



HOBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN _____

DE

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

PLACAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ _____

CZ

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SL

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ _____

RU

PŁYTY

INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA _____

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES _____

NL

HOBS

INSTUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION _____

SE

HOBS

KÄYTTÖ - JA ASENNUSOHJEET _____

FI

HOBS

BRUGSANVISNING OG INSTALLATION _____

DK

HOBS

BRUKS - OG MONTERINGSVEILEDNING _____

NO

CONTENT**GB - IE**

SAFETY INSTRUCTIONS	06-07
1. General Warnings	07
2. Installation	07
3. Built-in	07
4. Electrical connexion	07-08
5. Presentation	08
6. Hob cookware advice	08
7. Use	09-10
8. Cleaning and maintenance	10
9. Problem solving	11
10. Aftercare	11
11. Protection of the environment	11

INDICE**IT**

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	12-13
1. Avvertenze generali	13
2. Installazione	13
3. Inserimento nel mobile	13
4. Collegamento elettrico	13-14
5. Presentazione	14
6. Consigli d'utilizzo	14
7. Utilizzo del piano	15-16
8. Manutenzione	16
9. Problemi e soluzioni	17
10. Assistenza Post-vendita	17
11. Rispetto dell'ambiente	17

CONTENU**FR**

CONSIGNES DE SECURITE	18-19
1. Instructions générales.....	19
2. Installation	19
3. Encastrement	19
4. Raccordement électrique.....	19-20
5. Présentation	20
6. Le choix des ustensiles.....	20
7. Utilisation	21-22
8. Entretien	22
9. Problèmes et solutions.....	23
10. Assistance technique	23
11. Protection de l'environnement.....	23

INHALT**DE**

Sicherheitshinweise	24-25
1. Konformitätserklärung	25
2. Installation	25
3. Einbau	25
4. Elektrischer Anschluß	25-26
5. Darstellung	26
6. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	26
7. Nutzungsanweisungen	27-28
8. Pflege und Reinigung	28
9. Problemlösungen	29
10. Technischer Kundendienst	29
11. Umweltschutz	29

CONTENIDO**ES**

Instrucciones de seguridad	30-31
1.1. Instrucciones generales	31
2.1. Instalación	31
3. Empotramiento	31
4. Conexión eléctrica	31-32
5. Presentación	32
6. La elección de los utensilios	32
7. Utilización	33-34
8. Mantenimiento	34
9. Resolución de problemas	35
10. Asistencia técnica	35
11. Protección del medioambiente	35

INDICE**PT**

Instruções e recomendações de segurança	36-37
1. Instruções gerais	37
2. Instalação	37
3. Encastre	37
4. Ligação eléctrica.....	37-38
5. Descrição das placas	38
6. A selecção dos recipientes	38
7. Como utilizar a placa	39-40
8. Limpeza da placa vitrocerâmica	40
9. Detecção e resolução de problemas	41
10. Assistência Técnica	41
11. Protecção do meio ambiente	41

OBSAH**CZ**

VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ	42-43
1. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	43
1.1. INSTALACE	43
2. ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ	43
3. VESTAVBA	43
4. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	43-44
5. POPIS SPOTŘEBIČE	44
6. DOPORUČENÍ K NÁVODÍ	44
7. POUŽITÍ	45-46
8. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	46
9. ODSTRÁNĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	47
10. SERVIS	47
11. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ	47

VSEBINA**SL**

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI	48-49
1. SPLOŠNI NAPOTKI	49
2. NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV	49
3. VGRADNJA	49
4. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE	49-50
5. OPIS KUHALNE PLOŠČE	50
6. USTREZNA POSODA	50
7. UPORABA	51-52
8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	52
9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI V DELOVANJU	53
10. SERVISIRANJE	53
11. VARSTVO OKOLJA	53

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	54-55
1. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ	55
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ	55
3. ВСТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА	55
4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	55-56
5. ОПИСАНИЕ	56
6. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ	56
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОВЕРХНОСТИ	57-58
8. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	58
9. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	59
10. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	59
11. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	59

SPIS TREŚCI**PL**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	60-61
1. UWAGI OGÓLNE	61
2. INSTALACJA	61
3. ZABUDOWA	61
4. PODŁĄCZANIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	61-62
5. OPIS	62
6. WSKAZÓWKI ODNOŚNIE NACZYŃ	62
7. UŻYTKOWANIE	63-64
8. UŻYTKOWANIE	64
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	65
10. SERWIS TECHNICZNY	65
11. OCHRONA ŚRODOWISKA	65

INHOUD**NL**

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES	66-67
1. ALGEMENE AANWIJZINGEN	67
2. INSTALLATIE	67
3. INBOUW	67
4. ELEKTRISCHE AANSLUITING	67-68
5. PRESENTATIE - DE ZONES	68
6. SELECTIE VAN KOOKGERIEF	68
7. GEBRUIK VAN HET KOOKVLAK	69-70
8. ONDERHOUD EN REINIGING	70
9. PROBLEMEN OPlossen	71
10. SERVICE DIENST	71
11. BESCHERMING VAN HET MILIEU	71

INNEHÅLL**SE**

SÄKERHETSINSTRUKTIONER	72
1. ALLMÄNNA VARNINGAR	73
2. INSTALLATION	73
3. INBYGGNAD	73
4. ELEKTRISK ANSLUTNING	73-74
5. PRESENTATION	74
6. REKOMMENDERADE KOKKÄRL	74
7. ANVÄNDA GLASKERAMIKHÄLLEN	75-76
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	76
9. PROBLEMLÖSNING	77
10. EFTERVÅRD	77
11. MILJÖSKYDD	77

SISÄLLYS**FI**

YLEISIÄ TURVAOHJEITA	78-79
1. HUOMAA	79
2. ASENNUS	79
3. ASENNUS KALUSTEISIINB	79
4. SÄHKÖLIITÄNTÄ	79-80
5. ESITTELY	80
6. KEITTOASTIAT	80
7. LASIKERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN	81-82
8. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	82
9. VIANSELVITYS	83
10. HUOLTO	83
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU	83

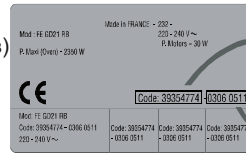
INDHOLD**DK**

SIKKERHEDSIINSTRUKTIONER	84-85
1. GENERELLE ADVARSLER	85
2. INSTALLATION	85
3. INDBYGNING	85
4. ELTILSLUTNING	85-86
5. OVERSIGT	86
6. RÅD ANGÅENDE KOEGREJ TIL PLADEN	86
7. INSTRUKTION I BRUG	87-88
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	88
9. PROBLEMLØSNING	89
10. EBFLEEMR SSOALLVGISNSGSERVICE	89
11. MILJØHENSYN	89

INNHold**NO**

SIKKERHETSINSTRUKSJONER	90-91
1. GENERELLE ADVARSLER	91
2. INSTALLERING	91
3. INNEBYGD	91
4. ELEKTRISK TILKOBLING	91-92
5. PRESENTASJON	92
6. RÅD OM KOKEKAR	92
7. BRUKSANVISNING	93-94
8. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	94
9. PROBLEMLØSNING	95
8. KUNDESENTER	95
10. MILJØVERN	95

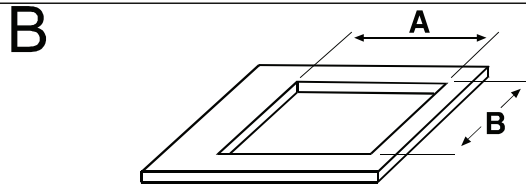
A Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
 Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)
 Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)
 Matrikelschild: (befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)
 Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)
 Placa de identificação e de características (localizada por baixo da caixa do fundo da placa)
 Identifikační štítek (umístěný pod deskou spodním krytu)
 Identifikacijsko tablico (ki se nahaja v spodnjem kuhalne plošče v ohišje)
 Идентификационной табличке (находится в нижней части корпуса плиты в)
 Tabliczka znamionowa (na spodzie płyty)
 Identificatieplaatje (aan de onderkant van het kookvlak)
 Identifikationsplåt (finns under hällen botten)
 Laitekilpi (sijaitsee lieden pohjassa)
 Mærkeplade (placeret under pladens bundbeklædning)
 Merkeplade (plassert under toppens nedre del)



