

Günter & Hauer

EN RU UA DE ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



CF 646

Dear customer,

Thank you for having chosen our high-light ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	4
PRECAUTIONS BEFORE USING	4
USING THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	5
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	6
OTHER PROTECTIONS	6
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	7
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	7
CONTROL PANEL	7
USE OF THE APPLIANCE	7
DISPLAY	8
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE.....	8
STARTING-UP.....	8
RESIDUAL HEAT INDICATION	8
AUTOMATIC COOKING	9
CONTROL PANEL LOCKING.....	9
COOKING ADVICES	10
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	10
MAINTENANCE AND CLEANING	10
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	10
ENVIRONMENT PRESERVATION	11
INSTALLATION INSTRUCTIONS	12
ELECTRICAL CONNECTION	13

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- In general, do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- 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.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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

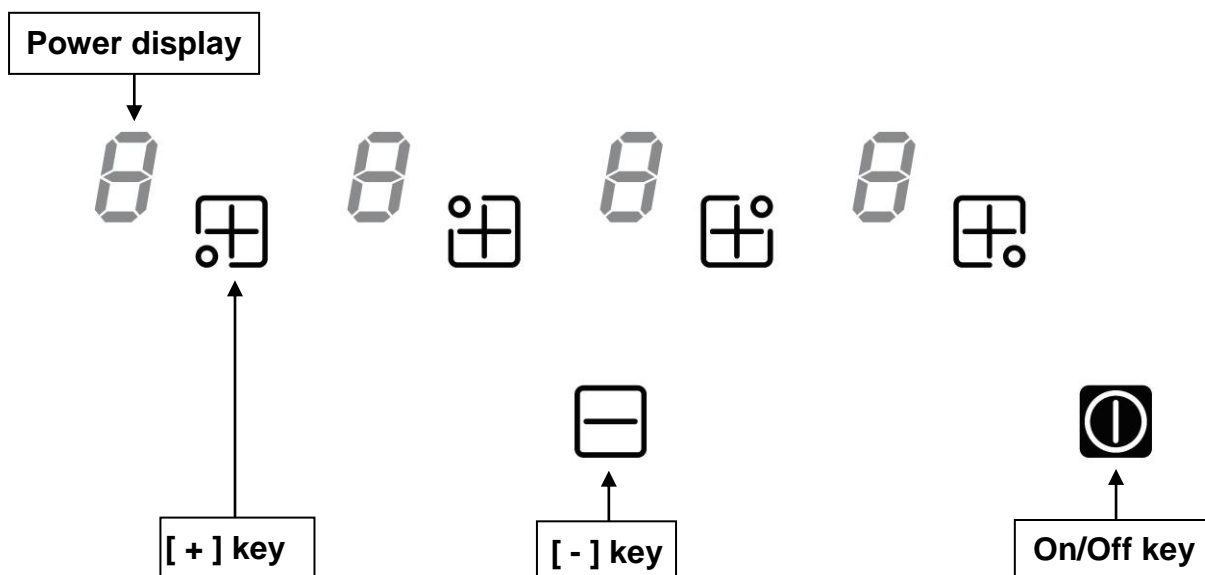
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	CF646
Total Power	6000 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	180.7 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	183.9 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	173.8 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	B
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	191.3 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	173.8 Wh/kg

* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
L	Locking	Control panel locking.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.



Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

Starting-up

- **Start-up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key []	[0]
To stop	press key []	nothing or [H]

- **Start-up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [+]	display is on
Increase power	press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	press key [-]	[9] to [1]
Stop	press simultaneous [+] and [-] or press key [-]	[0] or [H] [0] or [H]

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.

When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.


- **Start-up:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [+]	[0]
Full power setting	press key [+]	[1] to [9]
Automatic cooking	repress key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	press key [-]	[9] goes to [8] [7] [7] is blinking with [A]


- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection (for example « 7 »)	press key [+]	[7] is blinking with [A]
Power level selection	press key [-] or [+]	Level selected


Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

- **Locking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key []	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and key [+] from the left front zone Repress press key [+] from the Left front zone	[0] or [H] [L]

- **Unlocking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key []	[L]
In the 5 seconds after start: Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and key [+] from the left front zone Repress key [-]	[L] No light on the displays

COOKING ADVICES

Examples of cooking power setting

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales Service

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [ER21] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [U400], [Er25] or [U4] :

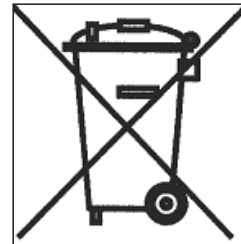
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
 - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

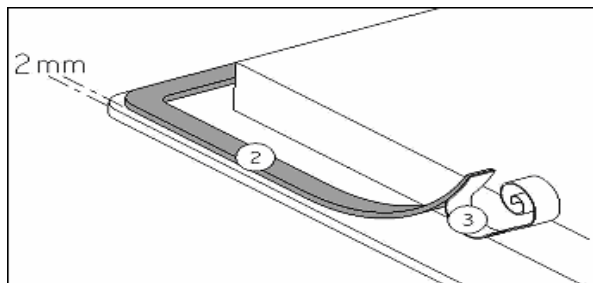


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Glass-size	Cut-size
590 x 520 mm	560 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **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.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N:

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphases 400V~2P+N:

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminal 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum.
Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор керамической варочной панели.

Для того чтобы Вы могли наилучшим образом использовать приобретенное Вами устройство, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с содержанием данной инструкции, сохранить ее и обращаться к ней в будущем по мере возникновения вопросов.

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	15
Предварительные меры предосторожности	15
Эксплуатация оборудования	16
Меры по сохранности оборудования	17
Меры в случае неисправности оборудования	18
Другие меры предосторожности	18
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	19
Технические характеристики	19
Панель управления	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	19
Дисплей	20
ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ	20
Перед первым включением	20
Запуск	20
Индикация остаточного нагрева	20
Автоматическое приготовление пищи	21
Блокировка панели управления	21
ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ КОНФРОК	22
УХОД И ОЧИСТКА	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	23
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	24
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	25

БЕЗОПАСНОСТЬ

Предварительные меры предосторожности

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным должным образом в комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

Меры по сохранности оборудования

- Посуда с дном из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

Меры в случае неисправности оборудования

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.

