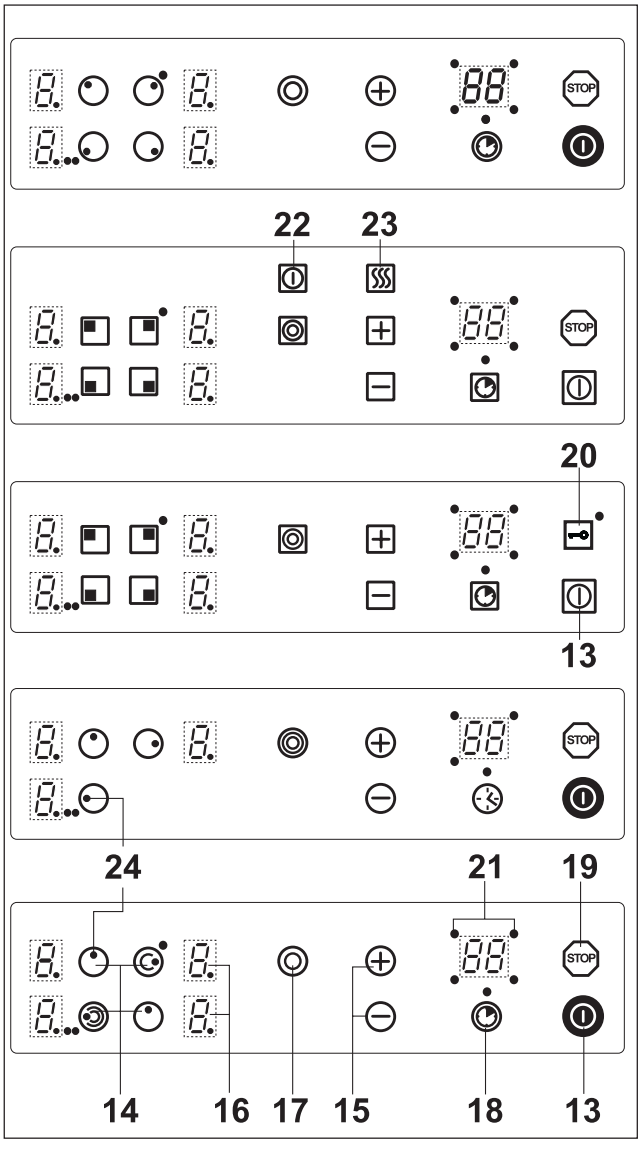
Pour les personnes

- **Attention !**
  Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance. Par principe, tenez hors de portée des enfants en bas âge et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention !**
  Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.

Description de l'appareil

F





Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson avant gauche
2. Zone de cuisson arrière gauche
3. Zone de cuisson arrière droite
4. Zone de cuisson avant droite
5. Bandeau de commande Touch-Control
6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Zone de maintien à température
8. Zone de cuisson gauche
9. Zone de cuisson centre
10. Zone de cuisson droite
11. Zone de cuisson centre gauche
12. Zone de cuisson centre droit

13. Touche Marche/Arrêt
14. Touche de sélection zone de cuisson
15. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
16. Affichage des positions de cuisson
17. Touche de mise en circuit
18. Touche de sélection minuterie
19. Touche STOP
20. Touche sensitive de verrouillage
21. Témoin d'attribution de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique
22. Touche Marche/Arrêt (zone de maintien au chaud)
23. Touche d'activation (zone de maintien au chaud)
24. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique

Description de l'appareil

F

Commande par touches sensitives

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensitives Touch-Control. Les touches sensitives fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensitive Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (13)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche de sélection zone de cuisson; par ex. avant gauche (14)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour la laquelle, ensuite, avec la touche Plus ou Moins vous pouvez régler une position de cuisson.

Touche Plus / Touche Moins (15)

Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier). Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage de la position de cuisson (16)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

H..... Chaleur résiduelle

u ..... Détection des récipients

A..... Précuisson automatique

STOP ..... Fonction Stop

Lorsque le point de disponibilité est allumé, la zone de cuisson peut être réglée.

Touche Multicircuits (17)

Pour la mise en circuit d'autres cercles de chauffe.

Touche de sélection minuterie (18)

Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

Touche Stop (19)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

Touche de verrouillage (20)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H. Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud. Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau). Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement. Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

Intensité sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement (heures)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensitives – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas. Une signal sonore retentit; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensitives.

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Position	Indiquée pour
0	Position Arrêt
1 - 3	Réchauffer, maintenir à température faire gonfler, décongeler
4 - 5	Cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée, cuire
6 - 8	Rôtir, frire
9	Chauffage de grandes quantités

Détection des récipients

La table de cuisson dispose d'une détection automatique des récipients qui est toujours activée par défaut, car le fabricant part du principe que l'utilisateur emploie des casseroles métalliques.

Comment fonctionne la détection des récipients?

Une fois la position de cuisson sélectionnée, la détection automatique vérifie la présence d'une casserole métallique sur la zone de cuisson. Si aucun récipient n'est détecté, un U s'affiche et l'élément chauffant demeure désactivé. Si un récipient est posé sur la zone de cuisson dans les 10 minutes, l'élément chauffant s'enclenche et l'intensité sélectionnée apparaît au niveau de l'indicateur.

Les zones de cuisson à deuxième / troisième circuit ou la zone de rôtissage sont commutées automatiquement. Autrement dit, le DR reconnaît aussi la taille du récipient. Si aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson, celle-ci est désactivée au bout de 10 minutes pour des raisons de sécurité.

Quand faut-il couper le détecteur de récipients?

1. En cas d'utilisation de récipients non métalliques.
2. En cas d'utilisation de récipients dont la taille ou le matériau suffisent à activer le circuit extérieur d'une zone de cuisson multi-circuits sans pour autant recouvrir celui-ci ou en ne le recouvrant que légèrement.

Attention!
Après l'utilisation, la zone de cuisson doit être désactivée via le Touch Control pour des raisons de sécurité, afin qu'aucune touche de cuisson ne puisse être enclenchée de manière fortuite par déplacement de récipients ou dépôt d'objets métalliques alors que la détection est encore activée.

Désactiver la détection automatique des récipients (casseroles non métalliques)

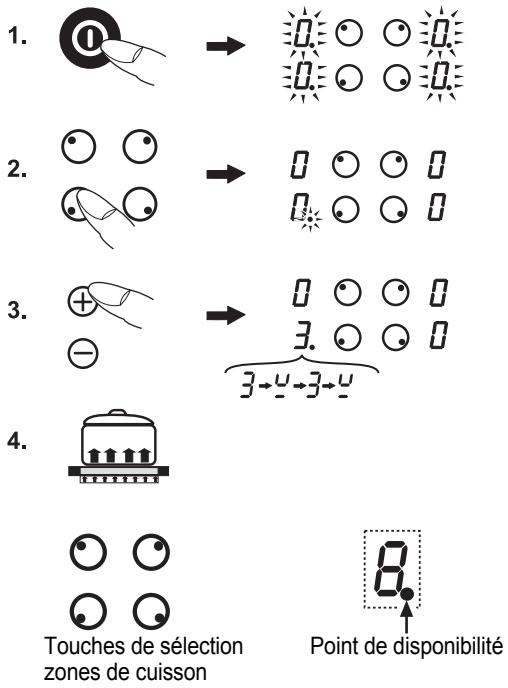
La détection des récipients ne reconnaît que les récipients métalliques. Afin de pouvoir également cuisiner avec des récipients non métalliques, on peut neutraliser la détection des récipients de chaque zone de cuisson.

Procédure à suivre:

1. Appuyez sur la **touche de sélection zone de cuisson** par ex. ⊙▣ pour la zone avant gauche) et sélectionnez une position de cuisson avec la **touche Plus** ⊕⊞.
2. Appuyez sur la **touche de mise en circuit** ◎◎ et maintenez-la appuyée, puis appuyez sur la **touche de sélection zone de cuisson** correspondante. Un signal sonore rétentit. Relachez les deux touches. La détection automatique des récipients est ainsi désactivée pour une cuisson!

Important!

La détection des récipients sera automatiquement réactivée, lorsque la zone de cuisson sera arrêtée. La détection automatique sera de nouveau opérationnelle pour la cuisson suivante avec un récipient métallique!



Utilisation des touches

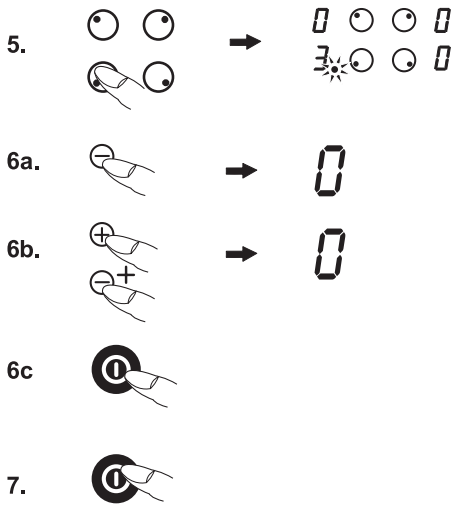
Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.
L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻ jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Les points de disponibilité clignotent. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. ⊙ pour la zone avant gauche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus** ⊕ ou **Moins** ⊖.
   Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
4. Poser une **casserole** sur la zone de cuisson.

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

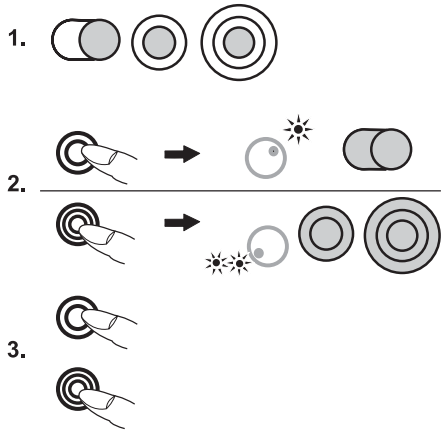


Arrêter la zone de cuisson

5. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. ⊙ pour la zone avant gauche).
6. a) Actionnez plusieurs fois la **touche Moins** ⊖ jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou
   b) actionnez une fois simultanément les **touches Moins** ⊖ et **Plus** ⊕. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou
   c) actionnez la **touche Marche/Arrêt** ⏻. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson

7. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

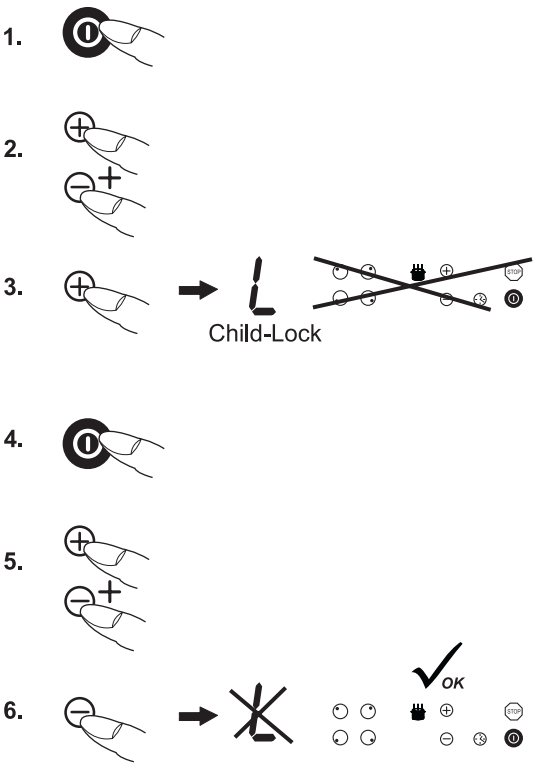


Commutation du deuxième/troisième circuit ◎◙

(Seulement pour les zones de cuisson avec plusieurs cercles de chauffe)

Il n'est possible de commuter le deuxième / troisième circuit d'une zone donnée qu'après avoir mis en route celle-ci.

1. Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9.
2. Mettez en marche le deuxième ou troisième circuit de cuisson en activant la **touche Multicircuits** ◎◙.
   Le voyant de contrôle Deuxième /troisième circuit s'allume.
3. En pressant de nouveau la **touche Multicircuits** ◎◙, vous déconnectez le circuit externe.
   Le voyant de contrôle Deuxième / troisième circuit s'éteint.



Sécurité enfants L

La sécurité enfants évite que la table de cuisson soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

Activer la sécurité enfants

1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻ pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
3. Ensuite, appuyez sur la **touche Plus** ⊕, afin d'activer la sécurité enfants. L'affichage des positions de cuisson indique un L pour Child-Lock; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻.
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
6. Ensuite, appuyez sur la **touche Moins** ⊖, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L disparaît.

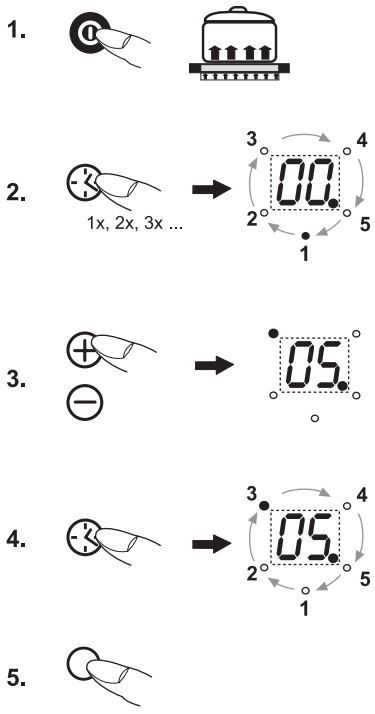
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition: La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻.
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus** ⊕ et **Moins** ⊖.
  Maintenant, vous pouvez mettre en marche une zone de cuisson (pour cela, sélectionner la zone de cuisson et régler la position de cuisson).
  Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

Remarque

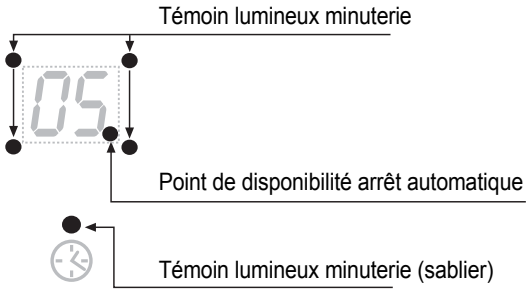
En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.



Arrêt automatique (minuterie)

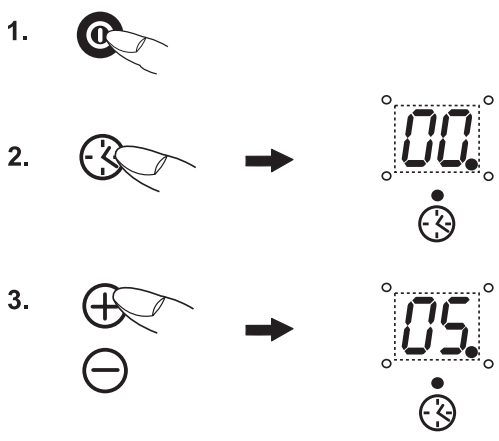
L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés, des temps de cuisson allant de 1 à 99 minutes. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer sur la **touche de sélection minuterie**. Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume.
   Continuer à appuyer sur la touche, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote.
   Important: Les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
3. Tout de suite après, entrer à l'aide des touches **Plus** ⊕ ou **Moins** ⊖ la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes.
   Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30.
   En appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins, le réglage est remis à zéro (00).
4. Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie**, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la **touche Plus** ⊕ ou la **touche Moins** ⊖.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).



Conseils!

- Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la touche de sélection minuterie, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson: sélectionner la zone de cuisson concernée (le témoin lumineux minuterie clignote) et appuyer simultanément une fois sur les touches Plus et Moins.

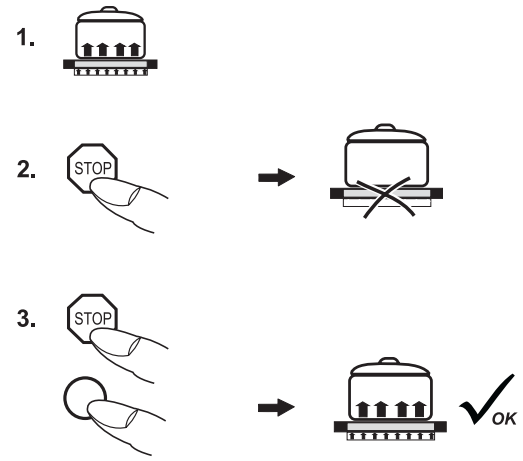


Minuterie (sablier)

1. Mettez en marche la table de cuisson.
2. Appuyez sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le voyant minuterie (sablier) clignote au-dessus de cette touche. La **touche Plus** ⊕ ou **Moins** ⊖ permet de régler le temps en minutes.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Remarque:

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitrocéramique est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



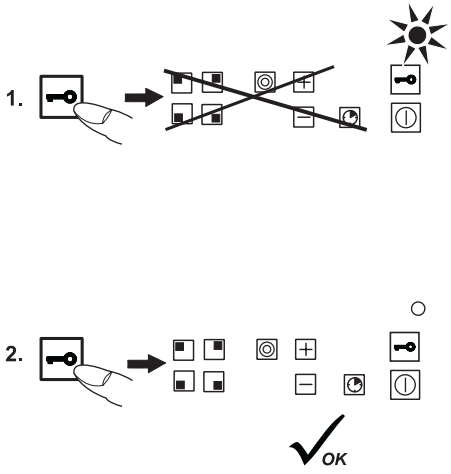
Fonction STOP

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, par ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche STOP**. A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P s'allument successivement.

L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP** sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.



Verrouillage

(Seulement pour les modèles avec touche de verrouillage)

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Arrêt reste accessible pour couper la zone de cuisson.

Activer le verrouillage (pendant la cuisson)

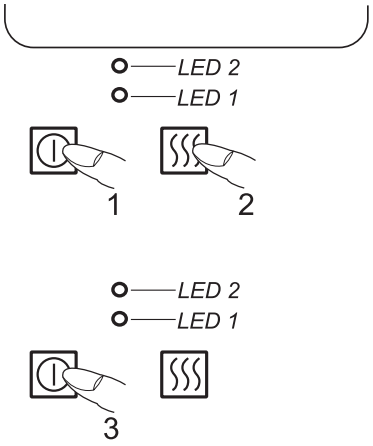
1. Appuyez sur la **touche de verrouillage**, afin d'activer la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume. La commande est bloquée.

Désactiver le verrouillage

2. Appuyez sur la **touche de verrouillage**, afin de désactiver la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.

Conseils!

- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson!
- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.



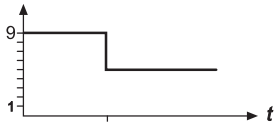
Zone chauffe-plats

La zone de maintien au chaud n'est adaptée qu'au maintien au chaud de vaisselle/plats ou de mets cuisinés qui devrait être recouverts. Pour la mise en marche de la zone de maintien au chaud, deux appuis successifs de touches sont nécessaires.

1. Actionnez d'abord la **touche Marche/Arrêt** ⏻ **de la zone de maintien au chaud** jusqu'à ce que la LED 1 clignote.
2. Ensuite, appuyez sous 10 secondes sur la **touche d'activation** ≋, la zone de maintien au chaud est en fonctionnement et la LED 1 s'allume.
3. En appuyant sur la **touche Marche/Arrêt** ⏻ **(zone de maintien au chaud)**, la zone de maintien au chaud est de nouveau arrêtée et la LED 1 s'éteint.

Lors d'une utilisation prolongée de la zone de maintien au chaud, la LED 2 «chaleur résiduelle» s'allume. Attention, chaud. Une fois refroidie, la LED 2 s'éteint.

Remarque! La détection de récipients ne fonctionne pas pour la zone de maintien au chaud!

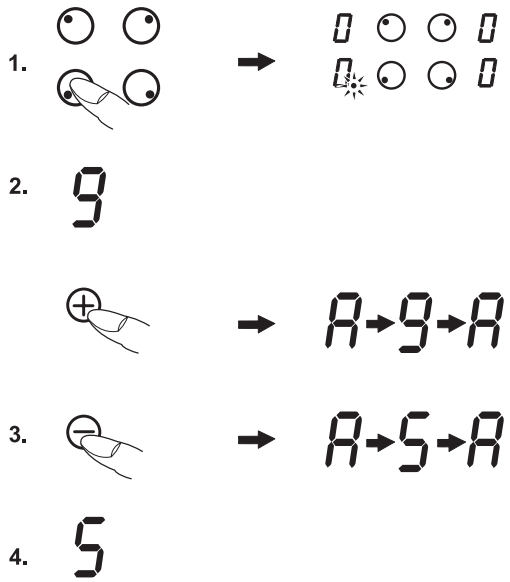


Précuisson automatique A

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatiquement à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (par ex. pot au feu).



1. Mettre une zone de cuisson en marche. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. ⊙■ pour la zone avant gauche).
2. Régler la zone de cuisson sur position 9. Appuyer de nouveau sur la touche **Plus** ⊕⊞ pour activer la précuisson automatique.
   L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la touche **Moins** ⊖⊟ (position 1 à 8).
   A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite.

Intensité sélectionnée	Précuisson automatique Temps (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	- : -

Conseils!

- Pendant la précuisson, la **touche Plus** ⊕⊞ permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la **touche Moins** ⊖⊟, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.

Nettoyage et entretien

F

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la **touche Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utiliser un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

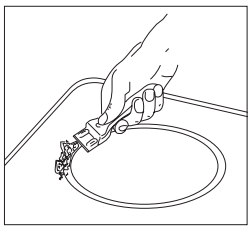
Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacrées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

Que faire en cas d'anomalie?

F

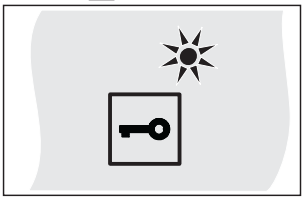
Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par ex. le Service Après-Vente.

Notez
Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

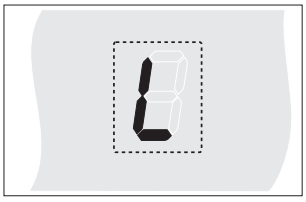
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite?
- Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson ne se met pas en marche?
- Le fusible de votre installation domestique (boite à fusibles) a disjoncté?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique?
- Les touches sensitives, sont-elles verrouillées, c'est-à-dire, le voyant de contrôle Verrouillage au-dessus de la touche de verrouillage s'allume?



- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est affiché?



- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Dégagez-les.

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.
- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt?
- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Une signal sonore retentit; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensitives.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps? Voir chapitre «Limitation du temps de fonctionnement».

Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.
- Composant électronique défectueux.
  Débranchez le fusible, appelez le Service Après-Vente.

La table de cuisson ne chauffe pas.
- Zone de cuisson défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
- Zone intérieure de la zone de cuisson avec deuxième/troisième circuit défectueuse.
  Ne continuez surtout pas à utiliser le circuit extérieur fonctionnant encore! Avertissez immédiatement le Service Après-Vente.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible?
- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

Indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.
- Lampe défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
  Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures?
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le service après-vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur(>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenir les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

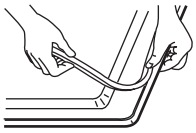
Montage

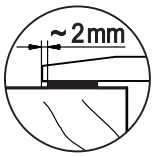
Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.





- Eviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec de la silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Découpe du plan de travail

Effectuer la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivre les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifier que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.

III. 1 .GKST 58.. , .GKST 60..

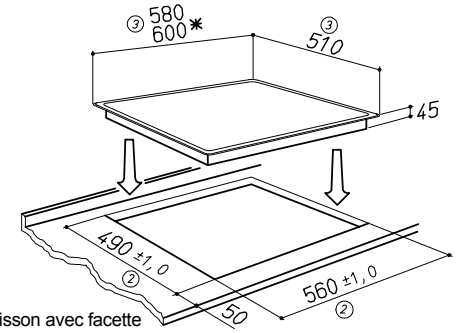
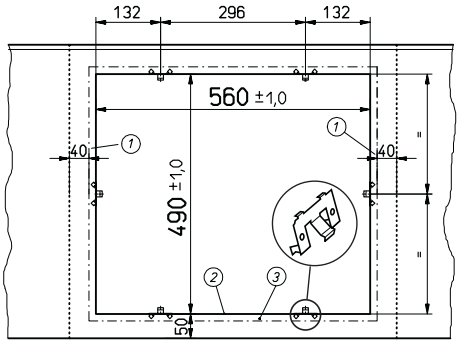
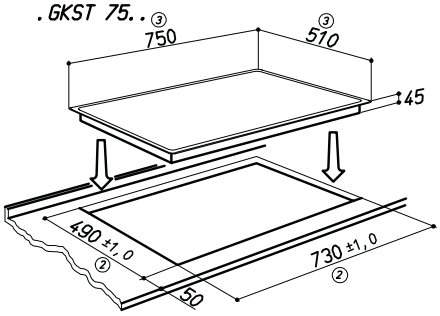


*Table de cuisson avec facette

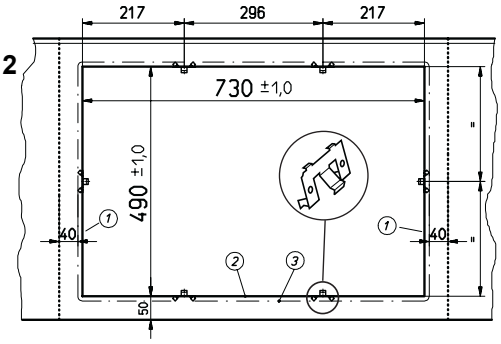
III. 2



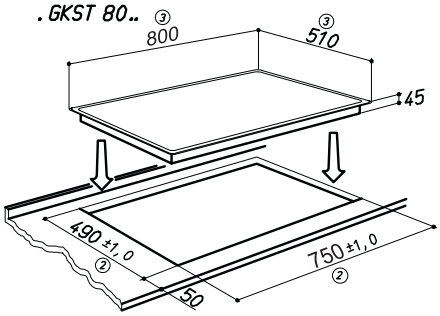
III. 1 .GKST 75..



