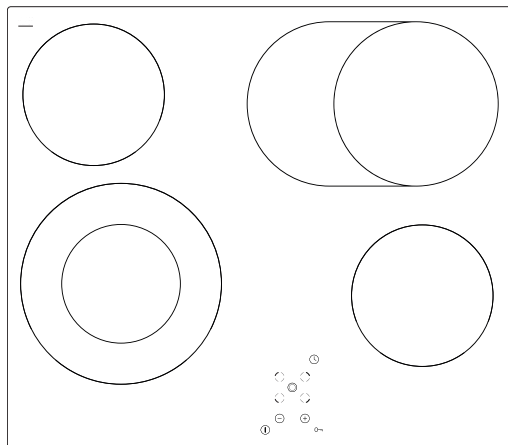




PGX4VQ255FTN / EHBCX 954 200 S Flex

PGX4VQ255FTN / EHBCX 954 200 E Flex

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	3
(F) MODE D'EMPLOI.....	28
(EN) OPERATING MANUAL.....	53
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	78

	DE
GRUNDINFORMATIONEN	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
BESCHREIBUNG DES GERÄTES	9
INSTALLATION	10
BEDIENUNG	15
REINIGUNG UND WARTUNG	23
VORGEHENSWEISE IM NOTFALL	25
TECHNISCHE DATEN	27
	FR
INFORMATIONS GÉNÉRALES	28
CONSEILS DE SÉCURITÉ	29
DESCRIPTION DU PRODUIT	34
INSTALLATION	35
EXPLOITATION	40
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	48
PROCEDURE EN CAS DE PANNE	50
DONNEES TECHNIQUES	52
	EN
BASIC INFORMATION	53
SAFETY INSTRUCTIONS	54
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	59
INSTALLATION	60
OPERATION	65
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE	73
EMERGENCY PROCEDURE	75
TECHNICAL DATA	77
	NL
BASISINFORMATIE	78
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	79
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	83
INSTALLATIE	84
BEDIENING	89
REINIGING EN ONDERHOUD	97
HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES	99
TECHNISCHE GEGEVENS	101

GRUNDINFORMATIONEN

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

*Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. **Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.***

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie **2014/35/EC**,
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/EC**,
- ErP Richtlinie **2009/125/EC**,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch der Keramik-Herdplatte ist die Bedienungsanleitung zu lesen. Auf diese Weise wird die Sicherheit garantiert und Beschädigungen der Platte vorgebeugt.
- Wenn die Keramikplatte in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen Gerätes, das elektromagnetische Strahlung emittiert, verwendet wird, dann ist zu überprüfen, ob das Steuerpaneel der Keramikplatte korrekt funktioniert.
- Die Platte muss von einem dazu berechtigten Elektriker und Installateur angeschlossen werden.
- Die Möbel, in welche die Platte eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100 °C beständig sein. Dies betrifft Furniere, Ränder und Oberflächen, die aus Kunststoff, Kleber oder Lack hergestellt wurden.
- Die Platte darf erst nach dem Einbau benutzt werden. Auf diese Weise wird ein möglicher Kontakt mit stromführenden Teilen verhindert.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von Spezialisten ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bewirken.
- Das Gerät wird nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn die Sicherung oder der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker der Anschlussleitung muss nach dem Einbau der Herdplatte zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Kochfelder heizen sich nach dem Einschalten sehr schnell auf. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Auf diese Weise wird ein übermäßiger Verbrauch an Elektroenergie vermieden.
- Die in das elektronische System eingebaute Anzeige der Restwärme gibt an, ob die Platte eingeschaltet bzw. nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Im Falle von Stromausfällen werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist daher Vorsicht geboten, da die vor dem Stromausfall erhitzten Felder nicht mehr durch den Sensor überwacht werden.
- Wenn die Steckdose sich in der Nähe eines Kochfeldes befindet, muss sichergestellt werden, dass das Stromkabel keine erhitzten Stellen berührt.
- Bei Anwendung von Ölen und Fetten darf die Herdplatte nicht ohne Aufsicht belassen werden, da eine erhöhte Brandgefahr besteht.
- Es darf kein Kochgeschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwendet werden. Diese können bei hohen Temperaturen schmelzen und die Keramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigen Zustand sowie Kunststoffe dürfen nicht auf ein erhitztes Kochfeld gelangen.
- Wenn durch Achtlosigkeit Zucker oder Kunststoff auf die heiße Platte gelangt, dann darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden – zuerst ist der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Die Hände müssen dabei vor Verbrennungen und Verletzungen geschützt werden.
- Auf der Keramikplatte sind nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden, die keine Ränder oder Grate besitzen, da sie sonst die Platte durch Kratzer dauerhaft beschädigen könnten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Heizfläche der Keramikplatte ist gegen thermische Schocks beständig. Sie ist weder gegen Kaltes, noch gegen Warmes empfindlich.
- Es ist ein Herabfallen von Gegenständen auf die Platte zu vermeiden. Punktuell Aufschläge, z.B. das Herunterfallen von Fläschchen mit Gewürzen, können im ungünstigsten Falle zu Sprüngen und Absplitterungen an der Keramikplatte führen.
- Durch beschädigte Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen der Keramikplatte gelangen.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, muss der Strom abgeschaltet werden, um der Möglichkeit von Stromschlägen vorzubeugen.
- Es sind die Hinweise in Bezug auf Pflege und Reinigung der Keramikplatte zu beachten. Im Falle falschen Vorgehens erlischt der Garantieanspruch.
- Wenn das Gerät mit einem Halogenheizfeld ausgerüstet ist, darf zwecks Vorbeugung vor Verletzungen nicht direkt in das Feld gesehen werden.

WIE SPARE ICH STROM



Wer verantwortungsbewusst Energie nutzt, schützt nicht nur die Haushaltskasse, sondern wirkt auch bewusst für den Umweltschutz. Helfen Sie deshalb der Umwelt, indem Sie

Strom sparen. Im Falle unserer Herdplatte können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochgeschirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden erlauben es, ein Drittel der Elektroenergie einzusparen.. Denken Sie an den Deckel – ansonsten wächst der Stromverbrauch auf das Vierfache!

- **Richtige Zuordnung des Kochgeschirrs zur Fläche des Kochfeldes**

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein, als das Kochfeld.

- **Sorge um die Sauberkeit der Kochfelder und der Topfböden**

Verschmutzungen stören die Weiterleitung der Wärme – stark angebrannte Verschmutzungen können meist nur mit Reinigungsmitteln beseitigt werden, die die Umwelt belasten.

- **Vermeiden Sie unnötiges „Topfgucken“!**

- **Bauen Sie ihre Herdplatte nicht in unmittelbarer Nähe zum Kühl- und Gefrierschrank ein!**

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur unnötigerweise steigen.

AUSPACKEN



Das Gerät wurde für die Zeit des Transports durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Auspacken des Geräts bitten wir Sie, die Elemente der

Verpackung so zu entsorgen, dass sie nicht die Umwelt belasten.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich, können zu 100 % recycelt werden und wurden daher mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Verpackungsmaterialien (Polyethylensäckchen, Styroporstücke usw.) sind während des Auspackens nicht an Kinder zu geben.

ENTSORGUNG VERBRAUCHTER GERÄTE



Nach der Beendigung des Nutzungszeitraums darf dieses Produkt nicht zu den normalen kommunalen Abfällen gegeben werden, sondern muss bei einem Sammel- und Recyclingpunkt für Elektro- und Elektronikschrott

abgegeben werden.

Davon zeugen die Symbole, die auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung angegeben wurden.

Die im Gerät verwendeten Stoffe sind zum Recycling gemäß ihrer Kennzeichnung geeignet. Dank ihrer erneuten Verwendung, der Nutzung der Materialien oder anderer Formen der Nutzung verschlissener Geräte tragen Sie entscheidend zum Umweltschutz bei.

Informationen über den nächstgelegenen Sammelpunkt verschlissener Elektrogeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

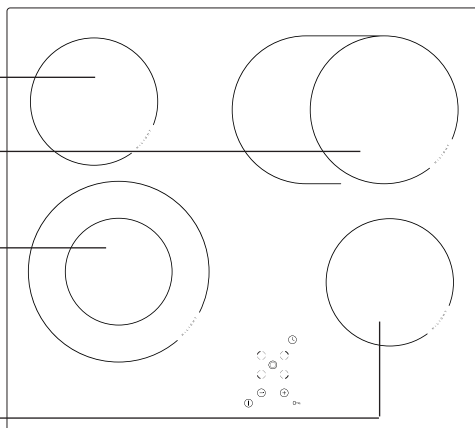
Beschreibung des Kochfeldes

Kochzone - hinten links
Ø 145 mm

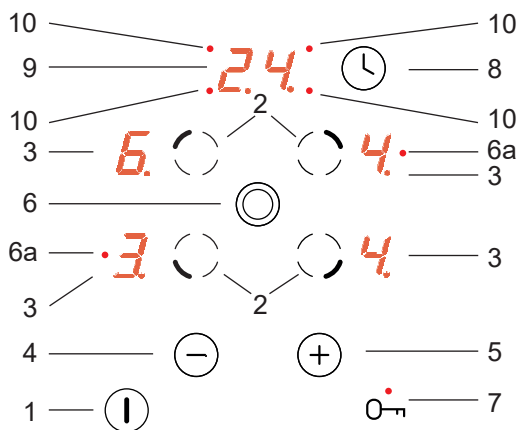
Zweikreis-Kochzone - hinten rechts
170 x 265 mm

Zweikreis-Kochzone - vorne links
Ø 210/120 mm

Kochzone-vorne rechts
Ø 145 mm



Bedienfeld



1. Hauptsensor
2. Sensor der Wahl der Kochzone,
3. Anzeigen der Kochzonen,
4. Sensor Minus,
5. Sensor Plus,
6. Sensor der Zweikreis-Kochzone
- 6a. LED-Diode als Anzeige der Einschaltung der Zweikreis-Kochzone

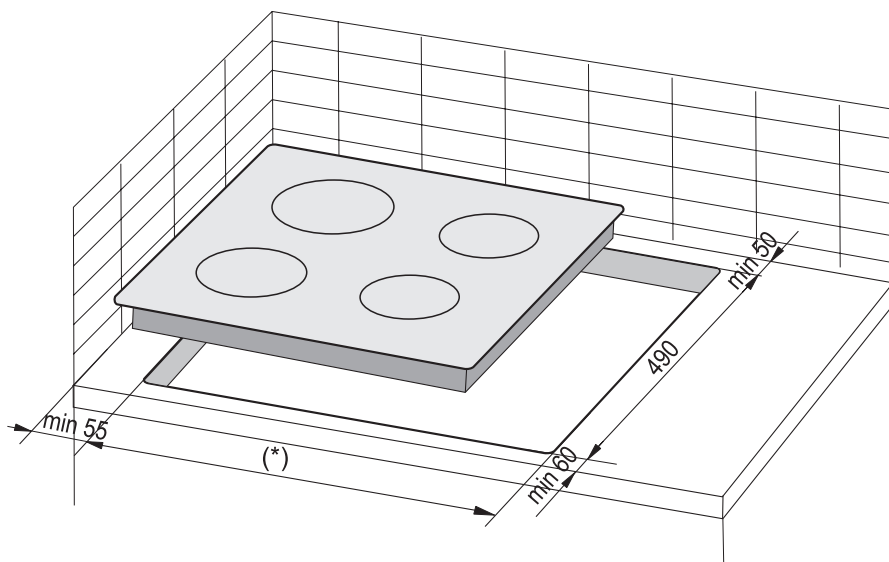
7. Sensor "Schlüssel" mit der LED-Diode,
8. Sensor der Uhr,
9. Uhranzeige,
10. LED-Diode als Uhranzeige für die entsprechende Kochzone,

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 20 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.

①



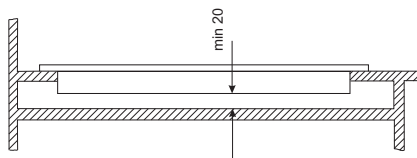
(*) 560 mm für Platte 600 mm

(*) 750 mm für Platte 770 mm

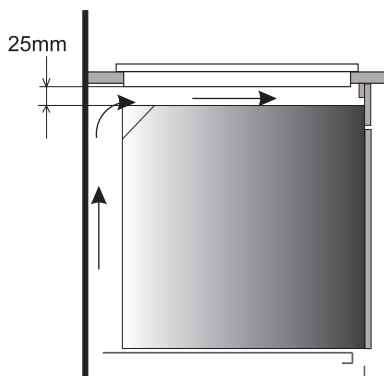
INSTALLATION

Hinweis. Bei der Montage der Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes ist ein trennendes Fach, wie in der Abbildung dargestellt, zu montieren. Wird die Kochplatte über dem Einbaubackofen installiert, muss das trennende Fach nicht montiert werden.

Wurde die Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes über der Schublade installiert, muss die untere Abschirmung der Kochplatte mit einer Holzplatte oder Schutzplatte für Ceranplatten bedeckt werden.



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



Das Anschlusskabel des Kochfeldes so verlegen, dass es mit der unteren Abdeckung nicht in Berührung kommt.

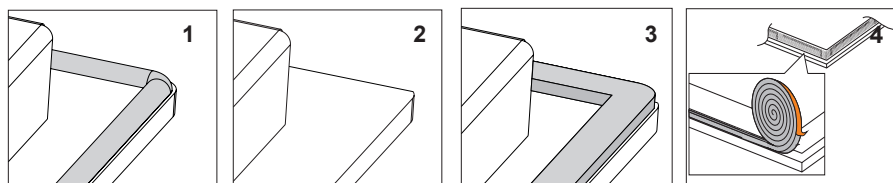
Wichtig:

Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um Grate und scharfe Kanten an diesem Gerät zu beseitigen, sollte bei der Handhabung Vorsicht gewahrt werden. Wir empfehlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen.

INSTALLATION

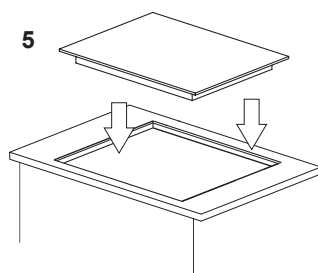
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1). Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen: Vor der Installation des Kochfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2). Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

5

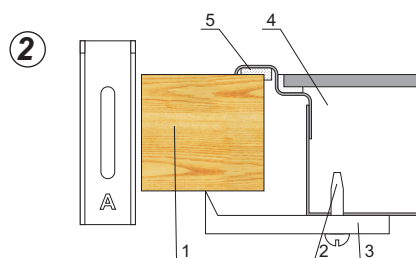


Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).

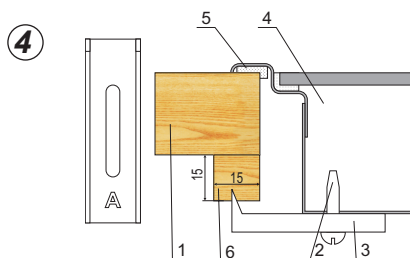
INSTALLATION

Installation des Kochfeldes - Halterung

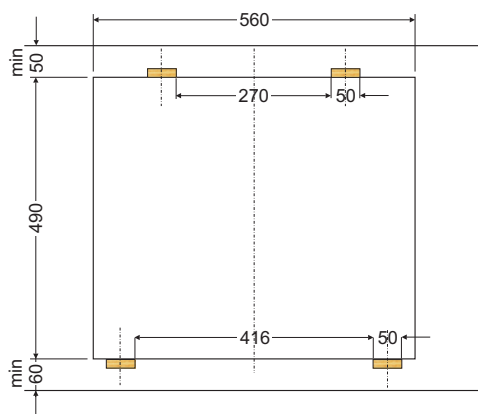
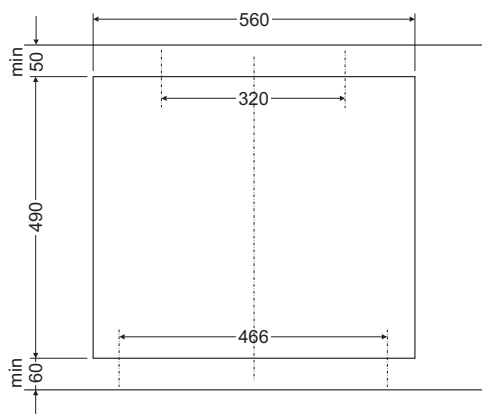
- Ist die Küchenplatte 38 mm stark, müssen vier Halterungen Typ "A" bei der Montage verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Küchenplatte 28 mm stark, müssen neben den Halterungen Typ "A" zusätzlich vier Holzstücke mit Abmessungen von 15x15x50 mm verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt. Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.
- Für die korrekte Montage der Platte ist die Verwendung eines Montagesatzes erforderlich.