PRODUCT CODE / CODE PRODUIT

Code produit :
 Numéro de série :

SERIAL N° / NUMERO DE SERIE

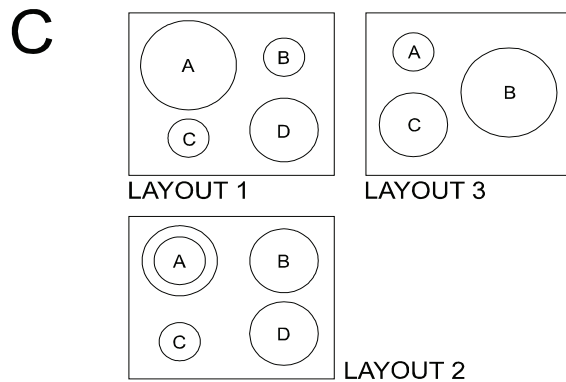


60 cm

A = 560
 B = 490

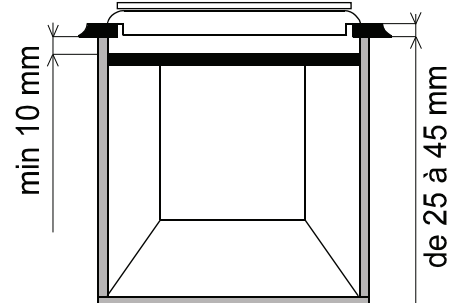
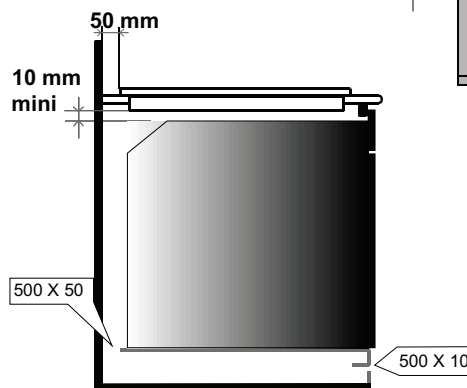
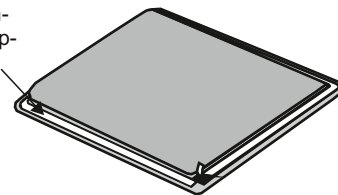
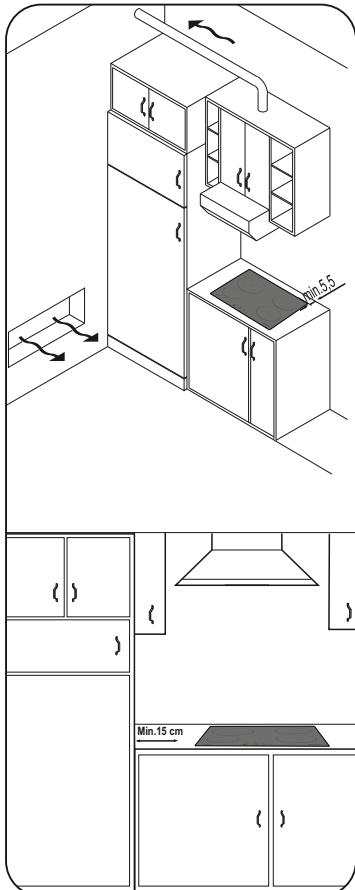
75 cm

A = 740
 B = 490



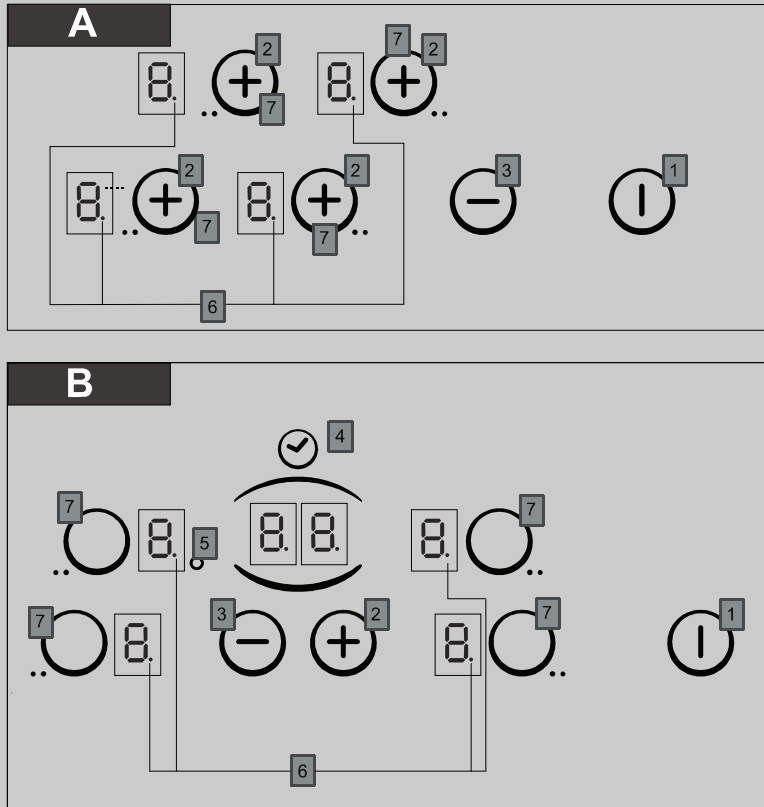
	A	B	C	D
LAYOUT 1	2300 W	1200 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 2	1200 + 1000 W	1800 W	1200 W	1800 W
LAYOUT 3	1200 W	2500 W	1800 W	—

D Seal-Guarnizione-Joint-Dichtungsstreifen-
 Junta-Uszczelka-Junta-Печать-Афдichtstrip-
 Tätning-Tiiviste-Forsegling-Pakning



GB- It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.
 IT- È vietato installare il piano su un forno non raffreddato.
 FR- Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la plaque de cuisson.
 DE- Der Einbau in Kombination mit einem Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht gestattet.
 ES- Se prohíbe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.
 PT- Não é permitida a instalação da placa por cima de um forno que não seja ventilado.
 CZ- Je zakázáno, aby se vešly na varnou desku nad non-sušárně.
 SL- Prepovedano je, da se prilega kuharno ploščo zgoraj brez peči z napo.
 RU- Это запрещено в соответствии с плитой выше неventилируемых печи.
 PL- Zabrania się instalowania płyty nad piekarnikiem nie mającym wentylacji
 NL- Het is verboden een nietgen-ventileerde oven onder het werkblad in te bouwen.
 SE- Spishällen får inte monteras ovanför en oventilerad ugn.
 FI- Liettä ei saa asentaa sellaisen uunin päälle, jonka ilmanvaihdosta ei ole huolehdittu.
 DK- Det er forbudt at montere kogepladen oven på en oven uden ventilation.
 NO- Platetoppen må ikke monteres over en stekeovn som ikke er ventilert.