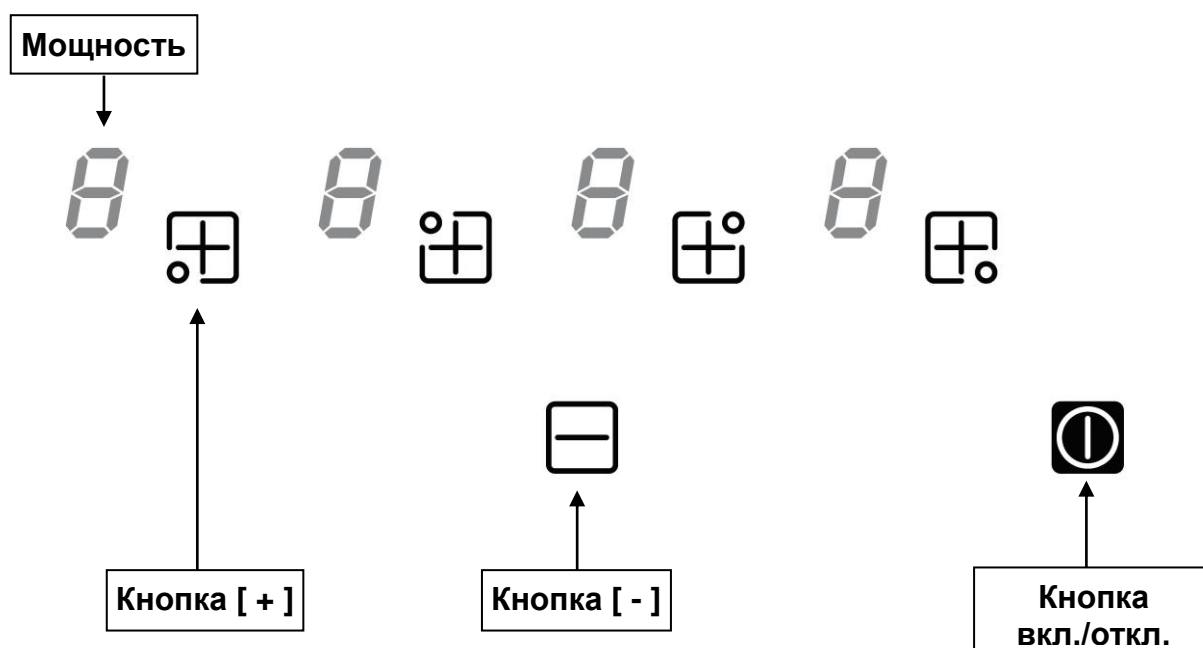
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Технические характеристики

Тип	CF646
Полная мощность	6000 Вт
Потребление энергии поверхностью EC_{hob} *	180.7 Втч/кг
Передняя левая расположение конфорок	Ø 190 мм
Номинальная мощность	1800 Вт
Категория стандартного оборудования	C
Потребление энергии EC_{CW} *	183.9 Втч/кг
Задняя левая расположение конфорок	Ø 155 мм
Номинальная мощность	1200 Вт
Категория стандартного оборудования	A
Потребление энергии EC_{CW} *	173.8 Втч/кг
Задняя правая расположение конфорок	Ø 190 мм
Номинальная мощность	1800 Вт
Категория стандартного оборудования	B
Потребление энергии EC_{CW} *	191.3 Втч/кг
Передняя правая расположение конфорок	Ø 155 мм
Номинальная мощность	1200 Вт
Категория стандартного оборудования	A
Потребление энергии EC_{CW} *	173.8 Втч/кг

** рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Назначение</u>	<u>Функция</u>
0	Ноль	Конфорка включена.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня нагрева.
A	Ускоритель нагрева	Автоматическое приготовление пищи.
E	Неисправность	Отказ электрооборудования.
H	Остаточный нагрев	Конфорка горячая.
L	Блокировка	Панель управления замок.

ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ



Перед первым включением

Тщательно очистите варочную панель сначала влажной тканью, а затем сухой. Не используйте растворители, поскольку они могут вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

Запуск

Сначала необходимо включить варочную панель, затем – конфорку:

- **Включение/отключение варочной панели:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Включение	Нажмите кнопку []	[0]
Выключение	Нажмите кнопку []	Нет или [H]

- **Включение/отключение конфорки:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [+]	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] - [9]
Уменьшение мощности	Нажмите кнопку [-]	[9] - [1]
Отключение нагрева	Нажмите кнопку [-]	[0] или [H]

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, то электронная система возвращается в режим ожидания.

Индикация остаточного нагрева

После отключения конфорки или полного отключения варочной панели конфорки остаются горячими, и на дисплее отображается символ [H].

После удаления символа [H] с дисплея конфорки имеют безопасную температуру и к ним можно прикасаться.

Если на дисплее отображается символ остаточной теплоты, не прикасайтесь к конфоркам и не кладите на них термочувствительные предметы. **Опасность возгорания и пожара.**

Автоматическое приготовление пищи

Все конфорки оборудованы устройством автоматического включения и отключения. Конфорка включается, в течение определённого времени работает на полной мощности, после чего автоматически снижает мощность до заранее заданного уровня.


- **Включение:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [+]	[0]
Установка полной мощности	Нажмите кнопку [+]	[1] – [9]
Автоприготовление пищи	Снова нажмите [+]	Мигают символы [9] и [A]
Выбор уровня мощности (к примеру, “ 7 “)	Нажмите кнопку [-]	[9] – [8] – [7] Мигают символы [7] и [A]



- **Выход из режима автоматического приготовления пищи:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор конфорки	Нажмите кнопку [+]	Мигают символы [7] и [A]
Выбор уровня мощности	Нажмите кнопку [-]	[0]



Блокировка панели управления

Для предотвращения изменения настроенных параметров конфорок, в частности, во время чистки панели управления, предусмотрена функция блокировки панели (за исключением кнопки Вкл./Выкл. []).