1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung



1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung
6. Holzstück



INSTALLATION

► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

Achtung!

Der Anschluss der Platte an die Installation darf nur von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eine eigenmächtige Durchführung von Modifikationen oder Änderungen in der elektrischen Installation ist verboten.

► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 3N ~50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

Achtung!

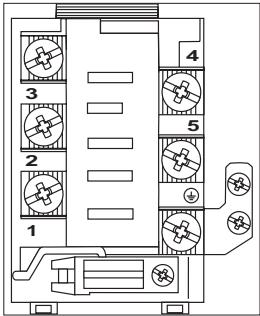
Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen $\oplus$ gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungsline mit einem entsprechenden Ausschalter zu sichern, der die Abschaltung der Stromzufuhr in Störungssituationen ermöglicht.

Vor dem Anschluss der Platte an die Elektroinstallation müssen die auf der Nenntafel und dem Verbindungsschema enthaltenen Informationen zur Kenntnis genommen werden.

ACHTUNG! Der Installateur ist verpflichtet, dem Anwender ein „Anschlusszeugnis des Herdes an die Elektroinstallation“ (befindet sich in der Garantiekarte) auszustellen.

Eine andere Art des Anschlusses der Platte, als auf dem Verbindungsschema dargestellt, kann zu ihrer Beschädigung führen.

INSTALLATION



SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.

Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit $\oplus$ gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.

Empfohlene Art des Anschlusskabels
H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²

1	Bei einer Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Bei einer Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Bei einer Spannung von 400/230V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 4-5, Phasenleiter - angeschlossen an 1, 2 und 3, Nullleiter bis 4-5, Schutzleiter bis $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Phasenleiter - L1=R, L2=S, L3=T; N - Nullleiter; $\oplus$ - Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Glaskeramik-Kochfeld gründlich reinigen. Das Glaskeramik-Kochfeld wie Glasoberflächen behandeln.
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

BEDIENUNG

Das Keramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berühren markierter Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Ausschalten der Kochzone), ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

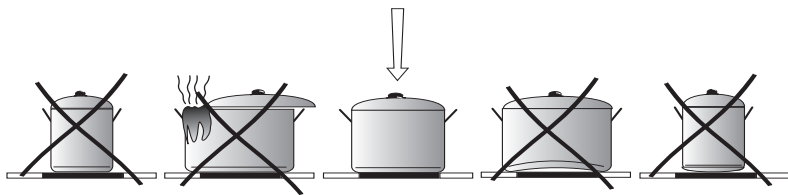
Geeignetes Kochgeschirr

Für die Glaskeramik-Kochfelder gibt es speziell getestetes Koch- und Bratgeschirr auf dem Markt. Die Gebrauchsanweisungen der jeweiligen Hersteller sind zu beachten.

Das Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferboden kann metallisch schimmernde Verfärbungen, die sehr schwer zu entfernen sind, verursachen. Besondere Vorsicht ist dagegen bei der Verwendung von emailliertem Geschirr geboten, weil es das Glaskeramik-Kochfeld irreparabel beschädigen kann, wenn das Geschirr leergekocht wird. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Kochzeiten zu erreichen, sowie Eingebanntes an der Glaskeramik-Oberfläche zu vermeiden, sind folgende Empfehlungen zu beachten:

Topfboden:

Das Koch- bzw. Bratgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden haben, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Glaskeramik-Oberfläche verkratzen und schleifend auf sie wirken!



Topfgröße:

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau mit dem Durchmesser des gebrauchten Heizelementes übereinstimmen.

Topfdeckel:

Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

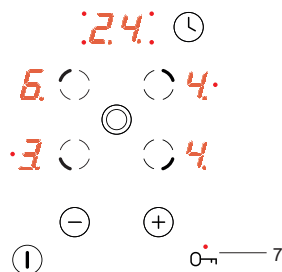
BEDIENUNG

Bedienfeld

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz soll die Diode über dem Sensor "Schlüssel" (7) kurz aufleuchten, daraufhin muss das Kochfeld entriegelt werden, indem der Sensor (7) bis zum Erlöschen der Diode über diesem Sensor gedrückt wird, und daraufhin kann das Keramik-Kochfeld betätigt werden.



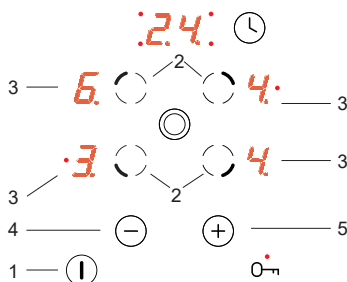
Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.



Das Kochfeld einschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, sind alle Kochzonen abgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht.

Durch Berühren des Hauptsensors (1) wird das Kochfeld eingeschaltet und in allen Anzeigen für die Kochzonen (3) erscheint für 10 Sekunden die Ziffer „0“. Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) eingestellt werden, vorausgesetzt dass der Sensor der Wahl der Kochzone (2) zuvor gewählt wurde (siehe Einstellung der Heizleistungsstufe).



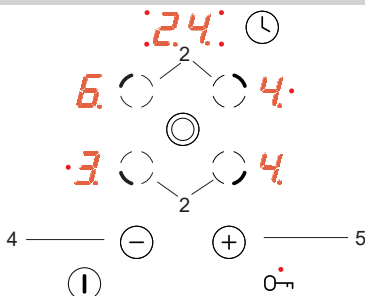
Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe Entriegelung des Kochfeldes).

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Hauptsensor (1) können die Kochzonen auf folgende Art und Weise gesteuert werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) wählen (die Zuordnung der Sensoren entspricht der Kochzonen-Verteilung),
2. Mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) die gewünschte Stufe der Heizleistung einstellen,



BEDIENUNG

3. Zur Änderung der Einstellung der Heizleistung - wie in Ziffer 1 - zuerst die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2), wählen und anschließend die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) einstellen.

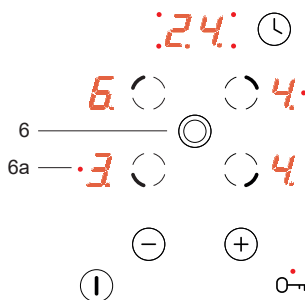


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.

Die Kochzone ist aktiv, wenn die Ziffer „0“ blinkt, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Funktion der Zweikreis-Kochzone

Die Funktion der Zweikreis-Kochzone kann durch Drücken des Sensors (6) eingeschaltet werden. Das Einschalten dieser Kochzone wird durch Aufleuchten der roten Diode - (6a) der Zweikreis-Kochzone angezeigt. Um die Funktion der Zweikreis-Kochzone auszuschalten, den Sensor (6) erneut drücken.

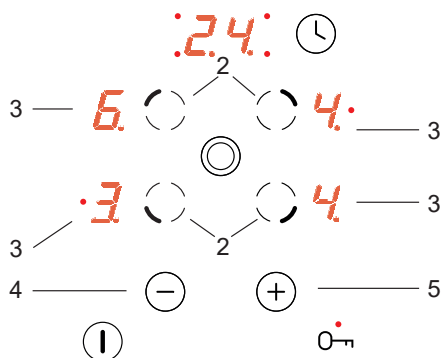


Die Funktion der Zweikreis-Kochzone kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die Basis-Kochzone eingeschaltet ist und diese auch aktiv ist.

Einstellung der Heizleistungsstufe

Zur Einstellung der Heizleistungsstufe muss als erstes w die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) gewählt werden. Erscheint "0" in der Anzeige für die Kochzone (3), kann mit der Einstellung der gewünschten Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) oder (-)(4) begonnen werden.

Sollte beim Kochen dagegen das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung doch genutzt werden, muss man nach Erreichen der Stufe „9“ erneut den Sensor (+)(5) drücken, bis „A“ erscheint und anschließend mit dem Sensor (-)(4) den Wert der Heizleistung einstellen, auf den diese Leistung reduziert werden soll. (siehe: System der automatischen Reduzierung der Heizleistung).



BEDIENUNG

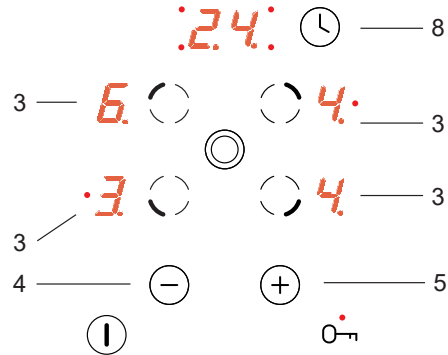
System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede Kochzone ist mit dem System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Wenn dieses System aktiviert wird, wird die betroffene Kochzone mit voller Leistung für die Dauer der Kochzeit, die beim Kochen von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist, eingeschaltet und dann erfolgt die Umschaltung auf die Heizleistungsstufe.

Die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung wird vorbereitet, indem die Heizleistungsstufe mit dem Sensor (-)(4) gewählt wird. Dann erscheinen in der Anzeige für die Kochzone (3) abwechselnd die Heizleistungsstufe "9" und der Buchstabe "A" über circa 10 Sekunden.

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors (-)(4) nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert, und der Buchstabe „A“ und die gewählte Heizleistungsstufe leuchten abwechselnd über die ganze Dauer der Aktivierung der jeweiligen Kochzone.

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.



Heizleistungsstufe	Dauer des Schnellkochens (Min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-



Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Buchstabe "A", das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.



Sollte die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht genutzt werden, sollte dann die Wahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) begonnen werden.

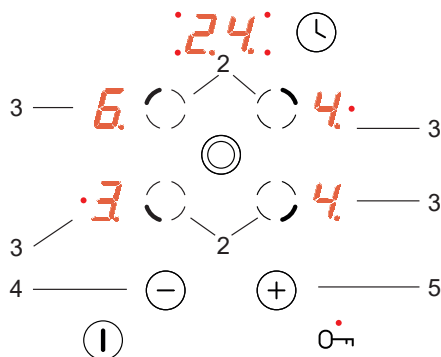
BEDIENUNG

Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) wählen.
2. Anschließend der Sensor (+)(5) und (-)(4) gedrückt oder mit dem Sensor (-)(4) wird die Einstellung auf „0“ reduziert.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe „H“ – das Symbol der Restwärme.



Funktion der Kindersicherung beim Kochen

Die Funktion der Verriegelung, die mit dem Sensor Schlüssel (7) dient dazu, die eingeschaltete Kochzone vor unbeabsichtigter Änderung der Einstellungen oder vor Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld verriegelt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind (in den Anzeigen für die Kochzonen leuchtet die Ziffer „0“), oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert, und das Einschalten des Kochfeldes wird erst nach der Entriegelung möglich sein.

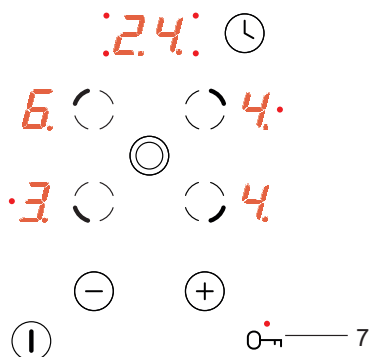


Nach einem Stromausfall wird die Kindersicherung automatisch eingeschaltet.

Das Kochfeld verriegeln

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Sensor Schlüssel (7) drücken und gedrückt halten, bis die Diode (7) aufleuchtet.

Wenn die Diode aufleuchtet, ertönt ein kurzes akustisches Signal.



Entriegelung des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor Schlüssel (7) drücken und gedrückt halten, bis die Diode (7) nicht mehr leuchtet. Wenn die Diode erlischt, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

BEDIENUNG

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe "H" in als Warnung "Die Kochzone ist heiß!" angezeigt.



In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letzts angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

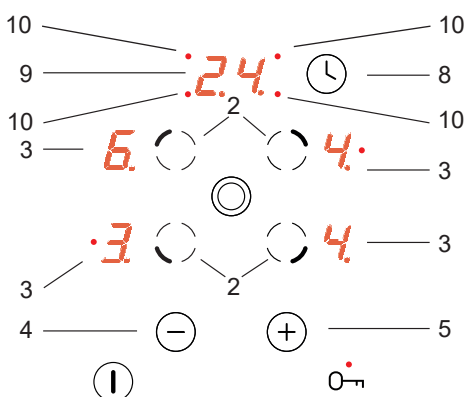
Stufe der Heizleistung	Maximale Be- triebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

BEDIENUNG

Funktion der Uhr

Ist das Kochfeld mit dem einer Uhr mit dem Buchstaben **T*** ausgestattet, kann damit die Arbeitszeit einer beliebigen Kochzone eingestellt werden.

Zuerst die ausgewählte Kochzone (2) einschalten, und anschließend mit dem Sensor der Uhr (8). Anschließend - während des Pulsierens der Diode (10) den Sensor (+) (5) oder (-) (4) drücken, um die gewünschte Betriebsdauer der Kochzone einzustellen. Der Uhr wird nur dann aktiviert, wenn die Uhrzeit in der Anzeige (9) anders als Null ist.

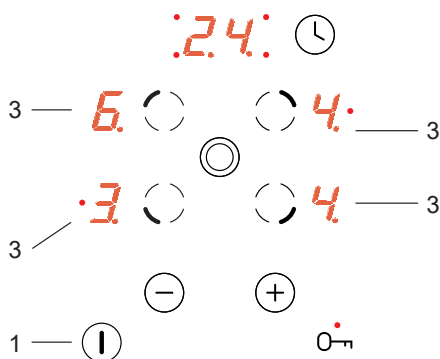


Das Ende der eingestellten Zeit wird mit mehreren kurzen Tonsignalen signalisiert. In der Anzeige (3), die der bestimmten Kochzone zugeordnet ist, leuchtet "0", die Kochzone wird nicht heiß und in der Uhranzeige (9) wird "00" angezeigt.

Zur Änderung der Einstellung der Heizleistung für die mit der Uhr gesteuerte Kochzone den Sensor (2) drücken und anschließend die Heizleistung der gewählten Kochzone mit dem Sensor (+) (5) oder (-) (4) einstellen.

Das ganze Kochfeld ausschalten.

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors (1) wird das ganze Kochfeld ausgeschaltet und in der Anzeige für die Kochzone (3) leuchtet der Buchstabe "H" - Symbol der Restwärme.



*Nicht in jedem Modell verfügbar

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.

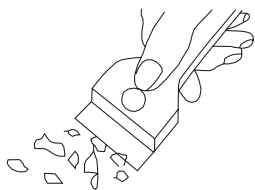


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

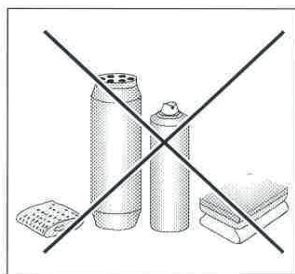
Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.

Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird.
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung



Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glasceramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-
zoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes
entfallen die Garantieansprüche!**

Wichtig!

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

Wichtig!

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

Zyklische Durchsichten

Neben den Handlungen, welche die laufende Instandhaltung und Reinigung der Platte zum Ziel haben, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Durchführung zyklischer Kontrollen der Funktion der Steuerelemente und Baugruppen der Herdplatte. Nach Ablauf der Garantie ist mindestens aller zwei Jahre im Servicepunkt die Ausführung einer technischen Durchsicht der Platte in Auftrag zu geben.
- Beseitigung festgestellter Mängel,
- Durchführung zyklischer Konservierungen der Baugruppen der Platte.

Achtung!

Alle Reparaturen und Einstellungen sind vom zuständigen Servicepunkt oder durch einen Installateur auszuführen, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt.