E



According to model - Secondo modello - Selon modèle - Je nach Modell - Según el modelo - Dependendo do modelo - v závislosti na modelu - v skladu z vzorcem - в зависимости от модели - Zależnie od modelu - Volgens model - Beroende på modell - Mallikohtainen - Afhænger af modellen - I samsvar med modell -

1. ON / OFF

2. "+"

3. "-"

4. TIMER - MINUTENZÄHLER - RELOJ - CONTA-MINUTOS - ČASOVÝ SPÍNAČ - ČASOVNIK - REGULATOR CZASOWY - TIMER - AJASTIN - TIMER - TIDTAKER

5. Additional cooking zone led - Spia della zona di cottura estesa - Diode de fonctionnement du foyer complémentaire - LED für die zusätzliche Kochzone - Piloto de funcionamiento de la zona complementaria - Indicador luminoso da zona de cozedura adicional - Další varné zóny vedlo - Dodatna kuhavno polje pod vodstvom- дополнительная площадь приготовления пищи привело - Dodatkowa strefa gotowania doprowadziła - Symbool van uitgebreide kookzone - Lampa för extra tillagningszon- Kuumennusalueen led-merkkivalo - LED-Indikator for udvidet kogezone - Lampe for tilleggszone

6. Cooking zone programming indicator - Spia programmazione zona di cottura - Repère de programmation du foyer - Anzeiger der Kochzonenprogrammierung - Piloto de la zona programada - Indicador luminoso de programação - Varná zóna programování ukazatel - kuhavno polje programiranje kazalnik - приготовление области программирования индикатор - Strefa wskaźnik gotowania programowania - Programmatie-icoon van kookzone - Indikator för programmering av tillagningszoner - Kuumennusalueen ohjelmoinnin merkkivalo - Indikator for programmering af kogezone - Programmeringsindikator for kokesone

7. Selection of the zone - Selezione della zona - Sélection de la zone - Auswahl des Bereichs - Selección de la zone - Selecção da área - Výběr zóny - Izbor območja - Выбор области - Wybór strefy - Selectie van de zone- val av zonen - valinta vyöhykkeen- Udvælgelse af zonen - Utvalg av sonen

SAFETY INSTRUCTIONS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

- . Warning : the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- . Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are 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 should be supervised to ensure that they do 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.
- . Warning : if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- . Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- . This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- . If present do not to stare into halogen lamp hob elements.
- . The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- . The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- . If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- . It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- . Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- . After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

- . Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- . Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.

1. GENERAL WARNINGS

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.



Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3. BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D):

- . A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards.

Make sure the glass is protected.

- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

- . Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

- . If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

When installing the hood above a cooker top, please consult the installation instructions advising on the correct distance required from the cooker top.

If it is installed on a cabinet above a cooker top, the minimum distance required is 70 cm.

4. ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."
The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning:

we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

- . Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

- . The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

- . The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- . Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

ATTENTION:

should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE - NEUTRAL (N)
BROWN - LIVE (L)
YELLOW-GREEN - EARTH (⊕)

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

Connect to a socket.

It is however possible to connect the hob to :

- . Three phase 220-240 V3~
- . Three phase 380-415 V2N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

- Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

- Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:



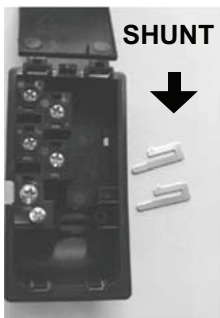
- . unscrew the cable clamp "1",
- . find the two tabs located on the sides,
- . put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press,
- . remove the cover.

To release the power supplying cord.

- . remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
- . Pull out the supply cord.

Operations to be carried out to make a new connection :

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.

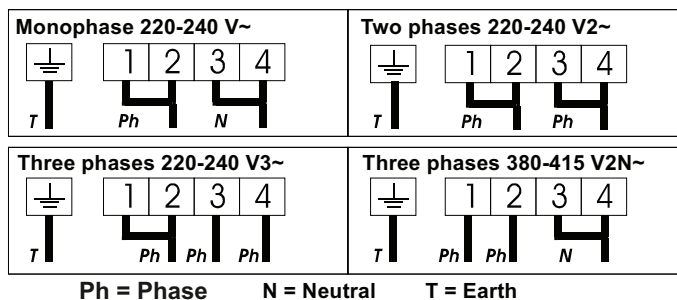


- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- Fix the cover.
- Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT " 1 "	LAY OUT " 2 "	LAY OUT " 3 "
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~			
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
THREE PHASES 220-240 V3~			
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
THREE PHASES 380-415 V2N~			
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. PRESENTATION

• highlight zone :

a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.

The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.

With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :

using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.

Ensure that the base of the pot or pan is dry : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.

Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.



Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

7. USE

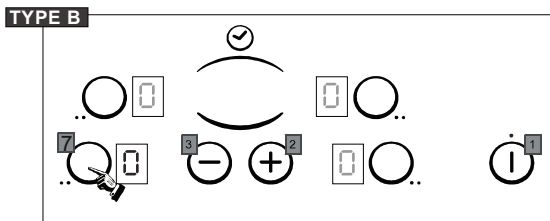
• After powering up the hob, wait some seconds to activate the electronic controls.

- Press the button  . *The corresponding indicator lights. Electronic control of the hob is activated : in each display zone, the heat level shows .*

- After 20 seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

. STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. The "0" of the corresponding zone stays lighted when the light of the others "0" is reduced.






- Press the - or + button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the + or - button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	: Off
U-1	: Dissolving
2	: Melting
3	: Keeping hot
4	: Heating up
5	: Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	: Cooking without lid
7	: Frying, meat browning and roasting
8	: High temperature cooking and roasting, seizing
9	: Frying, boiling large quantities of water.....

. STOPPING A COOKING ZONE


- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the "-" button to display heat level  . Now the zone goes off, the indicator  goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press simultaneously the "-" and the respective cooking zone selection. The heat level automatically goes down to  . The cooking zone goes off.

. GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing the On-Off button.



. RESIDUAL HEAT INDICATOR

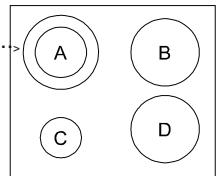
The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying:  . When the temperature goes back below 60°C, the display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

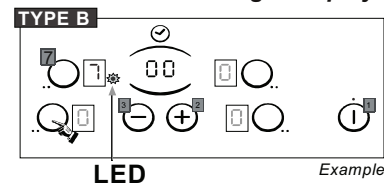
N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

. OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE (TWO ZONES)

The cooking zone with two zones is fitted certain models



It is active in totality when the cooking zone is in function ; the control led of the additional cooking is displayed.



To deactivate the additional cooking zone :

- Press again on the additional cooking zone touch. The Led goes off when it is deactivated.

To re-activate the additional cooking zone :

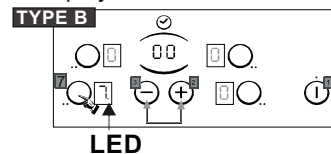
- Press on the cooking zone button. The Led is active again.

. PROGRAMMING A COOKING ZONE (according to the model)

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes.

- Start the required zone by following the previous instructions.

- Press on simultaneously the touch "-" and "+" to activate the timer, "00" is displayed.



- Press again on the "+" button to select a time in minutes between 0 and 99 minutes or press on the "-" button to decrease the time between 30 minutes and 0. The timer control led near the level is displayed.

--> the programmed time can be modified at any moment.

When the time is run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute, press a button to stop it.

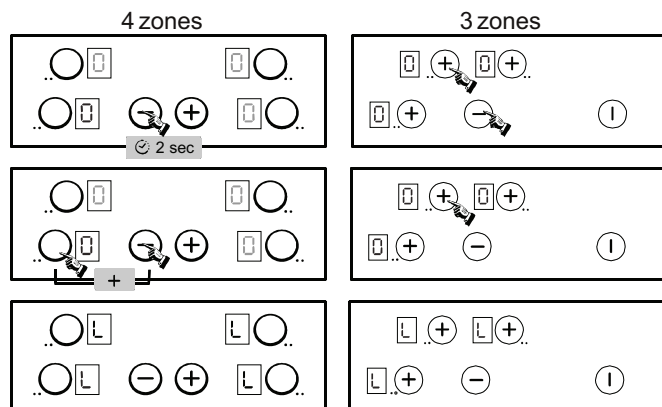
--> If any zone is activated, the timer can be used alone, as reminder, it will ring at the end of the programmed time.

. LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function prevents the children from starting the hob. It is also used for cleaning the hob.

To lock the hob :

- Press the on/off button .



The hob is locked, the locking indicator " L " is displayed on all zones for 20 seconds.

If a cooking zone is at stage "hot", " L " and " H " appear alternately.

To unlock the hob :


- . For the hob with 4 zones, to unlock follow the same procedure.
- . For the hob with 3 zones, follow the same procedure but in the last stage you must to press the "-" touch instead of the "+" touch.


The indication " L " disappears. The hob is unlocked and returns on stand-by mode.

. FAST HEATER OPERATION

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster.