- **Блокировка:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку []	[0] или [H]
Блокировка конфорки	Нажмите одновременно [-] и [] Нажмите кнопку выбора передней левой конфорки	Без изменений [L]

- **Разблокирование:**

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Индикация</u>
Запуск	Нажмите кнопку []	[L]
Через 5 секунд после запуска: Разблокирование	Нажмите одновременно [-] и [] для передней левой конфорки Еще раз нажмите кнопку [-]	[0] Нет показаний

ПРИМЕРЫ НАСТРОЙКИ МОЩНОСТИ КОНФОРК

(приведены ориентировочные значения)

1 - 2	Размораживание Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Ранее приготовленные блюда
2 - 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 - 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 - 5	Вода	Приготовленная на пару картошка, супы, паста, свежие овощи
6 - 7	Средняя прожарка Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, колбаса, гуляш, рулька, потроха
7 - 8	Варка	Картошка, оладьи, вафли
9	Жарка, кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, вода

УХОД И ОЧИСТКА

Отключение оборудования перед очисткой

Не выполняйте чистку варочной панели, если стекло слишком горячее – **опасность ожогов**.

- Удалите незначительные следы грязи тканью, смоченной чистящим средством, растворенным в небольшом количестве воды. Затем тщательно промойте поверхность холодной водой и высушите.
- Не допускается использование агрессивных или абразивных чистящих средств и чистящего оборудования, которое может вызвать повреждения стеклокерамики.
- Не используйте оборудование, работающее с паром или с водой под давлением.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда чистая и сухая. Следите за тем, чтобы на варочной панели и посуде, не было пыли. Посуда с неровным дном может повредить поверхность варочной панели.
- Немедленно удаляйте с варочной панели следы сахара, варенья и др. подобных веществ. Это позволит обеспечить сохранность поверхности варочной панели.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел защитный предохранитель.
- Оборудование заблокировано.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- На панели управления находятся предметы.

На панели управления отображается символ [E]:

- Электронные системы оборудования неисправны.
- Отключите устройство от сети электропитания и снова подключите его.
- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания

Отключение одной или нескольких конфорок:

- Срабатывание системы безопасности.
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- Чрезмерно нагрето днище пустой посуды.

На дисплее панели управления отображается символ [L]:

- См. раздел «Блокировка панели управления».

На дисплее панели управления отображается символ [Er03]:

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после освобождения или очистки клавиш.

На дисплее панели управления отображается символ [ER21]:

- Варочная панель перегрета, дождитесь, пока она остынет, и затем включите ее снова.

На дисплее панели управления отображается символ [U400], [Er25] или [U4]:

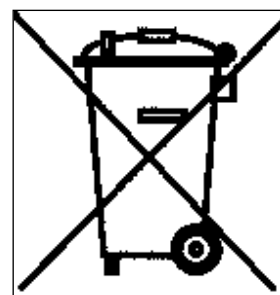
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Проверьте состояние кабелей и подключите варочную панель.

Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.
- Электронные компоненты состоят из перерабатываемых материалов, а также некоторых материалов, которые представляют опасность для окружающей среды, но необходимы для правильной и безопасной работы оборудования.

- Не выбрасывайте оборудование вместе с бытовым мусором.
 - Утилизируйте оборудование в местном центре сбора отходов, имеющем разрешение на утилизацию бытовой техники.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

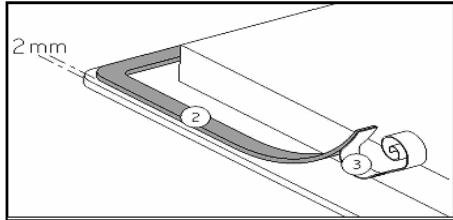
Установка должна проводиться квалифицированными специалистами.

Установщик должен соблюдать действующие в стране эксплуатации правила и стандарты.

Как приклеить уплотнение:

Поставляемое в комплекте с варочной панелью уплотнение служит для предотвращения попадания жидкости в шкаф.

Уплотнение необходимо аккуратно закрепить в соответствии со следующим чертежом.



Приклейте уплотнение на расстоянии два (2) миллиметра от внешнего торца стеклокерамики, удалив защитный слой (3).

Встраивание – установка:

- **Размеры выреза:**

Габариты (стеклянная поверхность)	Габариты (вырез)
590 x 520 mm	560 x 490 mm

- **Расстояние от варочной панели до стен или торцов должно составлять 50 мм.**
- Варочные поверхности имеют класс защиты «У». В идеале, варочную панель необходимо устанавливать так, чтобы оставалось достаточно пространства с любой стороны от панели. **Тем не менее, при этом, другая кухонная аппаратура или разделители не должны устанавливаться выше варочной панели.**
- Детали мебели или держатели, в которые должна встраиваться варочная панель, а также торцы мебели, ламинированные покрытия и монтажный клей должны быть рассчитаны на температуры свыше 100 °С.
- Боковые крепежные детали должны быть термостойкими.
- Не устанавливайте варочную панель над духовым шкафом или посудомоечной машиной с принудительной вентиляцией.
- **Для обеспечения хорошей вентиляции электрических устройств под нижним торцом варочной панели необходимо предусмотреть свободное пространство в 20 мм.**
- Если под варочной панелью размещен выдвижной ящик, не кладите в него воспламеняемые предметы (например: спреи) или нетермостойкие предметы.
- Материалы, из которых изготовлена столешница, могут разбухать от контакта с водой. Для защиты торцов, нанесите на них соответствующее покрытие или специальный уплотнительный материал. Особое внимание следует уделить приклеиванию уплотнения, поставляемого с варочной панелью в комплекте, стараясь предотвратить попадание жидкости внутрь мебели. При приклеивании к ровной столешнице это уплотнение обеспечивает герметичность.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой, устанавливаемой над варочной панелью, должно соответствовать указаниям изготовителя вытяжки. При отсутствии указаний минимальное расстояние должно составлять 760 мм.
- После установки шнур электропитания не должен контактировать с какими-либо металлическими деталями, в том числе с деталями выдвижных ящиков.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Установка этого оборудования и его подключение к сети электропитания должны проводиться только квалифицированными электриками, в строгом соответствии с действующими нормативными требованиями.
- Защита от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением, должна устанавливаться после встраивания оборудования.
- Данные о параметрах подключения к сети электропитания нанесены на ярлыках, находящихся на корпусе варочной панели рядом с распределительной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться с использованием заземленной вилки или через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна изолироваться от сети электропитания соответствующими устройствами, например: автоматами питания, предохранителями или контакторами.
- Если после установки вилка не находится в зоне доступа, в процессе установки должны быть предусмотрены средства отключения питания, в соответствии с действующими правилами установки.
- Кабель электропитания должен прокладываться таким образом, чтобы он не прикасался к горячим деталям варочной панели или плиты.