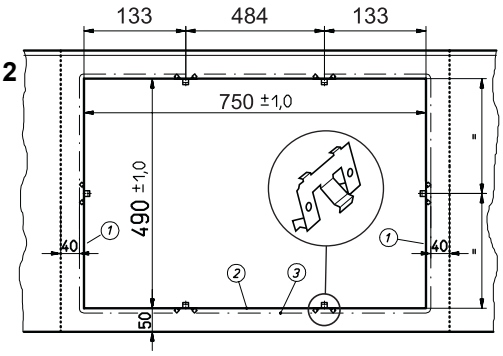
III. 2



III. 1 .GKST 80..

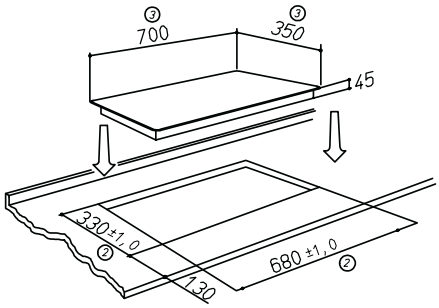


III. 2

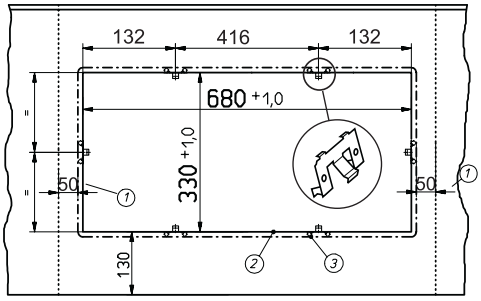


.GKST 70 - 35..

III. 1

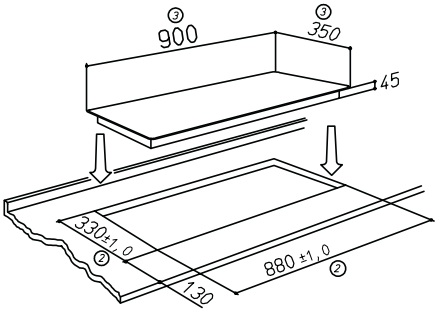


III. 2

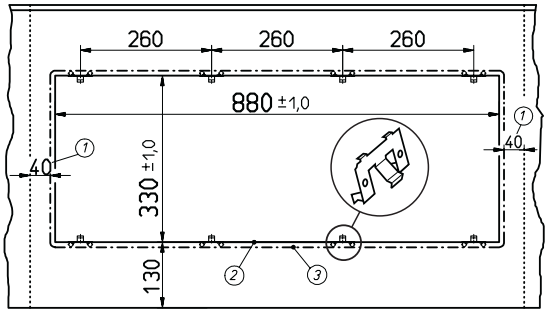


.GKST 90 - 35..

III. 1

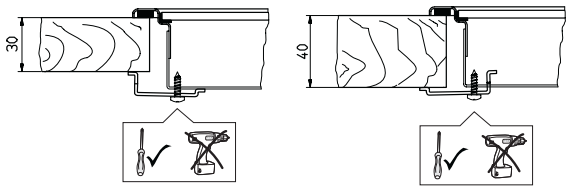


III. 2



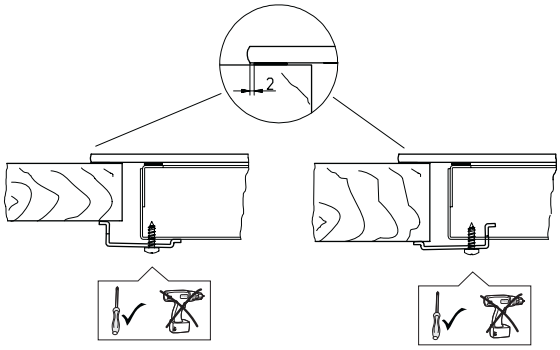
III. 3

Table de cuisson avec châssis en acier inoxydable
Fixation par le bas avec languettes



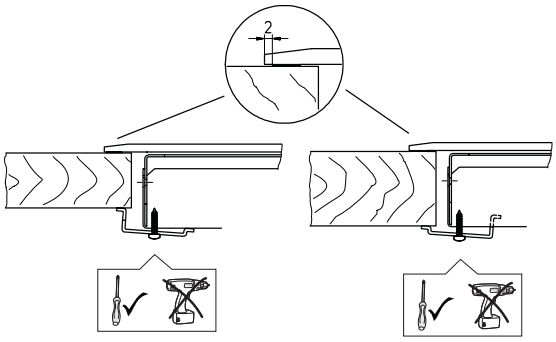
III. 3

Table de cuisson sans châssis
Fixation par le bas avec languettes



III. 3

Table de cuisson avec facette
Fixation par le bas avec languettes



III. 3

Table de cuisson avec facette
Fixation avec clips

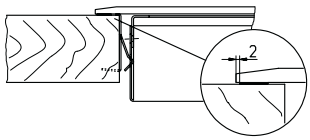
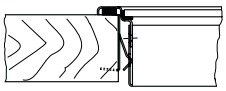
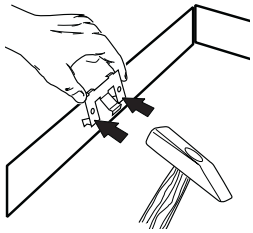
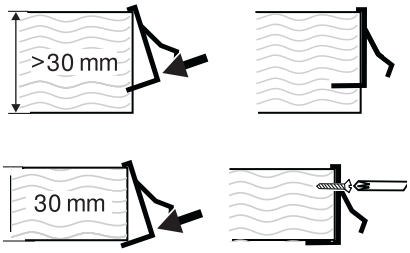


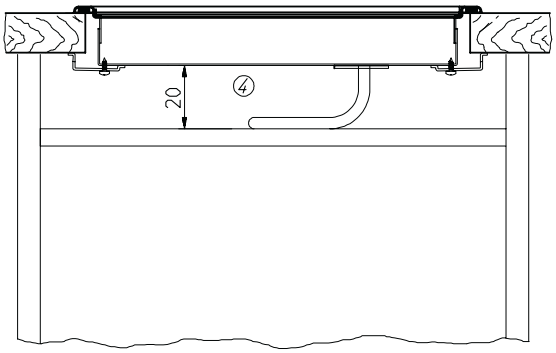
Table de cuisson avec châssis en acier inoxydable
Fixation avec clips







III. 4



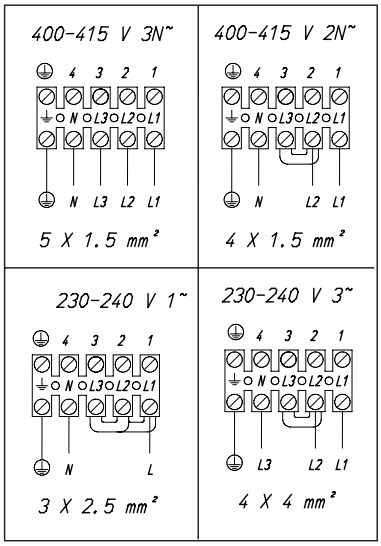
① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
② Dimension du fraisage
③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière

Raccordement électrique

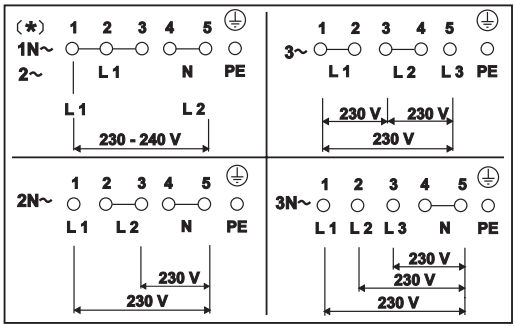
- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention! Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

Puissance connectée

Tension secteur: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants: 230 - 240V



Raccordement 5 pôles



Raccordement 6 pôles

* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

Voir la plaque signalétique placée sous l'appareil.

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat mag alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden worden gebruikt. Ze mag niet voor een ander doel worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?". Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 51
Voor aansluiting en werking 51
Voor de kookplaat in het algemeen 51
Voor personen 51

Beschrijving van het apparaat 52
Bediening door sensoren 53
Restwarmteweergave 53

Bediening 54
Gebruiksduurbeperking 54
Andere functies 54
Tips om energie te besparen 54
Kookstanden 54
Panherkenning 54
Panherkenning uitschakelen (niet-metalen pannen) 54
Bediening van de toetsen 55
Kookplaat en kookzone inschakelen 55
Kookzone uitschakelen 55
Kookplaat uitschakelen 55
Inschakelen van de tweede/derde kring 56
Kinderbeveiliging 56
Automatische uitschakeling (timer) 57
Kookwekker (eierwekker) 57
STOP-functie 58
Vergrendeling 58
Warmhoudzone 59
Automatisch aankoken 59

Reiniging en onderhoud 60
De keramische kookplaat 60
Speciale verontreinigingen 60

Wat te doen bij problemen? 61

Montagehandleiding 62
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur 62
Montage 62
Elektrische aansluiting 65
Technische gegevens 65
Inbedrijfstelling 65

Veiligheidsinstructies NL

Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.

Voor de kookplaat in het algemeen

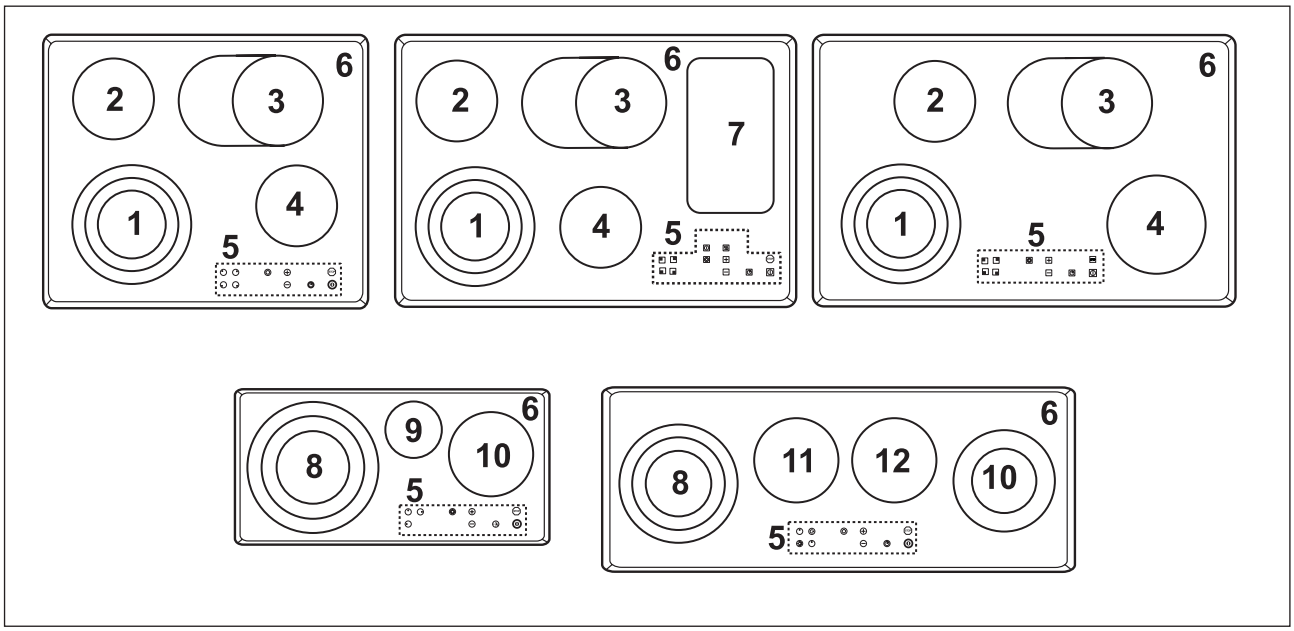
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Een deksel op de pan leggen, kookzone uitschakelen.
- De keramische plaat is zeer resistent. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparaten! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenbarsten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap – het vet dat zich in het filter bevindt, kan daarbij in brand geraken!
- Herhaaldelijk vastbranden van verontreinigingen vermijden.
- Kalkafzettingen beschadigen de kookzone.

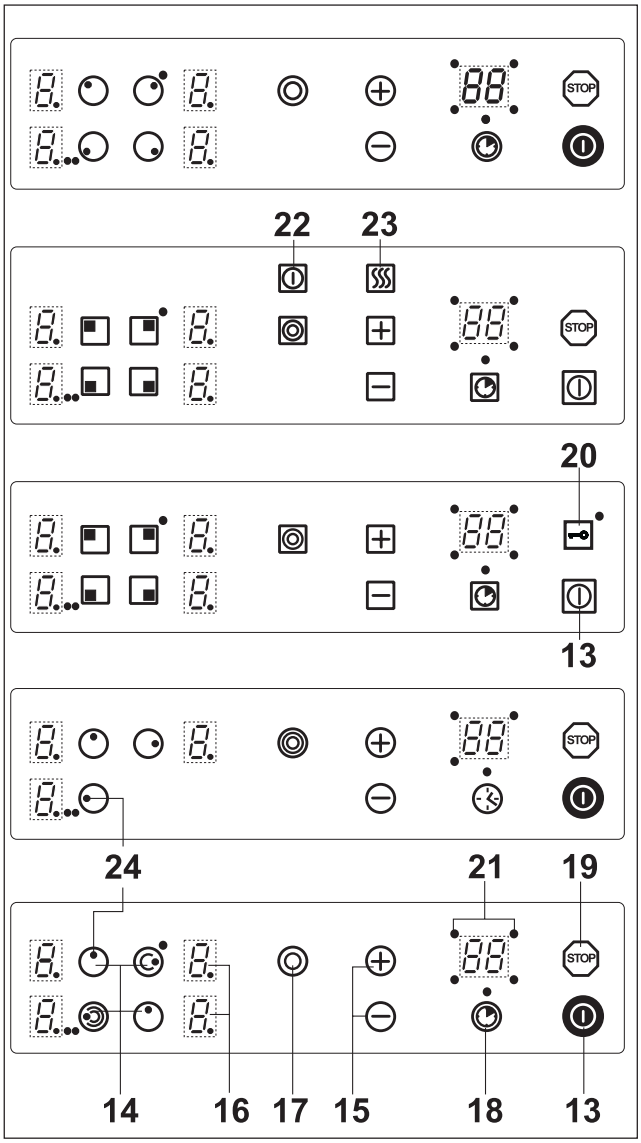
Voor personen

- **Opgelet!**
  Personen die niet vertrouwd zijn met de inbouwkookplaat mogen er alleen onder toezicht mee werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden en ervoor zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Let op:**
  De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

Beschrijving van het apparaat

NL





Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Kookzone links voor
2. Kookzone links achter
3. Kookzone rechts achter
4. Kookzone rechts voor
5. Touch-Control-bedieningsveld
6. De keramische kookplaat
7. Warmhoudzone
8. Kookzone links
9. Kookzone midden
10. Kookzone rechts
11. Kookzone midden links
12. Kookzone midden rechts
13. Aan/Uit-toets
14. Kookzonekeuzetoets
15. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen)
16. Kookstandweergave
17. Inschakeltoets extra kring
18. Timer-selectietoets
19. STOP-toets
20. Vergrendeltoets
21. Controlelampje voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat
22. Aan/Uit-toets (warmhoudzone)
23. Activeringstoets (warmhoudzone)
24. Symbool voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat

Beschrijving van het apparaat NL

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets" gebruikt.

Aan/Uit-toets (13)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Kookzonekeuzetoets, bijv. links voor (14)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets of min-toets een kookstand kan worden ingesteld.

Plus-toets / Min-toets (15)

Met deze toetsen worden de kookstanden, de automatische uitschakeling en de kookwekker ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd. De aangetoonde waarde kan worden gewist door op beide toetsen tegelijk te drukken.

Kookstandweergave (16)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H..... restwarmte

U ..... panherkenning

A..... automatisch aankoken

STOP ..... stop-functie

Als het gereedheidspunt brandt, kan de kookzone worden ingesteld.

Inschakeltoets extra kring (17)

Voor het inschakelen van extra verwarmingskringen

Timer-selectietoets (18)

Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

Stop-toets (19)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

Vergrendeltoets (20)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Restwarmteweergave

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden. Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

Gebruiksduurbeperking

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbeperking gereageerd heeft, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking (uren)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Andere functies

Als één of meer sensoren langer of tegelijk worden bediend (bijv. door een per ongeluk op de sensoren geplaatste pan) wordt er niet geschakeld.

Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe kookplaat en het kookservies om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Let erop dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan is, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting worden beschadigd.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand
1 - 3	Opwarmen, warm houden, wellen, ontdooien
4 - 5	Stomen, stoven, koken
6 - 8	Braden, frituren
9	Grote hoeveelheden warm maken

Panherkenning

De kookplaat beschikt over een panherkenning die standaard altijd is ingeschakeld, omdat wordt aangenomen dat metalen pannen worden gebruikt.

Hoe functioneert de panherkenning?

Na het kiezen van een kookstand, controleert de panherkenning of er een metalen pan op de kookzone staat. Als er geen pan wordt herkend, verschijnt in de weergave een U en het verwarmingselement blijft uitgeschakeld. Als nu binnen 10 minuten een pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt het verwarmingselement ingeschakeld en in de weergave verschijnt de gekozen kookstand.

Bij duo zones, drieringskookzones en braadzones worden de extra kringen automatisch ingeschakeld, d.w.z. de panherkenning herkent ook de grootte van de pan. Als er geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt deze om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld.

Wanneer moet de panherkenning worden uitgeschakeld?

1. Bij het gebruik van niet-metalen pannen.
2. Bij pannen die omwille van hun grootte of materiaal de buitenste verwarmingskring bij kookzones met meerdere ringen weliswaar inschakelen, maar deze niet of nauwelijks bedekken.

Let op:
Na het gebruik dient de kookzone om veiligheidsredenen met de Touch-Control-toets handmatig te worden uitgeschakeld, opdat een kookzone door het verschuiven van pannen of neerleggen van metalen voorwerpen niet per ongeluk kan worden ingeschakeld, als de panherkenning nog is ingeschakeld.

Panherkenning uitschakelen (niet-metalen pannen)

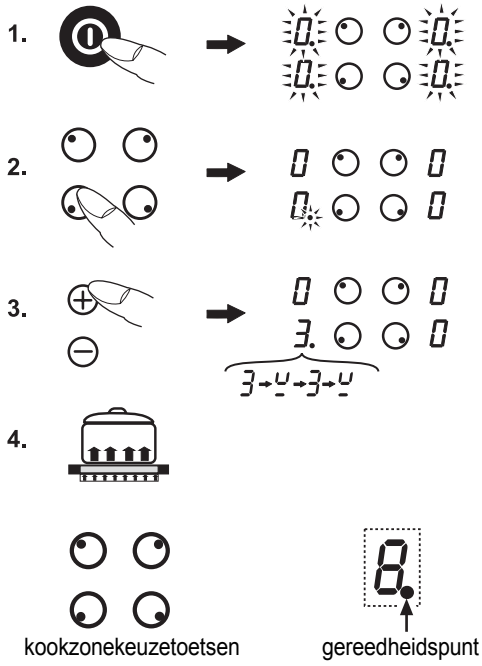
De panherkenning herkent alleen metalen pannen. Om ook met niet-metalen kookservies te kunnen koken, kan men de panherkenning voor elke kookzone uitschakelen.

Werkwijze:

1. Op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. ⊙▣ voor links voor) en een kookstand met de **plus-toets** ⊕⊞ kiezen.
2. Op de **inschakeltoets extra kring ◎◙ drukken en blijven drukken**, vervolgens ook op de overeenkomstige **kookzonekeuzetoets** drukken. U hoort een signaaltoon. **Beide toetsen loslaten.** Daarmee is de panherkenning voor een kookbeurt uitgeschakeld!

Belangrijk:

De panherkenning wordt automatisch weer geactiveerd als de kookzone wordt uitgeschakeld. Bij de volgende kookbeurt met metalen servies is de panherkenning automatisch weer beschikbaar!



Bediening van de toetsen

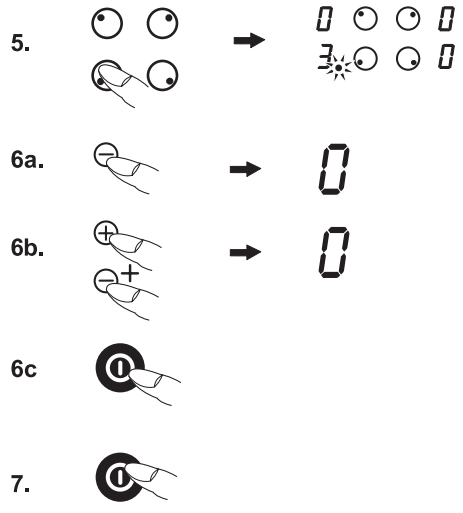
De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.
De volgende toets moet principieel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken tot de kookstandweergaven 0 aantonen. De gereedheidspunten knipperen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens een **kookzonekeuzetoets** bedienen (bijv. ⊙ voor links voor). Het gereedheidspunt van de gekozen kookzone brandt.
3. Met de **plus-toets** ⊕ of **min-toets** ⊖ een kookstand kiezen.
   Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.
4. Een **pan** op de kookzone plaatsen.

Om tegelijk op andere kookzones te koken de punten 2 tot 4 herhalen.

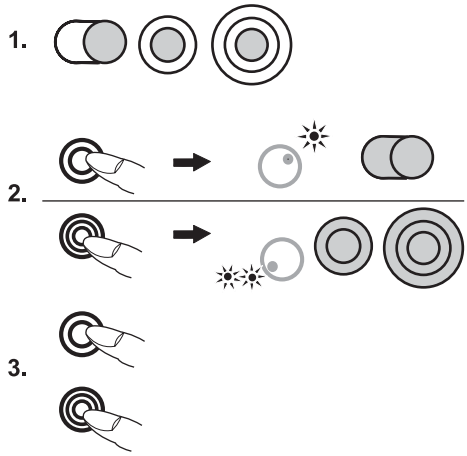


Kookzone uitschakelen

5. Gereedheidspunt van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. ⊙ voor links voor).
6. a) Meermaals op de **min-toets** ⊖ drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of
   b) één keer tegelijk op de **min-toets** ⊖ en **plus-toets** ⊕ drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of
   c) op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

7. Op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

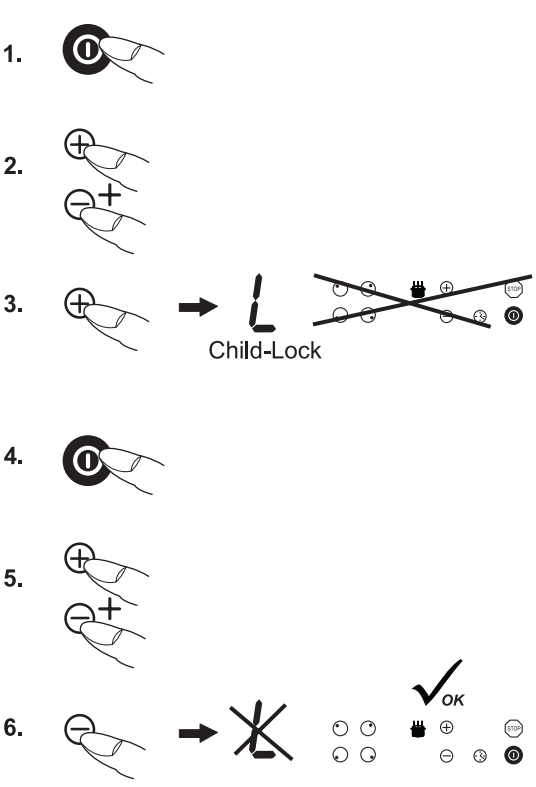


Inschakelen van de tweede/derde kring ◎▣

(Alleen kookzones met meerdere verwarmingskringen)

De tweede/derde kring van de gewenste kookzone kan slechts worden ingeschakeld na het inschakelen van de overeenkomstige kookzone.

1. Gewenste kookstand van 1-9 kiezen.
2. De tweede of derde verwarmingskring inschakelen door op de **inschakeltoets extra kring** ◎▣ te drukken.
   Het controlelampje tweekrings/driekrings brandt.
3. Door opnieuw op de **inschakeltoets extra kring** ◎▣ te drukken, wordt de buitenste verwarmingskring uitgeschakeld.
   Het controlelampje tweekrings/driekrings gaat uit.



Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging moet verhinderen dat kinderen de kookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen. Hiervoor wordt de bediening geblokkeerd.

Kinderbeveiliging inschakelen

1. Op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
3. Vervolgens op de **plus-toets** ⊕ drukken om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken.
5. Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
6. Vervolgens op de **min-toets** ⊖ drukken om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

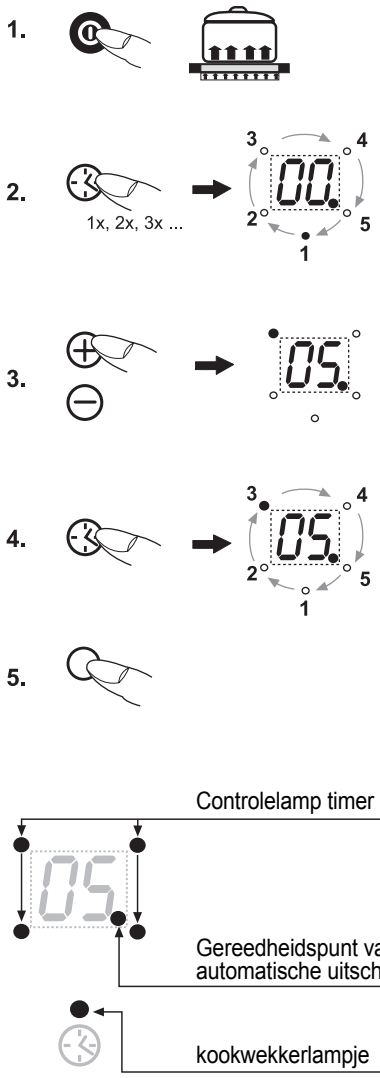
Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

Voorwaarde: de kinderbeveiliging is volgens punt 1-3 ingeschakeld.