Starting the fast heater

- Press the on/off button .
- Start the required zone, press the " + " button to obtain position "9", release the button briefly and press again the " + " button ; the display alternates showing "A" "fast heater" and "9" heat level.

Cooking position	Power released (%)	Time of fast heater (minutes)	Maximum operating time before automatic cut off*
0	0 %	0	0 H
	2.5 %	0	2 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released. When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

* For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

To deactivate the fast heater

- Switch on the cooking zone, press the " - " button to come back to a normal heat level, decrease to the heat level required or to " 0 " to stop the cooking zone.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- . Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- . Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- . Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- . It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

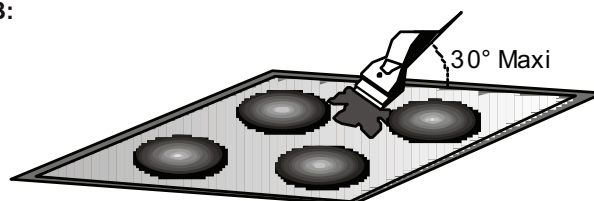
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



- Do not use a sponge which is too wet.
- Never use a knife or a screwdriver.
- A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
- Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
- Never use abrasive products or scouring powders.

- . The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

9. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly. The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flat-bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth-bottomed pans. Scratches can be lessened only if the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done on the control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.

The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob stops automatically

A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.

The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, "operating time".

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

"H" display, residual heat indicator, blinking.

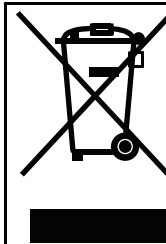
The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

10. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

— that the plug is correctly inserted and fused;
— If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

11. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT SÅ ATT DU KAN ANVÄNDA DIN HÄLL PÅ BÄSTA SÄTT. Vi rekommenderar att du förvarar installations- och bruksanvisningarna för senare referens. Innan du använder hällen första gången bör du anteckna serienumret nedan, om du skulle behöva underhåll eller reservdelar.

- . VARNING! Produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var noga med att undvika beröring av värmeelementen.
- . Barn under 8 år som befinner sig i närheten av produkten ska alltid hållas under uppsikt.
- . Produkten får användas av barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk förmåga, känsselförmåga eller mental förmåga, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskaper, om de hålls under uppsikt eller instrueras i dess användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- . Låt inte barn leka med produkten.
- . Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt
- . VARNING! Fett eller olja som värms utan uppsikt kan vara farligt och orsaka brand.
- . Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av produkten och täck eldslågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- . VARNING! Brandrisk – förvara inte föremål på tillagningszonerna.
- . VARNING! Om ytan spricker ska produkten stängas av för att undvika risk för elektrisk chock.
- . Använd inte våtdammsugare för rengöring
- . produkten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- . Du bör inte titta direkt på halogenelementen.
- . Frånkopplingsfunktionen måste byggas in i den fasta ledningsdragningen enligt elföreskrifterna.
- . I anvisningarna ska uppges vilken typ av sladd som ska användas, med hänsyn till temperaturen på baksidan av produkten.
- . Om strömkabeln skadas måste den ersättas av tillverkaren eller dess serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara.
- . För att undvika brännskador rekommenderar vi att du håller barnen borta från tillagningszonerna oavsett om dessa används eller är avstängda. Så länge som värmeindikatorn är tänd bör försiktighet iakttas.
- . Hällen bör rengöras efter varje användning för att förhindra ansamling av smuts och fett. Med tanke på obehaglig lukt, rökutveckling och brandrisk bör sådant tas bort från hällen eftersom det bränns fast nästa gång hällen används.

- . Låt bli att vidröra värmezonen under användning och en stund efteråt.
- . Laga aldrig maten direkt på den glaskeramiska hällen. Använd alltid lämpliga kokkärl och redskap.

Kokkärlet ska placeras i mitten på tillagningszonen som används.

Använd inte keramikhällen som skärbräda.

Dra inte kastruller och liknande över hällen.

Förvara inga tunga saker ovanför hällen. Om de ramlar ner på hällen kan hällen skadas.

Använd inte hällen som arbetsyta.

1. ALLMÄNNA VARNINGAR

Vi strävar ständigt efter att förbättra vår produktkvalitet och modifierar därför våra produkter i takt med de senaste tekniska landvinningarna.

 Denna produkt uppfyller bestämmelserna i Direktiver 73/23/EEC och 89/336/EEC (ersatts med direktiver 2006/95/EC och 2004/108/EC) och senare ändringar.

2. INSTALLATION

Att installera en hushållsapparat kan vara komplicerat, och om det inte görs korrekt föreligger risk för allvarliga personskador. Därför bör du låta en fackman utföra installationen enligt gällande tekniska regler och föreskrifter. Om detta råd ignoreras, och installationen inte utförs av en fackman, avsäger sig tillverkaren allt ansvar för eventuella tekniska fel på produkten, oavsett om dessa resulterar i skador på egendom eller personskada.

3. INBYGGNAD

Både utrymmet i vilket spishällen installeras, och dess omgivning, måste vara tillverkade av värmebeständiga material. Alla dekorlaminat ska dessutom vara limmade med värmebeständigt lim.

Installation (fig. B / D):

- En vattentät tätning medföljer hällen.

Före montering:

- vänd hällen upp och ner med glasytan nedåt.

Var noga med att skydda glaset mot skador.

- montera tätningen runt hällen.
- kontrollera att den sitter korrekt, så att inte läckage uppstår in i underskåpet.

- Spisen skam den undre delen av hällen vid monteringen monteras minst 5 cm från alla vertikala ytor.
- Oligger nära ett område som normal rengörs vid städning, montera en avskiljning 1 cm under hällens undre del för att undvika att bränna dig eller andra skador.

- Vid installering fläkten ovanför spisen, kontrollera installeringsanvisningarna att försäkra rätt avstånd från spisen.

- Om fläkten är installerad i ett skåp är det minimum avståndet 70 cm.

4. ELEKTRISK ANSLUTNING

"Installationen måste överensstämma med standardföreskrifterna." Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för de skador som kan uppstå vid olämplig eller felaktig användning.

VARNING:

- **Kontrollera före all elektrisk användning att elspänningen som visas på elmätaren är korrekt, att jordfelsbrytarens inställningar är korrekta, att installationens jordanslutning är obruten och att enheten är korrekt avsäkrad**

- Den elektriska anslutningen vid installationen bör göras till ett jordat uttag eller en flerpoleg frånskiljare. Om apparaten har ett eluttag måste den installeras så att det går att komma åt uttaget.

- Elförsörjningens gula och gröna ledning ska anslutas till både hällens och elnätets jordanslutningar.

- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för olycksfall orsakade av att apparaten är ojordad eller har bruten jordförbindelse.

- Eventuella frågor om elkabeln ställs till en fackman eller återförsäljaren.

OBS!

Om du måste byta ut strömsladden ansluter du i enlighet med följande färger/koder:

BIÅ	- NEUTRAL (N)
BRUN	- STRÖMFÖRANDE (L)
GULGRÖN	- JORD (⊕)

Hällen har en elanslutningskabel som kan anslutas till ett uttag med 220-240 V mellan faser eller mellan fas och nolla.

• Anslut den till ett uttag. Välj rätt säkring enligt

Hällen kan emellertid anslutas till:

- . Trefas 220-240 V3~
- . Trefas 380-415 V2N~

Följ nedanstående instruktioner för ansluta apparaten.

- Innan du ansluter hällen, kontrollera att den är avsäkrad med rätt typ av säkring, och att den har lämpliga kablar som har kapacitet att spänningsmata den.
- Vänd på hällen, placera glassidan mot arbetsbänken och var noga med att skydda glaslet.

• Öppna locket i följande ordning:



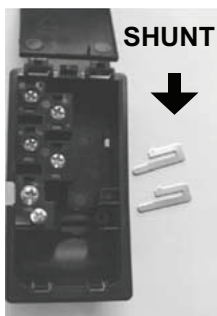
- skruva loss kabelklämman "1"
- leta reda på de båda flikarna på sidorna
- placera en spårskruvmejsels blad framför varje flik "2" och "3", skjut in och tryck på
- ta bort locket.