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus	- Kindersicherung (Verriegelung) aktiv	- Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten
4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
6.Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder heiß sind	- Unterbrechung in der Stromversorgung, Gerät wurde vom Stromnetz getrennt	- Die Restwärmeanzeige funktioniert erst nach erneutem Ein- und Ausschalten des Steuerungspaneels wieder
8. Sprung in der Keramik-Herdplatte	 Achtung! Gefahr! Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden.	
9. Wenn der Mangel oder Fehler immer noch nicht behoben wurde	Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden. Wichtig! Sie sind für den korrekten Zustand des Gerätes und seine richtige Nutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie aufgrund eines Bedienungsfehlers den Service rufen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, können wir leider nicht haften.	

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230/400V 3N~50 Hz
Nennleistung	6,8 kW
Modell	EHBCX 954 200 S Flex EHBCX 954 200 E Flex
- Kochfeld: 2 x Ø 145 mm	1200 kW
- Kochfeld: 1 x Ø 170x265 mm	2200 kW
- Kochfeld: 1 x Ø 210/120 mm	2200 kW
Abmaße:	595 x 525 x 60;
Gewicht:	7,8 kg;

Erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der Norm EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]	0,5
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]	-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]	1

INFORMATIONS GÉNÉRALES

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu /compris la présente notice d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

Le constructeur se réserve la possibilité d'effectuer les modifications qui n'ont aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Informations de base.....	29
Indications concernant la sécurité.....	31
Description du produit.....	36
Installation.....	37
Exploitation.....	40
Nettoyage et entretien.....	50
Procédure en cas de panne.....	52
Données techniques.....	54

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « ErP » **2009/125/EC**,

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

- Avant la première mise en service de la plaque céramique de cuisson, il faut lire la notice d'emploi. Ainsi nous nous garantissons la sécurité et évitons l'endommagement de la plaque.
- Si la plaque céramique est utilisée dans la proximité directe du poste de radio ou de télé ou d'un autre appareil émetteur, il faut vérifier si le fonctionnement correct du panneau de commande de la plaque céramique est assuré
- La plaque doit être branchée par un installateur agréé – un électricien.
- Il est interdit d'installer la plaque à la proximité des équipements frigorifiques.
- Les meubles dans lesquels est encastrée la plaque doivent être résistants aux températures jusqu'à 100°C. Ceci concerne les placages, des bordures, des surfaces réalisées en plastique, des colles ainsi que des laques.
- La plaque ne doit être utilisée qu'après son encastrement. Ainsi nous nous protégeons de ne pas toucher les parties qui restent sous tension.
- Les réparations des appareils électriques ne peuvent être réalisées que par les spécialistes. Les réparations par un non professionnel entraînent un sérieux danger pour l'utilisateur.
- L'appareil n'est débranché du réseau électrique que quand le fusible sera débranché ou quand la fiche sera débranchée de la prise de courant.
- La fiche du fil de raccordement doit être accessible après l'installation de la plaque de cuisson.
- Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les foyers de cuisson, après leur mise en marche se chauffent rapidement. C'est pourquoi il convient de ne les mettre en marche qu'après la pose d'un récipient de cuisson. Ainsi nous évitons la consommation inutile de l'énergie électrique.
- Encastré dans le système électronique l'indicateur de la chaleur résiduelle indique si la plaque est mise en marche ou bien si elle est encore chaude.
- En cas d'effondrement de tension dans le réseau, tous les réglages et indications sont effacés. Dès que la tension réapparaît dans le réseau, il est conseillé d'être prudent, car les plaques échauffées, avant l'effondrement de tension ne sont plus contrôlées par l'indicateur.
- Si la prise de courant est à la proximité du foyer de cuisson, il faut veiller à ce que le câble de la cuisinière ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la plaque.
- Lors de l'utilisation des huiles et graisses, ne pas laisser la plaque sans surveillance, car il existe un risque de l'incendie.
- Ne pas utiliser des récipients en plastique et des feuilles en aluminium. Ils se fondent dans les hautes températures et peuvent endommager la plaque céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel etc., en état solide et liquide ainsi que le plastique ne doivent pas se trouver dans le foyer de cuisson chaud.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

- Si suite au manque de la surveillance, le sucre ou le plastique se trouve sur la plaque chaude, en aucun cas il n'est autorisé de débrancher la plaque, mais il faut gratter le sucre et le plastique à l'aide d'un racloir pointu. Protéger les mains contre les brûlures et blessures.
- Lors de l'utilisation de la plaque céramique il faut d'utiliser seulement des casseroles et marmites avec un fond plat, ne possédant pas d'arêtes ni de bavures, dans le cas contraire les rayures permanentes de la plaque peuvent apparaître.
- La surface de cuisson de la plaque céramique est résistante au choc thermique. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Il faut éviter la chute des objets sur la plaque. Les chocs ponctuels par exemple la chute d'un petit bocal avec les épices, peuvent au cas de malchance entraîner les fissures et les éclats de la plaque céramique.
- Les plats qui débordent, peuvent s'introduire par les endroits endommagés, aux parties de la plaque céramique qui restent sous tension.
- Si la surface présente des fissures, il faut couper l'alimentation générale afin d'éviter la possibilité d'électrochoc.
- Il faut respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la plaque céramique. Nous ne pouvons pas être responsables, au titre de la garantie, en cas d'une utilisation incorrecte de la plaque.
- Si l'appareil est équipé des foyers de cuisson halogènes, il peut être dangereux de les regarder.

COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE



Qui utilise l'énergie d'une façon responsable, protège non seulement la caisse familiale, mais aussi agit consciemment en faveur de son environnement naturel.

C'est pourquoi, aidons-le, économisons l'énergie électrique !

Et cela se fait de la façon suivante :

- **Utilisation des récipients conformes à la cuisson.** Les casseroles avec le fond plat et épais permettent d'épargner jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Il ne faut pas oublier le couvercle, dans le cas contraire, la consommation de l'énergie électrique augmente de quatre fois.
- **Adaptation des récipients à cuisson à la surface du foyer de cuisson.** Le récipient pour la cuisson ne doit être jamais plus petit que la zone de cuisson.
- **Tenir propres les foyers de cuisson et les fonds des casseroles.** Les salissures empêchent le transfert de la chaleur - les salissures très brûlées ne pourront plus être enlevées qu'avec les produits qui chargent fortement l'environnement naturel.
- **Eviter de „regarder inutilement dans les casseroles »**
- **Ne pas encastrer la plaque dans la proximité directe des frigos/des congélateurs.** Leur consommation d'énergie augmente inutilement.

DEBALLAGE



Pour le temps du transport, l'appareil a été sécurisé afin de ne pas être endommagé, par l'emballage.

Après le déballage de l'appareil, nous vous demandons de détruire les éléments de l'emballage d'une façon qui ne nuit pas à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage ne sont pas nocifs pour l'environnement naturel, ils peuvent être recyclés à 100 % et sont désignés d'un symbole correspondant.

Attention! Les matériaux d'emballage (sachets polyéthylènes, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être éloignés des enfants, lors de leur déballage.

DESTRUCTION DES APPAREILS UTILISES



Après la fin de la période de l'utilisation, il n'est pas autorisé de détruire le présent produit par les déchets normaux communaux, mais il convient de le transmettre au service de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cette information se repère sur le symbole se trouvant sur le produit, la notice d'emploi ou l'emballage.

Les matières utilisées dans l'appareil peuvent être réutilisées conformément à leur destination. Grâce à leur réemploi, à leur utilisation ou à d'autres formes de l'utilisation des appareils usés, vous attribuez à la protection de notre environnement.

L'administration communale vous fournira une information concernant le service compétent de destruction des appareils usés.

DESCRIPTION DU PRODUIT

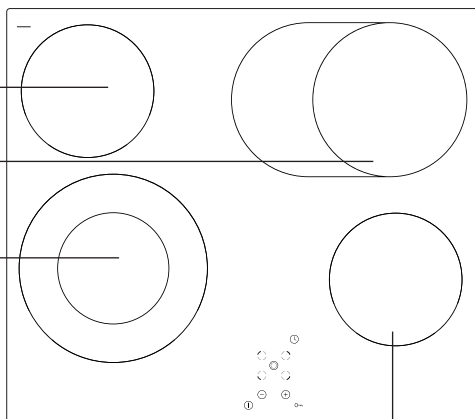
Description de la plaque

Foyer de cuisson (arrière gauche)
Ø 145 mm

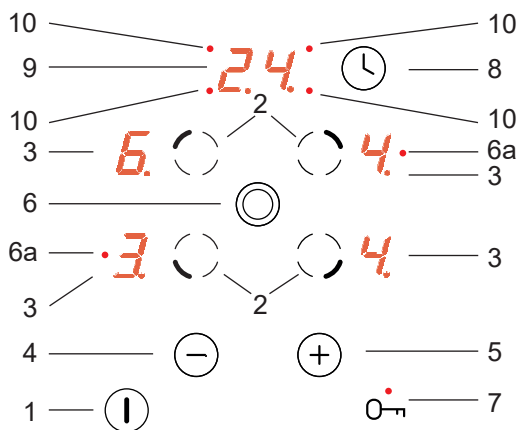
Foyer arrière – droit
170 x 265 mm

Foyer avant – gauche
Ø 210/120 mm

Foyer de cuisson (avant droit)
Ø 145 mm



Panneau de commande



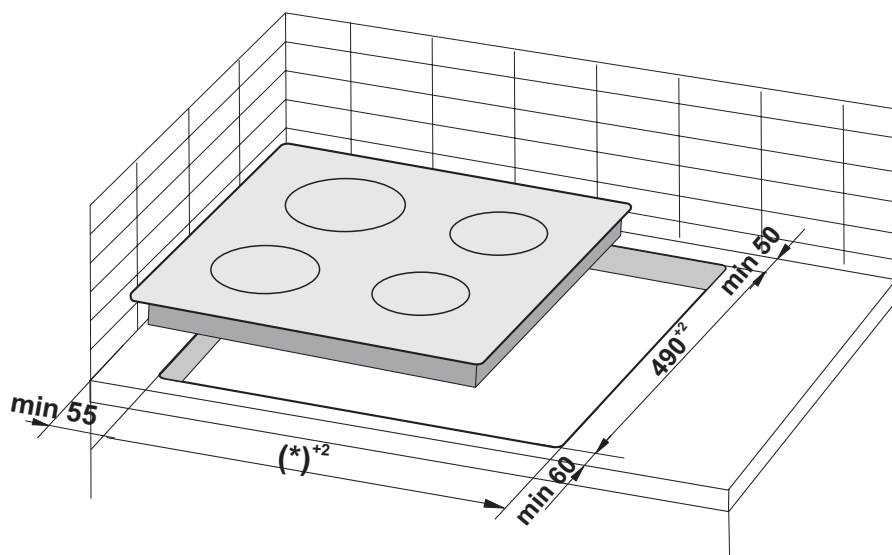
- | | |
|---|--|
| 1. Senseur principal | 7. Senseur fonction pause avec diode de signalisation LED, |
| 2. Senseur de choix de foyer, | 8. Senseur d'horloge, |
| 3. Indicateurs de foyers | 9. Afficheur de l'horloge, |
| 4. Senseur moins, | 10. Diode LED signalisant le fonctionnement de l'horloge pour le foyer approprié |
| 5. Senseur plus, | |
| 6. Senseur de choix de foyer | |
| 6a. Diode LED signalisant la mise en fonctionnement du foyer double | |

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 20 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque.

1



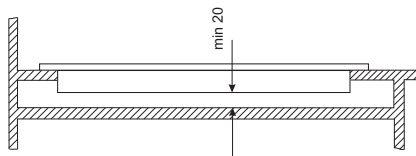
(*) 560 mm pour les conseils 600 mm

(*) 750 mm pour les conseils 770 mm

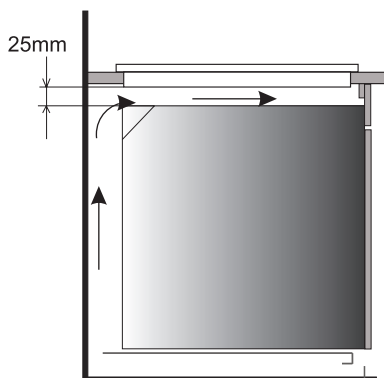
INSTALLATION

Attention. Durant l'installation de la plaque sur le plan de travail d'un placard de cuisine il faut monter l'étagère-cloison comme sur le dessin à côté. Si la plaque est installée au dessus d'un four encastrable le montage de l'étagère-cloison n'est pas nécessaire.

Si la plaque a été installée dans le plan de travail d'un placard de cuisine au dessus d'un tiroir il faut couvrir l'écran de protection inférieur de la plaque avec une plaque en bois ou un sol de protection pour les plaques céramiques.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



Conduire le câble de connexion de la plaque, de sorte qu'il ne touche pas à la protection inférieure.

Important :

Bien que tout ait été mis en œuvre pour éliminer les bavures et les arêtes vives dans l'appareil, il faut prendre les précautions nécessaires lors de son utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de l'installation.

INSTALLATION

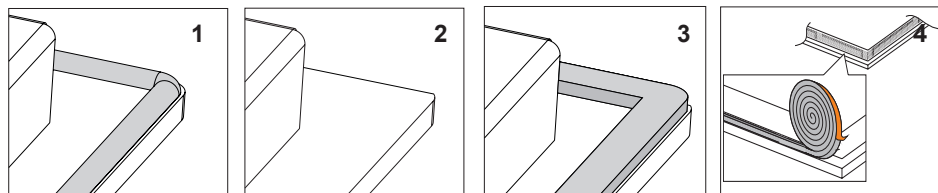
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

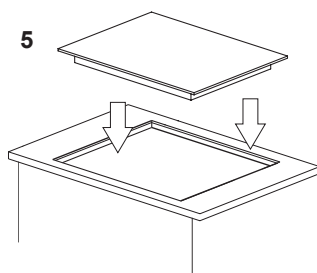
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

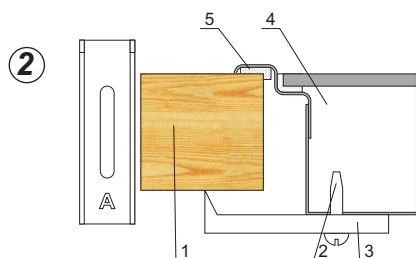
Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



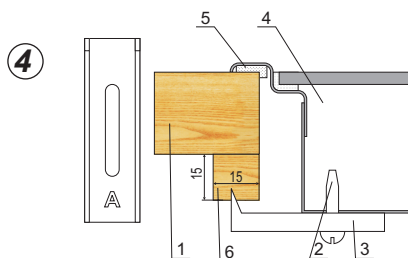
INSTALLATION

Installation de la plaque crochet

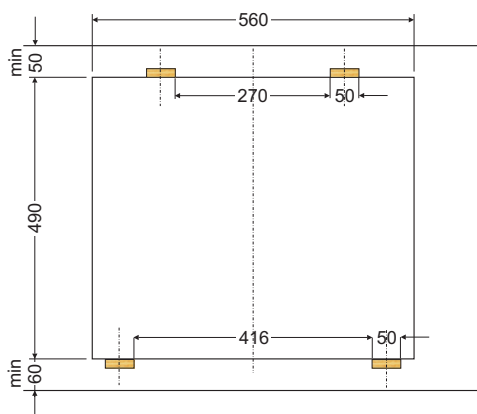
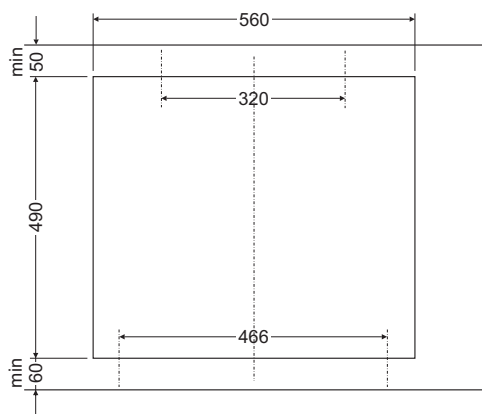
- Si le plateau a 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm d'épaisseur, en plus des crochets "A", utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté sur les fig. 4 et 5.
- Vérifier si le joint recouvre la totalité de la bordure de la plaque. Par en dessous de la plaque, visser légèrement les crochets de fixation.
- Nettoyer le plateau, insérer la plaque dans l'ouverture puis la serrer fortement contre le plateau.
- Placer les crochets de fixation perpendiculairement aux bords de la plaque et visser à fond.
- Pour un montage correct de la plaque, l'utilisation d'un kit de montage est indispensable.