Осторожно!

Данное оборудование предназначено для подключения только к сети электропитания 230 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подсоединяйте провод заземления.

Подключение проводите в соответствии со схемой.

Распределительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной панели.

Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь средней отверткой. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

Электропитание	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм ²	H 05 V2V2 - F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фаза + нейтраль	4 x 1,5 мм ²	H 05 V2V2 - F	16 А *

* рассчитано с учетом фактора одновременности, в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели

Однофазная сеть 230 В, 1 фаза + нейтраль

Установите перемычку между клеммами 1 и 2.

Подсоедините провод заземления к клемме «earth», нейтраль N к клемме 4, фазу L к одной из клемм 1 или 2.

Двухфазное подключение 400V~2P+N:

Подключите провод заземления к клемме «земля», нейтраль N к клемме 4, фазу L1 к клемме 1 и фазу L2 к клемме 2.

Внимание! Частое раскручивание и закручивание шурупов на соединительной коробке может ухудшить качество резьбы и уменьшить эффективность крепления. Поэтому рекомендуется производить данные действия как можно реже и только в случае необходимости.
Убедитесь что все кабели надежно соединены и закреплены.

Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным подключением, или которые могут возникнуть вследствие неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.

Шановний клієнт,

Дякуємо за те, що Ви обрали нашу склокерамічну варильну поверхню. Для того, щоб найкращим чином використовувати Ваш прилад, ми рекомендуємо Вам уважно ознайомитись з даною інструкцією зберегти її для подальшого консультування.

ЗМІСТ

БЕЗПЕКА.....	27
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ	27
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	27
ЗАПОБІГАННЯ ПОШКОДЖЕНЬ ПРИЛАДУ	28
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ У РАЗІ ВІДМОВИ ПРИЛАДУ	29
ОПИС ПРИЛАДУ	31
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	31
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	31
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	31
ДИСПЛЕЙ	32
ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ.....	32
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	32
ПОЧАТОК РОБОТИ	32
ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА.....	32
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ.....	32
БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ.....	33
ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ.....	34
ПРИЛАДИ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТЕЙ ПРИГОТУВАННЯ	34
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ	34
ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ	34
ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	35
ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПАСТАЧАННЯ.....	37

БЕЗПЕКА

Запобіжні заходи перед використанням

- Розпакуйте всі матеріали.
- монтаж і підключення приладу повинні бути зроблені сертифікованими фахівцями. Виробник не може нести відповідальність за шкоду, заподіяну в наслідок помилок при підключенні або встановленні.
- Для використання прилад повинен бути добре оснащений і встановлений в робочу поверхню кухні, добре зафіксований в робочій поверхні.
- Даний прилад призначений виключно для приготування їжі в домашніх умовах, виключається промислове або інше використання даного приладу.
- Видаліть всі ярлики і стікери з керамічного скла.
- Ні в якому випадку не змінюйте конструкцію даного приладу.
- Варильна поверхня не може використовуватися без вбудування або в якості кухонної робочої поверхні (не можна різати на варильній поверхні, зберігати на ній продукти і т.д.).
- Прилад повинен бути заземлений і при'єднаний відповідно до місцевих стандартів.
- Не використовуйте подовжувач, щоб підключити прилад.
- Прилад не може бути вбудований над посудомийною машиною або сушаркою: пар може пошкодити електронні прилади.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування..

Використання приладу

- Вимикайте зони нагріву після використання.
- Пильно слідкуйте за приготуванням з використанням жиру або олій, які можуть: швидко спалахнути.
- Будьте обережні, щоб не обпектися під час або після використання приладу.

- Переконайтеся, що жоден кабель від будь-яких вбудованих або рухомих електроприладів не торкається скла або гарячої каструлі. Магнітні об'єкти (кредитні карти, дискети, калькулятори) не слід розміщувати поруч з включеним приладом.
- В цілому не ставте металеві предмети, крім нагрівальних контейнерів на поверхню скла. За допомогою тепла, що виробляється під час роботи нагрівальними елементами, або завдяки залишковому теплу сторонні предмети можуть бути нагріті, розтоплені або навіть спалені.
- Ніколи не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Це може служити причиною перегрівання та займання.
- Даний прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і доросліше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо вони знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли рівень можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Під час чищення і технічного обслуговування приладу користувач не повинен залишати дітей без нагляду.

Запобігання пошкоджень приладу

- Сировина, з якої виготовлено дно посуду або пошкоджені каструлі (Не емальовані чавунні горщики,) можуть призвести до пошкодження склокерамічної поверхні приладу.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Не допускайте падіння предметів, навіть маленьких, на керамічне скло.
- Не бийте по краю скла посудом.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу працює відповідно до вказівок виробника.
- Не залишайте порожніх каструль на склокерамічній плиті.

- Цукор, синтетичні матеріали або вироби з алюмінію не повинні контактувати з зонами нагріву. Це може призвести до поламок або іншим чином негативно вплинути на поверхню зі склокераміки при охолодженні: необхідно включити прилад і одразу прийняти їх із зони нагрівання (будьте обережні, існує ризик опіків).
- **УВАГА:** Небезпека пожежі: не можна зберігати предмети на варильній поверхні.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.
- Якщо ящик знаходиться під вбудованим приладом, переконайтеся, що простір між вмістом ящика і нижньою частиною приладу досить великий (2 см). Це важливо для забезпечення правильної вентиляції.
- Ніколи не ставте легкозаймисті об'єкти (напр. спреї) в ящик, розташований під склокерамічною варильною панеллю. Меблі, в які вбудовуються кухонні прилади, повинні бути стійкі до нагрівання.