Lossa elsladden.

- ta bort skruvarna som fäster anslutningsplinten, där du hittar matningsslängens shuntar och ledare
- koppla ifrån matningssladden.

• Åtgärder som ska utföras för att skapa en ny anslutning:

- Välj elsladd enligt rekommendationerna i tabellen.
- Placera elsladden i kabelklämman.

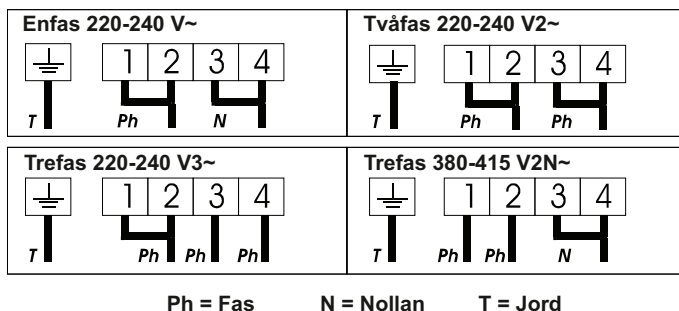


- Skala av 10 mm isolering i matningssladdens ändar, observera hur lång sladden måste vara för att anslutas till anslutningsplinten.
- Fäst ledaren enligt uppställningen i enlighet med installationen och med hjälp av shuntarna som du har tagit fram i den första åtgärden.
- Fäst locket.
- Skruva i kabelklämman.

OBS! Se till att kopplingspanelens skruvar är ordentligt åtdragna.

Anslutning till anslutningarna på anslutningsplinten

	LAY OUT "1"	LAY OUT "2"	LAY OUT "3"
Enfas 220-240 V~ / Tvåfas 220-240 V2~			
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
Trefas 220-240 V3~			
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
Trefas 380-415 V2N~			
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. PRESENTATION

- **highlight-zoner:** en metalledare är jämnt fördelad över ytan. Den är effektiv inom tre sekunder och passar för stabil, homogen tillagning samt längre koktider.

Glaskeramikhällen avger mer värme tack vare highlight-tillagningszonerna, vilket påskyndar tillagningsprocessen. Ändringar av hällens design påverkar inte glasets förmåga att klara av höga temperaturer, men kontrollmöjligheterna har förbättrats.

Med "Sprinter-funktionen" kan man minska tillagningstiden med upp till 15 %, beroende på tillagningssätt och vilken typ av kärl som används.

6. REKOMMENDERADE KOKKÄRL

Kokkärl av god kvalitet är avgörande för att hällen ska fungera så bra som möjligt.



- **Använd alltid kokkärl av god kvalitet med helt plan och tjock botten:** Med den här typen av kokkärl undviker du ojämn värmefördelning som kan få maten att bränna fast. Tjocka metallkastruller och pannor ger en jämnare värmefördelning.

- **Kontrollera att kärlets botten är torr:** När du fyller kärlet med vätska eller använder ett kärl som har förvarats i kylan är det viktigt att kärlets botten är helt torr innan det placeras på hällen. På så sätt undviker man att det uppstår fläckar på hällen.

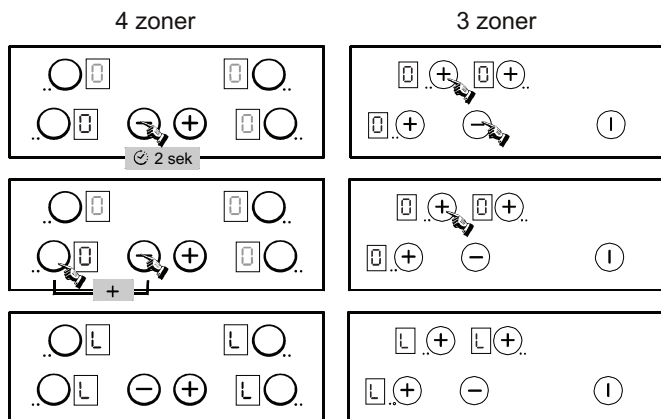
- **Använd kärl med en diameter som täcker hela den aktuella ytan:** Kärlets storlek ska inte vara mindre än den uppvärmda ytan. Om det är något större utnyttjas energin maximalt effektivt.

LÅSA KNAPPARNA L

Låsfunktionen förhindrar att barn kan aktivera hällen. Den används även vid rengöring av reglagepanelen.

Så här låser du hällen:

- Tryck på på/av-knappen (I).



. Hällen låses och låsindikatorn "L" visas för alla zoner i 20 sekunder.

Ifall kokzonen är på nivån "het", blinkar "L" och "H" turvis.

Så här låser du upp hällen:

För hällar med 4 zoner, för att öppna låset, följ samma procedur.

För hällar med 3 zoner, följ samma procedur, men i sista fasen tryck på "-" istället för "+"

och indikationen "L" försvinner.

Kokplattan är öppen för användning och återgår till stand-by läge.

SNABBUPPVÄRMNING A

Alla zonerna har en "snabbuppvärmning" som höjer temperaturen snabbare. Det är perfekt för att sluta köttporer eller för att snabbt koka upp stora mängder vätska.

Starta snabbuppvärmningen

- Tryck på på/av-knappen (I)
- Aktivera den önskade zonen, tryck på knappen "+" för läge "9", släpp knappen en kort stund och tryck på "+" igen: displayen visar omväxlande "A" "snabbuppvärmning" och "9" värmenivå.
- Sänk värmen vid behov, då visar displayen omväxlande "A" "snabbuppvärmning" och det nya värmeläget.

Tillagningsläge	Frigjord effekt (%)	Snabbuppvärmningstid (minuter)	Maximal användningstid för automatiskt stopp*
0	0 %	0	0 H
L	2.5 %	0	2 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

När "snabbuppvärmningen" är slutförd visar effektnivån ett stabilt värde.

Avaktivera snabbuppvärmningen

- Slå på tillagningszonen, tryck på knappen "-" för att återgå till normal värmenivå, sjunka till önskad värmenivå eller till "0" för att stänga av tillagningszonen

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Låt hällen svalna innan du utför något underhåll på den.
- Använd endast produkter (rengöringsmedel och skrapor) som är särskilt utformade för keramikhällar. De kan köpas i järnaffärer.
- Undvik spill eftersom allt som hamnar på hällen snabbt bränns fast vilket gör rengöringen svårare.
- Det är lämpligt att hålla undan alla substanser från hällen som kan smälta, exempelvis plast, socker och sockerbaserade produkter.

UNDERHÅLL:

- Placera ett par droppar av specialrengöringen på hällens yta.
- Gnid bort envisa fläckar med en mjuk trasa eller lätt fuktat hushållspapper.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.

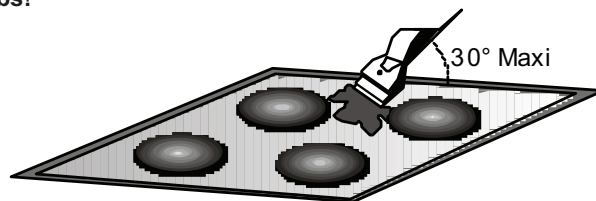
Om vissa fläckar ändå inte går bort:

- Placera ett par droppar till av specialrengöringen på hällens yta.
- Skrapa med skrapan, med en vinkel på högst 30° mot hällen, tills fläcken är borta.
- Torka av med en mjuk trasa eller torrt hushållspapper tills hällen är helt torr.
- Upprepa vid behov.

Några tips:

Regelbunden rengöring skapar ett skyddande lager som förhindrar repor och slitage. Se till att ytan är ren innan du använder hällen igen. Du kan få bort fläckar efter hårt vatten med några droppar vinäger eller citronjuice. Torka sedan med hushållspapper och några droppar specialrengöring. Keramikhällens yta tål att du drar kokkärnen över den, men det bästa är om du lyfter kärnen när du flyttar dem mellan olika zoner.

Obs!