1. plateau du meuble
2. vis
3. crochet de fixation
4. plaque chauffante
5. joint de la plaque



1. plateau du meuble
2. vis
3. crochet de fixation
4. plaque chauffante
5. joint de la plaque
6. cale de bois



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention !

Le branchement à l'installation ne peut être réalisé que par l'installateur qualifié possédant les certificats d'aptitude nécessaires. Il est interdit de réaliser par vous-mêmes les transformations ou modifications de l'installation électrique.

Indications à l'installateur

La plaque est adaptée par l'usine à être alimentée par le courant alternatif triphasé (400 V 3N ~50 Hz). L'adaptation de la plaque à l'alimentation monophasée (230 V) est possible par un pont approprié sur la baguette de raccordement selon le schéma joint des raccordements. Le schéma des raccordements est indiqué également sur le fond de la gaine inférieure. L'accès à la baguette de raccordement est possible après la dépose du couvercle sur la gaine inférieure. Il faut se rappeler de bien choisir le cordon de raccordement compte tenu du type du raccordement et de la puissance nominale de la plaque.

Le cordon de raccordement doit être fixé dans le fil d'ancrage.

Attention !

Il faut se rappeler de la nécessité de brancher le circuit de protection à la boîte à bornes de la baguette de raccordement, désignée d'un signe . L'installation électrique d'alimentation de la plaque doit être protégée par un dispositif de sécurité approprié ou après la protection de la ligne d'alimentation, par un interrupteur approprié qui rend possible la coupure de l'arrivée du courant en cas de panne.

Avant de réaliser le branchement de la plaque à l'installation électrique, il faut faire connaissance avec les informations se trouvant sur la plaque signalétique et le schéma du raccordement.

Attention ! L'installateur est tenu de délivrer à l'utilisateur „un certificat de branchement de la cuisinière à l'installation électrique" (il se trouve dans la carte de garantie). Une autre façon de branchement de la plaque que celui indiquée sur le schéma peut entraîner sa détérioration.

INSTALLATION

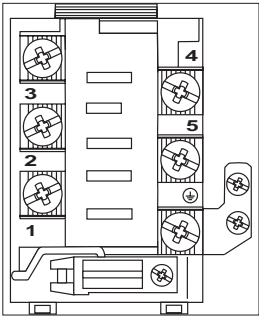
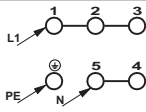
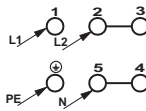
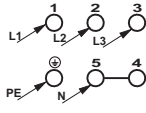


SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Attention! La tension des éléments chauffants est de 230V.

Attention! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole .

				Type de câble de raccordement conseillé
1	Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 1-2-3 et 4-5, câble de protection sur 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Pour un réseau 400/230 V, branchement biphasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 2-3 et 4-5, câble de protection sur 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Pour un réseau 400/230 V, branchement triphasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 4-5, phases raccordées à 1, 2 et 3, neutre sur 4-5, câble de protection sur 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Phases - L1=R, L2=S, L3=T; N - bornes du câble neutre ;  - bornes du câble de protection				

EXPLOITATION

Avant la première utilisation de la plaque

- D’abord, nettoyer parfaitement la plaque vitro-céramique Il faut considérer la plaque vitro-céramique comme une surface en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c’est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d’ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

EXPLOITATION

La plaque chauffante à induction est équipée de capteurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées.

Tout réglage du capteur est confirmé par un signal sonore.

Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul capteur. Si on appuie simultanément sur plusieurs capteurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les capteurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

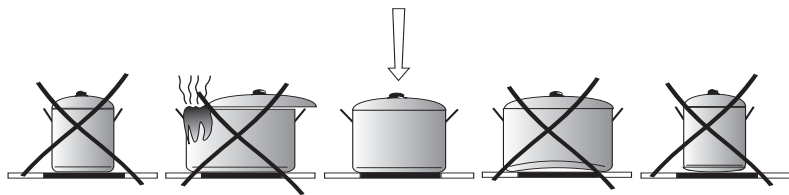
Ustensiles de cuisine appropriés

Pour les cuisinières avec plaque vitro-céramique, il existe des ustensiles spécialement étudiés. Pour la cuisson et le rôtissage. Respecter les instructions de leurs fabricants.

Les ustensiles de cuisson possédant un fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser une pigmentation métallique très difficile à éliminer. Une prudence particulière est conseillée pour les ustensiles émaillés, qui en cas d'évaporation de leur contenu peuvent provoquer des dommages irréversibles. Pour obtenir une consommation d'énergie optimale, un temps de cuisson optimal et pour éviter la surchauffe des plats en ébullition, il convient de respecter les règles suivantes.

Fond de casserole :

Les ustensiles de cuisson/rôtissage devraient posséder un fond plat et stable car un fond avec des bords acérés, ébréchés, et avec des résidus d'aliments carbonisés peut gratter la plaque vitro-céramique et y provoquer des rayures !



Dimension de la casserole :

Le diamètre du fond des casseroles devrait correspondre aussi parfaitement que possible avec le diamètre du foyer choisi.

Couvercle de casserole :

Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.

EXPLOITATION

Panneau de commande

Après avoir mis la plaque sous tension, la dode au-dessus du capteur clé (7) devrait s'allumer. Verruillez la plaque, en appuyant sur le capteur (7) jusqu'à ce que la diode au-dessus du capteur s'éteigne, puis démarrez la plaque céramique.



Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

Si la plaque de cuisson est éteinte, alors tous les foyers sont éteints et les indicateurs ne sont pas allumés.

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1), et „0” clignotant apparaît sur l'indicateur avant – droit (3) pendant 10 secondes. Régler le niveau de puissance de chauffe souhaité avec les senseurs (+)(5) ou (-)(4) après avoir choisi la touche de choix du foyer (2) (voir Réglage de niveau de puissance de chauffe)



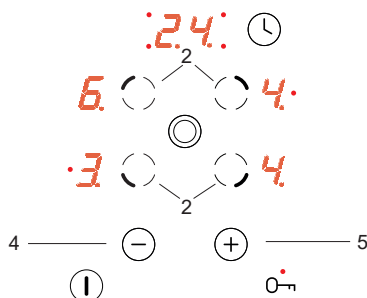
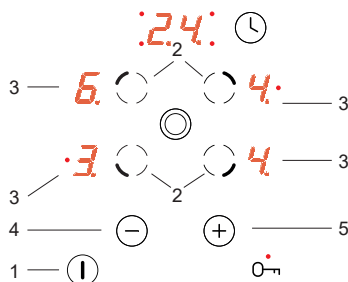
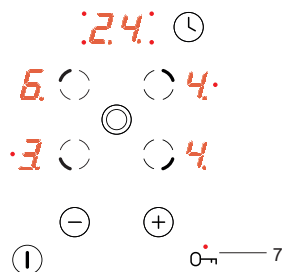
Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Si le blocage contre les enfants est activé il n'est pas possible d'allumer la plaque de cuisson (voir Déblocage de la plaque de cuisson).

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après avoir mis en fonctionnement la plaque de cuisson avec le senseur principal (1) il est possible d'utiliser les foyers de la façon suivante :

1. Choisir le foyer souhaité avec le senseur de choix du foyer (2) (l'emplacement des senseurs correspond à celui des foyers).
2. On peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur „+” (5) ou du senseur “-” (4),
3. réglage de la puissance de chauffe, d'abord choisir, comme dans le paragraphe 1, le foyer voulu avec le senseur de choix du foyer (2), ensuite régler le niveau de puissance avec les senseurs (+) (5) ou (-) (4).



EXPLOITATION

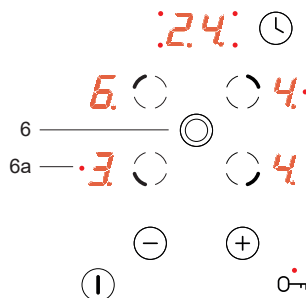


Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Le champ de chauffage est actif lorsque le numéro „0” clignote ce qui signifie que le champ est prêt au réglage de la puissance de chauffage.

Fonction de foyer double

La fonction de foyer double se met en fonctionnement en appuyant sur le senseur (6). La mise en fonctionnement de ce foyer est signalisée par l'allumage de la diode rouge (6a) du foyer double.



Pour éteindre la fonction de foyer double, appuyer de nouveau sur le senseur (6).

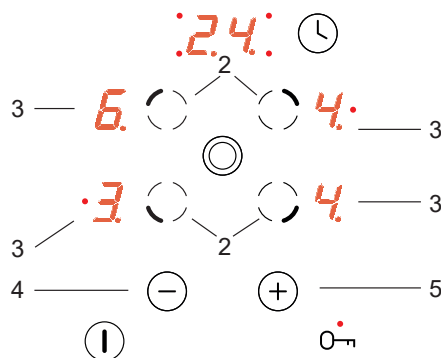


La fonction de double champ de chauffage ne peut pas être activée que lorsque le champ de base fonctionne et est actif.

Réglage du niveau de puissance de chauffe.

Pour commander le niveau de puissance de chauffe, d'abord choisir le foyer avec le senseur de choix de foyer (2). Ensuite, pendant l'indication du champ de chauffage sur l'indicateur (3) „0”, vous pouvez régler un degré souhaité de puissance de chauffage avec le capteur (+)(5) ou (-)(4).

Si vous voulez utiliser le système automatique de réduction de la puissance de chauffage, au degré 9 cliquez sur le capteur (+)(5) jusqu'à ce que le « A » s'affiche et ensuite avec le capteur (-)(4) réglez la puissance souhaitée. (voir le Système automatique de réduction de la puissance de chauffage).



EXPLOITATION

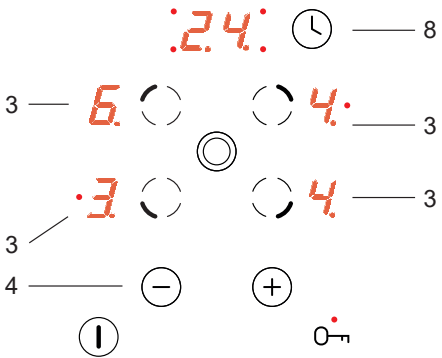
Système de réduction automatique de la puissance de chauffe.

Chaque foyer est équipé d'un système de réduction automatique de la puissance de chauffe. Si celui-ci est activé, alors le foyer concerné est mis en chauffe à pleine puissance pendant une durée dépendant du niveau de puissance de chauffe choisi, puis se règle automatiquement sur ce niveau de puissance de cuisson.

L'activation du système de réduction automatique de la puissance de chauffe se produit lors du choix du niveau de puissance à l'aide du senseur (-)(4). Sur l'indicateur de foyer (3) s'affiche alors le niveau de puissance de chauffe "9" en alternance avec la lettre "A" pendant environ 10 secondes.

Si pendant les 10 secondes, nous commençons le réglage du niveau de puissance de cuisson en touchant le senseur (-)(4), alors le système de réduction automatique de la puissance de chauffe est activé, et la lettre „A” s'affiche pendant toute la durée de son activation.

Maintenant, nous pouvons, à chaque moment, changer le réglage du niveau de puissance de cuisson, de la manière décrite dans le paragraphe „Réglage du niveau de puissance de chauffe”.



Degré de puissance de chauffage	Durée de cuisson rapide (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

 Si l'on commence le réglage du niveau de puissance de chauffe après l'écoulement des 10 secondes, alors la lettre "A" s'éteint, et le système de réduction de la puissance de chauffe n'est pas activé.

 Si l'on ne souhaite pas que le système de réduction automatique de la puissance de chauffe soit activé, alors il est préférable de commencer le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (-)(4) (la lettre „A” ne s'allume pas).

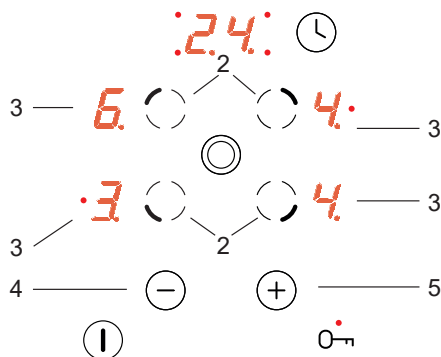
EXPLOITATION

Extinction d'un foyer

Un foyer peut être éteint de la façon suivante :

1. Choisir le foyer à éteindre, avec le senseur de choix de foyer (2).
2. Ensuite, appuyez en même temps le capteur (+)(5) et (-)(4) ou avec le capteur (-)(4) diminuez le réglage à „0”.

Sur l'afficheur apparaît la lettre "H", symbole de chauffe résiduelle.



Fonction de verrou pendant la cuisson

La fonction de blocage activée avec le senseur de blocage (7) sert à protéger un foyer en fonctionnement contre des modifications involontaires des réglages ou contre son extinction par des enfants, des animaux domestiques etc.

Lorsque vous verrouillez la plaque lorsque tous les champs de chauffage sont inactifs (0 est affiché sur les indicateurs) ou lorsque la plaque est éteint, elle est protégée contre un démarrage accidentel et son activation est possible après le déverrouillage.

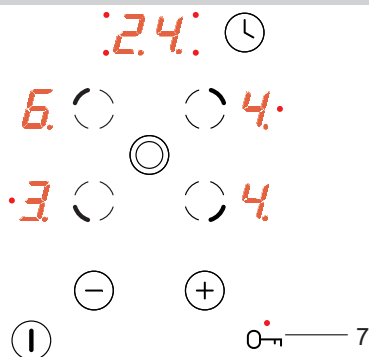


Lorsqu'il n'y a pas de tension sur le réseau, le verrouillage est automatiquement activé.

Blocage de la plaque de cuisson

Pour bloquer la plaque de cuisson, appuyer sur le senseur de blocage (7) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'allume.

Lorsque la diode est allumée, un court signal acoustique retentit.



Débloquage de la plaque de cuisson

Pour débloquer la plaque de cuisson appuyer sur le senseur de blocage (7) jusqu'à ce que la diode de signalisation (7) s'éteigne. Lorsque la diode est éteinte, un court signal acoustique retentit.

EXPLOITATION

Indicateur de chauffe résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre « H » s'affiche en tant que signal avertissant que « le foyer est encore chaud ! ».



Tant que s'affiche la lettre „H“, ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur!



Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer, en gardant à l'esprit que sa température est encore supérieure à la température ambiante.



En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H“ n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds!

Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque de cuisson est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum du fonctionnement en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

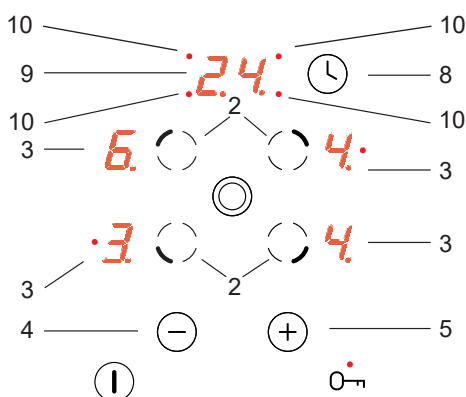
EXPLOITATION

Fonction horloge

Si la plaque de cuisson est équipée en horloge de commande (Timer), il est possible de régler la durée de fonctionnement d'un quelconque foyer.

Activez d'abord un champ de chauffage choisi (2) et avec le capteur d'horloge (8) Ensuite, pendant le clignotement de la diode (10) appuyez sur le capteur (+)(5) ou (-)(4) pour définir la durée de chauffage du champ de chauffage.

L'horloge se met en fonctionnement uniquement lorsque la durée sur l'indicateur d'horloge (9) est différente de zéro.