Запобіжні заходи у разі відмови приладу

- Якщо Ви помітили некоректну роботу приладу чи зовнішній дефект, відключіть прилад і від'єднайте його від мережі енергопостачання.
- Якщо на керамічній поверхні з'явилися тріщини, необхідно від'єднати прилад і зв'язатися з сервісом післяпродажного обслуговування.
- Ремонт повинен бути зроблений кваліфікованими фахівцями. Не відкривайте прилад самостійно, це може бути причиною зняття з гарантії.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Інші заходи захисту

- Зверніть увагу, щоб дно каструлі завжди було розташоване якомога точніше по центру робочої зони. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу площу конфорки.
- Не застосовувати посуд, що виготовлений з алюмінієвих або синтетичних матеріалів: вони можуть розтанути на ще гарячій конфорці.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я наприклад кришкою або пожежною ковдрою.

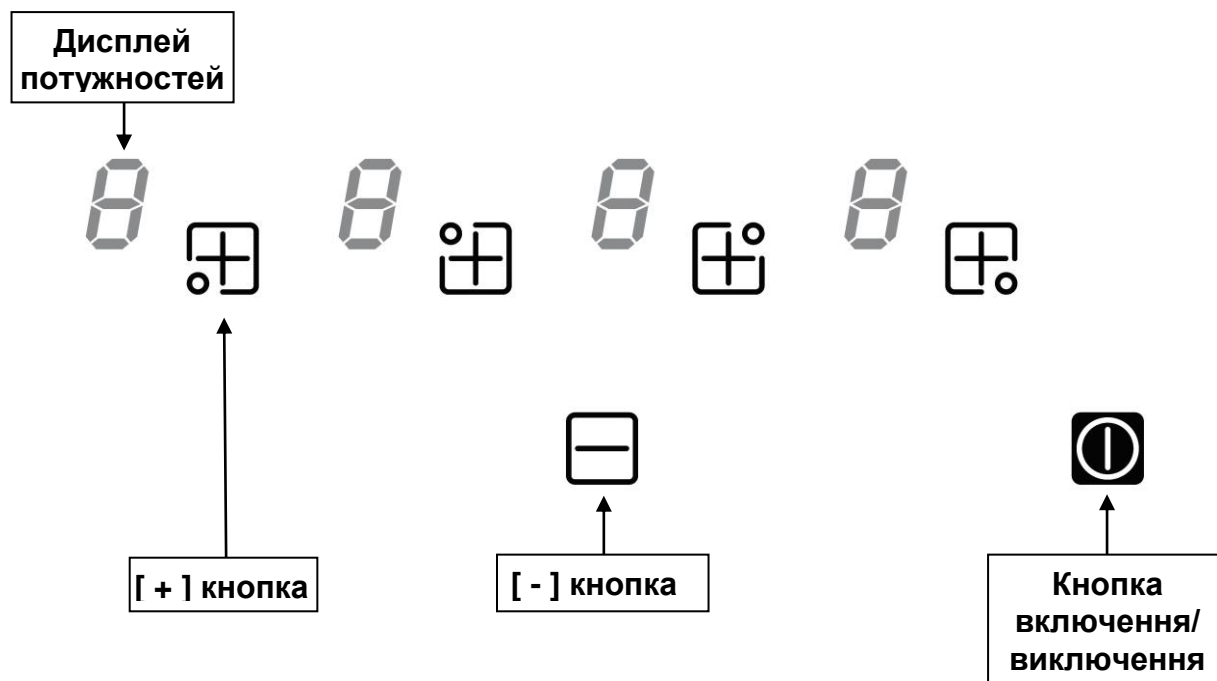
ОПИС ПРИЛАДУ

Технічні характеристики

Модель	CF646
Загальна потужність	6000 W
Споживання енергії плитою EChob *	180.7 Wh/kg
Передня ліва зона нагріву	Ø 190 mm
Номінальна потужність	1800 W
Клас енергоспоживання *	C
Споживання енергії ЕСsw *	183.9 Wh/kg
Задня ліва зона нагріву	Ø 155 mm
Номінальна потужність	1200 W
Клас енергоспоживання *	A
Споживання енергії ЕСsw *	173.8 Wh/kg
Задня права зона нагріву	Ø 190 mm
Номінальна потужність	1800 W
Клас енергоспоживання *	C
Споживання енергії ЕСsw *	191.3 Wh/kg
Передня права зона нагріву	Ø 155 mm
Номінальна потужність	1200 W
Клас енергоспоживання *	A
Споживання енергії ЕСsw *	173.8 Wh/kg

* Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі.

Панель управління



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Позначення</u>	<u>Опис</u>
0	Нуль	Зона нагріву активована.
1...9	Рівень потужності	Вибір рівня потужності приготування.
A	Тепловий акселератор	Автоматичне приготування
E	Сповіщення про помилку	Електронна поламка.
H	Залишкове тепло	Зона нагріву гаряча.
L	Блокування	Панель управління замк.



ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ

Перед першим використанням

Очистіть варильну панель вологою ганчіркою, а потім ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте м'які засоби, які можуть спричинити пошкодження тонованого кольору на поверхні скла.

Початок роботи

- **Початок роботи / виключення поверхні:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Включення	Натисніть кнопку []	[0]
Виключення	Натисніть кнопку []	нічого або [H]

- **Включення / виключення зон нагріву:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку вибору	Дисплей ввімкнено
Підвищення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
Зниження потужності	Натисніть кнопку [-]	[9] до [1]
Виключення	Натисніть одночасно [+] та [-]	[0] чи [H]
	Чи натисніть кнопку [-]	[0] чи [H]

Індикатор залишкового тепла

Після відключення варильної панелі, зона нагріву залишається гарячою і на дисплеї світиться символ [H].

Символ [H] зникне, коли до зони нагріву може бути торкнутися безпечно.