- Op de **Aan/Uit-toets** ⏻ drukken.
- Meteen daarna tegelijk op de **plus-toets** ⊕ en de **min-toets** ⊖ drukken.
  Nu kan de gebruiker een kookzone inschakelen (hiervoor kookzone kiezen en kookstand instellen).
  Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

Opmerking

Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.



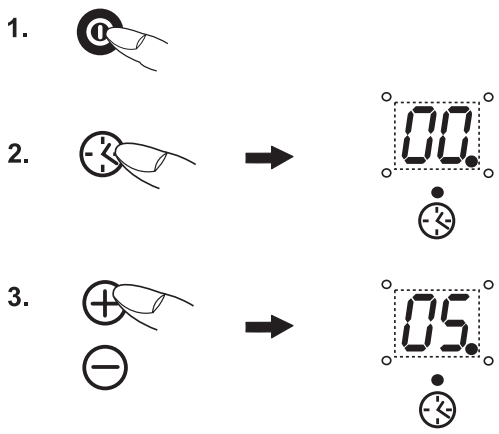
Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Op de **timer-selectietoets** drukken. Het gereedheidspunt van de automatische uitschakeling brandt.
   Blijven op de toets drukken tot het timer-controlelampje voor de gewenste kookzone knippert.
   Belangrijk: timer-controlelampen kunnen alleen knipperen als de kookzones eerst werden ingeschakeld (kookstand groter dan 0).
3. Meteen daarna met de **plus-toets** of de **min-toets** de kooktijd van 1 tot 99 minuten ingeven.
   Met de plus-toets begint de aangetoonde waarde bij 01, met de min-toets bij 30.
   Door gelijktijdig aanraken van de plus- en min-toets wordt de instelling teruggezet (00).
4. Om de automatische uitschakeling voor nog een kookzone te programmeren, zo vaak op de **timer-selectietoets** drukken tot de timer-controlelamp voor de gewenste kookzone knippert. Vervolgens met de **plus-toets** of **min-toets** de gewenste tijd instellen.
5. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, zo vaak op de **timer-selectietoets** drukken tot de timer-controlelamp voor de gewenste kookzone knippert. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: de betreffende kookzone selecteren (timer-controlelamp knippert) en één keer tegelijk op de plus- en min-toets drukken.

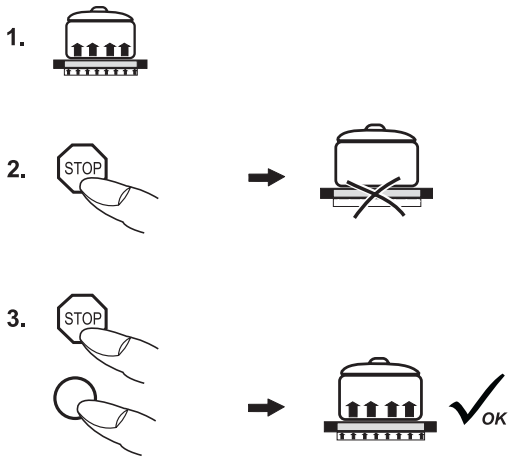


Kookwekker (eierwekker)

1. De kookplaat inschakelen.
2. Op de **timer-selectietoets** drukken tot het kookwekkerlampje boven deze toets knippert. Met de **plus-toets** of de **min-toets** de tijd in minuten instellen.
3. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Noot:

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de keramische kookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de kookplaat met de Aan/Uit-toets inschakelen.



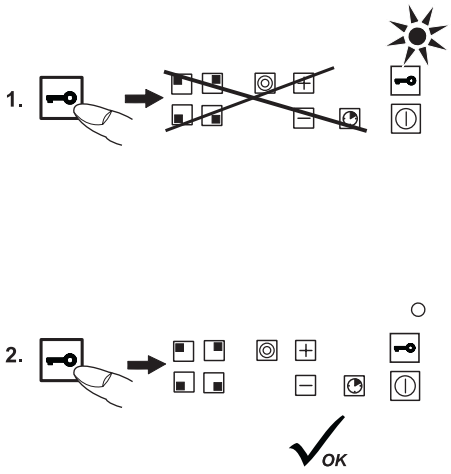
STOP-functie

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een ev. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de **STOP-toets** drukken. In plaats van de gekozen kookstanden verschijnen na elkaar de letters S-T-O-P.

De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets** en daarna op een **willekeurige andere toets** (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken. De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.



Vergrendeling

(Alleen modellen met vergrendeltoets)

Door de vergrendeling kunnen de bediening van de toetsen en de instelling van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

Vergrendeling inschakelen (tijdens het koken):

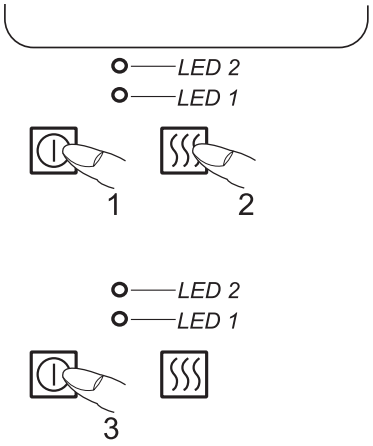
1. **Vergrendeltoets** indrukken om de functie te activeren. Het controlelampje boven de vergrendeltoets brandt. De bediening is geblokkeerd.

Vergrendeling uitschakelen

2. **Vergrendeltoets** indrukken om de functie uit te schakelen. Het controlelampje van de vergrendeltoets dooft.

Opmerkingen

- De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedesactiveerd worden!
- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde vergrendeling beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.



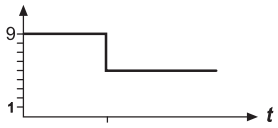
Warmhoudzone

De warmhoudzone is geschikt voor het warmhouden van servies en bereide gerechten; deze dienen tijdens het warmhouden afgedekt te zijn. Om de warmhoudzone in te schakelen moeten twee toetsen na elkaar worden bediend.

1. Eerst moet op de **Aan/Uit-toets** ⏻ **van de warmhoudzone** worden gedrukt tot LED 1 knippert.
2. Nu moet binnen 10 seconden op de **activeringstoets** ≋ worden gedrukt; de warmhoudzone is ingeschakeld. LED 1 brandt.
3. Door op de **Aan/Uit-toets** ⏻ **(warmhoudzone)** te drukken, wordt de warmhoudzone weer uitgeschakeld. LED 1 dooft uit.

Als de warmhoudzone langere tijd wordt gebruikt, brandt LED 2 voor restwarmte. Opgelet, heet. Na afkoeling dooft LED 2 uit.

Noot: De panherkenning functioneert niet bij de warmhoudzone!

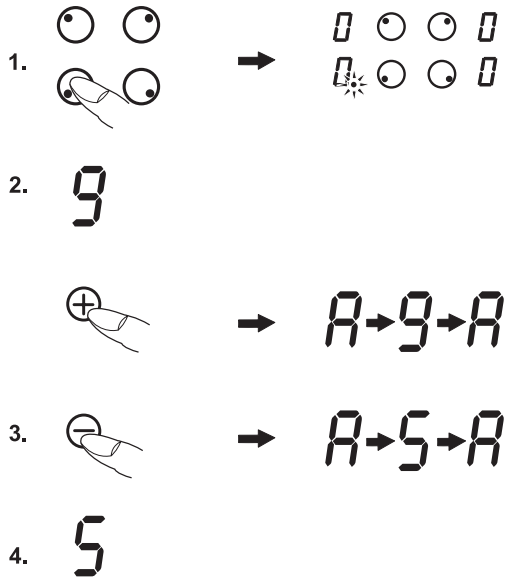


Automatisch aankoken A

Bij het automatisch aankoken gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) teruggeschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).



1. Een kookzone in werking nemen. Het gereedheidspunt van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. ⊙◧ voor links voor).
2. Kookstand 9 instellen. Door de **plus-toets** ⊕⊞ opnieuw aan te raken wordt het automatisch aankoken geactiveerd.
   De kookstandweergave toont afwisselend A en 9.
3. Meteen daarna met de **min-toets** ⊖⊟ een lagere kookstand 1 tot 8 kiezen.
   A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
4. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet.

Ingestelde kookstand	Automatisch aankoken tijd (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	- : -

Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan met de **plus-toets** ⊕⊞ de doorkookstand worden verhoogd. Door op de **min-toets** ⊖⊟ te drukken, wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van het automatisch aankoken de stand 9 en kiest men geen lagere kookstand, wordt het automatisch aankoken na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand 9 blijft behouden.

Reiniging en onderhoud

NL

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de **Aan/Uit-toets** wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

De keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

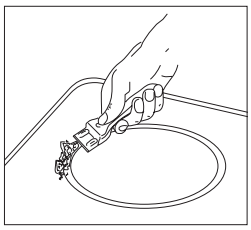
Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

Sterke verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – in nog hete toestand – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

Wat te doen bij problemen?

NL

Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijke schade en schade aan het apparaat te voorkomen, moeten ze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

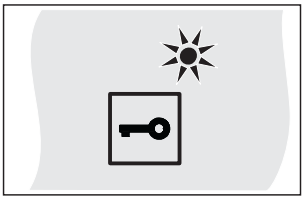
Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

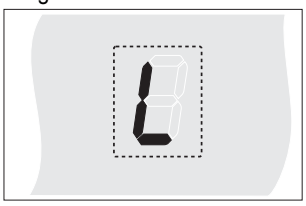
- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De kookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld, d.w.z. het vergrendelcontrolelampje boven de vergrendeltoets brandt?



- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. er wordt een L aangetoond?



- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.

De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de tiptoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklinkt gedurende beperkte. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk „Gebruiksduurbeperking”.

Kookplaat uitschakelen niet mogelijk.

- Elektronisch onderdeel is defect.
  Zekering uitschakelen en service contacteren.

De kookplaat warmt niet op.

- Kookplaat defect. Service contacteren.
- Binnenste kring van een kookzone met meerdere kringen defect.
  Functionerende buitenste kring in geen geval blijven gebruiken. Onmiddellijk de service contacteren.

De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

- Dat heeft een technische oorzaak en heeft geen invloed op de kwaliteit en de werking.

LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklikker H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren.
  Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Montagehandleiding NL

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het aanrechtblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 40 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gebracht omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat verstikkingsgevaar.

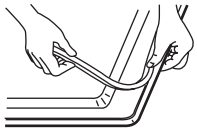
Montage

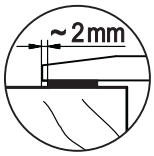
Belangrijke opmerkingen

- Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem met een minimale afstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat worden ingebouwd, zodat een toevallig contact niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.





- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen aanrechtblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het aanrechtblad

De uitsparing in het aanrechtblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

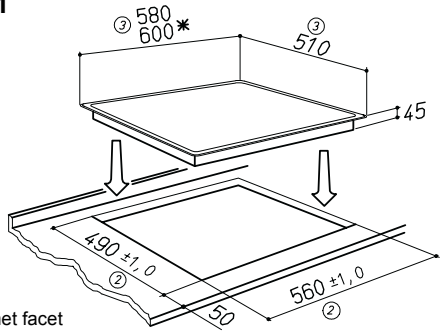
De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het aanrechtblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken.

Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

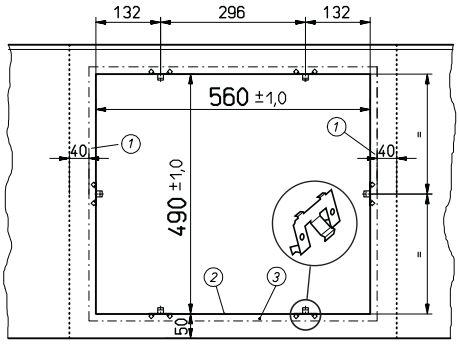
De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

Afb. 1 .GKST 58.. , .GKST 60..

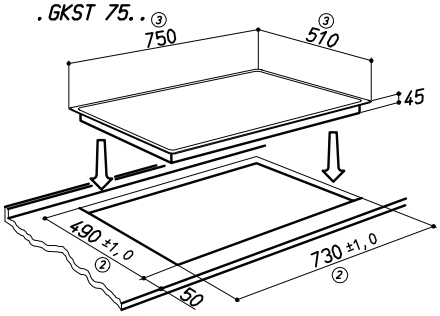


*kookplaat met facet

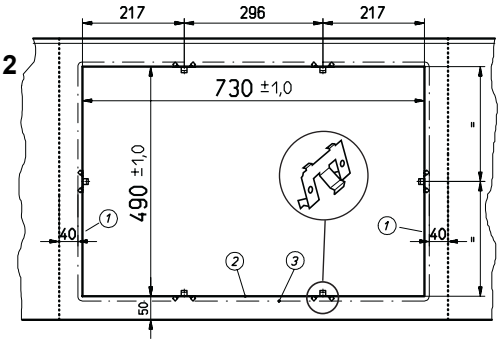
Afb. 2



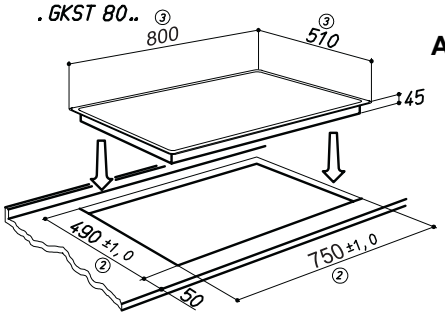
Afb. 1 .GKST 75..



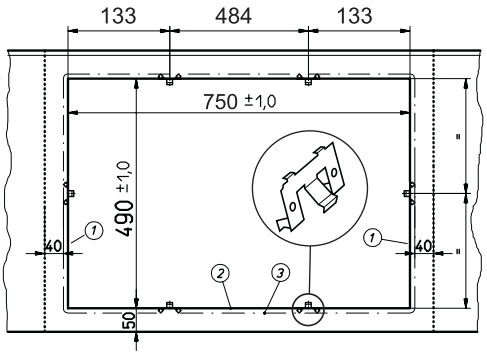
Afb. 2



Afb. 1 .GKST 80..

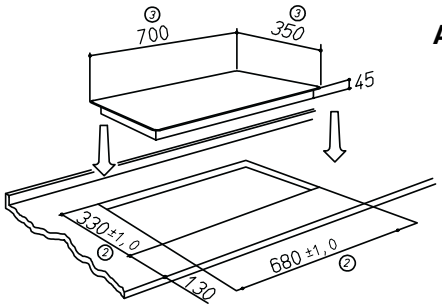


Afb. 2

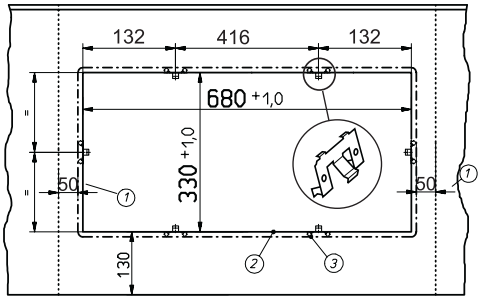


.GKST 70 - 35..

Afb. 1

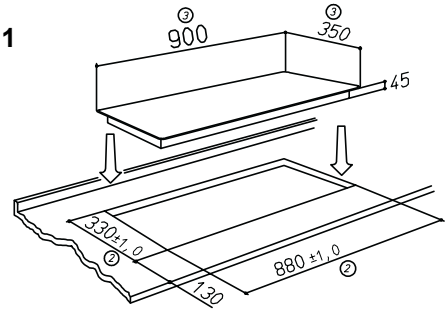


Afb. 2

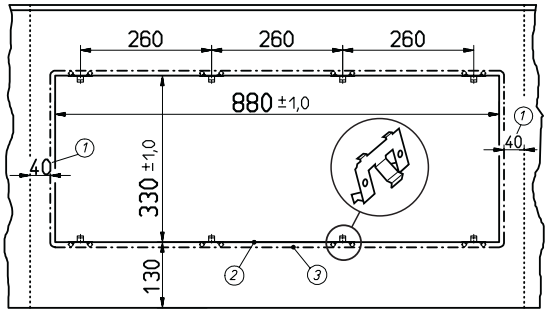


.GKST 90 - 35..

Afb. 1

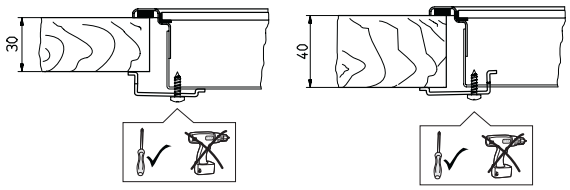


Afb. 2



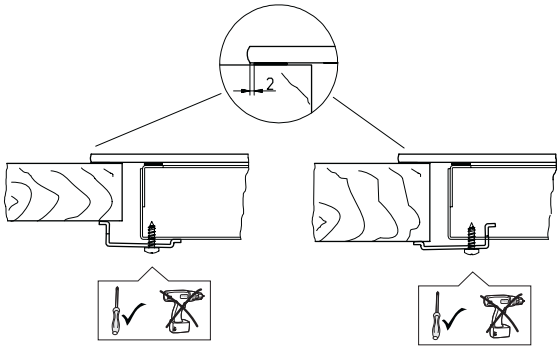
Afb. 3

kookplaat met rvs-frame
bevestiging onderlangs met plaatstrip



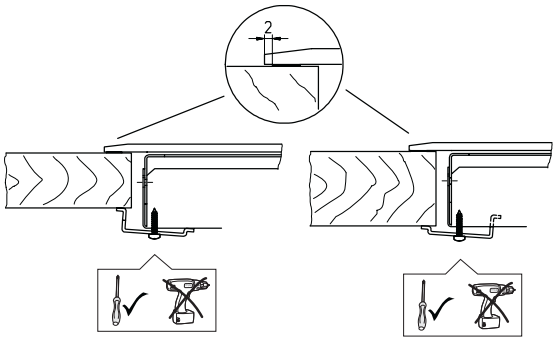
Afb. 3

kookplaat zonder frame
bevestiging onderlangs met plaatstrip



Afb. 3

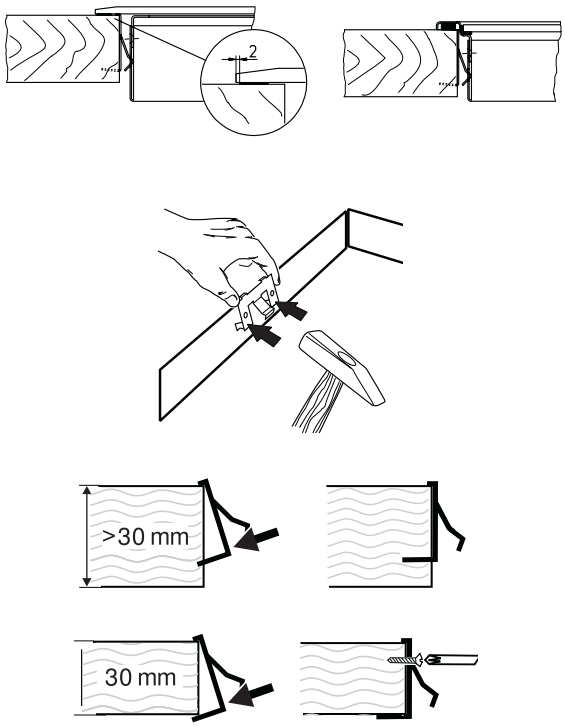
kookplaat met facet
bevestiging onderlangs met plaatstrip



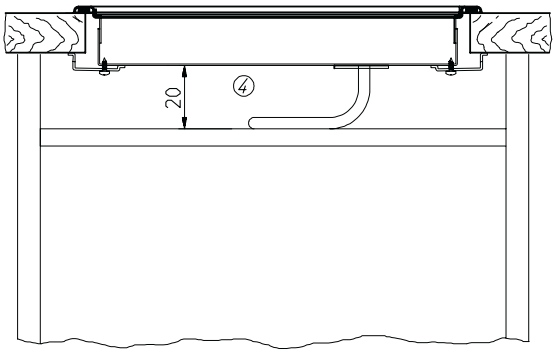
Afb. 3

kookplaat met facet
bevestiging met clips

kookplaat met rvs-frame
bevestiging met clips



Afb. 4



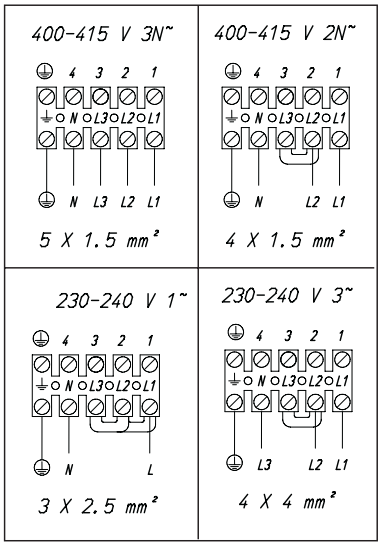
① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenmaat kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand

Elektrische aansluiting

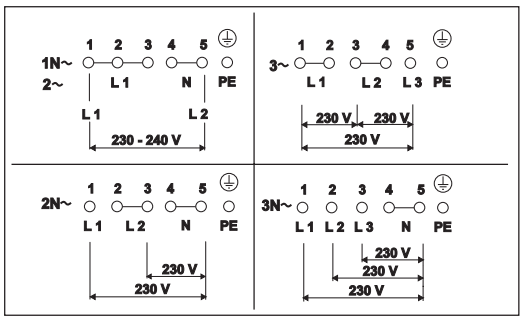
- **De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!**
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contact-openingswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren.
- Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trek wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van het schakelelement aan de onderkant van het apparaat losgemaakt worden om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.
- Als de aansluitleiding van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica worden vernield.

Aansluitwaarden

Netspanning: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Nominale componentenspanning: 230 - 240V



5-polige aansluiting



6-polige aansluiting

Technische gegevens

Zie typeplaatje van het apparaat aan de onderkant.

Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Met een sponsje en wat sop even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltite gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

Smaltimento degli apparecchi fuori uso

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto.

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzi tutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservate con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indice

Indicazioni di sicurezza 67
Per il collegamento e il funzionamento 67
Per il piano di cottura in generale 67
Per le persone 67

Descrizione dell'apparecchio 68
Uso dei tasti a sensore 69
Indicatore del calore residuo 69

I comandi 70
Limitazione della durata d'esercizio 70
Altre funzioni 70
Consigli per il risparmio d'energia 70
Livelli di potenza 70
Rilevamento pentola 70
Spegnere il rilevamento pentole (pentole non metalliche) 70
Comando a tasti 71
Accensione del piano e della zona di cottura 71
Spegnimento della zona di cottura 71
Spegnimento del piano di cottura 71
Inserimento del doppio / triplo circuito 72
La sicurezza per bambini 72
Spegnimento automatico (timer) 73
Orologio contaminuti 73
Funzione STOP 74
Bloccaggio sensori 74
Zona per il mantenimento del calore 75
Cottura con avvio rapido 75

Pulizia e manutenzione 76
Piano di cottura in vetroceramica 76
Macchie particolari 76

Cosa fare in caso di problemi? 77

Istruzioni di montaggio 78
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina 78
Incasso 78
Collegamento elettrico 81
Dati tecnici 81
Messa in funzione 81

Indicazioni di sicurezza

I

Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Per il piano di cottura in generale

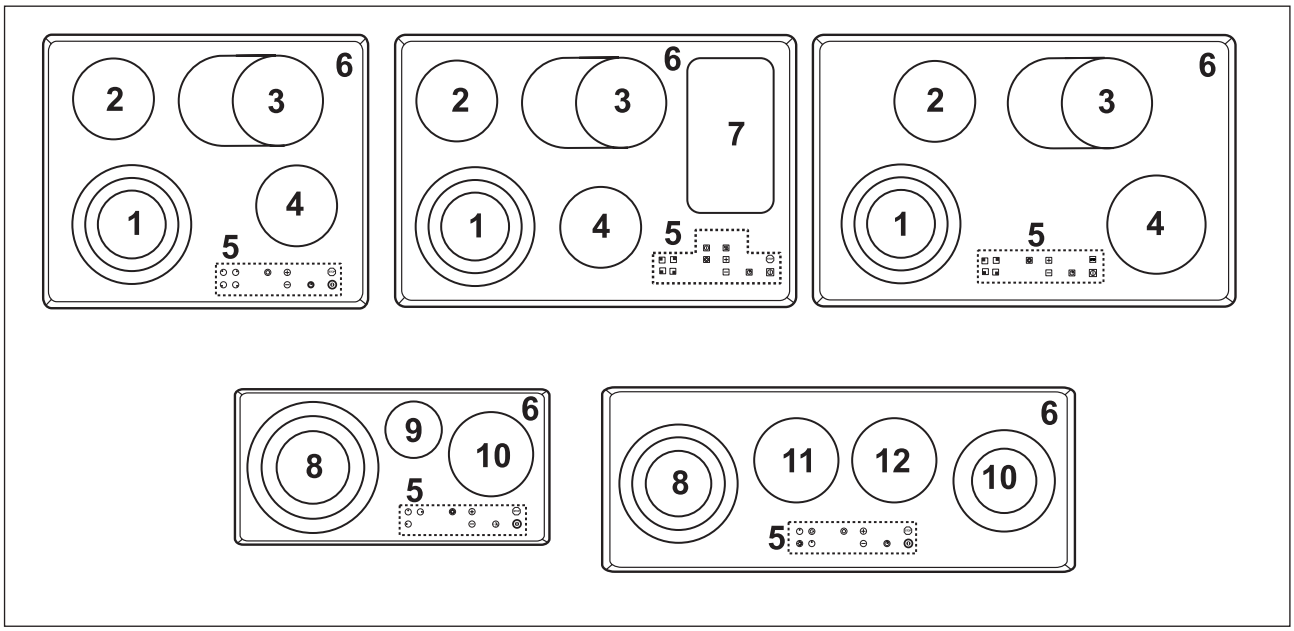
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnete la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non riponere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrato sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarvi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti di alcun tipo (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Non fiammeggiate mai sotto una cappa aspirante per non far incendiare i grassi che si sono depositati nei filtri!
- Evitare che impurità o resti di cibo traboccato dalle pentole si solidifichino sulla superficie di cottura.
- Depositi calcarei danneggiano la superficie di cottura.