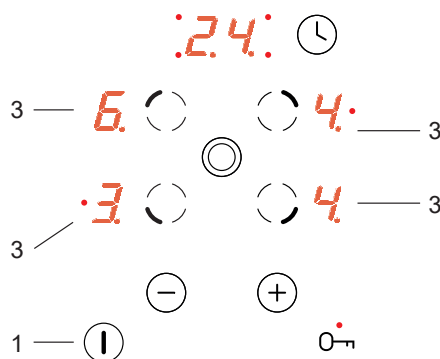


La fin de la durée réglée est signalée par des multiples courts signaux sonores. Sur l'indicateur (3) correspondant au foyer donné, "0" s'affiche, le foyer ne chauffe pas et sur l'afficheur d'horloge (9) "00" est affiché.

Afin de modifier le réglage de puissance de chauffe du foyer commandé par l'horloge, toucher le senseur (2), ensuite avec le senseur (+) (5) ou (-) (4) régler la puissance du foyer.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers est allumé. En appuyant sur le senseur principal (1), on éteint la totalité de la plaque de cuisson, et sur les indicateurs de foyers (3) s'affiche la lettre "H", symbole de chauffe résiduelle.



*Pas pour chaque modèle

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

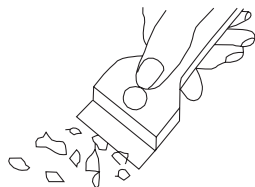
Afin de prolonger remarquablement la période de l'activité de la plaque sans panne, l'utilisateur doit prendre toujours soin de maintenir la propriété de la plaque ainsi que de son entretien correct.



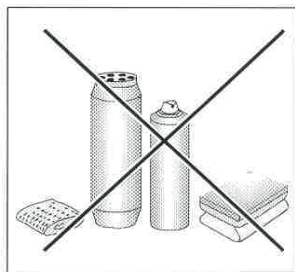
Lors du nettoyage de la céramique, les mêmes principes sont applicables que pour les surfaces en verre. En aucun cas il n'est pas autorisé d'utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de sables à astiquer ni d'éponge à gratter la surface. L'utilisation des nettoyeurs à vapeur est également interdite.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Les salissures légères non brûlées sont à nettoyer avec un chiffon humide sans détergents.** L'application du produit de vaisselle peut entraîner l'apparition des teintures bleuâtres. Ces tâches tenaces ne sont pas toujours faciles à enlever lors du premier nettoyage, même si l'on applique le produit spécial de nettoyage.
- **Les salissures intenses doivent être enlevées à l'aide d'un racloir pointu. Ensuite, nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon humide.**



Le racloir pour le nettoyage de la plaque



Nettoyage des tâches

- **Les tâches claires de couleur perlée (les restes de l'aluminium)** peuvent être nettoyées de la plaque de cuisson refroidie avec un produit spécial de nettoyage. Les restes calcaires (par exemple après le débordement de l'eau bouillie) peuvent être nettoyés avec du vinaigre ou avec un produit spécial de nettoyage.
- Lors du nettoyage du sucre, des mets à base de sucre, du plastique et de l'aluminium, il est interdit d'éteindre le foyer de cuisson sélectionné ! Il faut immédiatement gratter soigneusement les restes (à chaud) à l'aide d'un racloir pointu, du foyer de cuisson chaud. Après avoir nettoyé les salissures, il est possible d'éteindre la plaque et finir le nettoyage sur la plaque déjà refroidie avec le produit spécial de nettoyage.

Les produits spéciaux de nettoyage sont disponibles dans les grandes surfaces, les magasins électrotechniques spécialisés, drogueries, dans le commerce d'alimentation et dans les salons de cuisine.

Les racloirs pointus sont à acheter dans les magasins pour les bricoleurs ainsi que dans les magasins avec les matériaux de bâtiment, ainsi que dans les magasins avec les accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il ne faut jamais mettre le produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Le mieux est de laisser les produits de nettoyage sécher et ensuite les enlever avec le chiffon humide. Les résidus éventuels du produit de nettoyage doivent être enlevés avec le chiffon humide avant la nouvelle cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent avoir l'effet caustique.

En cas de l'utilisation incorrecte de la surface céramique de la plaque de cuisson, nous ne sommes pas responsables au titre de la garantie !

ATTENTION !

Dans le cas où pour une raison quelconque, la commande n'est plus possible, en l'état de marche de la plaque, il faut débrancher l'interrupteur général existant ou dévisser le fusible approprié et contacter le service Après-Vente.

ATTENTION !

En cas d'apparition des fissures ou des gruges de la plaque céramique, il faut débrancher immédiatement la plaque de cuisson et couper l'alimentation générale. Pour ce faire, il faut débrancher le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant. Ensuite, il faut contacter le service Après-Vente

Les contrôles périodiques

En dehors des actes qui ont pour l'objet la maintenance courante de la propriété de la plaque, il faut :

- effectuer les contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de la commande et des groupes de travail de la plaque. A l'issue de la garantie, au moins une fois tous les deux ans, il faut demander auprès du service d'après-vente la réalisation du contrôle technique de la plaque,
- éliminer les défauts d'exploitation constatés,
- réaliser l'entretien périodique des groupes de travail de la plaque.

ATTENTION !

Tous les réparations et actes de réglage doivent être réalisés par le service d'Après-Vente compétent ou par un installateur agréé.

PROCEDURE EN CAS DE PANNE

En cas de panne il faut :

- débrancher les groupes de travail de la plaque
- couper l'alimentation générale
- déclarer la réparation
- certaines petites pannes peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, en suivant les indications données dans le tableau ci-dessous, avant de contacter le service d'Après-Vente, il faut vérifier les points suivants du tableau.

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
1. L'appareil ne marche pas	- coupure de l'électricité	- vérifier le fusible de l'installation domestique, s'il est brûlé il faut le changer
2. L'appareil ne répond pas aux valeurs introduites	- panneau de commande n'a pas été branché	- allumer
	- l'appui du bouton trop court (moins d'une seconde)	- presser les boutons d'une façon prolongée
	- l'appui simultané sur plusieurs boutons	- n'appuyer qu'un seul bouton à la fois (sauf si nous débranchons le foyer de cuisson)
3. l'appareil ne réagit pas et libère un signal sonore court.	- la sécurité enfant est branchée (verrouillage)	- débrancher la sécurité enfant (verrouillage)
4. l'appareil ne réagit pas et libère le signal sonore long	- l'utilisation incorrecte (les senseurs non appropriés ont été appuyés ou appuyés trop vite)	- rallumer la plaque
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
5. L'appareil complet se débranche	- après le branchement il n'a été introduit aucune valeur pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de commande et introduire immédiatement les données
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs
6. Un foyer de cuisson se débranche	- limitation du temps de travail	- rallumer le foyer de cuisson
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs

PROCEDURE EN CAS DE PANNE

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
7. L'indicateur de la chaleur résiduelle est éteint malgré que les foyers de cuisson soient encore chauds.	- coupure de l'électricité l'appareil a été débranché du réseau	- indicateur de la chaleur résiduelle ne se remettra en marche qu'après les prochains branchements et débranchements du panneau de commande.
8. Fissure de la plaque céramique de cuisson	 Danger ! Débrancher immédiatement la plaque céramique du secteur (le fusible). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche.	
9. Si le défaut reste toujours non éliminé	Couper l'alimentation de la plaque céramique de cuisson (le fusible!). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche. Important ! Vous demeurez responsables de l'état correct de l'appareil et de son utilisation correcte dans votre maison. Si suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, vous allez faire appel à notre service d'Après-Vente, cette visite sera liée aux frais à votre charge, même pendant la période de garantie. Malheureusement, nous ne pouvons pas être responsables des dommages causés par le non respect de la présente instruction.	

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale:	230/400V 3N~50 Hz
Puissance nominale	6,8 kW
Modèle	EHBCX 954 200 S Flex EHBCX 954 200 E Flex
- foyer radiant: 2 x Ø 145 mm	1200 kW
- foyer radiant: 1 x Ø 170x265 mm	2200 kW
- foyer radiant: 1 x Ø 210/120 mm	2200 kW
Dimensions:	595 x 525 x 60;
Poids:	ca. 7,8 kg;

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1

BASIC INFORMATION

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Warning: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scraper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights

SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware**

Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!

- **Matching cookware to the size of the hotplate**

A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.

- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**

Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.

- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**

- **Not using the plate near refrigerators / freezers**

As the consumption of energy unnecessary rises.

UNPACKING



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Caution! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions

manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

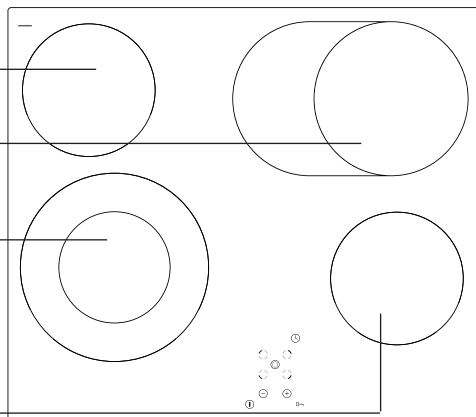
Description of hob

Rear left cooking zone
Ø 145 mm

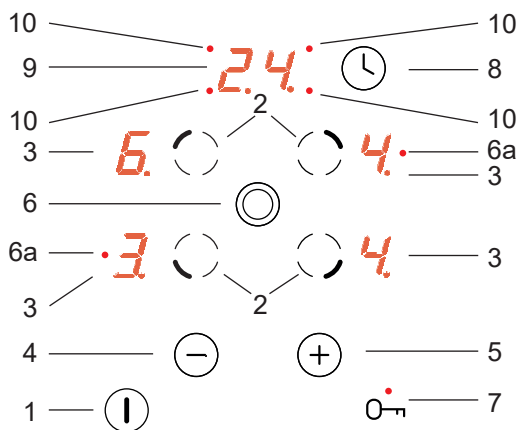
Double ring rear right cooking zone
170 x 265 mm

Double ring front left cooking zone
Ø 210/120 mm

Front right cooking zone
Ø 145 mm



Control Panel

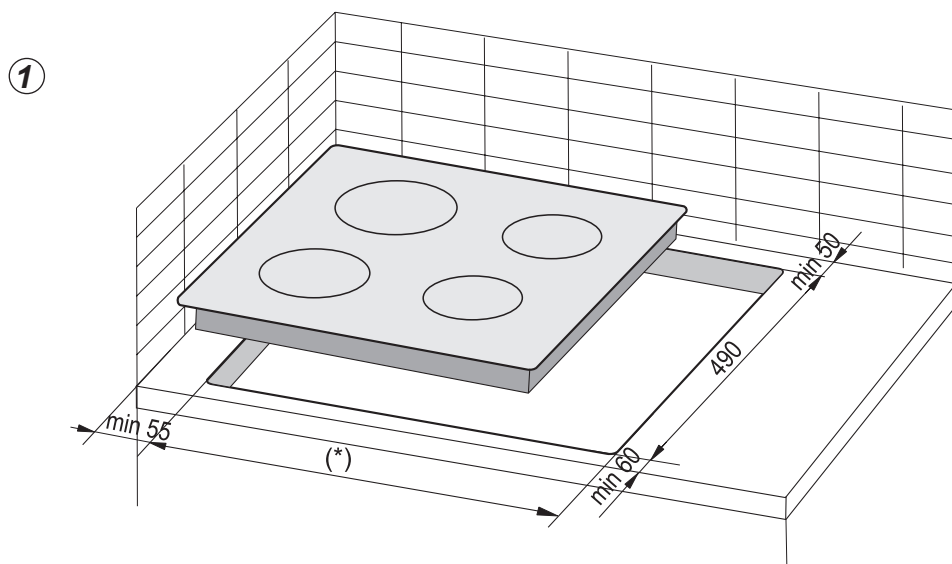


1. On/off sensor
2. Cooking zone selection sensor,
3. Cooking zone displays,
4. Lower heat setting selector,
5. Higher heat setting selector,
6. Double ring cooking zone selection sensor
- 6a. Double ring LED indicator light
7. Child lock sensor with LED indicator light,
8. Timer sensor,
9. Timer display,
10. LED indicator light indicating timer operation for a given cooking zone,

INSTALLATION

Making the worktop recess

- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be at least 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.



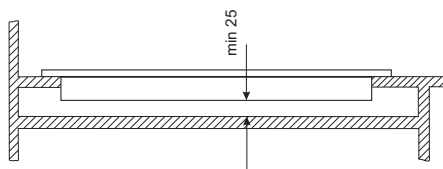
(*) 560 mm for hob 600 mm

(*) 750 mm for hob 770 mm

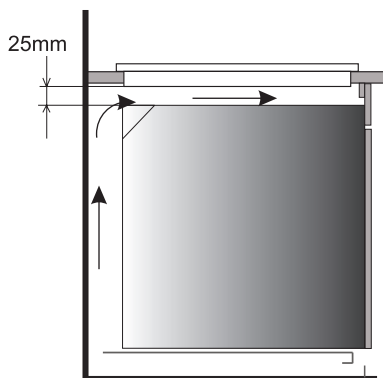
INSTALLATION

Note. When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.



Do not install the hob above the oven without ventilation.



Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

Important:

Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.

INSTALLATION

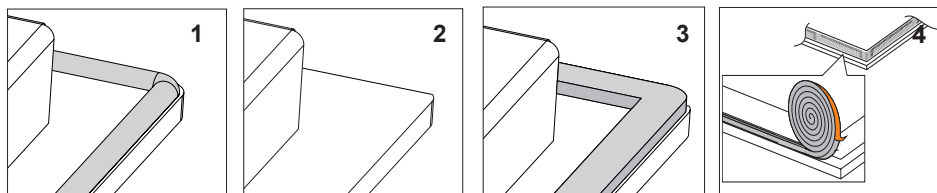
Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

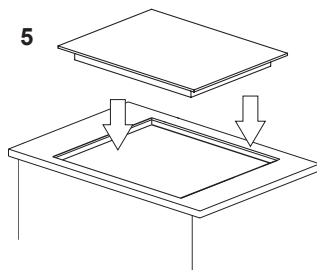
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)

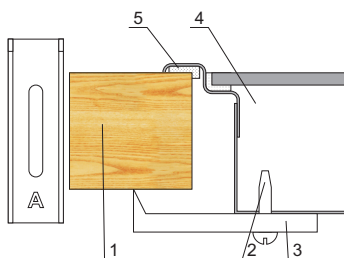


INSTALLATION

Installing hob - bracket

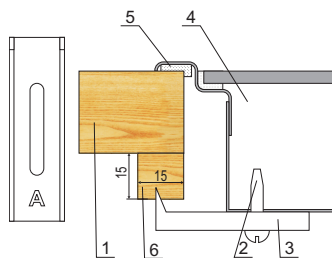
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob's flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.
- For proper installation of the hob, the use of a mounting kit is necessary.

②



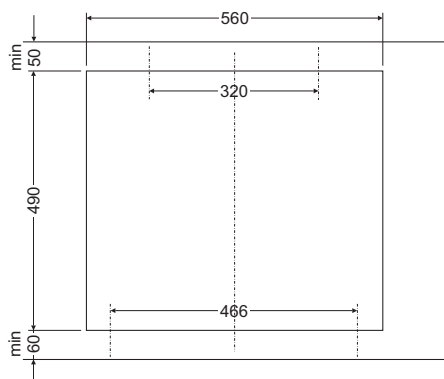
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

④

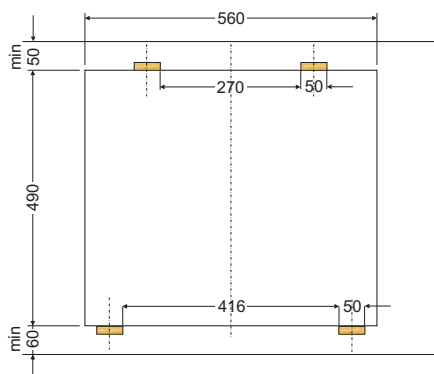


1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block

③



⑤



INSTALLATION

▶ Connecting the plate to the electrical system

Note!