Коли індикатор залишкового тепла увімкнений, не можна торкатися зони нагріву і класти теплочутливі об'єкти на неї. Є ризику опіків і пожежі.

Автоматичне приготування

Всі конфорки оснащені автоматичним пристроєм для приготування їжі. Конфорка починає працювати на повну потужність протягом певного часу, а потім автоматично знижує свою потужність на заздалегідь обраний рівень.


- **Початок роботи:**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони	Натисніть кнопку вибору	[0]
Вибір повної потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
Автоматичне приготування	Перенатисніть кнопку [+]	[9] блимає з [A]
Вибір рівня потужності (наприклад « 7 »)	Натисніть кнопку [-]	[9] йде до [8] [7] [7] блимає з [A]


- **Вимкнення автоматичного приготування :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Вибір зони (наприклад « 7 »)	Натисніть кнопку вибору	[7] блимає з [A]
Вибір рівня потужності	Натисніть кнопку [-] чи [+]	Рівень вибрано


Блокування панелі управління

Щоб уникнути зміни налаштувань зон нагріву, зокрема, під час очищення панелі управління, вона може бути заблокована (за винятком Вкл / Викл кнопки []).

- **Блокування :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Старт	Натисніть кнопку []	[0] чи [H]
Блокування	Натисніть одночасно [-] та кнопка [+] фронтальної зони	[0] чи [H]
	Перенатисніть кнопку [+] Ліва фронтальна зона	[L]

- **Розблокування :**

<u>Дія</u>	<u>Панель управління</u>	<u>Дисплей</u>
Старт	Натисніть кнопку []	[L]
Через п'ять хвилин після старту : Розблокування поверхні	Натисніть одночасно [-] та кнопку [+] лівої фронтальної зони перенатисніть кнопку [-]	[L] ніяких знаків на поверхні

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Прилади налаштувань потужностей приготування

(Нижче наведені дані є індикативними)

1 до 2	Плавлення Розігрів	Соуси, масло, шоколад, желатин Страви, приготовлені заздалегідь
2 до 3	Томління, розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риба, заморожені продукти
3 до 4	Приготування на парі	Овочі, риба, м'ясо
4 до 5	Варіння	Тушена картопля, супи, макаронні вироби, свіжі овочі
6 до 7	Приготування на середньої потужності, тушіння	М'ясо, печінка, яйця, сосиски Гуляш, рулет, рубець
7 до 8	Смаження	Картопля, оладки, вафлі
9	Смаження, обсмажування Кип'ятіння	Стейки, омлети, смажені страви, Страви, що потребують кип'ятіння

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Вимкніть прилад перед очищенням.

Не починайте очищення поверхні, якщо скло ще гаряче, тому що існує ризик возгорання.

- Видалити легкі забруднення вологою ганчіркою з м'якими засобами, розведеними в невеликій кількості води. Потім промийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- Необхідно уникати високоагресивних або абразивних м'яких засобів та використання обладнання для очищення, що, ймовірно, може призвести до виникнення подряпин.
- Ніколи не використовуйте парові очищувачі або очищувачі високого тиску
- Не використовуйте будь-які об'єкти, які можуть подряпати склокерамічну поверхню.
- Переконайтеся, що посуд, який використовується для приготування, є сухим і чистим. Переконайтеся, що немає жодного зерна пилу на керамічній поверхні або на сковороді. Тертя дна посуду по поверхні призводить до подряпин.
- Розливи цукру, варення, желе, тощо повинні бути негайно видалені. Таким чином, Ви будете запобігати ушкодженню поверхні.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ

Поверхня або варильна зона не запускаються:

- Дана варильна панель некоректно приєднана до мережі електропостачання.
- Запобіжник перегорів.
- Функція огляду активована.
- Сенсорні кнопки покриті жиром або водою.
- Прилад в режимі блокування від дітей.

На контрольній панелі світиться символ [E]:

- Електронна система несправна.
- Вимкніть і знову підключіть варильну панель.
- Зателефонуйте до сервісу післяпродажного обслуговування

Одна або всі зони нагріву не підключаються:

- Система безпеки функціонує.
- Ви забули вимкнути зону нагріву і вона процювала протягом тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок накріті.

На панелі управління світиться [Er03] :

- Об'єкт або рідина покриває сенсорні кнопки управління. Символ зникне, як тільки об'єкт буде прибрано або поверхня очищена від рідини.

На панелі управління світиться [ER21] :

- Поверхня перегрілася. Дайте їй охолонути, а потім ввімкніть її.

На панелі управління світиться [U400], [Er25] або [U4] :

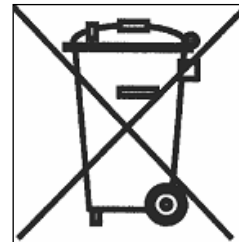
- Поверхня не коректно підключена до мережі. Перевірте підключення і включіть варильну панель.

Якщо після проведення вищезазначених рекомендацій один із символів продовжує відображатися на дисплеї, зверніться до сервісу післяпродажного обслуговування.

ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Матеріали упаковки є екологічними і підлягають переробці.
- Електронні прилади складаються з матеріалів, що підлягають повторній переробці, і іноді шкідливих для навколишнього середовища матеріалів, які, проте, необхідні для правильного і безпечного функціонування приладу.

- Не можна утилізувати прилад разом з побутовими відходами
- Зв'яжіться з центром збору відходів, який призначений для збору та утилізації побутової



ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

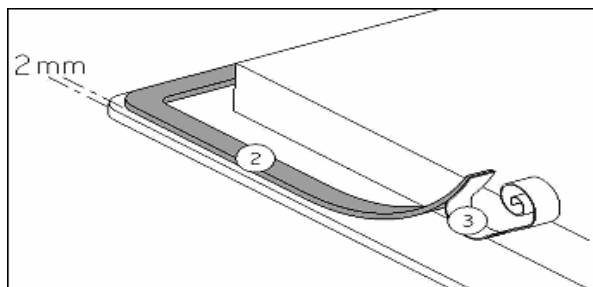
Установка повинна бути виконана під виключну відповідальність кваліфікованих фахівців.