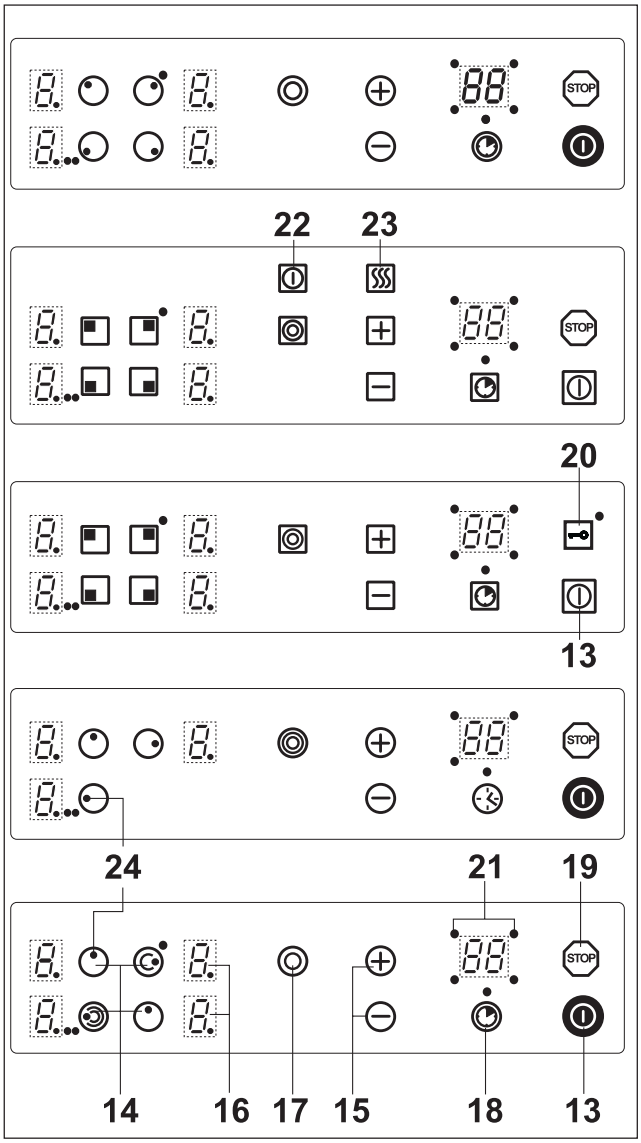
Per le persone

- **Attenzione!**
  Le persone che non hanno dimestichezza con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza. Tenere lontani i bambini piccoli ed assicuratevi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
  Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.

Descrizione dell'apparecchio

I





La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura davanti a sinistra
2. Zona di cottura dietro a sinistra
3. Zona di cottura dietro a destra
4. Zona di cottura davanti a destra
5. Pannello dei comandi Touch-Control
6. Piano di cottura in vetroceramica
7. Zona di mantenimento del calore
8. Zona di cottura sinistra
9. Zona di cottura centrale
10. Zona di cottura destra
11. Zona di cottura centrale sinistra
12. Zona di cottura centrale destra
13. Tasto di accensione/spegnimento
14. Selettore della zona di cottura
15. Tasto Meno (alzare) / Tasto Più (diminiure)
16. Indicatore del livello di potenza
17. Tasto multicircuiti
18. Selettore del timer
19. Tasto Stop
20. Tasto di bloccaggio sensori
21. Spia di controllo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano in vetroceramica.
22. Tasto d'accensione/spegnimento (zona scaldavivande)
23. Tasto di attivazione (zona scaldavivande)
24. Simbolo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura.

Descrizione dell’apparecchio

I

Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Funzionamento dei tasti a sensore: toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare parleremo in seguito semplicemente del «tasto» invece che del tasto a sensore Touch-Control.

Tasto d’accensione/spegnimento (13)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

Tasto selettore zona di cottura ad es. davanti a sinistra (14)

Attivando uno dei selettori disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più o del tasto Meno.

Tasto Più / Tasto Meno (15)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza, lo spegnimento automatico e il contaminuti. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più. Il valore indicato può essere cancellato premendo contemporaneamente i due tasti.

Indicatore del livello di cottura (16)

Questo indicatore mostra il grado selezionato oppure

H..... Calore residuo

U ..... Rilevamento pentola

A..... Cottura con avvio rapido

STOP ..... Funzione Stop

Quando si accende il punto di disponibilità è possibile impostare la zona di cottura.

Tasto Multicircuiti (17)

Serve per accendere i circuiti esterni.

Selettore del timer (18)

Per la programmazione dello spegnimento automatico o del timer contaminuti.

Tasto STOP (19)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

Tasto di bloccaggio sensori (20)

Serve per bloccare i sensori.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo con il simbolo H.

La visualizzazione dell’H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli. Anche dopo che si è spenta la visualizzazione dell’H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d’ustioni!

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento d'ogni singola zona di cottura dipende dal livello di potenza selezionato (v. tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, è emesso un breve segnale e viene visualizzata una H.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Si sente un segnale acustico limitato nel tempo. Si disattivano dopo alcuni secondi. Rimuover l'oggetto dai tasti.

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicuratevi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprite sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Livelli di potenza

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella trovate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello impostato	Ideale per
0	Posizione di spegnimento
1 - 3	Riscaldare, mantenere in caldo, scongelare, ammollare
4 - 5	Cuocere a vapore, stufare, cuocere
6 - 8	Arrostire, friggere
9	Riscaldare grandi quantità di cibo

Rilevamento pentola

L'apparecchio dispone di una funzione di rilevamento pentole che è sempre accesa perché si pressupone l'uso di pentole metalliche.

Come funziona il rilevamento pentole?

Dopo aver scelto un livello di cottura è rilevata la presenza di una pentola metallica sulla zone di cottura. Se non è riconosciuta nessuna pentola, nell'indicatore appare una U e l'elemento riscaldante rimane disinserito. Se entro 10 minuti viene posta una pentola sulla zona di cottura, l'elemento riscaldante si inserisce e nell'indicazione appare il rispettivo livello di cottura selezionato. Le zone di cottura a doppio/triplo circuito e quelle per la cottura degli arrosti sono inserite automaticamente, ciò significa che la funzione di rilevamento pentole riconosce anche il diametro del fondo della pentola. Se non c'è nessuna pentola posta sulla zona di cottura, quest'ultima sarà disinserita dopo 10 minuti per motivi di sicurezza.

Quando si deve spegnere il rilevamento pentole?

1. Usando pentole non metalliche
2. Usando pentole con fondo abbastanza grande per accendere il secondo circuito, ma troppo piccolo per coprirlo totalmente.

Attenzione!

Per motivi di sicurezza, spegnere la zona di cottura dopo l'uso premendo sempre il rispettivo tasto a sensore Touch-Control, al fine di evitare che dopo aver spostato e posto una pentola o oggetti metallici su una zona di cottura, essa non venga inserita automaticamente attraverso la funzione di rilevamento pentole ancora attiva.

Spegnere il rilevamento pentole (pentole non metalliche)

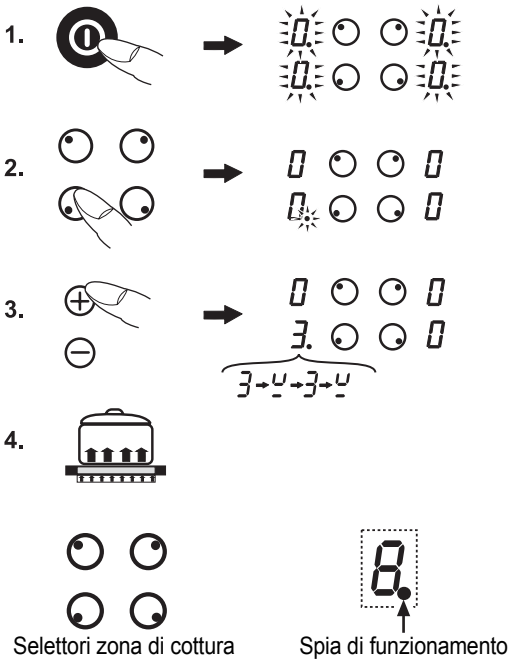
La funzione di rilevamento pentole riconosce solamente le pentole metalliche. Per poter cucinare anche con pentole non metalliche, si può disinserire la funzione di rilevamento pentole per la zona di cottura selezionata.

Procedimento

1. Premere un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. ⊙▣ per davanti a sinistra) e scegliere un livello di cottura con il **tasto Più** ⊕⊞.
2. **Premere e mantenere premuto il tasto Multicircuiti** ◎◎ ed in seguito premere anche il rispettivo **tasto selettore della zona di cottura**. Si sente un segnale acustico. **Liberare i due tasti**. Per spegnere la funzione del rilevamento pentole per un processo di cottura!

Importante:

La funzione di rilevamento pentole viene nuovamente attivata spegnendo semplicemente la zona di cottura. Alla riaccensione viene di nuovo attivata automaticamente la funzione di rilevamento pentole !



Comando a tasti

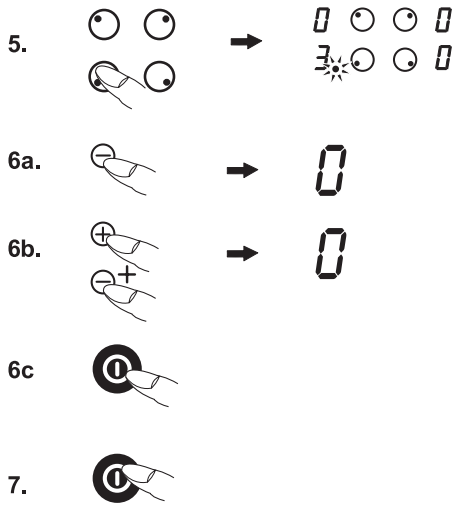
Per attivare il comando qui descritto, dopo aver premuto un tasto (di selezione) se ne deve premere **di seguito** un altro.
Il secondo tasto deve essere premuto **entro 10 secondi**, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

I tasti Più e Meno possono essere attivati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.

Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻ fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0. Lampeggiano le spie di funzionamento. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. ⊙▣ per la zona anteriore sinistra). Si accende la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata.
3. Selezionare il livello di cottura con il tasto **Più** ⊕ o **Meno** ⊖. Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il livello 9.
4. Appoggiare una **pentola** sulla zona di cottura.

Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

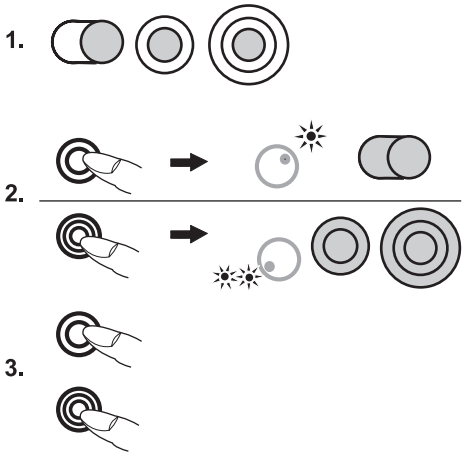


Spegnimento della zona di cottura

5. Deve essere accesa la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata. Per questo premere un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. ⊙▣ per la zona anteriore sinistra).
6. a) Premere più volte il **tasto Meno** ⊖ fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure
   b) premere contemporaneamente i tasti **Meno** ⊖ e **Più** ⊕. La zona di cottura può essere spenta direttamente indipendentemente dal livello di potenza impostato oppure
   c) selezionare il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻. Si spegne tutto il piano/tutte le zone di cottura.

Spegnimento del piano di cottura

7. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻. Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive.

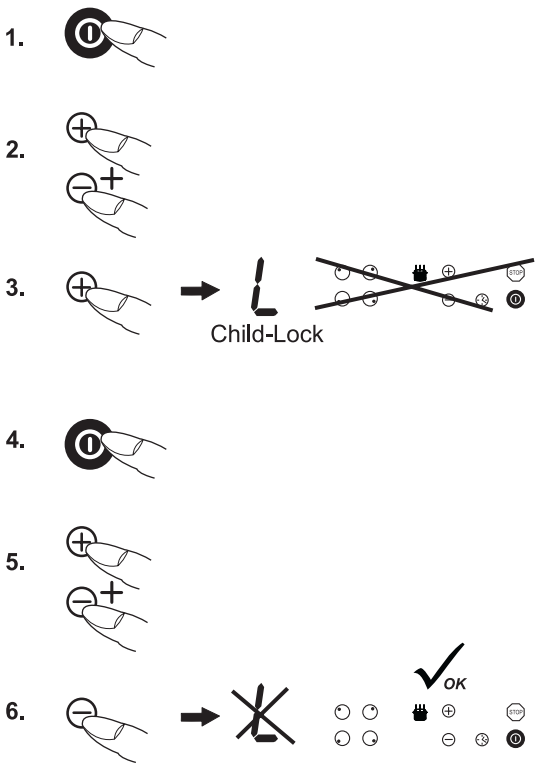


Inserimento del doppio / triplo circuito ◎▣

(soltanto per le zone di cottura con più circuiti)

L'inserimento del doppio / triplo circuito della rispettiva zone di cottura può essere eseguito solamente dopo aver accesa la rispettiva zona di cottura.

1. Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9.
2. Inserire il secondo o terzo circuito riscaldante mediante il **tasto Multicircuiti** ◎▣.
   La spia di controllo del doppio / triplo circuito si accende.
3. Per spegnere il circuito esterno basta premere di nuovo il **tasto Multicircuiti** ◎▣.
   La spia di controllo del doppio / triplo circuito si spegne.



La sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻ per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
3. Premere poi solo il **tasto Più** ⊕ per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori del grado di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco bambini); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻.
5. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
6. Premere poi solo il **tasto Meno** ⊖ per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

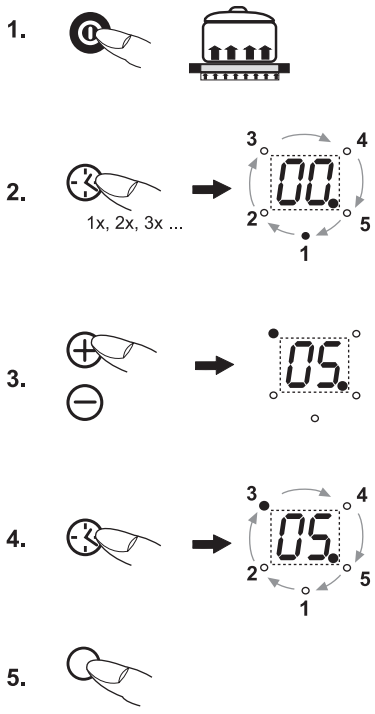
Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il **tasto di accensione/spegnimento** ⏻.
- Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** ⊕ e il **tasto Meno** ⊖.
  Si può ora accendere una zona di cottura selezionando la zona stessa e il suo grado di cottura.
  Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

Indicazione

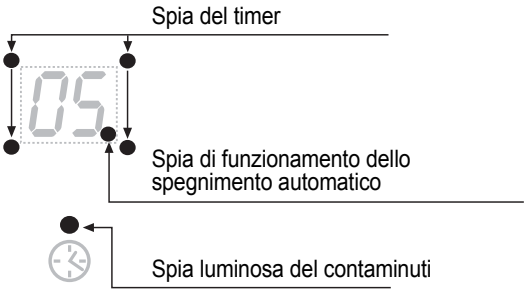
Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.



Spegnimento automatico (timer)

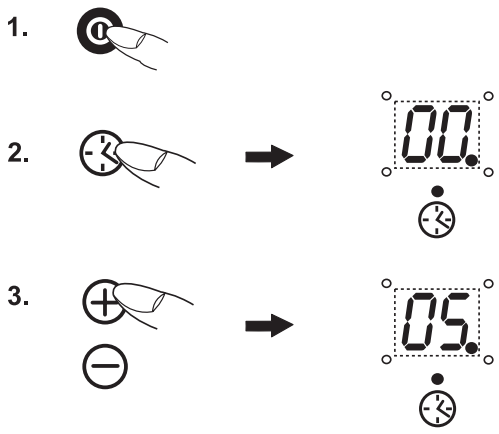
Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Si possono impostare periodi di cottura da 1 a 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere il **selettore del timer**. Si accende la spia di funzionamento dello spegnimento automatico.
   Continuare a premere il tasto fino a quando la spia di controllo del timer per la zona di cottura desiderata non inizia a lampeggiare.
   Importante! Le spie del timer possono lampeggiare solo se in precedenza sono state accese le zone di cottura (livello di potenza superiore a 0).
3. Impostare quindi un tempo di cottura compreso tra 1 e 99 minuti premendo il **tasto Più** ⊕ o il **tasto Meno** ⊖.
   Premendo il tasto Più il valore indicato inizia da 01, premendo il tasto Meno da 30.
   Premendo contemporaneamente i tasti Più e Meno si azzera l'impostazione (00).
4. Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere più volte il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti **Più** ⊕ o **Meno** ⊖.
5. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/spegnimento).



Indicazioni

- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere più volte il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Interruzione anticipata dello spegnimento automatico: selezionare la relativa zona di cottura (la spia del timer lampeggia) e premere contemporaneamente i tasti Più e Meno.

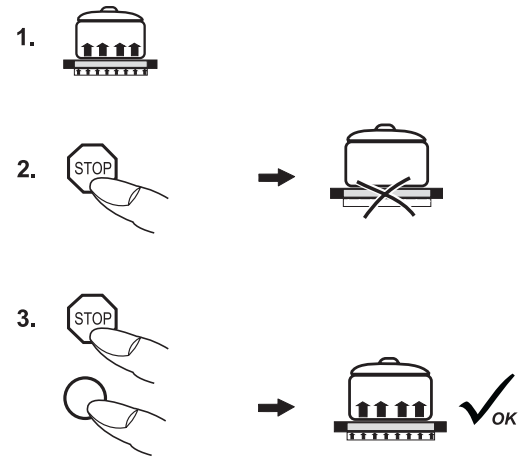


Orologio contaminuti

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la relativa spia dell'orologio contaminuti. Impostare il tempo in minuti premendo il **tasto Più** ⊕ o il **tasto Meno** ⊖.
3. Allo scadere del tempo impostato è emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello d'accensione/spegnimento).

Nota!

- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura ad induzione. Per modificare il tempo impostato accendere il piano di cottura premendo il tasto d'accensione/spegnimento.



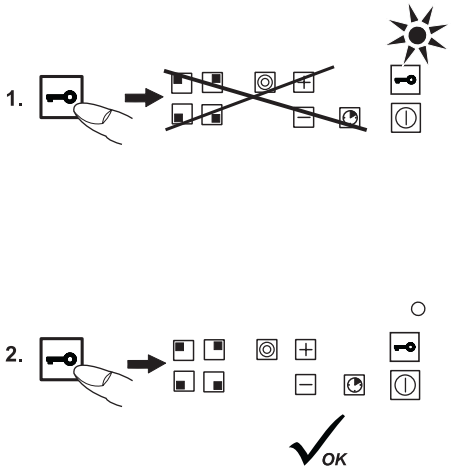
Funzione STOP

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di potenza, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Premere il **tasto STOP** e invece del grado di potenza, si accendono una dopo l'altra le lettere S-T-O-P.

Si disattiva la funzione premendo innanzi tutto il **tasto STOP** e quindi un **altro tasto a piacere** (ad eccezione del tasto d'accensione/spegnimento).
Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.



Bloccaggio sensori

(solo nei modelli con un tasto di bloccaggio sensori)

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un grado di cottura. Solo il tasto di spegnimento rimane attivo per disattivare il piano di cottura.

Attivare il bloccaggio sensori (durante il processo di cottura)

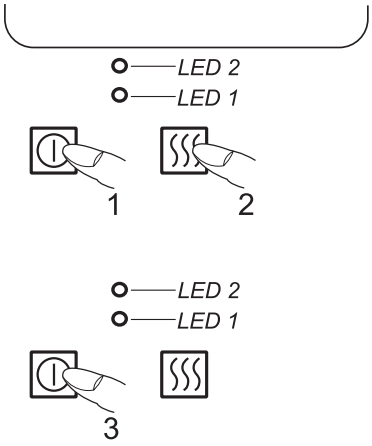
1. Premere il **tasto di bloccaggio** per attivare la relativa funzione. La spia di controllo sopra il tasto si accende. Il comando è bloccato.

Disattivare il bloccaggio sensori

2. Premere il **tasto di bloccaggio** per disattivare la relativa funzione. La spia di controllo sopra il tasto di bloccaggio si spegne.

Indicazioni

- Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.
- Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.



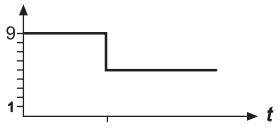
Zona per il mantenimento del calore

Questa zona è adatta per tenere caldi le stoviglie e i cibi già pronti tenuti in recipienti coperti. Per accendere la zona si devono premere due tasti in successione.

1. Per primo premere il **tasto d'accensione/spegnimento** ⏻ **della zona di mantenimento a caldo** fino a che si accende il LED 1.
2. Nel giro dei 10 secondi successivi si deve premere il **tasto d'attivazione** ≋. Ora si accende la zona di mantenimento di calore. Il LED 1 è acceso.
3. Per spegnere la **zona di mantenimento** del calore basta premere di nuovo il **tasto d'accensione/spegnimento** ⏻. Il LED 1 si spegne.

Quando la zona rimane accesa durante un periodo lungo, se accende il LED 2 a causa del calore residuo. Attenzione, la zona è molto calda! Il LED 2 di spegne quando la zona si è raffreddata.

Nota! Il rilevamento pentole non funziona con la zona di mantenimento del calore!

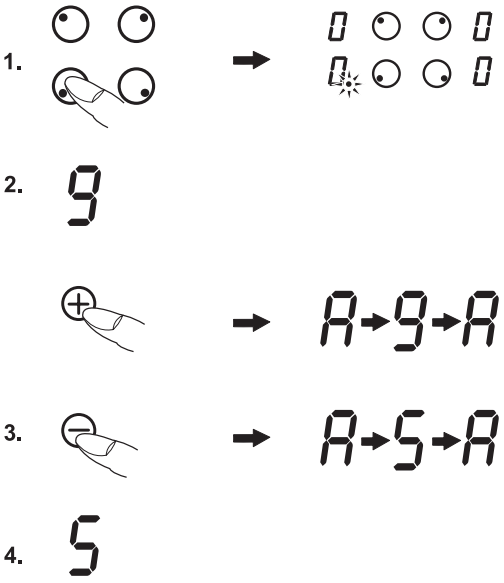


Cottura con avvio rapido A

Con questa funzione la cottura inizia al grado 9 per poi essere diminuita automaticamente (gradi da 1 a 8) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello di potenza per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).



1. Accendere una zona di cottura. Si deve accendere la spia di funzionamento della zona selezionata. Per questo premere un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. ⊙▣ per la zona anteriore sinistra).
2. Impostare il livello di potenza 9. Premendo di nuovo il **tasto Più** ⊕⊞ si attiva la funzione di cottura con avvio rapido.
   L'indicatore del livello di potenza visualizza alternativamente la lettera A e il numero 9.
3. Selezionare quindi un livello di potenza minore per il proseguimento di cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno** ⊖⊟.
   La A e la potenza per il proseguimento di cottura selezionate lampeggiano ad intermittenza.
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato precedentemente.

Livello di cottura impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (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	- : -

Indicazioni

- Durante l'avvio rapido si può aumentare la potenza per il proseguimento di cottura premendo il **tasto Più** ⊕⊞. Premendo il **tasto Meno** ⊖⊟ si disattiva la funzione di cottura con avvio rapido.
- Se dopo che si è attivata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un livello di potenza inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane la potenza 9.

Pulizia e manutenzione

I

- Lasciare raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Pulire brevemente il **tasto d'accensione/spegnimento** non facendo troppa pressione, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

Piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

1. Pulire sempre il piano di cottura quando sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Servirvi per la pulizia di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugate quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

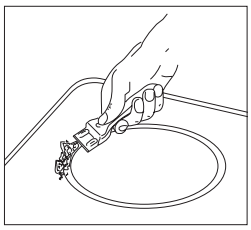
Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica.
Rispettare sempre le indicazioni del produttore.
Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugate quindi la superficie con un panno pulito. Fate attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie particolari

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usate un detersivo comune in commercio e procedete come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminate quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuate quindi la pulizia come descritto al punto 2 .



Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuate quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovete quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se d'alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

Cosa fare in caso di problemi?