The plate can be connected to the mains only by a qualified certified installer. Wilful adaptations or modifications to the electric system are prohibited.

▶ Guidelines for the installer

The plate is factory-set for three-phase alternating current power supply (400 V 3N~50 Hz). It may be adapted for one-phase current power supply (230 V) by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the lid on the bottom cover is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

Fix the mains connection cable in a stay wire

Note!

Do not forget to connect the protective circuit to a clamp of the connection strip marked with $\oplus$ sign. The plate power supply system should be protected by appropriately selected safety device or after the power supply protection, by appropriate safety switch cutting off the power in case of emergency.

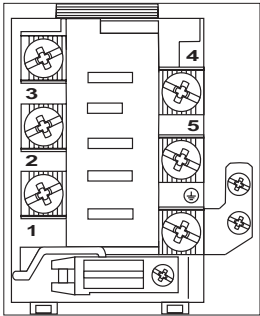
Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note!

The installer is obliged to complete and leave with the user a “certificate of connecting the plate to the mains” (attached to the warranty card).

Methods of connection other than those indicated on the diagram can damage the plate.

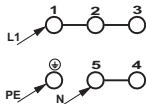
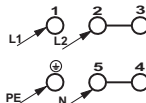
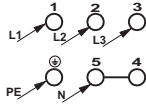
INSTALLATION



WIRING DIAGRAM

Important! Heating elements operate at 230V

Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked .

				Recommended connection lead
1	230 V single phase connection with a neutral lead, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor to 	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	400/230 V two phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor 	2N~		HO5VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	400/230 V three phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, individual phases are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral lead to bridged terminals 4-5, and the protective conductor to 	3N~		HO5VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Phase conductors - L1=R, L2=S, L3=T, N- neutral lead;  - protective earth				

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

The ceramic hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except when a cooking zone is switched off), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

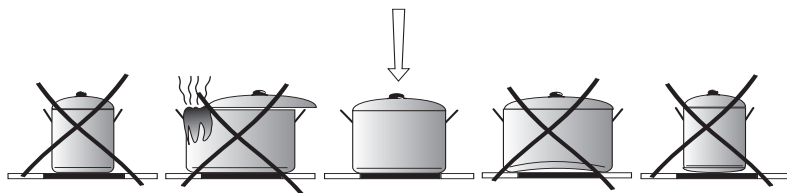
Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base:

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

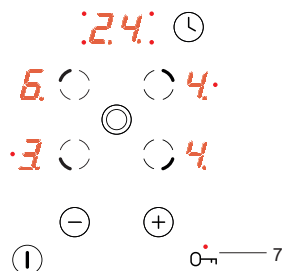
OPERATION

Control Panel

When you connect the appliance to power, Child Lock indicator (7) will be on. Touch and hold the Child Lock sensor (7) until the indicator is off. Now you can use the appliance.



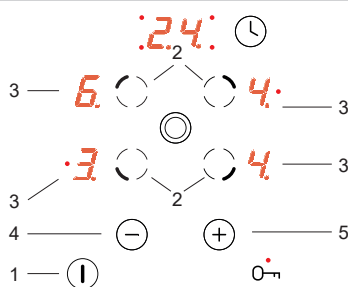
No objects should be placed on the sensors (this could cause an error). Touch sensors should be always kept clean.



Switch on the appliance

When the appliance is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.

Touch the on/off sensor field (1) to turn on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays (3) for 10 seconds. After selecting a desired cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (2) (see "Set the heating power"), now the desired heat setting can be selected using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields



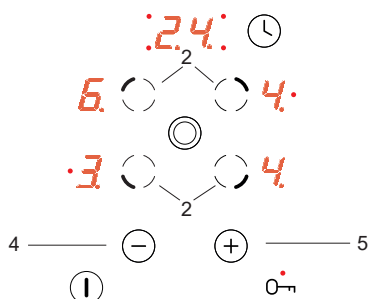
If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Switch on the cooking zone

After switching on the appliance using the on/off sensor field (1) cooking zones can be operated as follows:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2) (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. Set the desired heat setting using the (+) (5) or (-)(4) sensor fields,
3. To change the heat setting again as described in point 1, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2), and then set the desired heat setting using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields.



If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the cooking zone switches off.

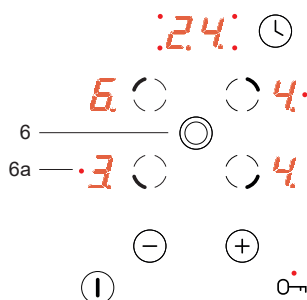
A cooking zone is active when corresponding digit "0" is blinking. This indicates a cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

OPERATION

Using double ring cooking zone.

Double ring cooking zone can be activated by touching the **(6)** sensor field. Operation of the double ring cooking zone is indicated by a red LED indicator light **(6a)**.

To deactivate the double ring cooking zone touch the **(6)** sensor field again.

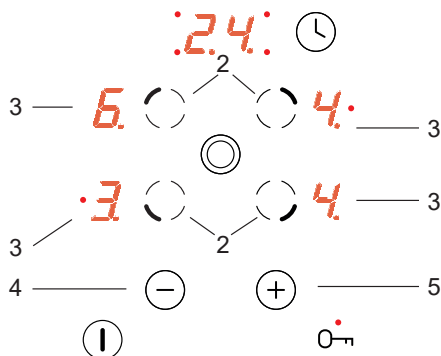


Double ring cooking zone can only be activated when the main cooking zone operates.

Set the heating power

In order to set the heat setting, first select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor **(2)**. Then, when the cooking zone display **(3)** shows "0" start setting the desired heat setting using the **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor field.

To use the automatic warm-up function set the heat setting of "9" and then touch **(+)(5)** again, so that "A" is displayed and then use **(-)(4)** to set the desired heat setting. (see "Automatic warm-up function").



OPERATION

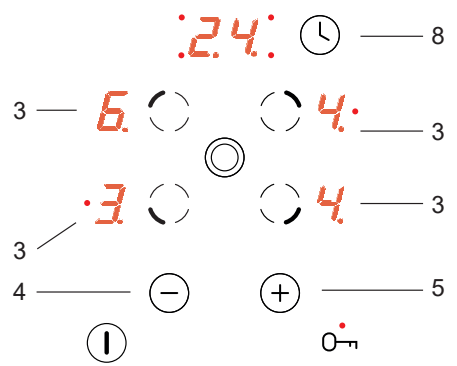
Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting originally set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heat setting by touching the (-) (4) sensor first. Then the heat setting "9" is displayed intermittently on the cooking zone display (3) with the letter "A" for around 10 seconds.

If you start to select the heat setting within 10 seconds by touching the (-)(4) sensor field, then the automatic warm-up function is activated and the letter "A" is displayed intermittently with the cooking zone's heat setting selected for as long as the function is activated.

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heating power" section**.



The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-



If you do not start to select the heat setting within 10 seconds, then the letter "A" turns off and the automatic warm-up function is inactive.



If you do not wish the automatic warm-up function to operate, touch (+)(5) sensor to select the heat setting.

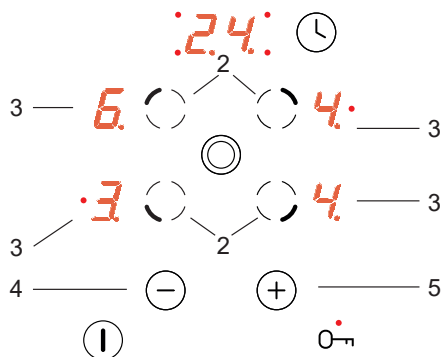
OPERATION

Switch off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2).
2. Then simultaneously touch (+)(5) and (-)(4) or use (-)(4) sensor field to lower the setting to "0".

The letter "H" appears on the display symbolising residual heat.



Child Lock function

The child lock function, which is activated by touching the child lock sensor (7) protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets.

Setting the child lock function when all cooking zones are switched off ("0" is displayed on all cooking zone displays) or when the hob is turned off, protects the hob from inadvertent operation. You can operate the appliance once the child lock function is released.

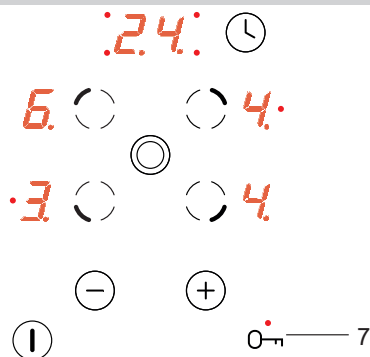


During a power outage or when the appliance is disconnected from power, the child lock function is automatically activated.

Set the child lock

To set the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) comes on.

When the indicator light comes on you will hear a short beep.



Release the Child Lock

To release the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) goes out. When the indicator light goes out you will hear a short beep.

OPERATION

The residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place on it any objects sensitive to heat!

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

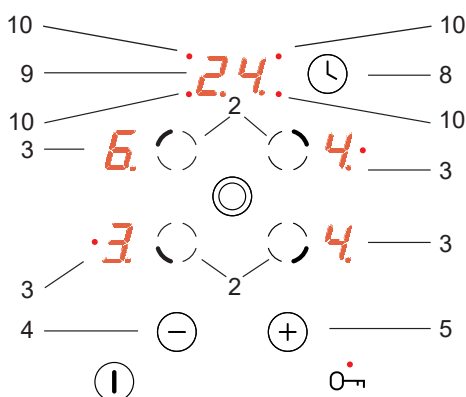
OPERATION

Timer

If the appliance is equipped with a timer marked with **T***, it can be used to set the operating time of any cooking zone.

First touch **(2)** to select the desired cooking

zone and then touch Timer sensor **(8)** hen, while the indicator light **(10)** is flashing touch **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields to set the desired operating time for the selected cooking zone. Timer will only start counting down when timer display **(9)** shows a value higher than zero.

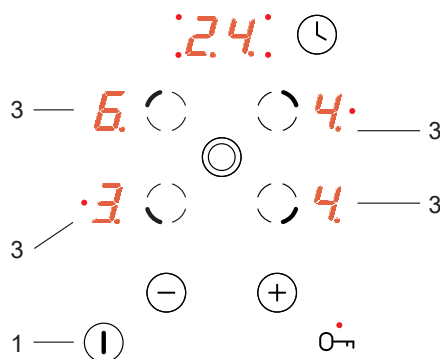


When the set time has elapsed, a brief acoustic signal is sounded repeatedly. The relevant cooking zone display (3) will show "0" indicating the zone is switched off and timer display (9) will show "00".

To change the heat setting of a cooking zone with an activated timer, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field **(2)** and then set the desired heat setting using **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. Pressing the on/off sensor field **(1)** switches off the appliance, and the letter **("H")** for residual heat appears on the cooking zone display **3**.



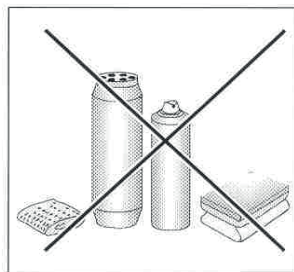
*On selected models

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

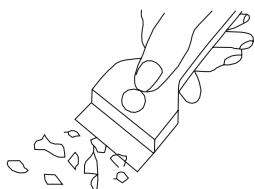


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.



Cleaning the plate after every use

- **Wipe off slight, not-burnt patches of dirt** using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stubborn stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- **Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scrapper and wipe off the surface with a damp cloth.**



Cleaning scrapper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing food, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and clean it again after cooling down using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrapers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a wet cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before heating the plate for the next time, as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Caution!

If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Caution!

Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

Note!

Installation work and repairs should only be performed by a service department or a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	- the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	230/400V 3N~50 Hz
Rated power:	6,8 kW
Model:	EHBCX 954 200 S Flex EHBCX 954 200 E Flex
- hotplate: 2 x Ø 145 mm	1200 W
- hotplate: 1 x 170 x 265 mm	2200 W
- hotplate: 1 x Ø 210/120 mm	2200 W
Dimensions:	595 x 525 x 60;
Weight:	7,8 kg;

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

BASISINFORMATIE

Deze kookplaat van biedt een combinatie van gemakkelijke bediening en doeltreffende werking. Als u deze gebruikershandleiding doorgelezen heeft, dan mag de bediening van de plaat geen probleem meer vormen.

Voor de kookplaat ingepakt werd en de fabriek verliet, werd ze bij de controleposten zorgvuldig gecontroleerd op het vlak van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies in de handleiding helpen u om verkeerd gebruik te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding en zorg dat ze altijd binnen handbereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding zorgvuldig nageleefd worden.

Opgelet!

Het toestel mag enkel gebruikt worden nadat u deze handleiding grondig doorgelezen hebt en begrijpt.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.

Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen, die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

- Vooraleer u de keramische kookplaat in gebruik neemt, dient u de gebruikershandleiding door te lezen. Op die manier garandeert u uw eigen veiligheid en voorkomt u beschadiging van de plaat.
- Als de keramische plaat gebruikt wordt in de directe nabijheid van een radio, televisie of een ander toestel dat straling uitzendt, moet u controleren of het bedieningspaneel van de keramische plaat correct werkt.
- De plaat moet door een gekwalificeerd installateur – elektricien geïnstalleerd worden.
- Het is verboden de plaat in de nabijheid van koeltoestellen te installeren.
- De meubels waarin de plaat ingebouwd wordt, moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 100°C. Dit geldt voor de bekleding, randen, oppervlakken uit kunststof, lijmen en lakken.
- De plaat mag enkel gebruikt worden als ze ingebouwd is. Op die manier vermijdt u aanraking met de delen die onder stroom staan.
- Elektrische toestellen mogen enkel door specialisten hersteld worden. Onvakkundige herstellingen kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- Het toestel wordt pas van het elektriciteitsnet ontkoppeld, als de zekering uitgeschakeld is of als de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- De stekker van de aansluitingskabel moet bereikbaar zijn nadat de kookplaat geïnstalleerd is.
- Men moet ervoor zorgen, dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met beperkte motorische, sensorische of psychische capaciteiten (met inbegrip van kinderen), of personen zonder ervaring of kennis van het toestel, tenzij dit gebeurt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruikershandleiding van het toestel, die overgedragen werd door de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- De kookvelden warmen snel op nadat ze aangeschakeld worden. Daarom mag u ze pas aanschakelen nadat u er kookpotten op geplaatst hebt. Op die manier vermijdt u onnodig energieverbruik.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de plaat aangeschakeld is, en of ze nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen en weergegeven gegevens gereset. Na een stroompanne dient u voorzichtig te zijn, want kookplaten die voor de stroompanne verwarmd werden, worden niet meer door de restwarmte-indicator gecontroleerd.
- Als het stopcontact in de buurt van een kookveld ligt, moet u opletten, dat de kabel van de kookplaat niet in aanraking komt met verhitte plaatsen.
- Laat de kookplaat niet achter zonder toezicht wanneer u oliën en vetten gebruikt. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik geen kookpotten uit kunststof of aluminiumfolie. Ze smelten bij hoge temperaturen en kunnen de keramische plaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout, enz. in vaste of vloeibare toestand en kunststoffen mogen niet met een verwarmd kookveld in aanraking komen.
- Als er per ongeluk suiker of kunststof op de hete plaat terechtkomt, mag u in geen geval de plaat uitschakelen. Schraap de suiker of de kunststof af met een scherpe schraper. Bescherm uw handen tegen brandwonden en andere verwondingen.
- Gebruik op de keramische kookplaat enkel potten en pannen met een platte bodem, die geen scherpe randen of uitsteeksels hebben. Anders kunnen er onherstelbare krassen op de plaat ontstaan.
- Het verwarmingsoppervlak van de keramische plaat is bestand tegen thermische schokken. Ze is niet gevoelig voor koude of warmte.
- Laat geen voorwerpen op de plaat vallen. Puntinslagen bv. door een potje met kruiden, kunnen in het slechtste geval voor barsten of splintering van de keramische plaat zorgen.
- Kokende gerechten kunnen via de beschadigde plaatsen in aanraking komen met de delen van de kookplaat, die onder stroom staan.
- Indien het oppervlak gebarsten is, moet u de stroom uitschakelen om elektrocutie te vermijden.
- Houd u steeds aan de instructies voor onderhoud en reiniging van de keramische plaat. Indien u de plaat verkeerd behandelt, verliest u het recht op garantie.
- Als het toestel uitgerust is met halogeenkookvelden, kan het kijken naar de velden schadelijk zijn.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen door energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik van goede kookpotten en pannen.**

Potten met een vlakke en dikke bodem laten toe om tot 1/3 te besparen op elektriciteit. Gebruik ook een deksel, want anders stijgt het energieverbruik zelfs tot vier maal!