Технічний спеціаліст з установки має дотримуватися норм законодавства та стандартів, що встановлені та діють у країні використання приладу.

Як правильно інстальювати ізоляційну прокладку:

Ізоляційна прокладка поставляється з плитою і призначена для запобігання проникнення будь-яких рідин в середину шафи.

Її установка повинна бути зроблена ретельно, відповідно до наступної схеми.



Після видалення захисної плівки (3) потрібно наклеїти ізоляційну прокладку (2) так, щоб між її початком та зовнішнім краєм скла було два міліметри.

Розміри для вбудування:

- Розміри для вбудування:

Розмір скла	Розмір ніші
590 x 520 мм	560 x 490 мм

- Переконайтеся, що існує відстань у 50 мм між плитою і стіною або стороною меблів.
- Варильні панелі класифікуються як прилади класу "Y" теплового захисту. В ідеалі плита повинна бути встановлена з великою кількістю простору по обидві сторони. Може бути стіна ззаду і високі меблі або стіна з одного боку. З іншого боку, однак, жодна одиниця меблів чи стіна не повинні стояти вище, ніж варильна поверхня.
- Частина меблів, в якій плита повинна бути встановлена, а також краї меблів, ламінатні покриття і клей, що використовуються при вбудуванні, повинні бути в змозі протистояти температурам до 100 ° C.
- Настінні покриття, бокові панелі меблів повинні бути жаростійкими.
- Не можна встановлювати поверхню над невентильованою духовою шафою або посудомийною машиною.
- При встановленні необхідно залишити вільний простір 20 мм між нижньою частиною кожуха варильної поверхні та меблями, щоб забезпечити хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо ящик знаходиться під робочою поверхнею, необхідно уникати класти в шухляду вогнебезпечні об'єкти (наприклад: спреї) або НЕ термостійкі об'єкти.
- Матеріали, які часто використовуються при виробництві стільниці меблів не є герметичними і можуть пропускати вологу. Для захисту приладу в місці вбудування необхідно по краю меблів нанести шар лаку або спеціального герметика. Особлива увага повинна бути приділена застосуванню клейової ізоляційної прокладки, що встановлюється з плитою, щоб запобігти будь-якому протіканню меблів. Ця прокладка гарантує правильне ущільнення при використанні в місцях приєднання поверхні меблів з гладкими поверхнями варильної плити.
- Безпечна відстань між плитою і витяжкою, розташованою над плитою, повинна бути вказана виробником витяжки у відповідній документації до приладу У разі відсутності **вказівок необхідно дотримуватися дистанції мінімум 760 мм.**
- Підключений шнур повинен бути ізольований від меблів та інших приладів, без механічного обмеження, з боку, наприклад, меблевих ящиків

- **УВАГА:** Використовуйте тільки системи захисту від дітей для поверхонь, які розроблені виробником пристрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для використання в якості підходящих, або системи захисту від дітей для поверхонь, що входять в комплектацію приладу. Використання невідповідних систем захисту від дітей для поверхонь може призвести до нещасних випадків.

ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПАСТАЧАННЯ

- Встановлення даного приладу і підключення до електричної мережі повинно бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом відповідно до нормативних правил.
- Захист користувача від частин приладу, що знаходяться під напругою повинно бути забезпечено після вбудовування.
- Дані, що необхідні для приєднання до електромережі знаходяться на стікері, що розташований на корпусі приладу поряд зі сполучною коробкою.
- Підключення до мережі енергопостачання повинно бути зроблено за допомогою заземленої вилки або за допомогою багатополюсного відключаючого пристрою з контактним отвором не менше 3 мм.
- Електричний ланцюг повинен бути відокремлений від мережі, адаптованих пристроїв, наприклад: автоматичних вимикачів, запобіжників або контакторів.
- Відповідно до правил монтажу при встановленні приладу у житлових приміщеннях, якщо прилад не оснащений вилкою, то до механізму, що приєднує прилад до електромережі мають бути включені спеціальні прилади, що відключають поверхню.
- Кабель подачі повинен бути розташований так, щоб він не торкався гарячих частин плити або духовки.

Увага!

Даний прилад може бути приєднаний лише до мережі 230 V~ 50/60 Hz.

Заземлення є необхідним для установки. Уважно дотримуйтесь схеми установки.

Мережа	Приєднання	Діаметр кабелю	Кабель	Рівень захисту кабелю
230V~ 50/60Hz	1 Фаза + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Фаза + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* розраховано для вказаних показників відповідно до стандарту EN 60 335-2-6

Приєднання поверхні

Для різних видів з'єднань, використовуються мідні з'єднувачі, які знаходяться в полі поруч з терміналом

Однофазне підключення 230V~1P+N:

Помістіть з'єднувач між терміналами 1 і 2.

Приєднайте землю до терміналу "земля", нуль N до терміналу 4, фазу L до терміналів 1 або 2.

Двофазне підключення 400V~2P+N:

Прикріпіть землю до клемі "земля", нейтральну клему N до терміналу 4, фазу L1 до одного терміналу L1 та фазу L2 до терміналу L2

Увага!

Часте викручування та закручування гвинтів з'єднальної коробки може спричинити зниження щільності примикання гвинтів. Тому бажано робити це якомога рідше та тільки у разі необхідності.

Переконайтесь що кабелі надійно з'єднані та закріплені.

Виробник не несе відповідальність за будь-який інцидент, що стався в результаті неправильного підключення, або виник в результаті використання приладу, який не був заземленим або був обладнаний несправним заземленням.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser High Light Kochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	39
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	39
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	39
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	40
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	40
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	41
GERÄTEBESCHREIBUNG	43
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	43
BEDIENFELD	43
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	44
ANZEIGE	44
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	44
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	44
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	44
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	44
RESTWÄRMEANZEIGE	44
ANKOCHAUTOMATIK.....	45
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE.....	45
KOCH EMPFEHLUNGEN	46
EINSTELLBEREICHE	46
REINIGUNG UND PFLEGE.....	46
WAS TUN WENN.....	46
UMWELTSCHUTZ.....	47
MONTAGEHINWEISE	48
ELEKTROANSCHLUSS.....	49

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.

- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden oder gar beschädigt.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit aufgesetzten Kompensböden und/oder vertiefter Prägung im Pfannenboden. Diese könnten zu Überhitzungen führen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen Sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

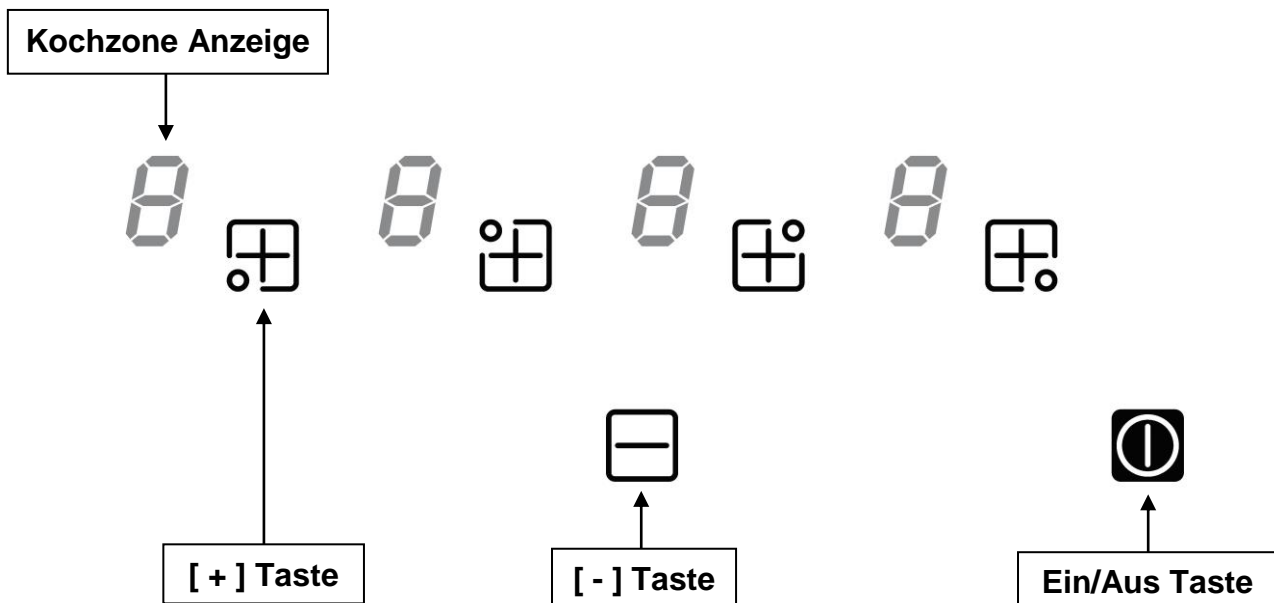
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	CF646
Gesamt Leistung	6500 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} *	178.3 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 220 mm
Nominal Leistung	2300 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	C
Energieverbrauch EC _{cw} *	174.4Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	A
Energieverbrauch EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 190 mm
Nominal Leistung	1800 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	B
Energieverbrauch EC _{cw} *	191.3 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie*	A
Energieverbrauch EC _{cw} *	173.8 Wh/kg

* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Funktion der Sensorschaltfelder



Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [] drücken	4 x [0]
Ausschalten	Auf [] drücken	keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswahl der Kochzone	Auf [+] drücken	[0] oder [H]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken oder auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen

nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:
Verbrennungsgefahr!

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.


- **Aktivierung der Ankochautomatik :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [+] drücken	[0]
Hohe Leistung aktivieren	Auf den [+] drücken	[1] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf den [+] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. « 7 ») bis dass	Auf den [-] drücken	[9] zurück auf [8] [7] [7] mit [A] blinkt


- **Abschalten der Ankochautomatik :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [+] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf den [-] drücken	[0]

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste []) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [] drücken	4 x [0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [-] und auf der links [+] taste drücken Auf der links [+] Taste drücken	Keine Änderung 4 x [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [] drücken	[L] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [-] und auf der links [+] taste drücken Auf [-] drücken	4 x [0] oder [H] [0] keine Anzeige
-------------------------	--	---

KOCH EMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Die Ankochoautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe wurde mit der Taste [-] eingeschaltet

Der Auftrag Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [Er21]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [U400], [Er25] oder [U4]:

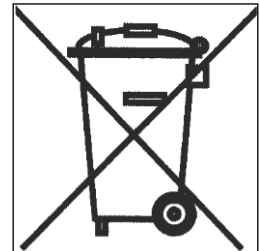
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvollen Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind

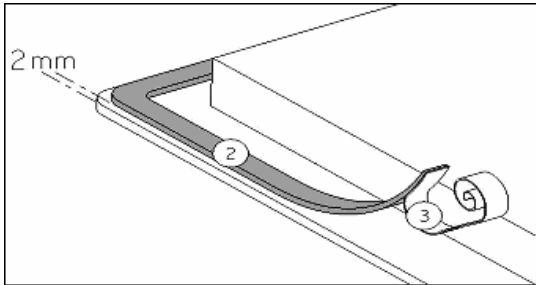
- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.• Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. |
|--|



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

- **Einfüßdimensionen:**

Glasmasse	Einbaumasse
590 x 520	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher wie die Kochmulde sein.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde (mit und ohne Lüfter), Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es ist zudem darauf zu achten, dass die Schublade nicht überfüllt wird und der Luftraum von 20mm dadurch unterschritten wird.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das mitgelieferte Dichtungsband ist sorgfältig aufzukleben.
- Im **Möbelkorpus** muss eine ausreichende Luftzirkulation möglich sein. Das Gerät benötigt zur Kühlung der Elektronik kühle Frischluftzufuhr.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfelds:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Biphasen 400V~2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

**Achtung ! Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen dir Schrauben im leeren.
Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.**

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Günter & Hauer GmbH
www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839
Fax: +49 (2253) 960827
Email: info@gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53902 Bad Münstereifel,
Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України
Тел. 0 800 60 44 69
Email: info@gunter-hauer.ua