I

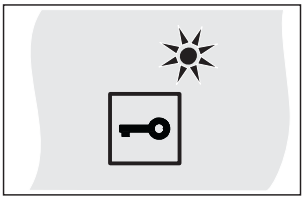
Evitare lavori e riparazioni dell'apparecchio che non siano eseguiti da personale qualificato, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe avere come conseguenza danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!
Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultate innanzi tutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

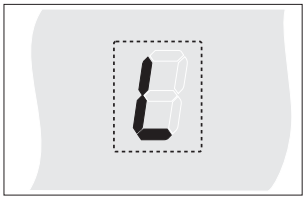
Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?
- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura non si accende?
- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Sono bloccati i tasti a sensore; la spia di controllo del bloccaggio sopra il tasto di bloccaggio è accesa?



- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.



- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere gli oggetti.

Il piano di cottura si è spento all'improvviso?
- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/ spegnimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Si sente un segnale acustico limitato nel tempo. Si disattivano dopo alcuni secondi. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha spento la zona di cottura, perchè è stato usato per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo «Limitazione della durata di servizio».

Non è possibile spegnere l'apparecchio?
- Uno dei componenti elettronici è guasto.
  Staccare la corrente e chiamare il Servizio Tecnico.

La zona di cottura non si riscalda.
- La zona di cottura è guasta. Contattare il Servizio Tecnico.
- Il cerchio interno d'una zona di cottura ad uso multiplo è difettoso.
  Non continuare ad utilizzare il cerchio esterno! Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il suo riscaldamento?
- Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.

La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente?
- Spia di controllo difettosa. Contattare il Servizio Tecnico.
  Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

Istruzioni di montaggio

I

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, aghi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero infatti inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

Incasso

Avvertenze importanti

- Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllate, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

- Si deve evitare l'infiltrazione di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, i quali potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone,** perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una buona lama di sega rettilinea o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato in conformità con i relativi disegni.

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra.

Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

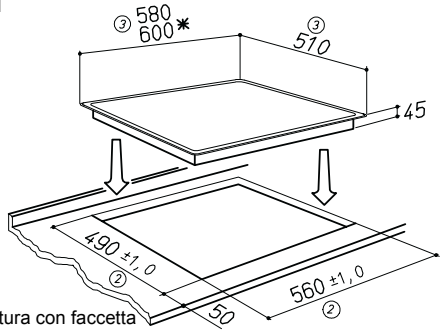
Il piano di cottura va fissato o con delle clip oppure con delle linguette.

Istruzioni di montaggio

I

Fig. 1

.GKST 58.. , .GKST 60..



*Piano di cottura con faccetta

Fig. 2

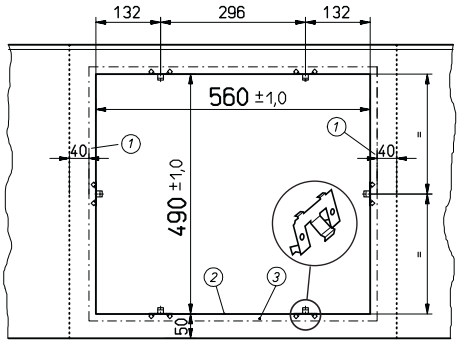


Fig. 1

.GKST 75..

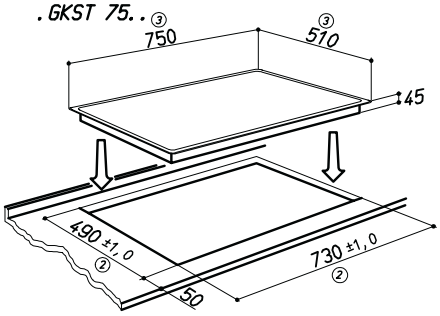


Fig. 2

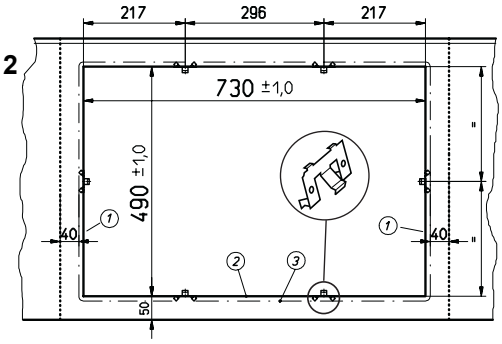


Fig. 1

.GKST 80..

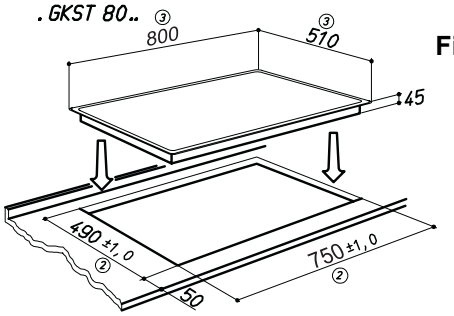
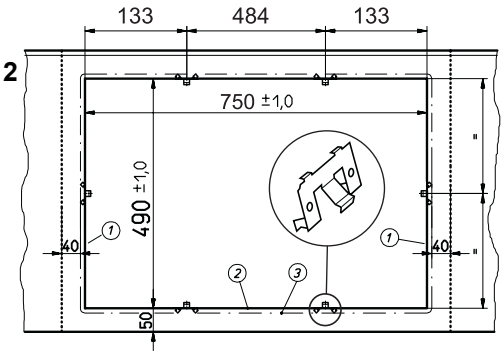


Fig. 2



.GKST 70 - 35..

Fig. 1

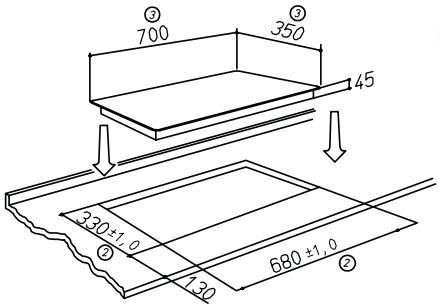
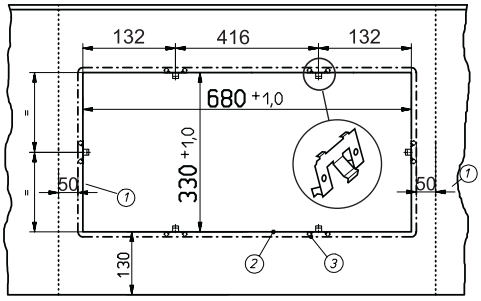


Fig. 2



.GKST 90 - 35..

Fig. 1

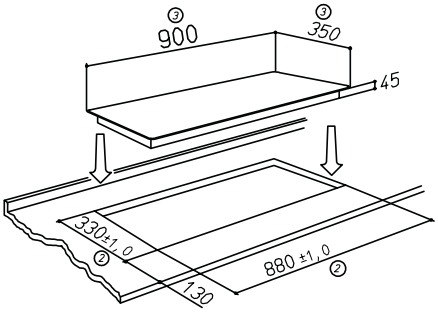


Fig. 2

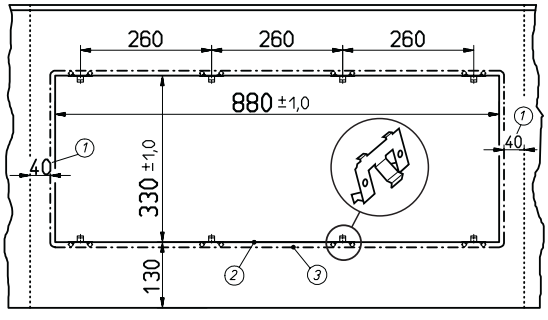


Fig. 3

Piano di cottura con telaio in acciaio legato
Fissaggio dal basso con linguette

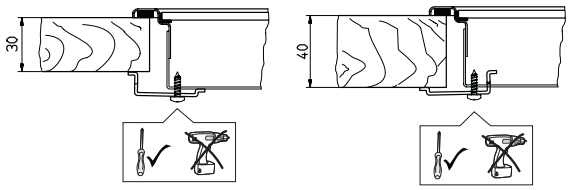


Fig. 3

Piano di cottura senza telaio
Fissaggio dal basso con linguette

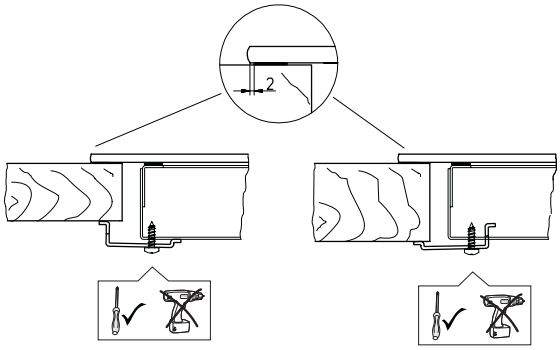


Fig. 3

Piano di cottura con faccetta
Fissaggio dal basso con linguette

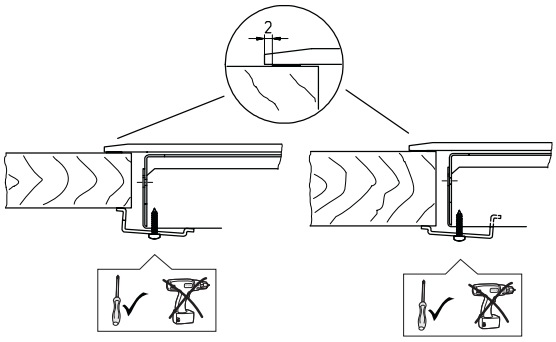
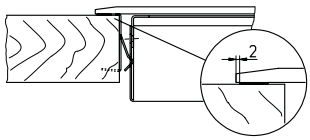
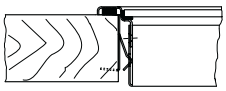


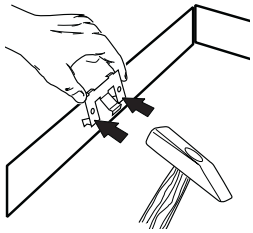
Fig. 3

Piano di cottura con faccetta
Fissaggio con clips



Piano di cottura con telaio in acciaio legato
Fissaggio con clips





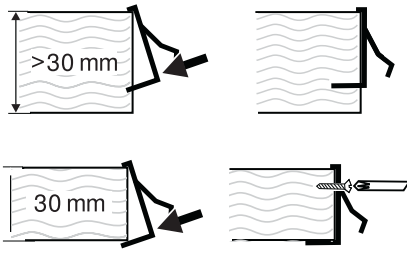
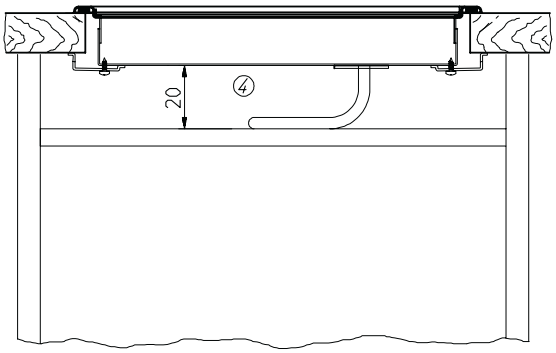


Fig. 4



① Distanza minima dalle pareti adiacenti
② Misure d'incasso
③ Misure esterne del piano di cottura
④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Istruzioni di montaggio

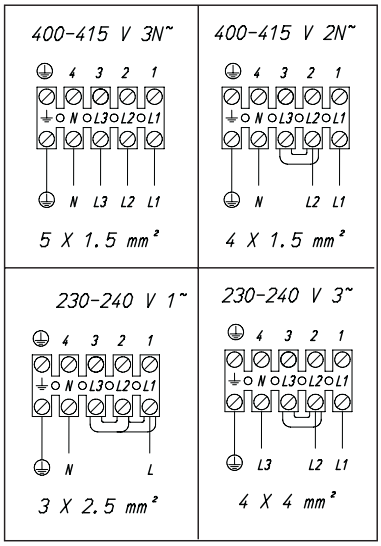
I

Collegamento elettrico

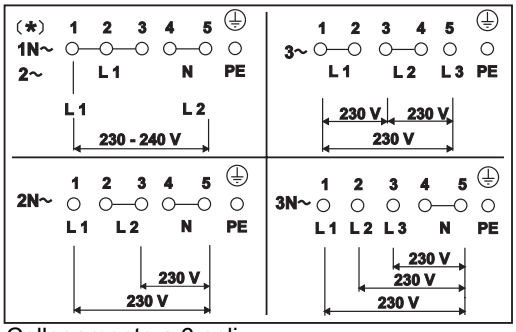
- **L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.**
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo per raggiungere la morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 RR-F.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

Valori di collegamento

Tensione di rete 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tensione nominale dei componenti 230 - 240V



Collegamento a 5 poli



Collegamento a 6 poli

* In Svizzera, questo tipo di collegamento non è ammesso dal SEV.

Dati tecnici

Vedi la targhetta dei dati sul fondo dell'apparecchio.

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato da segnale ottico di servizio per il Servizio Tecnico.

Pulire la superficie di cottura con una spugna, risciacquarla con acqua e quindi asciugarla.

Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Utilización en conformidad con las especificaciones

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe utilizarse para otros fines diferentes.

Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.

Contenido

Advertencias de seguridad 83
Conexión y funcionamiento 83
Encimera 83
Para personas 83

Descripción del aparato 84
Manejo mediante teclas de sensor 85
Indicación de calor residual 85

Manejo 86
Limitación de la duración del servicio 86
Otras funciones 86
Consejos para el ahorro de energía 86
Niveles de cocción 86
Reconocimiento de recipientes 86
Desconexión del reconocimiento de recipientes (recipientes no metálicos) 86
Accionamiento de tecla 87
Conexión de encimera y zona de cocción 87
Desconexión de una zona de cocción 87
Desconexión de la encimera 87
Conexión de doble / triple circuito 88
Seguro para niños 88
Automatismo de desconexión (temporizador) 89
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos) 89
Función de STOP 90
Bloqueo de sensores 90
Zona para mantener caliente 91
Función golpe de cocción 91

Limpieza y conservación 92
Encimera de vitrocerámica 92
Suciedad especial 92

Qué hacer en caso de problemas 93

Instrucciones de montaje 94
Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina 94
Montaje 94
Conexión eléctrica 97
Datos técnicos 97
Puesta en servicio 97

Advertencias de seguridad

E

Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

Encimera

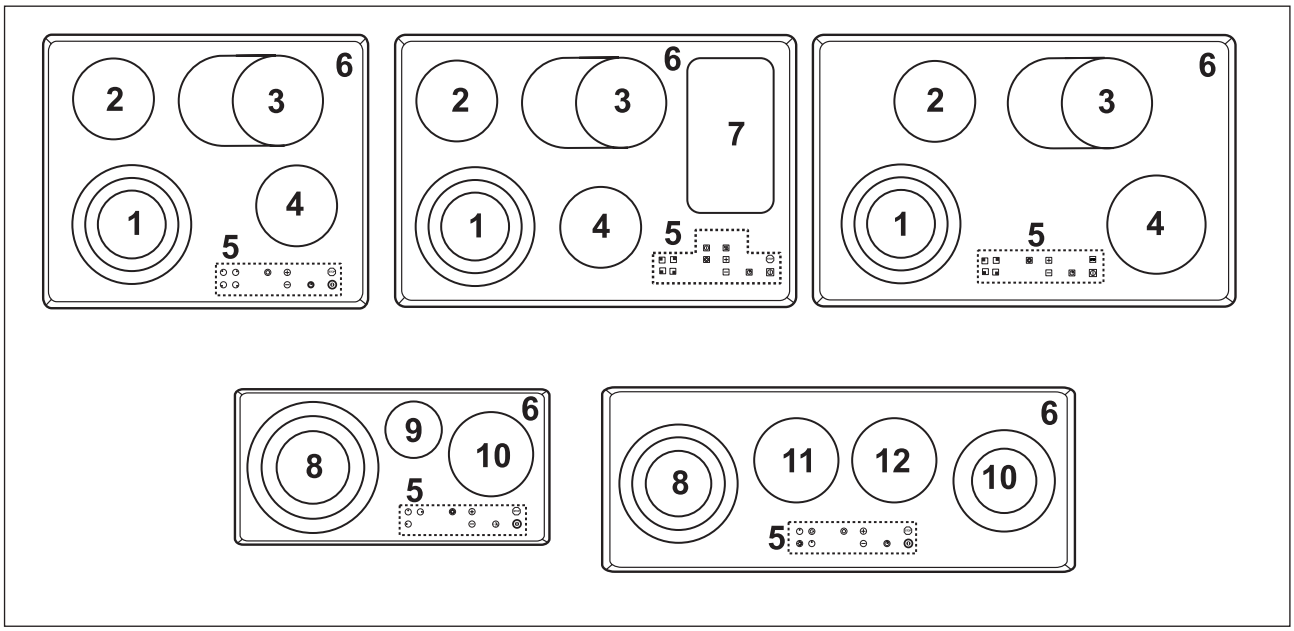
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica existe riesgo de descarga eléctrica. Colocar inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, películas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) mientras que la placa vitrocerámica está aún algo caliente para evitar deterioros.
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni embalajes herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- No flambee nunca por debajo de una campana extractora de humos – ¡la grasa que se encuentra en el filtro podría inflamarse!
- Evitar que se requemen repetidamente restos de suciedad.
- Los restos de cal deterioran la superficie de cocción.

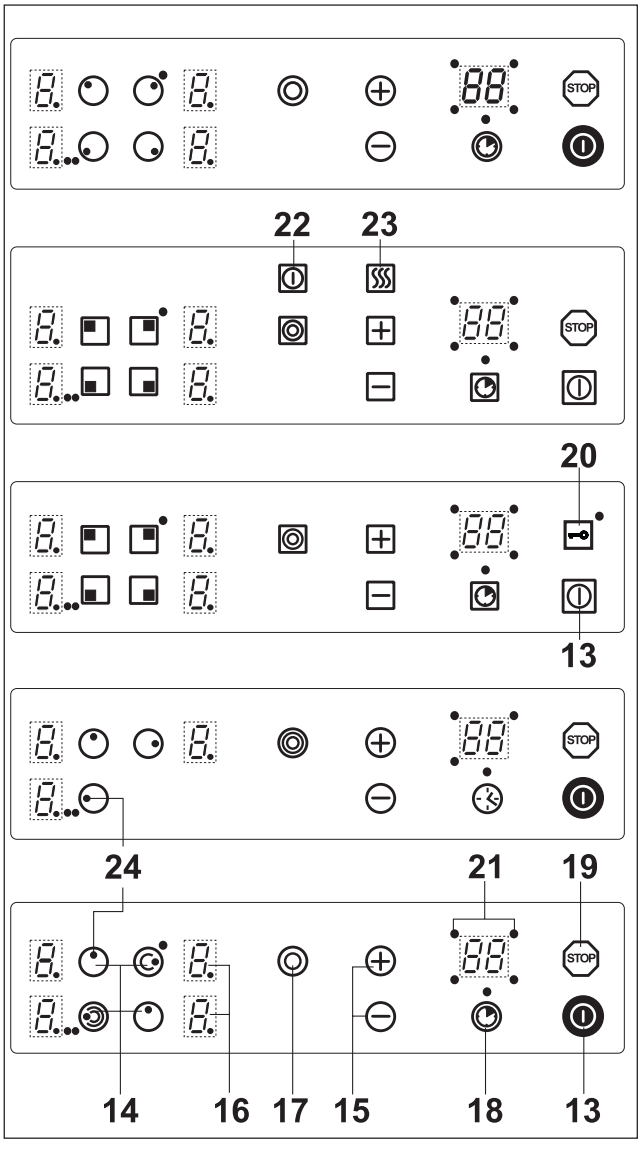
Para personas

- **¡Precaución!**
  Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión. Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.
- **Atención:**
  Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

Descripción del aparato

E





La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción delantera izquierda
2. Zona de cocción trasera izquierda
3. Zona de cocción trasera derecha
4. Zona de cocción delantera derecha
5. Panel de mando Touch Control
6. Encimera de vitrocerámica
7. Zona para mantener caliente
8. Zona de cocción a la izquierda
9. Zona de cocción en el centro
10. Zona de cocción a la derecha
11. Zona de cocción central izquierda
12. Zona de cocción trasera derecha
13. Tecla de encendido / apagado
14. Tecla de selección de zonas de cocción
15. Tecla Menos (aumentar) / Tecla Más (disminuir)
16. Indicación de nivel de cocción
17. Tecla de conexión de circuito
18. Tecla de selección del temporizador
19. Tecla STOP
20. Tecla de bloqueo
21. Lámpara de control para la asignación de la posición de la zona de cocción en la encimera de vitrocerámica
22. Tecla de encendido / apagado (zona para mantener caliente)
23. Tecla de activación (zona para mantener caliente)
24. Símbolo para la asignación de la posición de la zona de cocción en la encimera de vitrocerámica

Descripción del aparato

E

Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: Tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto. Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

Tecla de encendido / apagado (13)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

Tecla de selección de zonas de cocción; p.ej delante izquierda (14)

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más o la tecla Menos.

Tecla Más / Tecla Menos (15)

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta. El valor indicado puede borrarse pulsando ambas teclas simultáneamente.

Indicación de nivel de cocción (16)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

H..... Calor residual

U ..... Reconocimiento de recipientes

A..... Automatismo de inicio de cocción

STOP ..... Función de STOP

Cuando se ilumina el punto de disponibilidad es posible ajustar la zona de cocción.

Tecla de conexión de circuito (17)

Para la conexión del los circuitos

Tecla de selección del temporizador (18)

Para la programación del automatismo de desconexión o del temporizador electrónico.

Tecla STOP (19)

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP.

Tecla de bloqueo (20)

Por medio de la tecla de bloqueo resulta posible bloquear las teclas.

Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.

Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Limitación de la duración del servicio

La encimera dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento. La tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción. Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del servicio (horas)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Otras funciones

Al pulsar una tecla de sensor durante más tiempo o al pulsar una o más teclas de sensor (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Ajustado	Adecuado para
0	Posición apagado
1 - 3	Calentar, mantener caliente, hinchar, descongelar
4 - 5	Estofar, rehogar, cocer
6 - 8	Asar, freír
9	Calentar mayores cantidades

Reconocimiento de recipientes

El campo de cocción dispone de un reconocimiento de recipientes que está conectado siempre de forma estándar, ya que se da por supuesto que se emplea batería de cocina de metal.

¿Cómo funciona el reconocimiento de recipientes?

Después de la selección de un nivel de cocción, el reconocimiento de recipientes comprueba si hay un recipiente de metal sobre la zona de cocción. Si no se reconoce ningún recipiente, entonces aparece un U en la indicación y la fuente de calor permanece desconectada. Si dentro de un espacio de tiempo de 10 minutos se pone un recipiente sobre la zona de cocción, entonces la fuente de calor se conecta y en la indicación aparece el nivel de cocción seleccionado.

Las zonas de cocción de doble o triple circuito o la zona de fritura se conectan automáticamente, esto es, el reconocimiento de recipientes reconoce también el tamaño del recipiente. Si no se pone ningún recipiente sobre la zona de cocción, ésta es desconectada por motivos de seguridad una vez transcurridos 10 minutos.

¿Cuándo hay que desconectar el reconocimiento de recipientes?

1. Al utilizar recipientes no metálicos
2. Con recipientes que, debido a su tamaño o a su material ya conectan el circuito exterior en zonas de varios circuitos, pero que no lo cubren o lo cubren sólo un poco.

Atención:

Después del uso, por motivos de seguridad hay que desconectar la zona de cocción por medio del Touch Control, con objeto de que, estando todavía activo el reconocimiento de recipientes, no pueda conectarse involuntariamente una zona de cocción al desplazar recipientes o al depositar objetos metálicos.

Desconexión del reconocimiento de recipientes (recipientes no metálicos)

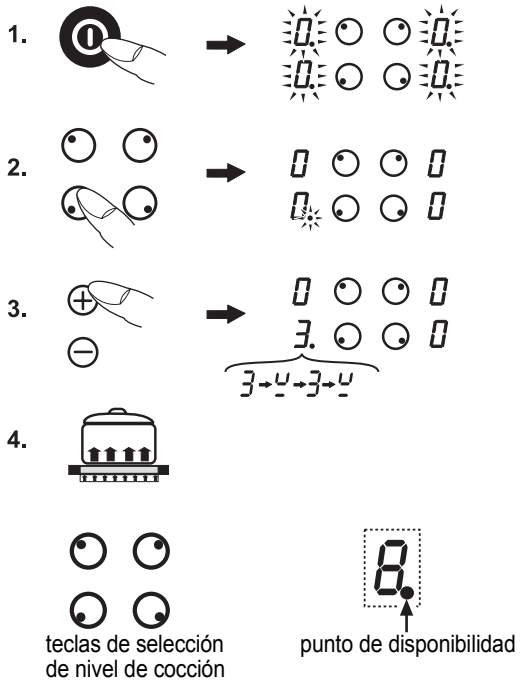
El reconocimiento de recipientes reconoce únicamente recipientes metálicos. Por supuesto, para poder cocinar también con una batería de cocina no metálica, es posible desconectar el reconocimiento de recipientes para cada una de las zonas de cocción.

Procedimiento

1. Seguidamente, pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. ⊙■ para delante a la izquierda) y seleccionar un nivel de cocción con la **tecla Más** ⊕⊞.
2. Pulsar la **tecla de conexión de circuito ◎◙ y mantenerla pulsada**, después hay que pulsar además la **tecla de selección de zonas de cocción** correspondiente. Suena una señal. **Soltar las dos teclas.** ¡Con ello está desconectado el reconocimiento de recipientes para un proceso de cocción!

Importante:

El reconocimiento de recipientes se activa de nuevo automáticamente cuando se desconecta la zona de cocción. ¡El reconocimiento de recipientes está disponible de nuevo para el siguiente proceso de cocción con batería de metal!