Använd inte en alltför blöt svamp. Använd aldrig kniv eller skruvmejsel.

En skrapa med rakblad skadar inte ytan, så länge den hålls i en vinkel på högst 30°.

Förvara skrapor med rakblad utom räckhåll för barn. Använd aldrig slipmedel eller skurprodukter.

- **Omgivande metall:** rengör den omgivande metallen med tvål och vatten. Skölj och torka med en mjuk trasa.

9. PROBLEMLÖSNING

För låg temperatur på tillagningszonerna • Använd bara kärl med plan undersida. Om ljus syns mellan kärlet och hällen leder inte zonen korrekt.

- Kärlets undersida bör täcka den valda zonen helt.

Tillagningen går för långsamt

- Olämpliga kärl används. Använd endast tunga kärl med plan undersida och en diameter som är minst lika stor som tillagningszonen.

Små repor eller avlagringar på hällens glasyta

- Felaktig rengöring eller kärl med grov undersida används. Partiklar som sand- eller saltkört har hamnat mellan hällen och kärlets undersida. Läs avsnittet om rengöring. Se till att kärlets undersidor är rena före användning och använd bara kärl med plan undersida. Repor kan minimeras genom korrekt rengöring.

Metallmärken

- Dra inte aluminiumkärl på hällen. Se rengöringsrekommendationerna.
- Du använder rätt material, men fläckarna går inte bort. Använd ett rakblad och följ rengöringsanvisningarna.

Mörka fläckar

- Använd ett rakblad och följ rengöringsanvisningarna.

Ljusa områden på hällen

- Märken efter aluminium- eller kopparkärl, men också rester av mineraler, vatten eller mat. Dessa kan tas bort med hållrengöringsmedel.

Karamellisering eller smält plast på hällen.

- Läs avsnittet om rengöring.

Hällen eller vissa zoner fungerar inte

- Shuntarna sitter inte korrekt på kontaktkortet. Kontrollera att anslutningarna följer rekommendationerna.
- Hällar med känsliga kontroller: Spilld mat eller ett föremål har täckt minst två knappar under minst 10 sekunder. Torka bort spillet eller ta bort föremålet.
- Kontrollpanelen är låst. Lås upp hällen.

Hällen går inte att stänga av.

- Kontrollpanelen är låst. Lås upp hällen.

Hällen stängs av automatiskt

- Spilld mat eller ett föremål har täckt minst två knappar under minst 10 sekunder. Hällen växlar till säkerhetsläge och en ljudsignal hörs. Torka bort spillet eller ta bort objektet.
- Tillagningszonerna stängs av automatiskt efter en stund. Se avsnittet om drifttid.

På/avslagningsfrekvens för tillagningszoner

- På/av-cyklerna varierar beroende på värmen:
 - låg nivå: kort drifttid,
 - hög nivå: lång drifttid.

Eftervärmesindikatorn "H" blinkar.

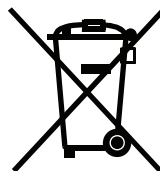
- Elektronikens temperatur är för hög. En elektriker bör kontrollera att monteringen följer rekommendationerna.

10. EBFLTEEMR VSÅORLVD

Kontrollera följande innan du kontaktar en servicetekniker:

- att kontakten sitter i ordentligt och att säkringen är hel.
- Om du inte hittar felet slår du av apparaten. Försök inte laga den själv, utan ring återförsäljaren eller ett Servicecenter. Apparaten har en garanti som ger kostnadsfri reparation vid servicecentret.

11. MILJÖSKYDD



This appliance is marked according to the Produkten är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att produkten kasseras på rätt sätt hjälper du till med att förhindra negativa följder för miljö och hälsa genom olämplig avfallshantering.

Symbolen på produkten visar att den inte får hanteras som hushållssopor.

Den ska i stället överlämnas till korrekt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Avfallshantering måste utföras enligt lokala miljöföreskrifter. Mer detaljerad information om behandling, återställning och återvinning av produkten kan du få hos lokal kommunal förvaltning, avfallshandlingsbolag eller butiken där du köpte produkten.

LUE OPAS HUOLELLISESTI, JOTTA SAAT LIEDESTÄSI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN. Suosittelemme, että säilytät asennus- ja käyttöoppaan myöhempää tarvetta varten ja merkitset ennen lieden asentamista sen sarjanumeron alla olevaan ruutuun siltä varalta, että tarvitset huollon apua.

. VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia.

. Alle kahdeksanvuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman jatkuvaa valvontaa.

. Yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajallinen tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista.

. Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa

. VAROITUS: Ruoan kypsentyminen öljyssä tai rasvassa ilman valvontaa on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon.

. ÄLÄ KOSKAAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja yritä sitten tukahduttaa tuli esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

. VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä mitään liesitasoilla.

. VAROITUS: Jos pinnassa on halkeama, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran.

. Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.

. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

. On parempi olla katsomatta pitkään suoraan halogeenielementteihin

. Kiinteästi kytketyn laitteen virran on oltava kytkettävissä pois säännösten mukaisesti.

. Ohjeissa on mainittava käytettävän johdon tyyppi ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötila.

. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vahinkojen välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja tai tämän valtuuttama huoltomies tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

. On ehdottoman suositeltavaa pitää lapset loitolla keittotasosta sen käytön aikana tai käytön jälkeen, kun kuumista keittoalueista varoittavat merkkivalot vielä palavat, jotta ei ole vaaraa vakavista palovammoista.

. Keittoalueille ei saa laittaa alumiinifoliota tai muovisia astioita.

. Liettä on hieman puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei kerääny likaa ja rasvaa. Puhdistamatta jäänyt lika ja rasva kuumenee seuraavalla käyttökerralla ja synnyttää savua ja epämiellyttävää käryä palonvaarasta puhumattakaan.

- . Älä koske keittoalueisiin niiden käytön aikana tai liian pian sen jälkeen.
- . Älä milloinkaan kypsennä ruokaa pelkällä keraamisella keittotasolla. Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
- . Aseta astia aina käyttämäsi keittoalueen keskelle.
- . Älä käytä tasoa leikkuulautana.
- . Älä siirrä astioita vetämällä tasoa pitkin.
- . Älä säilytä raskaita esineitä liedен yläpuolella. Ne voivat vaurioittaa sitä, jos ne sattuvat putoamaan liedelle.
- . Älä käytä liettä työtasona.
- . Älä käytä liettä säilytyspaikkana.

1. HUOMAA

Parannamme jatkuvasti tuotteidemme laatua ja saatamme tehdä kodinkoneisiin uusimpien teknisten parannusten mukaisia muutoksia.



Tämä tuote täyttää Direktiivien 73/23/EEC ja 89/336/EEC (korvattu direktiiveillä 2006/95/EC ja 2004/108/EC) mukaiset määräykset ja myöhemmät muutokset.

2. ASENNUS

Kodinkoneen asennus voi olla vaativa työ, joka virheellisesti tehtynä saattaa aiheuttaa vakavan vaaran kodinkoneen käyttäjälle. Tämän vuoksi asennus pitäisi antaa ammatillisesti pätevän henkilön tehtäväksi voimassa olevien teknisten määräysten mukaisesti. Jos tätä neuvua ei noudateta, vaan asennuksen tekee epäpätevä henkilö, valmistaja ei vastaa mistään tuotteen toimintahäiriöstä riippumatta siitä, aiheutuuko siitä vahinkoa tai tapaturmia.

3. ASENNUS KALUSTEISIINB

Kalusteiden, joihin liesi on tarkoitus asentaa, sekä kaikkien sen vieressä olevien kalusteiden on oltava kuumuuden kestäviä. Lisäksi kaikki koristelaminaatit on kiinnitettävä kuumuutta kestäväällä liimalla.

Asennus (fig. B / D):

- Lieden mukana tulee vedenpitävä tiiviste.

Ennen asennusta:

- Käännä liesi ylösalaisin niin, että keraaminen taso on alaspäin.

Varmista, että keraaminen taso on suojattu.

- Asenna tiiviste liedен ympärille.
- Varmista, että se on kunnolla paikoillaan, jottei mitään pääse valumaan kalusteiden sisään.