- **Kies kookpotten en pannen die op het kookveld passen.**

De kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan het kookveld.

- **Zorg ervoor dat de kookvelden en de bodem van de potten proper zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

- **Bouw de kookplaat niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers in.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken dient u de verpakkingselementen op milieuvriendelijke

wijze te recycleren.

Alle materialen die voor de verpakking gebruikt werden, zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% recycleerbaar en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN VERSLE-TEN TOESTELLEN



Op het einde van de gebruik-periode mag dit toestel niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden. Het moet afgegeven worden bij een inzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die bij de productie van het toestel gebruikt werden, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u in belangrijke mate bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het inzamelpunt voor versleten toestellen kunt u bij de gemeentediensten krijgen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

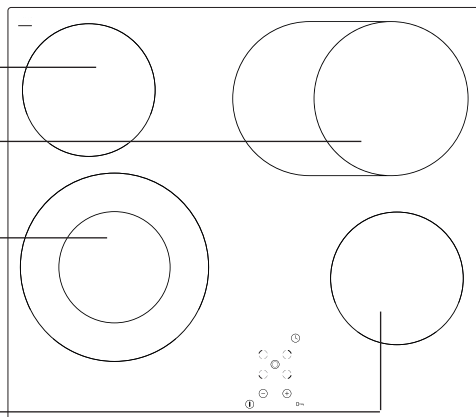
Beschrijving van kookplaat

Kookzone linksachter
Ø 145 mm

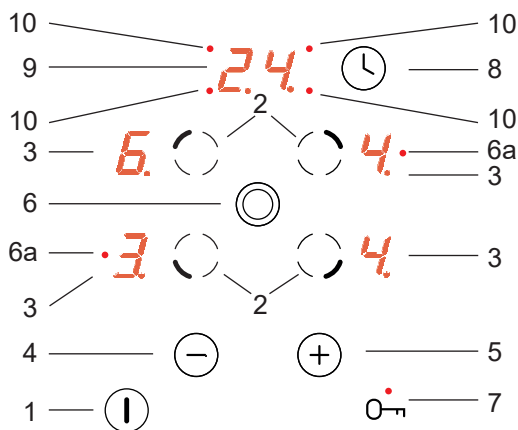
Dubbele kookzone rechtsachter
170 x 265 mm

Dubbele kookzone linksvoor
Ø 210/120 mm

Kookzone rechtsvoor
Ø 145 mm



Bedieningspaneel



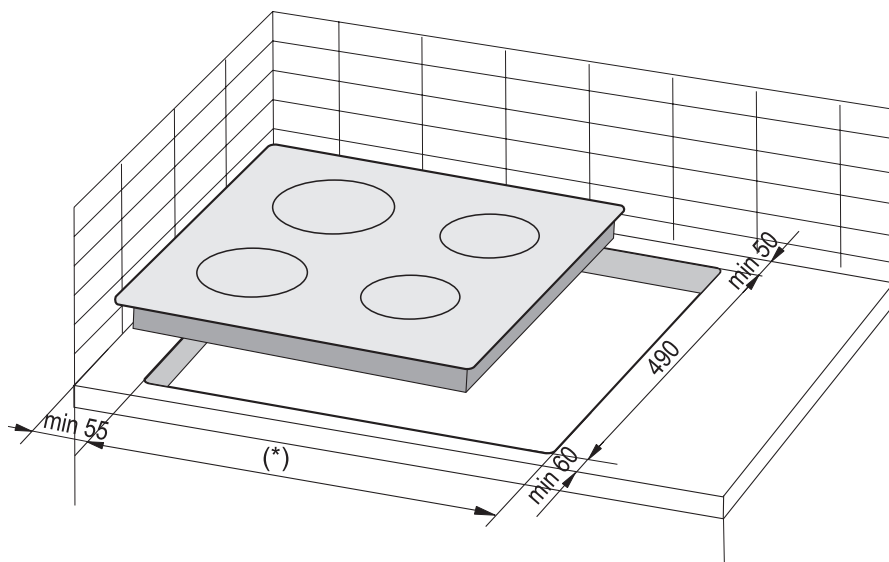
1. Hoofdtiptoets
2. Tiptoets keuze kookzone,
3. Indicatoren kookzones
4. Min-tiptoets,
5. Plus-tiptoets,
6. Tiptoets dubbele kookzone
- 6a. Leddiode die inschakeling van de dubbele kookzone aangeeft
7. Tiptoets kinderslot met diode,
8. Tiptoets timer,
9. Aanduiding timer,
10. Diode voor de werking van de timer voor de betreffende kookzone,

INSTALLATIE

Vorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.
- Laat onder de kookplaat een ruimte vrij van minimaal 25 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat.

1



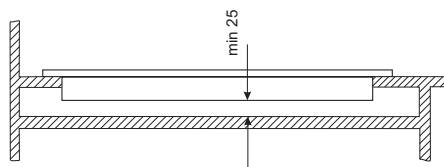
(*) 560 mm voor borden 600 mm

(*) 750 mm voor borden 770 mm

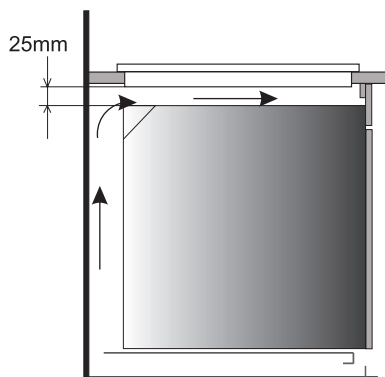
INSTALLATION

Attentie. Monteer bij de installatie van de kookplaat in het keukenkastje een isolatieplaat volgens de afbeelding hiernaast. Wanneer u de kookplaat boven een oven monteert, is montage van de isolatieplaat niet nodig.

Wanneer u de kookplaat installeert in het werkblad boven een lade, dan moet u het onderscherm van de kookplaat bedekken met een houten plaat of een beschermende laag voor keramische kookplaten.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



Leid de aansluitkabel zodanig dat hij de onderkant van het apparaat niet raakt.

Belangrijk:

Hoewel alles in het werk is gesteld om bramen en scherpe randen in dit apparaat te voorkomen, moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wij raden u aan om bij de installatie gebruik te maken van beschermende handschoenen.

INSTALLATIE

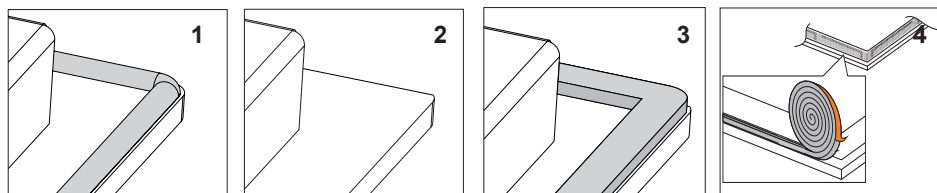
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1)

Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:

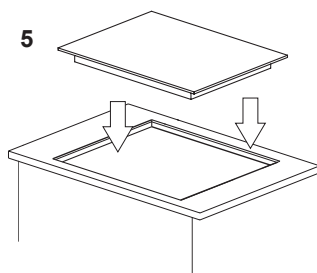
Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2).

Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).

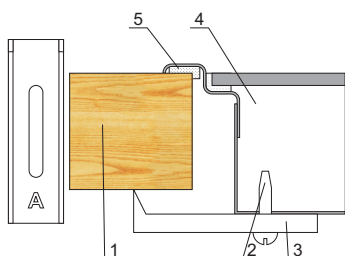


INSTALLATIE

Installatie van kookplaat - klem

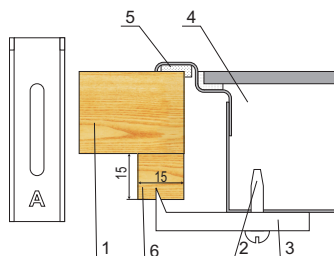
- Gebruik bij een werkblad met een dikte van 38 mm, 4 "A"-klemmen voor het bevestigen van de kookplaat. Op de afbeeldingen 2 en 3 is de montagewijze weergegeven. Bij een werkblad met een dikte van 28 mm, gebruikt u naast de "A"-klemmen ook 4 houtblokjes met de afmetingen 15x15x50 mm. Op de afbeeldingen 4 en 5 is de montagewijze weergegeven.
- Controleer of de dichting goed aansluit op de kookplaat. Draai de klemmen aan de onderkant van de kookplaat licht aan.
- Maak het werkblad schoon, leg de kookplaat in de opening en druk hem op het blad.
- Plaats de klemmen loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.
- Voor de juiste montage van de plaat is het gebruik van een montage materiaal vereist.

2



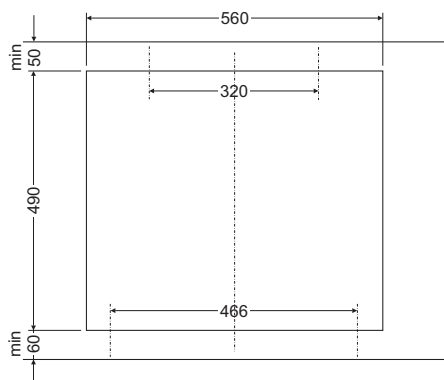
1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat

4

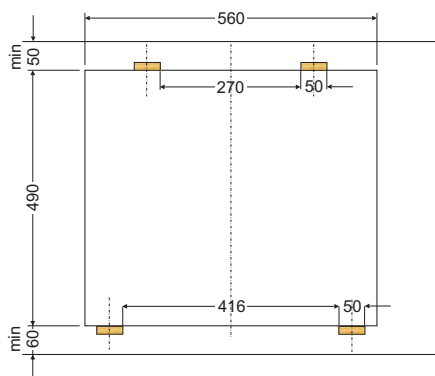


1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat
6. Houten blokje

3



5



INSTALLATIE

Aansluiting van de plaat op de elektrische installatie

Opgelet!

Enkel een erkend installateur met de gepaste kwalificaties mag het toestel op de elektrische installatie aansluiten. Het is verboden om zelf aanpassingen of wijzigingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

Aanwijzingen voor de installateur

De plaat is geproduceerd voor aansluiting op een elektrische voeding met driefasige wisselstroom (400 V 3N ~50 Hz). Het toestel kan aan eenfasige voeding (230 V) aangepast worden door een gepaste overbrugging op de contactstrip aan te brengen volgens het bijgevoegde schakelschema. Het schakelschema is ook aangebracht op het onderste gedeelte van de ombouw. De contactstrip is bereikbaar door het deksel van het onderste gedeelte van de ombouw weg te nemen. Vergeet niet om een gepaste aansluitkabel te kiezen in functie van het soort aansluiting en het nominale vermogen van de plaat.

De aansluitkabel moet in de beugel vastgemaakt worden.

Opgelet!

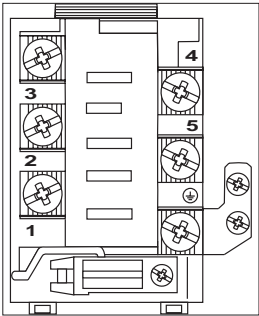
Vergeet niet om het beveiligingscircuit vast te maken op de klem van de contactstrip, die met het symbool  aangeduid is. De elektrische voedingsinstallatie van de plaat moet beveiligd zijn met een aangepaste zekering of na het beveiligen van de voedingsleiding met een gepaste schakelaar waarmee de stroomtoevoer in noodsituaties uitgeschakeld kan worden.

Voordat u de plaat op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het schakelschema grondig doornemen.

OPGELET! De installateur is verplicht om aan de gebruiker een „attest van aansluiting van het kooktoestel op de elektrische installatie” uit te geven (zie garantiekaart).

Aansluiting van de kookplaat op een manier die niet in het schema aangegeven is, kan schade aan het toestel veroorzaken.

INSTALLATIE

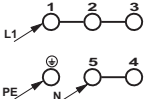
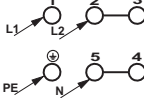
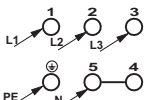


SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN

Attentie! De spanning van de verwarmingselementen bedraagt 230 V.

Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem .

Aanbevolen
type aansluitkabel

1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, de aardleiding aan 	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Voor het 400/230 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, de aardleiding aan 	2N~		HO5VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Voor het 400/230 V lichtnet een driedfasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4-5, de aardleiding aan 	3N~		HO5VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N - nulleiding;  - aardleiding				

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- De glaskeramische kookplaat eerst grondig reinigen. Behandel de glaskeramische plaat als een oppervlakte van glas.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.
- Neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

BEDIENING

De keramische kookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).

Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd het uitschakelen van de kookzone), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.

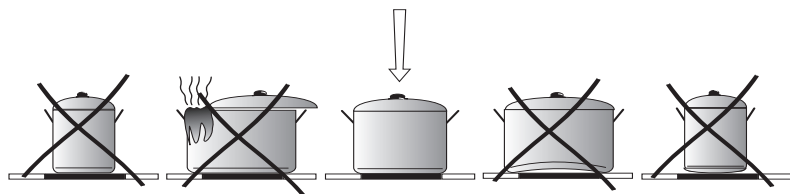
Geschikt kookgerei

Voor glaskeramische kookplaten is er speciaal getest kook- en braadgerei op de markt. Houdt u aan de aanwijzingen van de producent.

Keukengerei met een bodem van aluminium of koper kan metaalachtige verkleuringen veroorzaken die zich moeilijk laten verwijderen. U moet bijzonder voorzichtig omgaan met geëmailleerd keukengerei omdat de glaskeramische plaat onherstelbaar beschadigd kan raken als de pan droogkookt. Volg de volgende aanwijzingen op om een optimaal energieverbruik en optimale kooktijden te bewerkstelligen en het inbranden van overgekookte gerechten op de glaskeramische oppervlakte te voorkomen.

Bodem van de pan:

Het kookgerei moet een stabiele, vlakke bodem hebben, omdat een bodem met scherpe randen, bramen of met verkoolde etensresten krassen en beschadigingen op de glaskeramische oppervlakte kan veroorzaken!



Afmetingen van de pan:

De diameter van de panbodem moet de diameter van het gebruikte verwarmingselement zo dicht mogelijk benaderen.

Deksel van de pan:

Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.

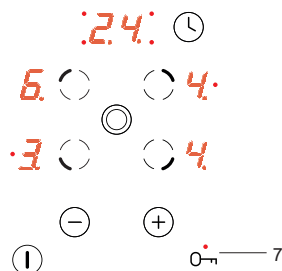
BEDIENING

Bedieningspaneel

Na aansluiting van de kookplaat op het lichtnet, gaat de diode boven de tiptoets van het kinderslot (7) branden, u moet dan de kookplaat deblokkeren door op de tiptoets (7) te drukken totdat de diode boven deze tiptoets dooft. Daarna kunt u de keramische kookplaat inschakelen.



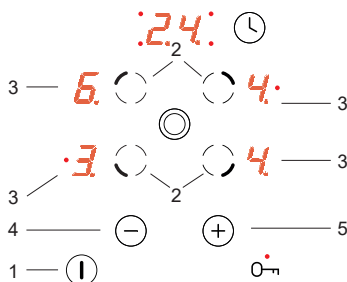
Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.



Inschakelen van de kookplaat

Als de kookplaat is uitgeschakeld, zijn alle kookzones uitgeschakeld en de displays zijn donker.

U schakelt de kookplaat in door de hoofdtiptoets (1) aan te raken. Op alle indicatoren (3) van de kookzones wordt gedurende 10 seconden het cijfer "0" getoond. U kunt nu het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van de tiptoetsen (+) (5) of (-) (4), nadat u eerst met tiptoets (2) een kookzone hebt gekozen (zie **Instelling vermogensniveau**).