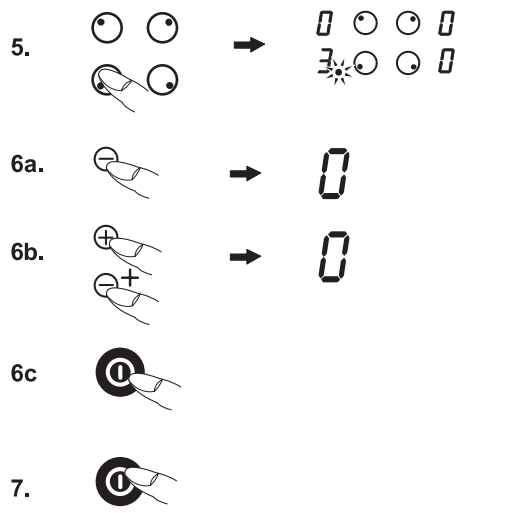
Accionamiento de tecla

El manejo aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), **seguidamente** el accionamiento de la tecla siguiente.
El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio **dentro de un plazo de 10 segundos**, ya que en caso contrario se anula la selección.
Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

Conexión de encimera y zona de cocción

1. **Pulsar la tecla de encendido / apagado** ⏻ hasta que parpadee la indicación de los niveles de cocción 0. Los puntos de disponibilidad parpadean. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. ⊙ para delante a la izquierda). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la **tecla Más** ⊕ o con la **tecla Menos** ⊖.
   Con la tecla Más se conecta la zona de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Colocar sobre la zona de cocción un **recipiente**.

Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

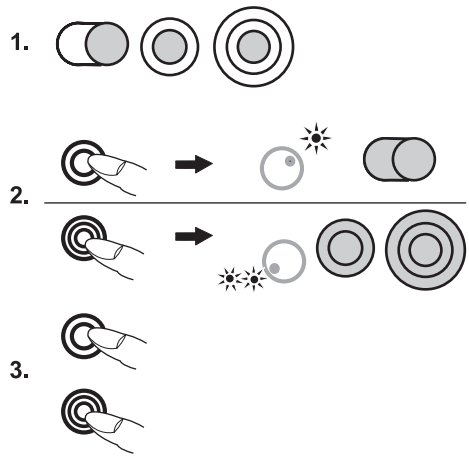


Desconexión de una zona de cocción

5. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Dado el caso pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. ⊙ para delante a la izquierda).
6. a) Pulsar la **tecla Menos** ⊖ varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien
   b) Pulsar la **tecla Menos** ⊖ y la **tecla Más** ⊕ simultáneamente. La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción, o bien
   c) Accionar la **tecla de encendido / apagado** ⏻. Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

Desconexión de la encimera

7. Accionar la **tecla de encendido / apagado** ⏻. La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

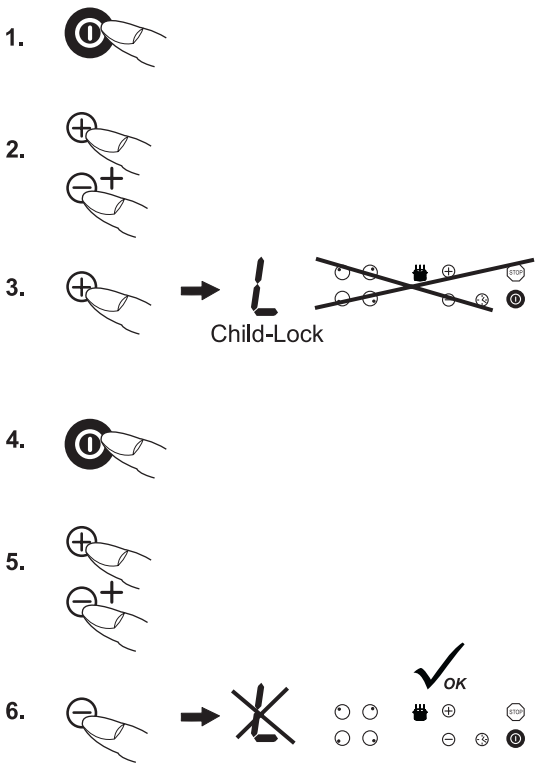


Conexión de doble / triple circuito ◎◙

(Sólo zonas de cocción con varios circuitos)

La conexión de doble / triple circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber conectado la zona de cocción correspondiente.

1. Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9.
2. Conectar el segundo o el tercer circuito accionando la **tecla de circuito múltiple** ◎◙. Se ilumina la lámpara de control doble/triple circuito.
3. Accionando de nuevo la **tecla de circuito múltiple** ◎◙ se desconecta el circuito exterior.
   La lámpara de control doble/triple circuito se apaga.



Seguro para niños L

El seguro para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica por inducción deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

Activación del seguro para niños

1. Accionar la **tecla de encendido/apagado** ⏻ para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
3. Seguidamente, pulsar la **tecla Más** ⊕ para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la **tecla de encendido / apagado** ⏻.
5. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
6. Seguidamente, pulsar la **tecla Menos** ⊖ para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

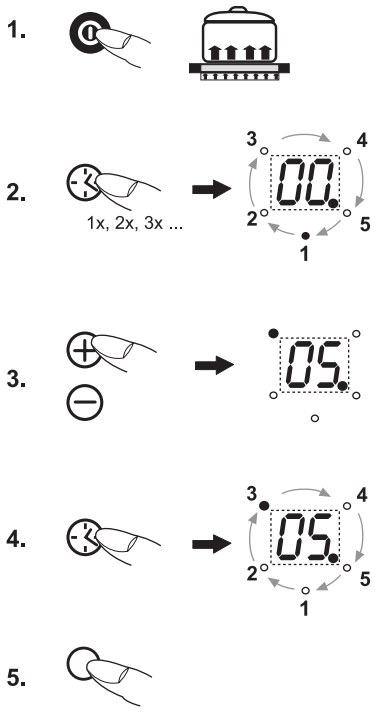
Anulación del seguro para niños para un proceso de cocción

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la **tecla de encendido / apagado** ⏻.
- Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más** ⊕ y la **tecla Menos** ⊖ simultáneamente.
  Ahora el usuario puede conectar una zona de cocción (para ello se selecciona la zona de cocción deseada y se ajusta un nivel de cocción).
  Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

Indicación

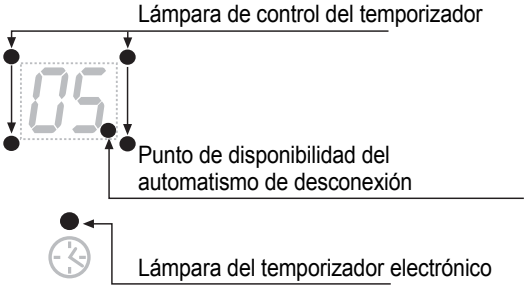
En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.



Automatismo de desconexión (temporizador)

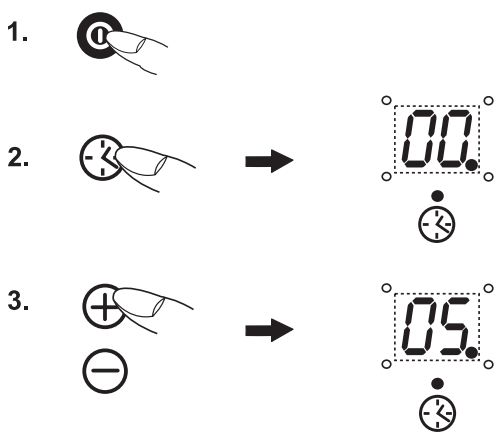
Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 1 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
2. Pulsar la **tecla de selección del temporizador**. El punto de disponibilidad del automatismo de desconexión se ilumina.
   Seguir pulsando la tecla hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada.
   Importante: Las lámparas de control del temporizador sólo pueden parpadear cuando las zonas de cocción han sido previamente conectadas (nivel de cocción mayor de 0).
3. Inmediatamente después, entrar un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos por medio de la **tecla Más** ⊕ o de la **tecla Menos** ⊖.
   Con la tecla Más, el valor indicado comienza con 1, y con la tecla Menos con 30.
   Accionando simultáneamente las teclas de sensor Más y Menos se restaura el ajuste (al valor 00).
4. Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador para la zona de cocción deseada. Seguidamente, ajustar el tiempo deseado con la **tecla Más** ⊕ o con la **tecla Menos** ⊖.
5. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).



Indicaciones

- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: Seleccionar la zona de cocción correspondiente (la lámpara de control del temporizador parpadea) y pulsar una vez simultáneamente las teclas Menos y Más.

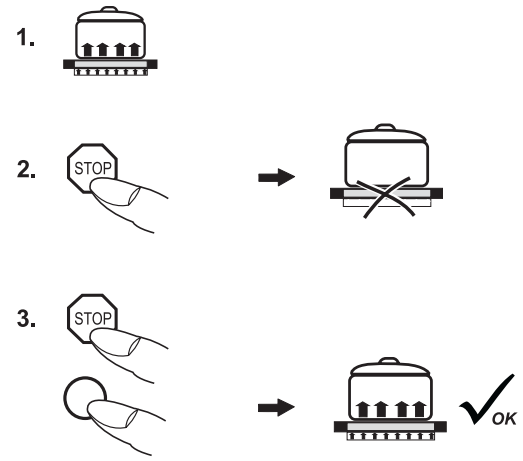


Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

1. Conectar la encimera.
2. Pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara del temporizador electrónico. Ajustar el tiempo deseado en minutos con la **tecla Más** ⊕ o con la **tecla Menos** ⊖.
3. Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

Indicación:

- El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, conectar la encimera con la tecla de encendido / apagado.



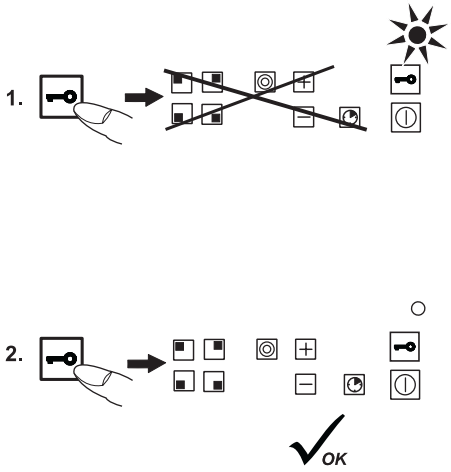
Función de STOP

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la **tecla STOP** STOP. En lugar de los niveles de cocción seleccionados, se iluminan sucesivamente las letras S-T-O-P.

La interrupción finaliza pulsando primero la **tecla STOP** STOP y después **una tecla cualquiera** (a excepción de la tecla de encendido / apagado).
La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.



Bloqueo de sensores

(sólo en modelos con tecla de bloqueo)

Mediante el bloqueo es posible impedir el manejo y un ajuste de un nivel de cocción. La única tecla que se mantiene activa para la desconexión de la encimera es la tecla de apagado.

Conexión del bloqueo de sensores (durante la cocción)

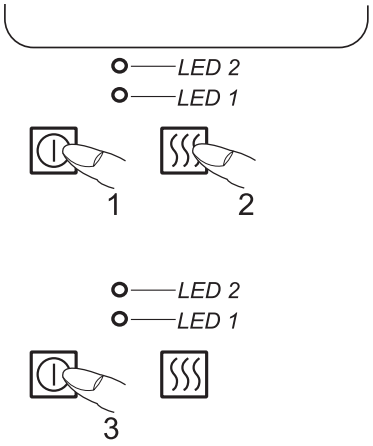
1. Para conectar la función hay que pulsar una vez la **tecla de bloqueo** . El indicador LED situado por encima de la tecla de bloqueo se enciende. El manejo está bloqueado.

Desconexión del bloqueo de sensores

2. Para desconectar la función hay que pulsar una vez la **tecla de bloqueo** . El indicador LED situado por encima de la tecla de bloqueo se apaga.

Indicaciones

- El bloqueo activado se mantiene también con la encimera desconectada. ¡La próxima vez que se quiera emplear la encimera primero hay que quitar el bloqueo!
- En caso de un corte del suministro eléctrico, el bloqueo se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.



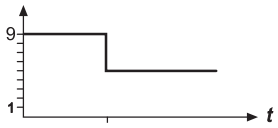
Zona para mantener caliente

La zona para mantener caliente es apropiada sólo para mantener calientes vajilla y alimentos que ya han sido cocinados, los cuales tienen que permanecer tapados durante este proceso. Para conectar la zona para mantener caliente hay que pulsar dos teclas sucesivamente.

1. Primero se pulsa la **tecla de encendido / apagado ⏻ de la zona para mantener caliente** hasta que parpadee el LED 1.
2. Ahora, antes de que transcurran 10 segundos, hay que pulsar además la **tecla de activación** ≋; con ello se encontrará activada la zona para mantener caliente. El LED 1 se ilumina.
3. La zona para mantener caliente se desactiva de nuevo pulsando la **tecla de encendido / apagado ⏻ (zona para mantener caliente)**. El LED 1 se apaga.

Cuando la zona para mantener caliente se emplea durante mucho tiempo, se ilumina el LED 2 para el calor residual. Precaución, la zona está caliente. El LED 2 se apaga cuando la zona se enfría.

Indicación: ¡El reconocimiento de recipientes no funciona con la zona para mantener caliente!

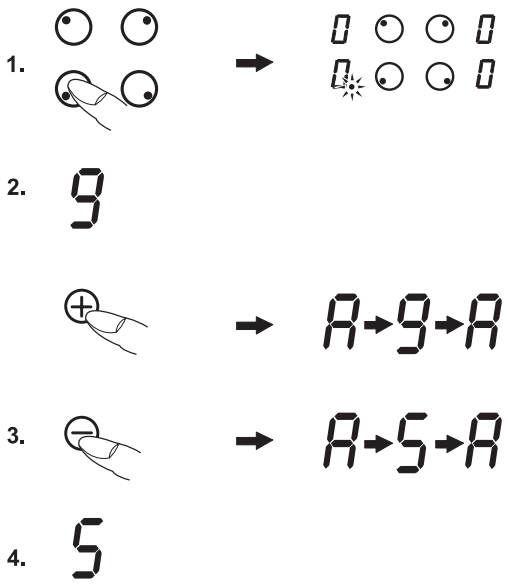


Función golpe de cocción A

Con la función golpe de cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea la función golpe de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

La función golpe de cocción es adecuada para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).



1. Poner en funcionamiento una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Dado el caso pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. ⊙■ para delante a la izquierda).
2. Ajustar el nivel de cocción 9. Pulsando de nuevo la **tecla Más** ⊕⊞ se activa el automatismo de inicio de cocción.
   La indicación del nivel de cocción cambia una y otra vez entre A y 9.
3. Inmediatamente después, elegir con la **tecla Menos** ⊖⊟ un nivel menor entre 1 y 8 para la prosecución de la cocción.
   Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
4. La función golpe de cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado.

Nivel de cocción ajustado	Función golpe de cocción Tiempo (min:segs)
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	- : -

Indicaciones

- Durante la función golpe de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción por medio de la **tecla Más** ⊕⊞. La función golpe de cocción se desconecta cuando se acciona la **tecla Menos** ⊖⊟ .
- Si después de activar el automatismo de inicio de cocción se deja el nivel 9 y no se elige un nivel menor para la prosecución de la cocción, entonces el automatismo de inicio de cocción se desconecta automáticamente después de transcurridos 10 segundos, y se mantiene el nivel 9.

Limpieza y conservación

E

- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la **tecla de encendido / apagado**. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear una paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

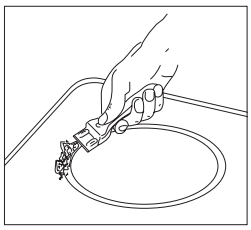
Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica.
Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.
El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



Azúcar requemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

Qué hacer en caso de problemas

E

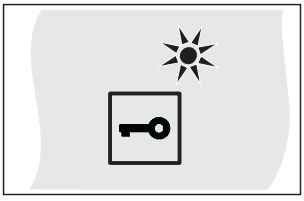
Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!
Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

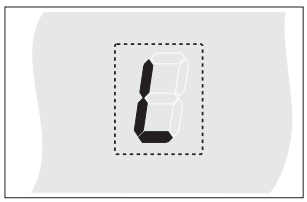
A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles responden varias veces?
- ¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

¿No es posible conectar la encimera?
- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las teclas de sensor, o lo que es lo mismo, está iluminada la lámpara de control de encima de la tecla de bloqueo ?



- ¿Están activado el seguro para niños, es decir se indica una L?



- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Eliminar los objetos.

La encimera o la zona de cocción se desconecta de improviso
- ¿Ha accionado usted sin darse cuenta la tecla de encendido / apagado?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.
- ¿Ha respondido la desconexión de seguridad, es decir, una zona de cocción ha sido utilizada sin cambios más allá de un tiempo determinado? Ver capítulo «Limitación de la duración del servicio»

No es posible apagar la encimera.
- Componente electrónico defectuoso.
  Desconectar el fusible. Llamar Servicio postventa.

Zona de cocción no calienta.
- Encimera defectuosa. Llamar al Servicio Postventa.
- Circuito interno de una zona de cocción de doble/triple circuito defectuoso.
  ¡No seguir utilizando bajo ninguna circunstancia el circuito exterior que aún funciona! Llamar inmediatamente Servicio postventa.

¿La encimera produce ruidos (como clics o crujidos) o se produce un zumbido al conectar la encimera?
- Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento de las mismas.

El indicador LED de nivel de cocción o indicador de calor residual H no se ilumina o sólo lo hace parcialmente.
- Indicador LED defectuoso. Llamar al Servicio Postventa.
  Existe peligro de quemaduras, ya que no está asegurada la advertencia de temperatura.

¿La encimera presenta grietas o roturas?
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica existe riesgo de descarga eléctrica. Colocar inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Instrucciones de montaje

E

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.

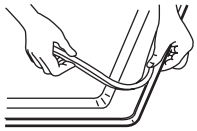
Montaje

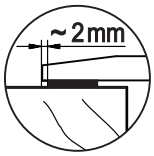
Indicaciones importantes

- Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, a una distancia mínima de 20 mm con respecto a la parte inferior de la encimera, de manera que no sea posible un contacto accidental. El entresuelo solamente debe poder retirarse con herramientas.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o sobre el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.





- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Recorte de la superficie de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

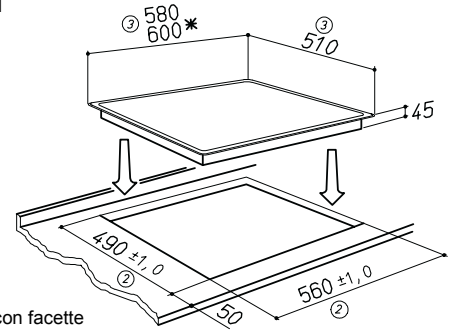
La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión.

Instrucciones de montaje

E

Fig.1

.GKST 58.. , .GKST 60..



*Encimera con facette

Fig.2

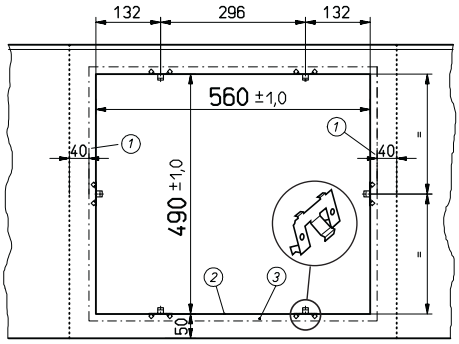


Fig.1

.GKST 75..

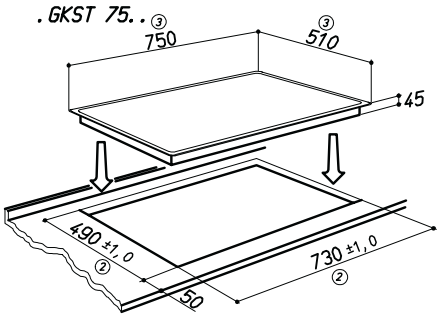


Fig.2

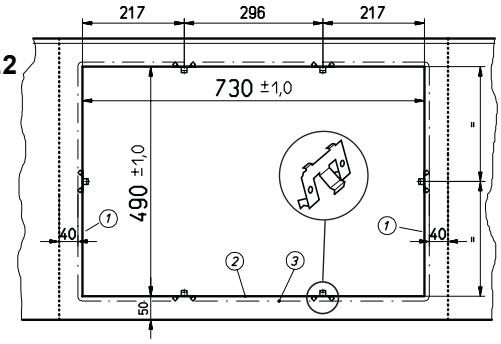


Fig.1

.GKST 80..

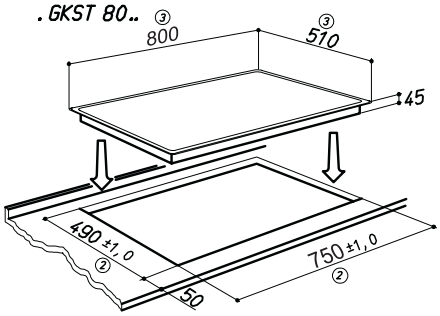
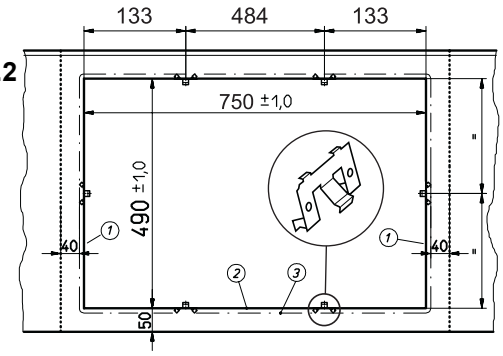


Fig.2



.GKST 70 - 35..

Fig.1

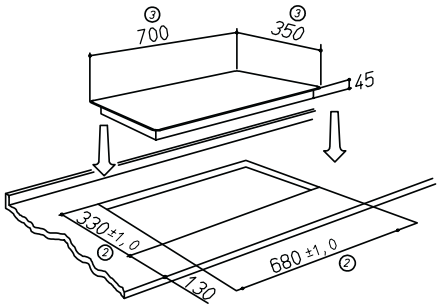
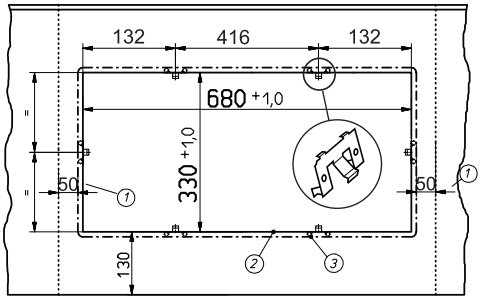


Fig.2



.GKST 90 - 35..