- Jätä vähintään 5 cm:n väli liedен ja viereisten kalusteiden välille.

- Jos liettä asennettaessa liedен alempi puoli on yhteydessä alueeseen, johon voi ylettyä käsittelyn tai puhdistuksen aikana, asenna 1 cm:n kokoinen kappale liedен perustan alle, jotta et aiheuttaisi sille vahinkoa.

- Asennettaessa liesituuletinta keittotason yläpuolelle, tarkista asennusohjeesta tarvittava etäisyys keittotasoon.

- Asennettaessa kalustoon, keittotason ja liesituulettimen vaadittu minimi etäisyys on 70 cm.

4. SÄHKÖLIITÄNTÄ

« Asennuksen on oltava tavanomaisten direktiivien mukainen. »
Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka ovat seurausta sopimattomasta käytöstä.

Varoitus:

- Tarkista aina ennen sähkötoita mittariin merkitty verkkojännite, ylivirtasuojan asetus, maadoituskytkennän johtavuus ja sulakkeen sopivuus.
- Laite tulee kytkeä käyttämällä maadoitettua pistoketta tai moninapaista kytkintä.
- Jos liedessä on pistoke, se on asennettava niin, että siihen tarvittaessa päästään käsiksi.
- Virtajohton keltavihreä johdin on kytkettävä maaliitimeen sekä virtalähteen että liedен päässä.
- Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista, jotka aiheutuvat maadoittamattoman laitteen käytöstä tai huonosta maadoituskontaktista.
- Kaikissa virtajohtoon liittyvissä ongelmatilanteissa on otettava yhteyttä huoltopalveluun tai valtuutettuun sähköasentajaan.

HUOMAA

Jos virtajohto on vaihdettava, yhdistä johto seuraavien värien/koodien mukaisesti:

SININEN	- NOLLAJOHTO (N)
RUSKEA	- JÄNNITEJOHTO (L)
KELTA/VIHREÄ	- MAADOITUSJOHTO (⊕)

Liesi asennetaan verkkojohdolla, joka mahdollistaa liitännän ainoastaan 220–240 voltin sähköliitäntään.

Liesi on kuitenkin mahdollista kytkeä myös seuraavanlaisiin virtalähteisiin:

- Kolmivaihevirta 220–240 V3~.
- Kolmivaihevirta 380–415 V2N~.

Noudata seuraavia ohjeita, kun teet uuden liitännän:

- Varmista ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan, että laite on suojattu sopivalla sulakkeella ja että sen sähköjohdot ovat sopivasti mitoitettuja laitteen normaalin toiminnan takaamiseksi.
- Käännä liesi ympäri, lasipuoli työtasoa vasten. Varo rikkomasta lasia.

• Avaa kansi seuraavaa järjestystä noudattaen:



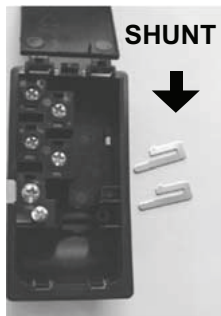
- Ruuvaa auki johdon kiinnitin "1".
- Etsi sivuilla olevat kaksi tappia.
- Pane tasapäisen ruuvitaltan päälle "2"- ja "3"-tapin päälle, paina sisään ja purista.
- Irrota kansi.

Virtajohdon vapauttaminen.

- Poista ruuvit, jotka pitelevät sivuvirtavastuksen kiinnityslevyt ja virtajohdon johtimet sisältävää riviliitintä.
- Vedä virtajohto ulos.

Uuden liitännän tekeminen:

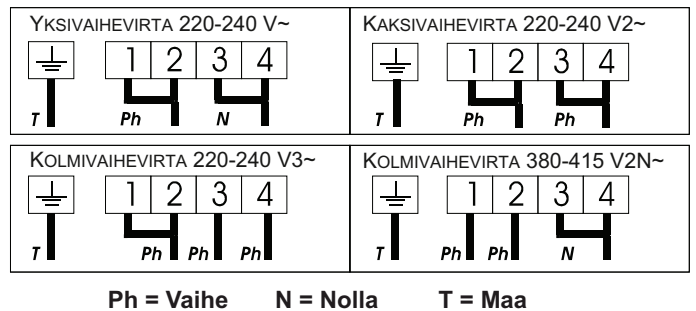
- Valitse virtajohto taulukon suositusten perusteella.
- Pujota virtajohto kiinnittimeen.
- Poista eriste virtajohdon johtimien päistä 10 millimetrin matkalta. Ota huomioon suositeltu johdon pituusriviliittimeen kiinnittämistä varten.
- Kiinnitä johdin kaavion osoittamalla tavalla asennustavan mukaan ja ensimmäisessä vaiheessa talteen otettujen sivuvirtavastuksen kiinnityslevyjen avulla.
- Kiinnitä kansi.
- Ruuvaa johdon kiinnittimet paikoilleen.



HUOMAUTUS: Varmista, että kytkentäriman ruuvit ovat tiukasti kiinni.

LIITTIMIEN KIINNITTÄMINEN RIVILIITTIMEEN:

	LAY OUT " 1 "	LAY OUT " 2 "	LAY OUT " 3 "
YKSIVAIHEVIRTA 220-240 V~ / KAKSIVAIHEVIRTA 220-240 V2~			
JOHTO HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²
KOLMIVAIHEVIRTA 220-240 V3~			
JOHTO HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
KOLMIVAIHEVIRTA 380-415 V2N~			
JOHTO HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. ESITTELY

- **Korostettu alue:** Koko pinnan peittää tasaisesti metalliliiska. Se alkaa toimia 3 sekunnissa ja sopii tasaiseen, yhtenäiseen ja pitkäkestoiseen ruoan laittamiseen. Lasikeraaminen liesi kuumenee erityisen tehokkaasti lämpöä tuottavilla korostetuilla kuumennusalueilla, mikä nopeuttaa ruoan laittamista. Lieten tehdyt muutokset eivät ole vaikuttaneet lasin kykyyn kestää korkeita lämpötiloja, vaan muutoksilla on kohennettu lieden hallittavuutta. Sprintteri-toiminnolla ruoanvalmistusaika lyhenee jopa 15 % sen mukaan, millaista keittotapaa ja keittoastiaa käytetään.

6. KEITTOASTIAT

Parhaan tuloksen saat käyttämällä korkealuokkaisia astioita.



- **Käytä aina laadukkaita keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja:** Tämän tyyppisissä keittoastioissa ei synny paikallisia kuumia kohtia, joihin ruoka tarttuu. Paksut metalliset padat ja kattilat jakavat lämmön tasaisesti.
- **Varmista, että padan tai kattilan pohja on kuiva:** Kun lisäät pataan nestettä tai kun käytät keittoastiaa, joka on ollut jääkaapissa, varmista, että astian pohja on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen liedelle. Näin vältät liesitason tahriintumista.
- **Käytä kattiloita, joiden pohjan halkaisija on riittävän suuri kokonaan peittämään keittoalueen:** Kattila ei saisi olla pienempi kuin kuumennusalue. Kun se on hieman suurempi, energiaa käytetään mahdollisimman tehokkaasti.

KEITTOASTIOIDEN VALITSEMINEN - Seuraavassa on tietoja, joiden avulla valitset parhaiten toimivat keittoastiat.

Ruostumaton teräs: Erittäin suositeltava materiaali. Erityisen hyvä, kun kattilassa on monikerrospohja. Monikerrospohjassa yhdistyvät ruostumattoman teräksen edut (ulkonäkö, kestävyys ja lujuus) alumiiniin tai kuparin hyviin ominaisuuksiin (lämmönjohtavuus, lämmön jakautuminen tasaisesti).

Alumiini: Suositellaan raskaita astioita. Hyvä lämmönjohtavuus. Alumiinihiukkaset näyttävät joskus keittotasossa olevilta naarmuilta, mutta ne saadaan pois puhdistamalla välittömästi. Alumiinin alhaisen sulamispisteen takia ei ohuita alumiiniastioita pitäisi käyttää.