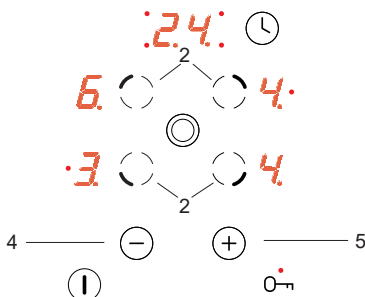
Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Als het kinderslot actief is, is het niet mogelijk om de kookplaat in te schakelen (zie Opheffen van het kinderslot).

Inschakelen van de kookzone

Nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld met de hoofdtiptoets (1) kunt u de kookzones op de volgende manier bedienen:

1. Kies de gewenste kookzone met de tiptoets keuze kookzone (2) (de onderverdeling van de tiptoetsen komt overeen met de plaatsing van de kookzones),
2. U kunt nu het gewenste vermogensniveau instellen met de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).
3. Om de instelling van de het vermogensniveau te wijzigen kiest u, analoog aan punt 1, voor de gewenste kookzone met de tiptoets keuze van de kookzone (2) en vervolgens stelt u het niveau in met de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).



BEDIENING



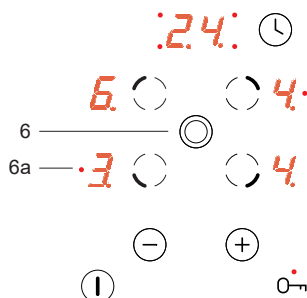
Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.

De kookzone is actief als het cijfer "0" knippert. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het vermogensniveau in te stellen.

Functie dubbele kookzone

De functie dubbele kookzone schakelt u in met tiptoets (6). Als deze kookzone is ingeschakeld, brandt de rode diode (6a) van de dubbele kookzone.

De functie dubbele kookzone schakelt u uit door tiptoets (6) opnieuw aan te raken.

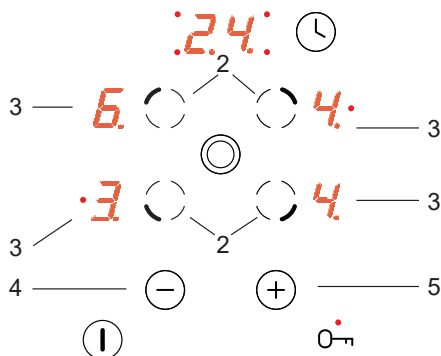


De functie dubbele kookzone kan alleen ingeschakeld worden wanneer de basiskookzone aan staat en actief is.

Instelling vermogensniveau

Voor de instelling van het vermogensniveau kiest u eerst de gewenste kookzone met de keuzetoets voor de kookzone (2). Zolang op de kookzoneindicator (3) "0" getoond wordt, kunt u het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).

Wanneer u wilt koken met gebruikmaking van het systeem voor automatische vermindering van het vermogen, dan moet u na het bereiken van niveau „9” nogmaals de tiptoets (+)(5) aanraken totdat de „A” verschijnt. Stel vervolgens met de tiptoets (-)(4) het vermogensniveau in waarnaar u wilt verminderen. (zie Systeem voor automatische vermindering van het vermogen).



BEDIENING

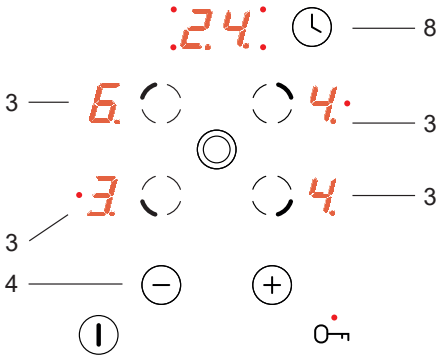
Systeem voor automatische vermindering van het vermogen

Elke kookzone is uitgerust met een systeem voor automatische vermindering van het vermogen. Wanneer u dit systeem activeert werkt de kookzone op maximaal vermogen gedurende een bepaalde tijd die afhankelijk is van het gekozen vermogensniveau. Na verloop van die tijd schakelt hij terug naar dat niveau.

U activeert het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau door de instelling van het vermogensniveau te beginnen met tiptoets (-)(4). U ziet dan op de indicator van de kookzone (3) gedurende ongeveer 10 seconden afwisselend het vermogensniveau "9" en de letter "A".

Indien u binnen 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau door de tiptoets (-)(4) aan te raken, dan wordt het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau geactiveerd en de letter „A” brandt afwisselend met het gekozen vermogensniveau, zolang het systeem is geactiveerd.

Nu kunt u op elk moment de instelling van het vermogensniveau wijzigen op de manier die is omschreven in het hoofdstuk "Instelling vermogensniveau".



Vermogensniveau koken	Duur van het snelkoken (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

 Wanneer u pas na 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau, dan dooft de letter "A" en is het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau niet actief.

 Indien u geen gebruik wilt maken van de automatische vermindering van het vermogensniveau, dan kunt u de keuze van het vermogensniveau het beste beginnen met tiptoets (+) (5).

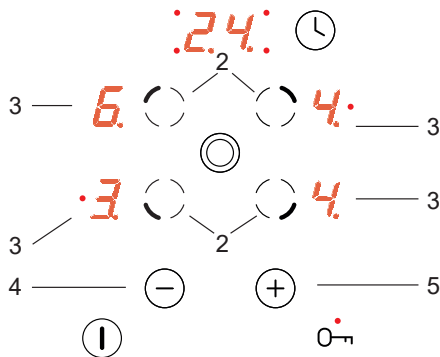
BEDIENING

Uitschakelen van één kookzone

U kunt één kookzone op de volgende manier uitschakelen:

1. Kies de gewenste kookzone met de tiptoets keuze kookzone (2).
2. Raak vervolgens tegelijkertijd de tiptoetsen (+)(5) en (-)(4) aan of verlaag met de tiptoets (-)(4) de instelling tot „0”.

Op de display verschijnt de letter "H" - het symbool voor restwarmte.



Kinderslot tijdens het koken

Het kinderslot dat wordt ingeschakeld met tiptoets (7) beschermt de ingeschakelde kookzones tegen het onbedoeld wijzigen van de instellingen of het uitschakelen door kinderen, huisdieren etc.

Als u de kookplaat blokkeert wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld (op alle indicatoren van de kookzones brandt het cijfer "0") of wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, dan is de kookplaat beschermd tegen het onbedoeld inschakelen. Inschakelen is alleen mogelijk nadat het kinderslot is opgeheven.

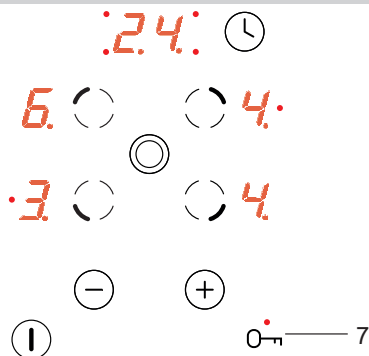


Na een stroomstoring wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld.

Inschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te blokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel (7) net zolang aan totdat de diode (7) gaat branden.

Als de diode brandt, klinkt een kort geluidssignaal.



Uitschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te deblokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel (7) net zolang aan totdat de diode (7) dooft. Als de diode dooft, klinkt een kort geluidssignaal.

BEDIENING

Restwarmteindicator

Op het moment dat een hete kookzone wordt uitgeschakeld, verschijnt de letter "H" als signaal dat de kookzone nog heet is.



Raak de kookzone dan niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Als deze indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Wees u ervan bewust dat hij nog niet is afgekoeld tot de omgevingstemperatuur.



Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!



Beperking van de werkingduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Trede vermogensniveau	Maximale werkingduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

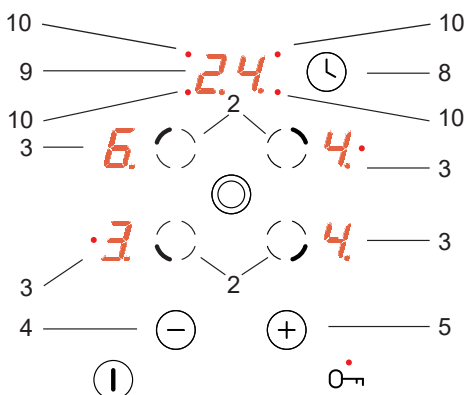
BEDIENING

Timer

Wanneer uw kookplaat is uitgerust met een timer die is aangeduid met de letter **T***, kunt u de werkingstijd van een willekeurige kookzone instellen.

Schakel eerst de gewenste kookzones (2) in en raak vervolgens de tiptoets van de timer (8) aan. Raak vervolgens tijdens het knipperen van de diode (10) de tiptoets (+)(5) of (-)(4) aan om de gewenste verwarmingstijd van de kookzone in te stellen.

De timer schakelt zich pas in als de tijd die staat aangegeven op de timer (9) niet gelijk is aan nul.

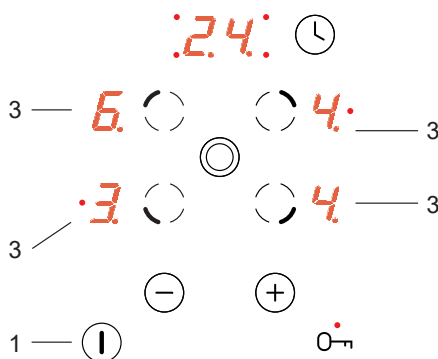


Als de ingestelde tijd is verstreken hoort u meerdere korte zoemtonen. Op de display (3) van de gegeven kookzone brandt het cijfer "0", de kookzone verwarmt niet meer en op de display van de timer (9) branden de cijfers "00".

Om de instelling van de het vermogensniveau van de kookzone die wordt bestuurd met de timer te wijzigen raakt u tiptoets (2) aan en vervolgens raakt u tiptoets (+)(5) of (-)(4) aan om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen.

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld. Door het aanraken van de hoofdtiptoets (1) schakelt u de hele kookplaat uit, op de kookzoneindicator (3) verschijnt de letter "H" - het symbool voor restwarmte.



*Niet bij elk model

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker de kookplaat reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op haar levensduur en probleemloze werking.

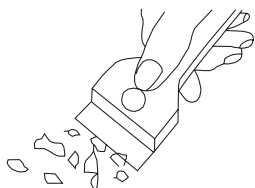


Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurzand of schuursponzen met een ruw oppervlak gebruikt worden.

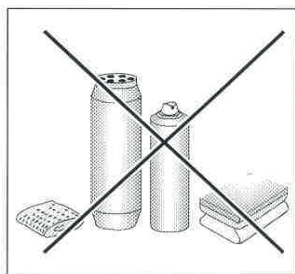
Er mogen ook geen reinigingstoestellen met damp gebruikt worden.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil moet met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel verwijderd worden.** Bij gebruik van een afwasmiddel kunnen er blauwachtige verkleuringen ontstaan. Hardnekkig vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs niet bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet met een schraper verwijderd worden. Daarna moet het kookvlak met een vochtige doek gereinigd worden.**



Schraper om de kookplaat te reinigen



Verwijderen van vlekken

- **Heldere vlekken met een parelkleur (aluminiumresten)** kunnen met behulp van een speciaal reinigingsmiddel van de afgekoelde plaat verwijderd worden. Kalkresten (bv. na overkoken van water) kunnen met azijn of een speciaal reinigingsmiddel verwijderd worden.
- Bij het verwijderen van suiker, gerechten met een hoog suikergehalte, kunststoffen of aluminiumfolie mag het kookveld niet uitgeschakeld worden! De resten moeten onmiddellijk (in hete toestand) met een scherpe schraper van het hete kookveld geschrapt worden. Na het verwijderen van het vuil mag de plaat uitgeschakeld worden en de afgekoelde plaat kan met een speciaal reinigingsmiddel verder gereinigd worden.

U kunt speciale reinigingsmiddelen kopen in supermarkten, gespecialiseerde winkels voor elektrotechniek, bij kruidenierszaken, in voedingswinkels en in winkels met keukenuitrusting. Scherpe schrapers kunt u vinden in doe-het-zelfzaken en in winkels met bouw- en verfmateriaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

Breng nooit reinigingsmiddel op een hete kookplaat aan. Laat de reinigingsmiddelen best wat opdrogen en verwijder ze daarna pas met een natte doek. Eventuele achtergebleven restjes van het reinigingsmiddel kunt u met een vochtige doek verwijderen vooraleer u de plaat opnieuw aanschakelt. Als u de reinigingsmiddelen niet verwijderd, kunnen ze bijtend werken.

Als het keramische oppervlak van de kookplaat verkeerd behandeld wordt, neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie!

Periodieke controles

Naast het lopende onderhoud en reiniging van de plaat, moet u ook:

- regelmatig de werking van de besturings-elementen en de werkende onderdelen van de plaat controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode, en ten minste één maal per twee jaar, moet een technische controle van de plaat laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde defecten herstellen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van de plaat uitvoeren,

Opgelet!

Als de besturing om één of andere reden niet werkt als de plaat al aangeschakeld is, moet u de hoofdschakelaar of de zekering uitschakelen en de onderhoudsdienst contacteren.

Opgelet!

Als er barsten of breuken in de keramische plaat ontstaan, moet de kookplaat onmiddellijk uitgeschakeld worden en van het elektriciteitsnet ontkoppeld worden. Hiervoor moet de zekering uitgeschakeld worden of moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden. Daarna moet u de onderhoudsdienst contacteren.

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties uitgevoerd worden.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij elke probleemsituatie moet u:

- de werkende onderdelen van de plaat uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf op lossen met behulp van de aanwijzingen in de onderstaande tabel. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel, vooraleer u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. Het toestel werkt niet	- stroompanne	- controleer de zekering in de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. Het toestel reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet aangeschakeld	- schakel het paneel aan
	- de knop werd niet lang genoeg ingedrukt (minder dan een seconde)	- druk de knoppen iets langer in
	- er werden meerdere knoppen tegelijk ingedrukt	- druk slechts één knop tegelijk in (geldt niet bij het uitschakelen van een kookveld)
3. Het toestel reageert niet en geeft een kort geluidssignaal	- de kinderbeveiliging (blokkade) is aangeschakeld	- schakel de kinderbeveiliging (blokkade) uit
4. Het toestel reageert niet en geeft een lang geluidssignaal	- verkeerde bediening (verkeerde sensors ingedrukt of te snel ingedrukt)	- schakel de plaat opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
5. Het toestel schakelt zichzelf uit	- na het aanschakelen werd er gedurende meer dan 10 s. geen enkele waarde ingevoerd	- schakel het bedieningspaneel opnieuw aan en voer onmiddellijk de gegevens in
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
6. Eén van de kookvelden schakelt zichzelf uit	- beperking van de werkdur	- schakel het kookveld opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
7. De restwarmte-indicator brandt niet, hoewel het kookveld nog warm is	- stroompanne, het toestel werd van het elektriciteitsnet ontkoppeld	- de restwarmte-indicator gaat pas opnieuw werken bij de volgende aanschakeling en uitschakeling van het bedieningspaneel
8. Barst in de keramische kookplaat	 Gevaar! Ontkoppel de keramische kookplaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet (zekering). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst.	
9. Als het defect nog steeds niet verholpen is	Ontkoppel de keramische kookplaat van het elektriciteitsnet (zekering!). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het toestel en voor het gepaste gebruik van het toestel in uw huishouden. Indien u de onderhoudsdienst oproept als gevolg van een bedieningsfout, dan zal u ook binnen de garantieperiode met de kosten belast worden. De producent is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze gebruikershandleiding.	

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	230/400V 3N~50 Hz
Nominaal vermogen	6,8 kW
Model:	EHBCX 954 200 S Flex EHBCX 954 200 E Flex
- kookveld: 1 x Ø 145 mm	1200 kW
- kookveld: 1 x Ø 170x265 mm	2200 kW
- kookveld: 1 x Ø 210/120 mm	2200 kW
Afmetingen:	595 x 525 x 60;
Gewicht:	ca. 7,8 kg;

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	-
Stroomverbruik in uit-stand [W]	0,5
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	1