Fig.1

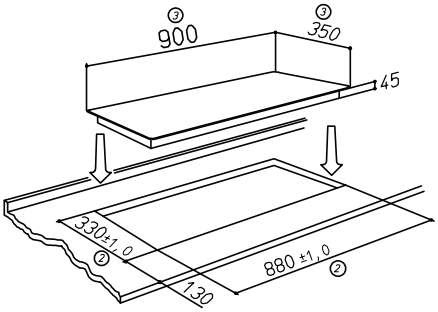


Fig.2

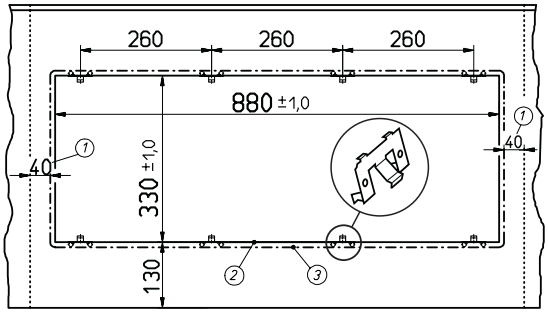


Fig.3

Encimera con marco de acero fino
Fijación desde abajo con bridas

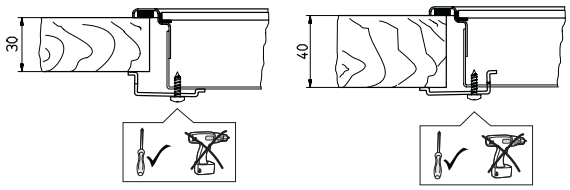


Fig.3

Encimera sin marco
Fijación desde abajo con bridas

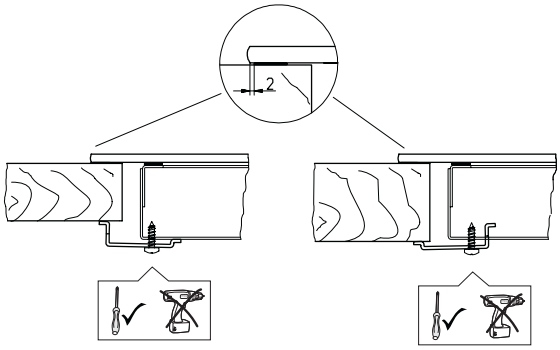


Fig.3

Encimera con facette
Fijación desde abajo con bridas

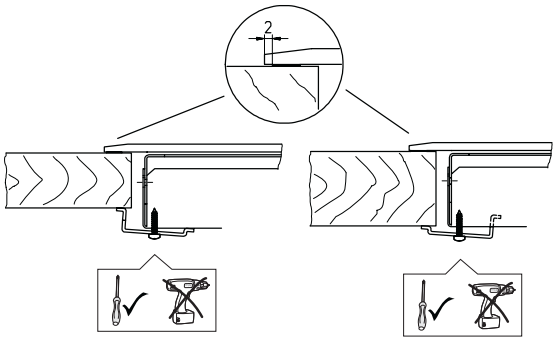
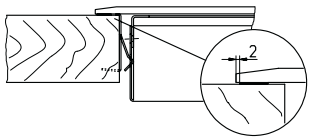
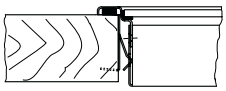


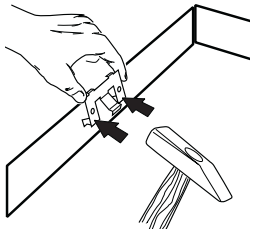
Fig.3

Encimera con facette
Fijación con clips



Encimera con marco de acero fino
Fijación con clips





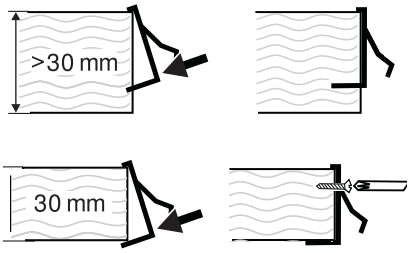
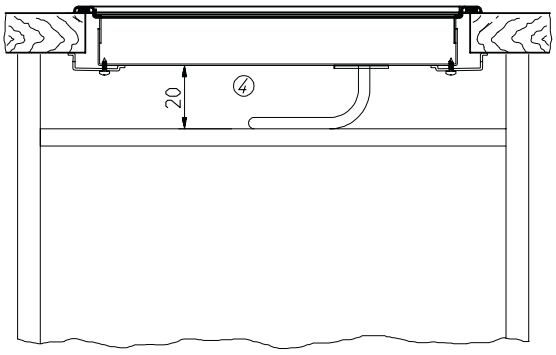


Fig.4



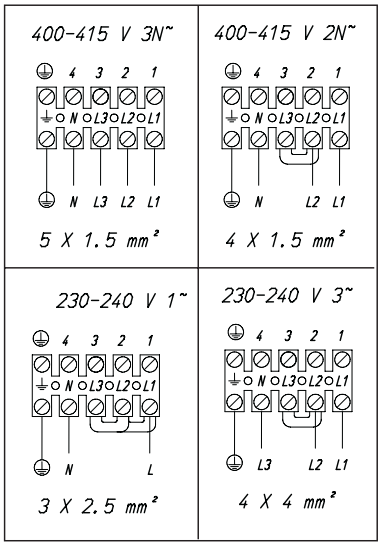
① Distancia mínima a las paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Conexión eléctrica

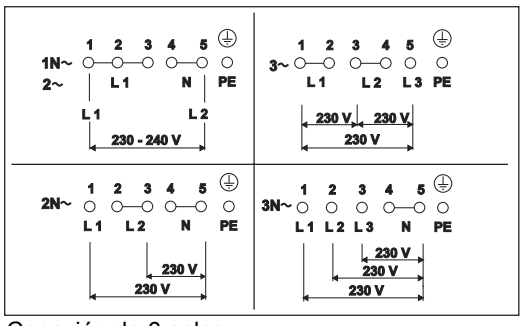
- **¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!**
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- Para la conexión se deberá soltar la tapa de lado interruptor en la parte inferior del aparato, para llegar hasta las regletas. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 RR-F.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- Atención: Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

Valores de conexión

Tensión de red: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tensión nominal de los componentes: 230 - 240V



Conexión de 5 polos



Conexión de 6 polos

Datos técnicos

Ver placa de características de la encimera en la parte inferior del aparato

Puesta en servicio

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

Eliminação dos aparelhos antigos

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico. A placa não deve ser utilizada para outros fins.

Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

Índice

Indicações de segurança 99
Ligação e funcionamento 99
Placa de cozinhar 99
Pessoas 99

Descrição do aparelho 100
Comando através das teclas de sensor 101
Indicação do calor residual 101

Manejo 102
Limitação do tempo de funcionamento 102
Outras funções 102
Dicas para poupar energia 102
Níveis de cozimento 102
Detector de panelas 102
Desactivar a detecção de panelas (panelas não metálicas) 102
Accionamento de teclas 103
Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar 103
Desligar a zona de cozinhar 103
Desligar a placa de cozinhar 103
Activação do duplo circuito/triplo circuito 104
Protecção para crianças 104
Sistema automático de desconexão (temporizador) 105
Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos) 105
Função STOP 106
Bloqueio 106
Zona de retenção de calor 107
Sistema automático de levar a fervura 107

Limpeza e conservação 108
Placa de cozinhar vitrocerâmica 108
Sujidades especiais 108

Caso surjam problemas 109

Instruções de instalação 110
Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha 110
Montagem 110
Ligação eléctrica 113
Características técnicas 113

Colocação em funcionamento 113

Indicações de segurança

P

Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- Ligação à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.

Placa de cozinhar

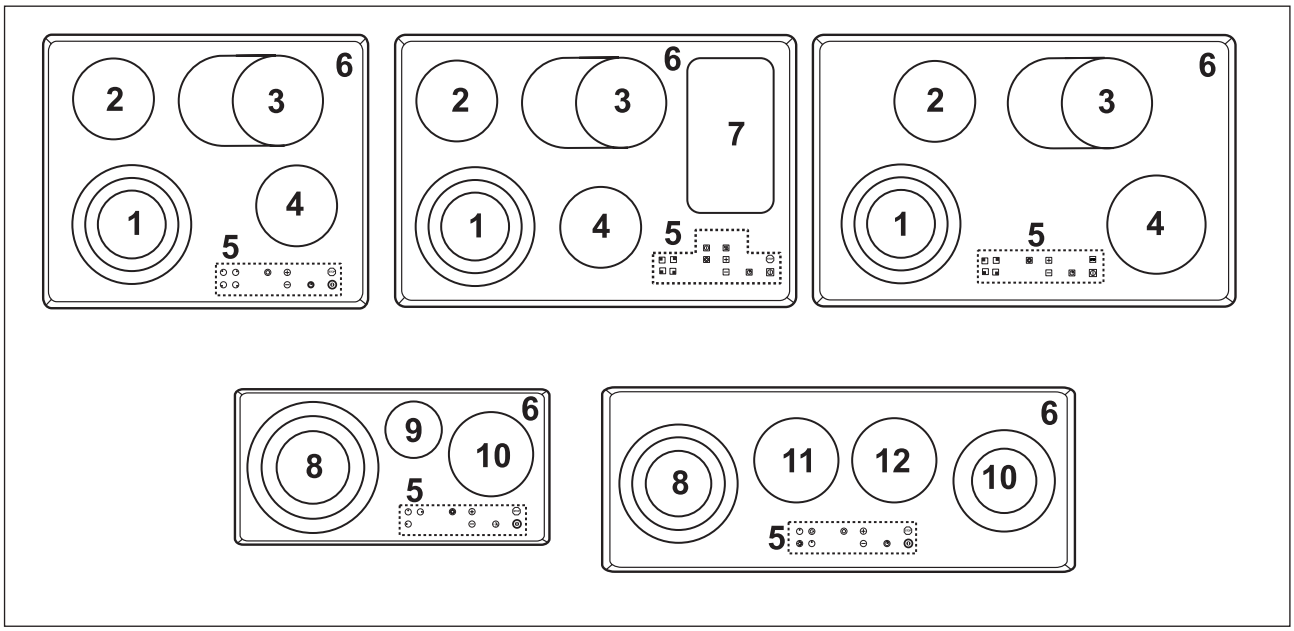
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa e desligue a zona de cozinhar.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objectos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objectos pontiagudos podem provocar a ruptura da placa de cozinhar.
- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objectos.
- Não colocar papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Manter distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remover imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Não colocar sobre a placa de cozinhar objectos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detectada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objectos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!
- Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o accionamento da tecla DESL.
- As teclas de sensor não podem ser cobertas por panelas e frigideiras quentes. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Não faça nunca flambées por baixo de um exaustor – a gordura que se encontra no filtro pode-se inflamar!
- Evite queimar novamente sujidades que estão queimadas sobre a superfície vitrocerâmica.
- Depósitos calcários danificam a superfície vitrocerâmica.

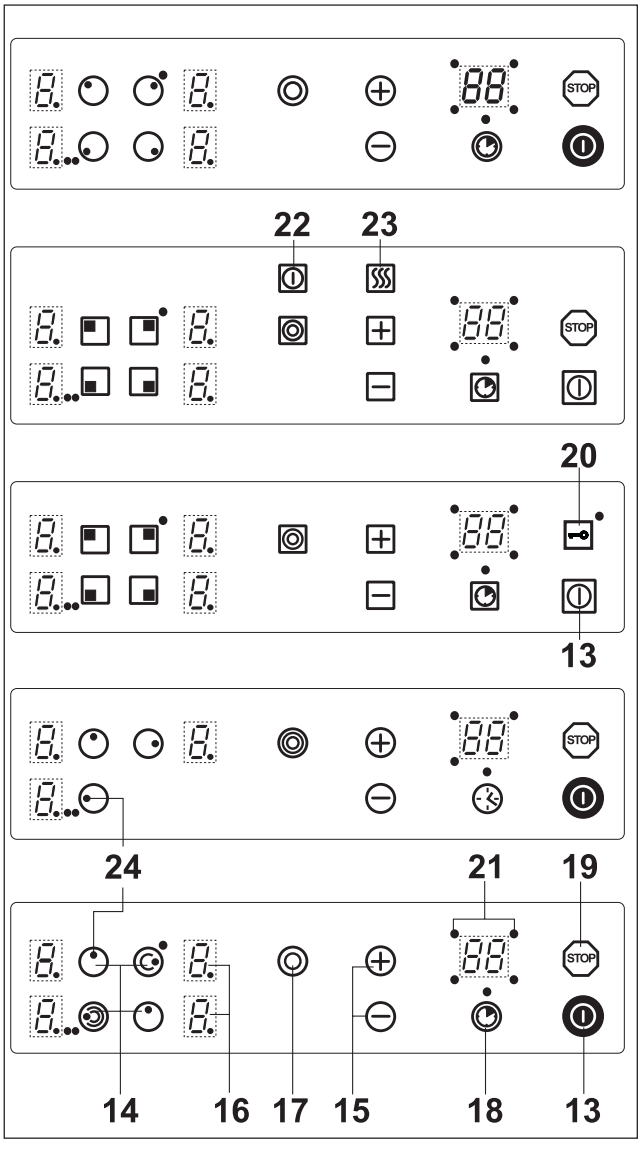
Pessoas

- **Cuidado!**
  As pessoas que não estejam familiarizadas com a utilização da placa de cozinhar integrável só devem usá-la sob vigilância. Por esse motivo, tome as medidas de precaução necessárias e não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.
- **Atenção!**
  As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças afastadas.

Descrição do aparelho

P





A aparência pode divergir das ilustrações.

1. Zona de cozinhar dianteira esquerda
2. Zona de cozinhar traseira esquerda
3. Zona de cozinhar traseira direita
4. Zona de cozinhar dianteira direita
5. Painel de comando Touch-Control
6. Placa de cozinhar vitrocerâmica
7. Zona de retenção de calor
8. Zona de cozinhar esquerda
9. Zona de cozinhar central
10. Zona de cozinhar direita
11. Zona de cozinhar central esquerda
12. Zona de cozinhar central direita
13. Tecla LIG/DESL
14. Tecla selectora da zona de cozinhar
15. Tecla Mais (aumentar) / Tecla Menos (diminuir)
16. Indicador dos níveis de cozimento
17. Tecla de activação de circuitos
18. Tecla de selecção do temporizador
19. Tecla STOP
20. Tecla de bloqueio
21. Luz de controlo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica
22. Tecla LIG/DESL (zona de retenção de calor)
23. Tecla de activação (zona de retenção de calor)
24. Símbolo para a atribuição da posição da zona de cozinhar na placa de cozinhar vitrocerâmica

Descrição do aparelho

P

Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efectuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada accionamento correcto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

Tecla LIG/DESL (13)

Com esta tecla é ligada e desligada a placa de cozinhar completa. A tecla é por assim dizer o interruptor principal.

Tecla selectora da zona de cozinhar; p. ex. traseira esquerda (14)

Ao accionar uma das teclas selectoras das zonas de cozinhar disponíveis é seleccionada uma zona de cozinhar para qual se pode ajustar a seguir o nível de cozimento com a tecla Mais ou a tecla Menos.

Tecla Mais / Tecla Menos (15)

Com estas teclas são efectuados os ajustes dos níveis de cozimento, do sistema automático de desconexão e do avisador de tempo curto. Com a tecla Menos é diminuído o valor indicado e com a tecla Mais é aumentado. Para eliminar o valor indicado, carregue nas duas teclas ao mesmo tempo.

Indicador dos níveis de cozimento (16)

O indicador de níveis de cozimento mostra o nível de cozimento seleccionado ou:

H..... Calor residual

U ..... Detector de panelas

A..... Sistema automático de levar a fervura

STOP ..... Função de parar

Quando o piloto indicador de controlo é aceso pode ser ajustada a zona de cozinhar.

Tecla de activação de circuitos (17)

Para a conexão de outros circuitos de aquecimento

Tecla de selecção do temporizador (18)

Para programar o sistema automático de desconexão ou o avisador de tempo curto.

Tecla STOP (19)

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP.

Tecla de bloqueio (20)

Através da tecla de bloqueio é possível bloquear as teclas.

Indicação do calor residual

A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H.

H

Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos. Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento. O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento seleccionado (ver tabela). A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efectuada nenhuma alteração de ajustes na zona de cozinhar. Quando a limitação do tempo de funcionamento for accionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

Nível de cozimento ajustado	Limitação do tempo de funcionamento (horas)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é activada.

Soa um sinal acústico de tempo limitado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objecto das teclas de sensor.

Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atender sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tapar as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Apropriado para
0	Desligado
1 - 3	Aquecer, manter quente amolecer, descongelar
4 - 5	Cozinhar a vapor, estufar, cozer
6 - 8	Assar, fritar
9	Aquecer grandes quantidades

Detector de panelas

A placa de cozinhar dispõe de um detector de panelas que está sempre activado porque se parte do princípio que são usadas panelas de metal.

Como funciona o detector de panelas?

Após a selecção de um nível de cozimento, o detector de panelas controla se há uma panela de metal sobre a zona de cozinhar. Se não for detectada nenhuma panela, aparecerá um U no mostrador e o elemento de calor permanece desligado. Se dentro de 10 minutos for colocada uma panela sobre a zona de cozinhar, então o elemento de calor é activado e o nível de cozimento seleccionado aparece no mostrador.

As zonas de cozinhar com elemento de duplo e triplo circuito ou zona de fritar são activadas automaticamente, ou seja, o detector de panelas também reconhece o tamanho da panela. Caso não seja colocada uma panela na zona de cozinhar, por motivos de segurança esta é desligada após 10 minutos.

Quando o reconhecimento de panela precisa de ser desligado?

1. Em caso de utilização de panelas não metálicas.
2. No caso das panelas que em função do seu tamanho ou material provoquem a activação do circuito externo de aquecimento nas zonas de cozinhar, sem o cobrir ou cobrindo-o muito pouco.

Atenção!

Por motivos de segurança, a zona de cozinhar deve ser desligada através do Touch-Control após a utilização, para que um deslocamento de panelas ou a colocação de objectos metálicos não possa ligar acidentalmente a zona de cozinhar no caso de o detector de panelas ainda estar activo.

Desactivar a detecção de panelas (panelas não metálicas)

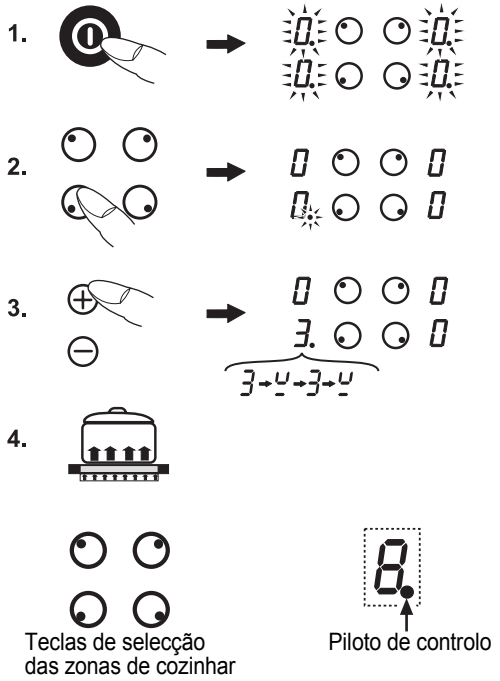
O detector de panelas reconhece só panelas metálicas. Para que seja possível cozinhar também com panelas não-metálicas, pode-se desactivar o detector de panelas individualmente para cada zona de cozinhar.

Modo de procedimento:

1. Accione uma **tecla de selecção de zonas de cozinhar** (p. ex. ⊙▣ para a frontal esquerda) e seleccionar um nível de cozimento com a **tecla Mais** ⊕⊞.
2. **Carregar e manter carregada a tecla de activação de circuitos** ◎◎ e accionar a seguir adicionalmente a respectiva **tecla selectora da zona de cozinhar**. Um sinal acústico soa. **Soltar ambas as teclas** Assim o detector de panelas fica desligado para um processo de cozinhar!

Importante!

O detector de panelas é automaticamente reactivado quando a zona de cozinhar é desligada. O detector de panelas está automaticamente pronto para trabalhar no próximo processo de cozinhar com louça de metal!



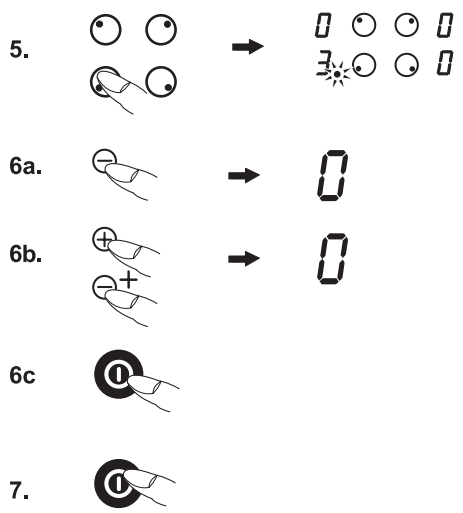
Accionamento de teclas

Após o accionamento de uma tecla (de selecção), o comando aqui descrito espera **a seguir** o accionamento de uma tecla seguinte.
O accionamento da tecla seguinte tem que ser sempre **iniciado dentro de 10 segundos**; caso contrário, a selecção é apagada.
As teclas Mais/Menos podem ser tocadas individualmente ou mantidas permanentemente carregadas.

Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Accione a **tecla LIG/DESL** ⏻ até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0. Os pilotos de controlo piscam. O comando está pronto para o funcionamento.
2. A seguir, accione uma **tecla de selecção de zonas de cozinhar** (p. ex. ⊙ para a frontal esquerda). O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada é aceso.
3. Seleccione um nível de cozimento com a **tecla Mais** ⊕ ou a **tecla Menos** ⊖.
   Com a tecla Mais é ligado o nível de cozimento 1, com a tecla Menos o nível de cozimento 9.
4. Coloque uma **panela** na zona de cozinhar.

Para cozinhar simultaneamente noutras zonas de cozinhar, repita os pontos 2 a 4.

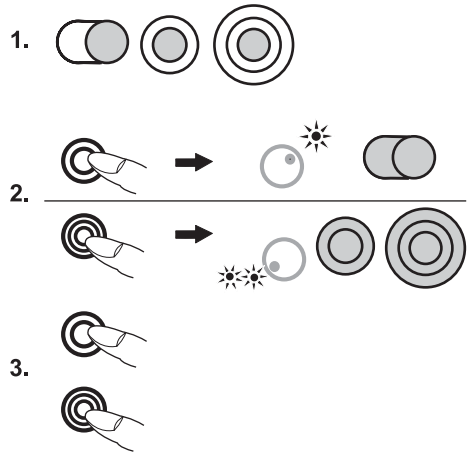


Desligar a zona de cozinhar

5. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accionar event. **tecla de selecção de zonas de cozinhar** (p. ex. ⊙ para a frontal esquerda).
6. a) Accione várias vezes a **tecla Menos** ⊖ até que o indicador dos níveis de cozimento mostre 0 ou
   b) Accione uma vez ao mesmo tempo a **tecla Menos** ⊖ e a **tecla Mais** ⊕. A zona de cozinhar é desligada directamente a partir de cada nível de cozimento ou
   c) Accione a **tecla LIG/DESL** ⏻. Toda a placa de cozinhar é desligada (todas as zonas de cozinhar são desligadas).

Desligar a placa de cozinhar

7. Carregar na **tecla LIG/DESL** ⏻. A placa de cozinhar é completamente desligada independentemente do ajuste.

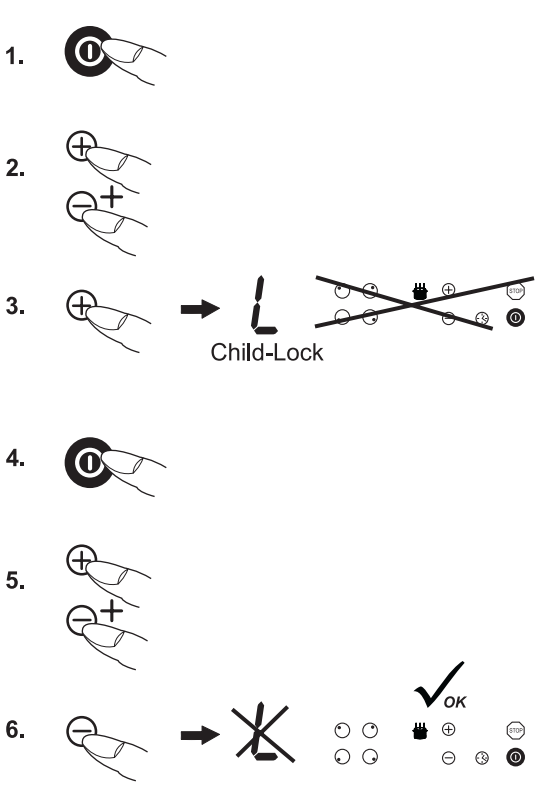


Activação do duplo circuito/triplo circuito ◎▣

(Só zonas de cozinhar com vários circuitos de aquecimento)

A conexão de duplo / triplo circuito da respectiva zona de cozinhar apenas pode ser efectuada após a ligação da zona de cozinhar correspondente.

1. Seleccione um nível de cozimento desejado entre 1 e 9.
2. Accionar a **tecla de activação de circuitos** ◎▣ para ligar o segundo ou o terceiro circuito de aquecimento.
   A lâmpada de controlo do duplo/triplo circuito é acesa.
3. Carregando-se novamente na **tecla de activação de circuitos** ◎▣ o circuito externo de aquecimento é desligado.
   A lâmpada de controlo do duplo/triplo circuito é apagada.



Protecção para crianças L

A protecção para crianças tem por objectivo evitar que as crianças liguem involuntária ou voluntariamente a placa de cozinhar. Para o efeito o comando é bloqueado.

Ligar a protecção para crianças

1. Accione a **tecla LIG/DESL** ⏻ para ligar a placa de cozinhar.
2. Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
3. A seguir, carregue na **tecla Mais** ⊕ para activar a protecção para crianças. Nos indicadores dos níveis de cozimento aparece um L de Child-Lock; o comando fica bloqueado e a placa de cozinhar é desligada.

Desligar a protecção para crianças

4. Carregar na **tecla LIG/DESL** ⏻.
5. Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
6. A seguir, carregue na **tecla Menos** ⊖ para desactivar a protecção para crianças. O L desaparece.

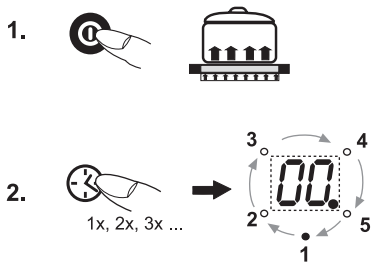
Desactivar a protecção para crianças só para um processo de cozinhar

Condição prévia: a protecção para crianças foi ligada segundo os pontos 1-3.

- Carregar na **tecla LIG/DESL** ⏻.
- Logo a seguir, accione simultaneamente a **tecla Mais** ⊕ e a **tecla Menos** ⊖.
  Agora o utilizador pode ligar uma zona de cozinhar (seleccionar para isso a zona de cozinhar e ajustar o nível de cozimento).
  Depois de desligar a placa de cozinhar, a protecção para crianças volta a estar activada (ligada).

Indicação

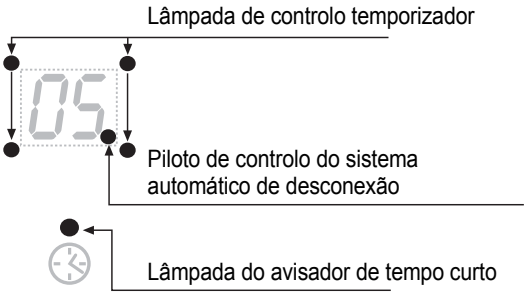
Se houver uma falha da rede, a segurança para crianças ligada é anulada, ou seja, desactivada.



Sistema automático de desconexão (temporizador)

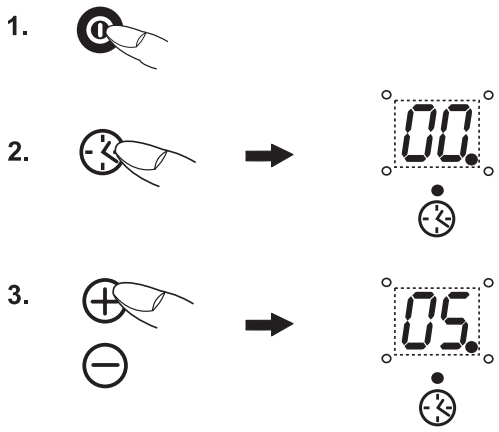
Através do sistema automático de desconexão, cada zona de cozinhar ligada é desconectada automaticamente após um determinado período de tempo ajustável. Pode-se ajustar tempos de cozinhar de 1 até 99 minutos.

1. Ligar a placa de cozinhar. Ligar uma ou várias zonas de cozinhar e seleccionar os níveis de cozimento desejados.
2. Accionar a **tecla de selecção do temporizador**. O piloto de controlo do sistema automático de desconexão é aceso.
   Voltar a carregar na tecla até que a lâmpada de controlo do temporizador para a zona de cozinhar desejada pisque.
   Importante: as lâmpadas de controlo do temporizador só podem piscar se as zonas de cozinhar tiverem sido ligadas antes (nível de cozimento superior a 0).
3. Logo a seguir, introduzir o tempo de cozinhar de 1 a 99 minutos com a **tecla Mais** ⊕ ou a **tecla Menos** ⊖.
   Através da tecla Mais, o valor indicado começa com 01, através da tecla Menos com 30.
   Ao accionar simultaneamente as teclas Mais e Menos, o ajuste é reposto (00).
4. Para a programação do sistema automático de desconexão para mais uma zona de cozinhar, accionar a **tecla de selecção do temporizador** até que a lâmpada de controlo do temporizador da zona de cozinhar desejada pisque. A seguir, ajustar o tempo desejado com a **tecla Mais** ⊕ ou a **tecla Menos** ⊖.
5. Quando este tempo tiver decorrido, a zona de cozinhar é desligada. Soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao accionar uma tecla qualquer (excepto a tecla LIG/DESL).



Indicações

- Para controlar o tempo decorrido (sistema automático de desconexão), accionar a **tecla de selecção do temporizador** até que a lâmpada de controlo do temporizador da zona de cozinhar desejada pisque. O valor indicado pode ser lido e alterado.
- Desactivar previamente o sistema automático de desconexão: seleccionar a zona de cozinhar correspondente (a lâmpada de controlo do temporizador pisca) e carregar simultaneamente nas teclas Mais e Menos.

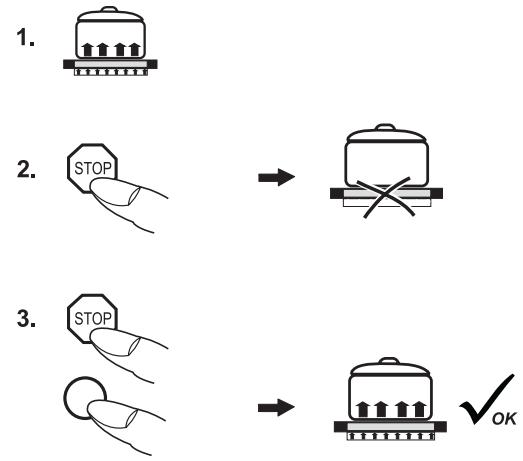


Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos)

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Accionar a **tecla de selecção do temporizador** até que a lâmpada do avisador de tempo curto acima dessa tecla pisque. Ajustar o tempo em minutos com a **tecla Mais** ⊕ ou a **tecla Menos** ⊖.
3. Depois de decorrido o tempo soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao accionar uma tecla qualquer (excepto a tecla LIG/DESL).

Indicação:

- O avisador de tempo curto também permanece em funcionamento quando a placa de cozinhar vitrocerâmica está desligada. Para alterar o tempo, ligar a placa de cozinhar com a tecla LIG/DESL.



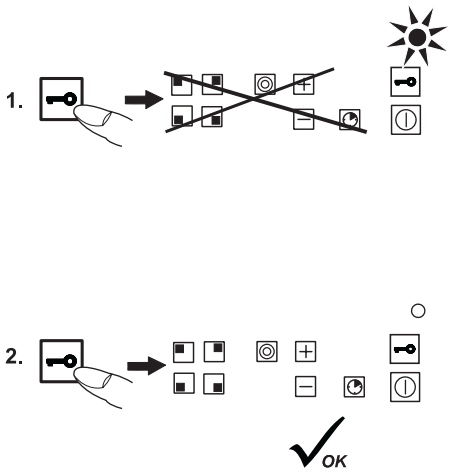
Função STOP

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP, p. ex. se alguém tocar à porta. Para continuar o processo de cozinhar com os mesmos níveis de cozimento, a função STOP precisa de ser anulada. Se o temporizador estiver ajustado, nesse caso é parado e continua a seguir a funcionar.

Por motivos de segurança, esta função só está disponível por 10 minutos. A seguir a placa de cozinhar é desligada.

1. A louça está nas zonas de cozinhar e os níveis de cozimento desejados estão ajustados.
2. Carregar na **tecla STOP** . Em vez dos níveis de cozimento seleccionados, surgem sucessivamente as letras S-T-O-P.

Para terminar a interrupção, accione primeiro a **tecla STOP** e a seguir **outra tecla qualquer** (excepto a tecla LIG/DESL).
O accionamento da segunda tecla tem de ocorrer dentro de 10 segundos; caso contrário, a placa de cozinhar é desligada.



Bloqueio

(Só modelos com tecla de bloqueio)

Com o bloqueio pode-se bloquear a operação das teclas e o ajuste de um nível de cozimento. A única tecla que pode ser usada é a tecla de DESL para desligar a placa de cozinhar.

Activar o bloqueio (enquanto se cozinha):

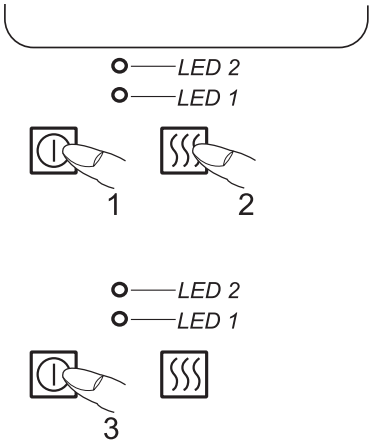
1. Carregar na **tecla de bloqueio** para activar a função. O indicador do díodo luminoso, situado acima da tecla de bloqueio, ilumina-se. O comando fica bloqueado.

Desligar o bloqueio

2. Carregar na **tecla de bloqeio** para desactivar a função. O indicador do díodo luminoso, situado acima da tecla de bloqeio, apaga-se.

Indicações

- O bloqueio activado mantém-se mesmo depois de se desligar a placa de cozinhar. Por isso, para o próximo processo de cozinhar é necessário desactivá-lo primeiro!
- Se houver uma falha da rede, o bloqueio ligado é anulado, ou seja, desactivado.



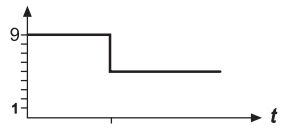
Zona de retenção de calor

A zona de retenção de calor só é apropriada para manter quentes louça e alimentos já cozinhados, que deverão ser tapados durante este processo. Para ligar a zona de retenção de calor é necessário accionar duas teclas sucessivamente.

1. Primeiro é preciso accionar a **tecla LIG/DESL** ⏻ **da zona de retenção de calor** até que o LED 1 pisque.
2. A seguir é preciso carregar dentro de 10 segundos na **tecla de activação** ≋, a zona de retenção de calor fica ligada. O LED 1 é aceso.
3. Ao carregar na **tecla LIG/DESL** ⏻ **(zona de retenção de calor)** volta a ser desligada a zona de retenção de calor. O LED 1 é apagado.

Se a zona de retenção de calor funcionar durante mais tempo, o LED 2 de calor residual é aceso. Cuidado, zona muito quente. Após o arrefecimento, o LED 2 é apagado.

Indicação: com a zona de retenção de calor, o detector de panelas não funciona!

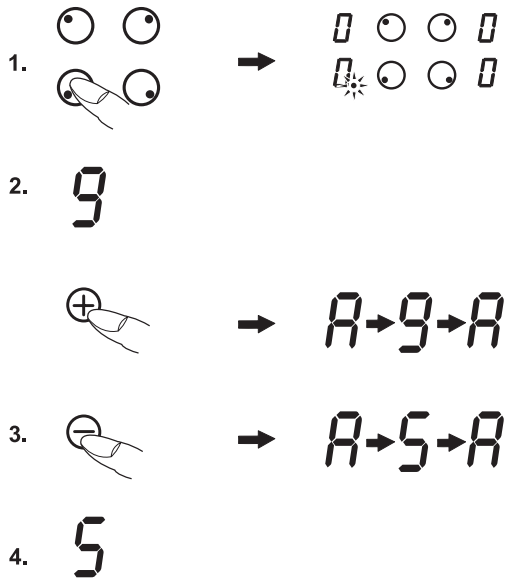


Sistema automático de levar a fervura A

No sistema automático de levar a fervura, a primeira fervura é efectuada com o nível de cozimento 9. Após um determinado período de tempo, o sistema volta automaticamente para um nível de continuação de cozimento mais baixo (1 a 8).

Para usar o sistema automático de levar a fervura só é preciso seleccionar o nível de continuação de cozimento com o qual se pretende continuar a cozinhar, uma vez que a electrónica reduz automaticamente o nível.

O sistema automático de levar a fervura é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).



1. Ligar uma zona de cozinhar. O piloto de controlo da zona de cozinhar seleccionada tem que estar aceso. Accionar event. **tecla de selecção de zonas de cozinhar** (p. ex. ⊙■ para a frontal esquerda).
2. Ajustar o nível de cozimento 9. Ao voltar a accionar a **tecla Mais** ⊕⊞ é activado o sistema automático de levar a fervura.
   O indicador dos níveis de cozimento mostra alternadamente A e 9.
3. Logo a seguir, seleccionar com a **tecla Menos** ⊖⊟ um nível de continuação de cozimento mais baixo de 1 a 8.
   A e o nível de continuação de cozimento seleccionado piscam alternadamente.
4. O sistema automático de levar a fervura decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento.

Nível de cozimento ajustado	Sistema automático de levar a fervura Tempo (Min:Seg)
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	- : -

Indicações

- Durante o sistema automático de levar a fervura pode-se aumentar o nível de continuação de cozimento com **a tecla Mais** ⊕⊞. O accionamento da **tecla Menos** ⊖⊟ desliga o sistema automático de levar a fervura.
- Se, depois de activar o sistema automático de levar a fervura, se deixar o nível 9 e não se seleccionar um nível de continuação de cozimento mais baixo, o sistema automático de levar a fervura é automaticamente desligado após 10 seg. e o nível 9 mantém-se.

Limpeza e conservação

P

- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a **tecla LIG/DESL**. Assim evita que a placa seja conectada involuntariamente!

Placa de cozinhar vitrocerâmica

Importante! Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos, esponjas para limpar panelas que risquem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

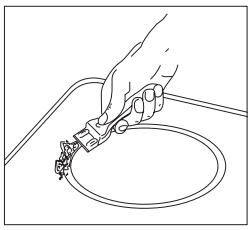
Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.
Observe sem falta as indicações do fabricante.
Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

Sujidades especiais

Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidas com um pano molhado e, a seguir, os restos de sujidade podem ser removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.



Açúcar queimado e plástico derretido deve ser removido imediatamente - ainda quente - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada pode provocar riscos ao deslocar as panelas. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das panelas, especialmente quando se usa panelas com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de panelas abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Caso surjam problemas

P

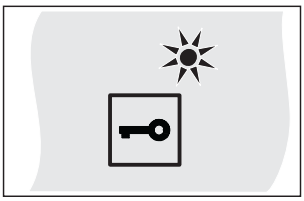
As operações e reparações efectuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque eléctrico e curto-circuito. Não efectue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Por isso, solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

Observe o seguinte!
Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respectivas falhas.

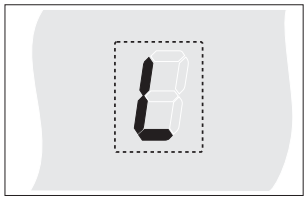
Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

Os fusíveis disparam várias vezes?
- Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar?
- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- As teclas de sensor estão bloqueadas, ou seja, a lâmpada de controlo acima da tecla de bloqueio está acesa?



- A segurança para crianças está activada, ou seja, é indicado um L?



- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Por favor retire.

A placa de cozinhar ou a zona de cozinhar desligou de repente
- Primiu involuntariamente a tecla LIG/DESL?
- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objecto metálico? Soa um sinal acústico de tempo limitado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objecto das teclas de sensor.
- A desconexão da segurança respondeu, ou seja, um nível de cozimento foi utilizado sem alteração durante um determinado período? (Veja pág. «Sistema de limitação do tempo de funcionamento»).

Não é possível desligar a placa de cozinhar.
- Componente electrónico defeituoso.
  Desligar o fusível. Chamar a Assistência Técnica.

A placa de cozinhar não aquece.
- Placa de cozinhar avariada. Chamar a Assistência Técnica.
- Circuito interno de uma zona de triplo circuito defeituoso.
  Não continuar a utilizar o circuito externo que ainda funciona. Desligar aparelho. Chamar a Assistência Técnica.

A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido) ou ao ligar a placa de cozinhar, é provável que se ouça brevemente um zumbido do aquecimento?
- Isto é uma questão técnica e não exerce nenhuma influência sobre a qualidade e o funcionamento do aparelho.

O indicador de díodo luminoso dos níveis de cozimento e/ou a indicação do calor residual H não acende ou só acende parcialmente.
- Indicador de díodo luminoso defeituoso. Chamar a Assistência Técnica.
  Risco de queimadura, uma vez que não está garantida a indicação de temperatura.

A placa de cozinhar tem fissuras ou rupturas?
- Se houver rupturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque eléctrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

Instruções de instalação

P

Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitados conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem directamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 40 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm que ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

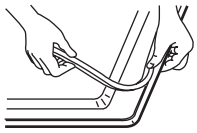
Montagem

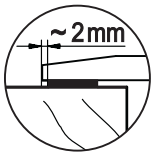
Indicações importantes

- Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), tem que ser instalado um fundo intermédio, a uma distância mínima de 20 mm em relação à parte inferior da placa de cozinhar, de modo a que se torne impossível um contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar directamente ao lado ou sobre a placa de cozinhar objectos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor.

Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinhar anexa.





- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efectuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- **Não colar a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

Entalhe no balcão de serviço

O entalhe no balcão de serviço deve ser efectuado o mais exacto possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efectuado de acordo com as ilustrações.

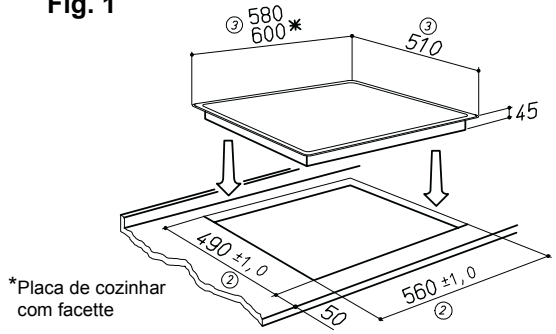
A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a ruptura da placa de vidro.

Controlar a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.

A placa de cozinhar vitrocerâmica é fixada com clipes ou com braçadeiras.

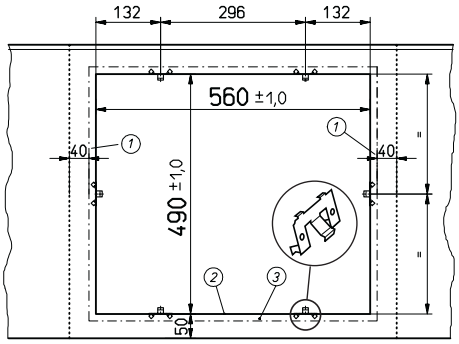
.GKST 58.. , .GKST 60..

Fig. 1



*Placa de cozinhar com facette

Fig. 2



.GKST 75..

Fig. 1

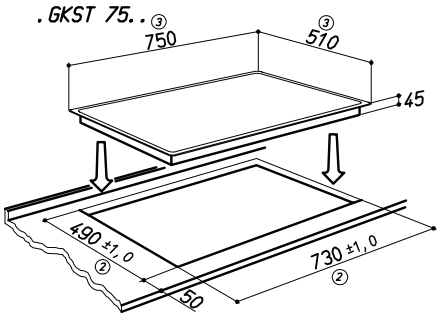
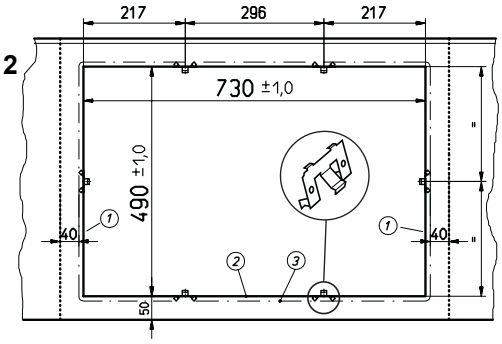


Fig. 2



.GKST 80..

Fig. 1

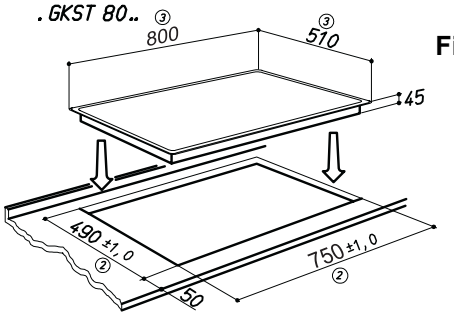
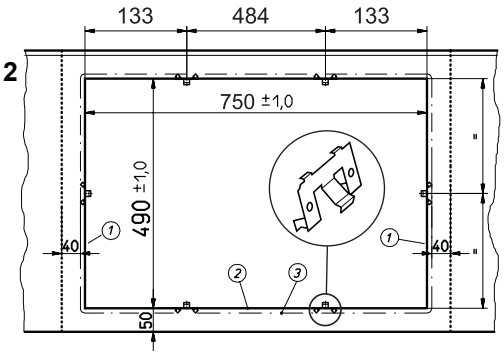


Fig. 2



.GKST 70 - 35..

Fig. 1

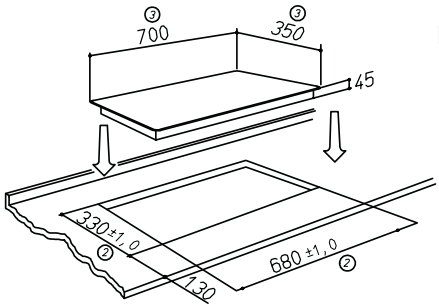
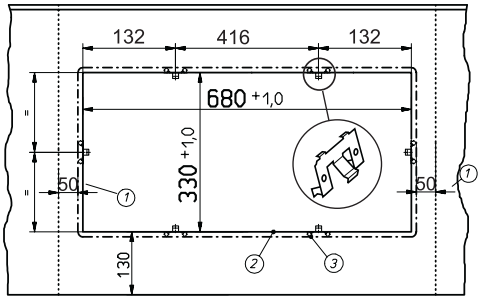


Fig. 2



.GKST 90 - 35..

Fig. 1

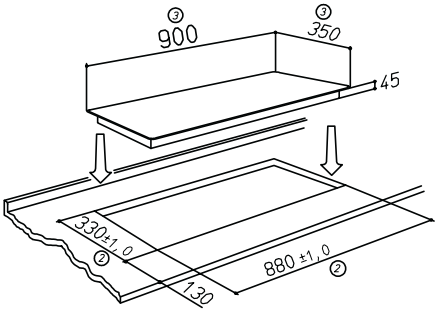


Fig. 2

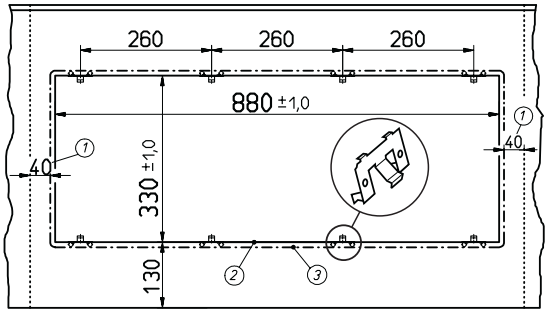


Fig. 3

Placa de cozinhar com armação de aço-inox
Fixação da baixo com braçadeiras

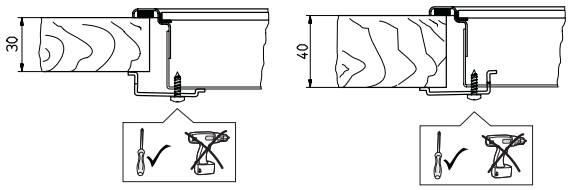


Fig. 3

Placa de cozinhar sem armação
Fixação de baixo com braçadeira

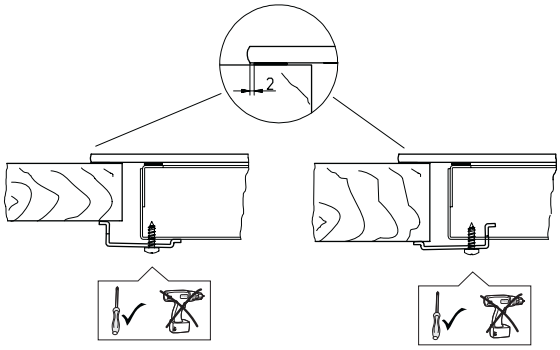


Fig. 3

Placa de cozinhar com facette
Fixação da baixo com braçadeira

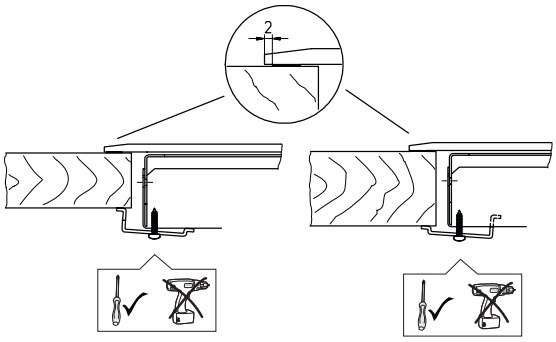
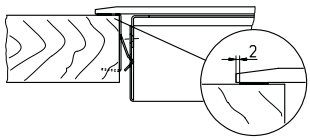
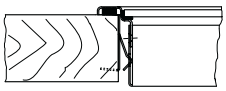


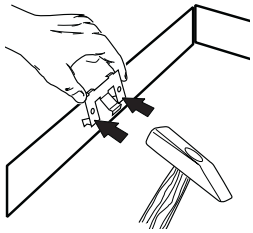
Fig. 3

Placa de cozinhar com facette
Fixação com clipses



Placa de cozinhar com armação de aço-inox
Fixação com clipses





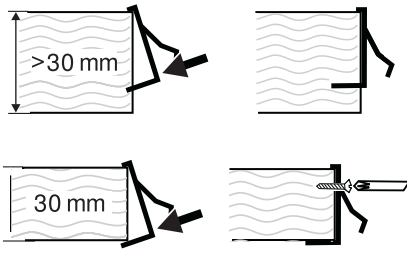
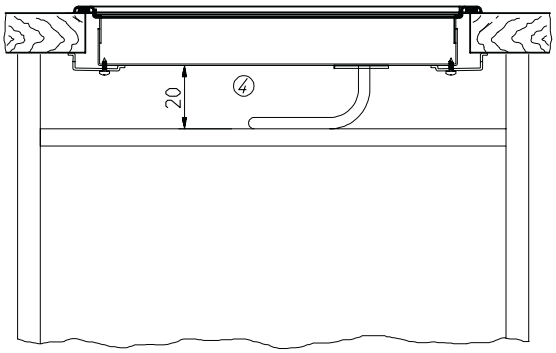


Fig. 4



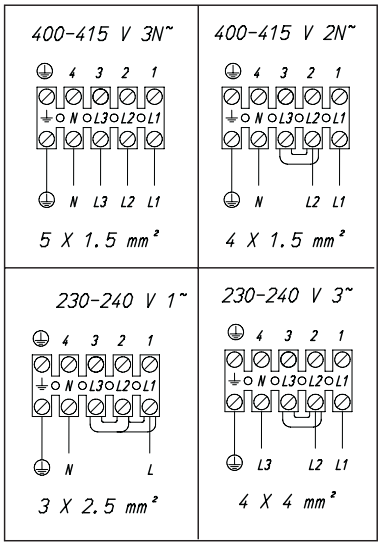
① Distância mínima até às paredes adjacentes
② Medida de fresagem
③ Medida exterior da placa de cozinhar
④ Passagem do cabo na parede traseira

Ligação eléctrica

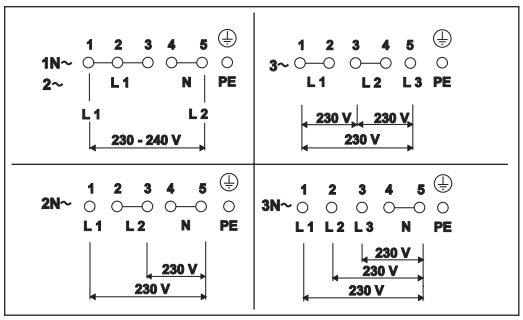
- **A ligação eléctrica só pode ser efectuada por um técnico autorizado!**
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede eléctrica em todos os pólos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores.
- Na ligação e reparação do aparelho, desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de protecção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- Para se efectuar a ligação, é necessário soltar a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, para se ter acesso ao terminal de ligação. Depois de efectuada a ligação, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de ligação com a braçadeira de segurança para evitar a tracção sobre o cabo.
- O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 RR-F.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos acidentais.
- Atenção! A ligação incorrecta leva à destruição total da electrónica de potência.

Cargas conectadas

Tensão de rede: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tensão nominal dos componentes: 230 - 240V



Ligação de 5 pólos



Ligação de 6 pólos

Características técnicas

Consulte a placa de identificação do aparelho no lado inferior.

Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efectuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.

Limpar brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, secar bem.