Valurauta: Voidaan käyttää, mutta ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Voi naarmuttaa keraamista pintaa.

Kuparipohjaiset / keraamiset astiat: Suositellaan raskaita astioita. Toimivat hyvin, mutta kuparista voi keittotasoon jäädä naarmuilta näyttäviä hiukkasia. Ne voidaan poistaa puhdistamalla taso välittömästi. Näiden astioiden ei kuitenkaan saa antaa kiehua tyhjäksi. Ylikuumentunut metalli saattaa tarttua kiinni keraamiseen tasoon. Ylikuumentunut kuparipohja jättää pysyvän jäljen.

Posliini/emali: Toimii hyvin vain, kun astian pohja on ohut, sileä ja tasainen.

Lasi-keramiikka: Ei suositella. Ei toimi kovin hyvin. Saattaa naarmuttaa keittotasoa pintaa.

7. LASIKERAAMISEN LIEDEN KÄYTTÄMINEN

• Kun olet kytkenyt lieteen virran päälle, odota muutama sekunti, jotta elektronisella ohjauksella on aikaa käynnistyä.

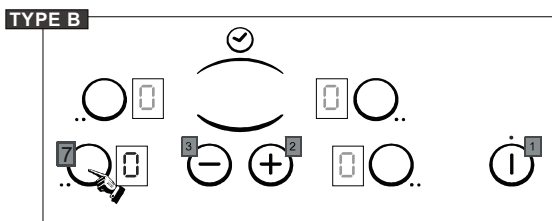
- Paina **0** -painiketta .

Lieden elektroninen ohjauslaite käynnistyy. Jokaisen keittoalueen lämpötila **0** näkyy ja valvonta-LED vilkkuu.

- Jos mitään ei tehdä 20 sekunnin kuluessa, elektroninen ohjauslaite kytkeytyy pois päältä ja käynnistäminen on tehtävä uudelleen.

. KEITTOALUEEN KÄYNNISTÄMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Halutun alueen "0" pysyy kirkkaimmin valaistuna ja muiden alueiden "0" himmenee.



- Valitse haluamasi kuumennusteho 1–9 painamalla "-" tai "+" painiketta. Kun pidät "-" tai "+" painiketta painettuna, kuumennusteho suurenee tai pienenee vähitellen.

Seuraavat tiedot ovat vain suuntaa-antavia. Kokemuksen avulla osaat soveltaa niitä omien mieltymystesi mukaan.

- | | |
|-------------|--|
| 0 | : Pois päältä |
| 0 -1 | : Langsam opvarmning |
| 2 | : Sulatuslämpö |
| 3 | : Ruoan lämpimänä pitämien |
| 4 | : Lämmittäminen |
| 5 | : Sulattaminen, hauduttaminen, keittäminen, pienellä ämmöllä keittäminen |
| 6 | : Ilman kantta keittäminen |
| 7 | : Paistaminen, lihan ruskistaminen tai paahtaminen |
| 8 | : Keittäminen ja paahtaminen korkeassa lämpötilassa |
| 9 | : Friteeraaminen, suurten vesimäärien keittäminen..... |

. KEITTOALUEEN SAMMUTTAMINEN

- Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta.

- Paina "-" painiketta, kunnes näkyy kuumennusteho **0**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

- Voit lopettaa nopeasti, paina samanaikaisesti "-" ja keittoalueen valinnan.

Kuumennusteho laskee automaattisesti arvoon **0**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

. KOKO LIEDEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki keittoalueet ja ajastin voidaan milloin tahansa kytkeä pois päältä painamalla päävirtakytkintä kolmen sekunnin ajan.



. VAROITUS JÄLKILÄMMÖSTÄ **H**

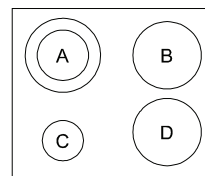
Ohjaustaulusta käyttäjä näkee, minkä alueiden lämpötila on vielä yli 60°C. Niiden kohdalla näytössä on **H**. Kun alueen lämpötila laskee alle 60°C:n, **H**-näyttö sammuu.

Ruokaa valmistettaessa on suositeltavaa kytkeä loppuvaiheessa keittoalue pois päältä ja käyttää alueen jälkilämpöä ruoan hauduttamiseen.

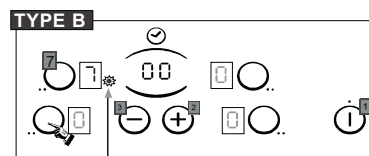
HUOM: Sähkökatkoksen sattuessa jälkilämmön varoitusnäyttö sammuu, vaikka alueen lämpötila olisikin vielä yli 60°C.

. LISÄ KUUMENNUSALUEEN KÄYTTÄMINEN (KAKSIALUETTA)

Joissakin malleissa on kaksiosainen kuumennusalue.



Alue on toiminnassa, kun kuumennusalueita käytetään.



LED

Lisä kuumennusalueen ottaminen pois käytöstä:

- Paina lisä kuumennusalueen painiketta "7" uudelleen. Lisä kuumennusalueen merkkivalo sammuu, kun alue on kytketty pois päältä.

Lisä kuumennusalueen ottaminen käyttöön:

- Paina lisä kuumennusalueen painiketta "8". Led-valo syttyy jälleen palamaan.

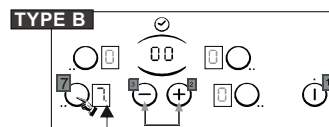
. KEITTOALUEEN AJASTAMINEN (Mallikohtainen)

Jokainen keittoalue voidaan ajastaa enintään 99 minuutiksi.

Kerrallaan vain yksi keittoalue voi olla ajastettuna.

- Käynnistä haluamasi alue edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.

- Paina kosketusnäytöllä yhtäaikaaisesti "-" ja "+" käynnistääksesi ajastimen, näytölle tulee näkyviin "00".



LED

- Paina uudelleen « + » painiketta valitaksesi ajan 0 ja 99 minuutin väliä tai paina "-" painiketta vähentääksesi aikaa 30 - 0 minuuttia.

--> Ajastettua aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa

Kun aika on lopussa, keittoalue sammuu automaattisesti ja kuuluu 1 minuutin kestävä merkkiääni. Äänimerkki lakkaa, kun painat mitä tahansa painiketta.

--> Ajastinta voidaan käyttää myös erillisenä minuutti kellona, asetetun ajan loputtua kuuluu merkkiääni.

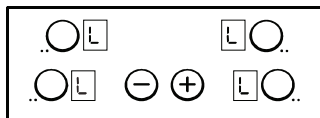
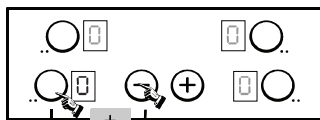
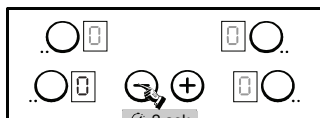
LUKITUSPAINIKKEEN KÄYTTÄMINEN L

Lukitustoiminnolla estetään lapsia kytkemästä virtaa lieteen. Sitä käytetään myös säätimien puhdistamiseen.

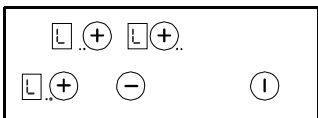
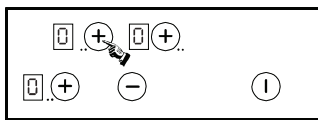
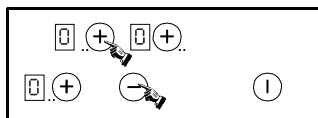
- Lieden lukitseminen:

- Paina virtapainiketta ①.

4 vyöhykettä



3 vyöhykettä



Lukituksen merkivalo « L » syttyy kaikille alueille 20 sekunniksi.

Jos keittovyöhyke on tasolla "kuuma", "L" ja "H" vilkkuvat vuorotellen.

- Lieden lukituksen poistaminen:

Keittotaso jolla on 4 vyöhykettä, poistaaksesi lukituksen seuraa samaa ohjetta.

Keittotaso jolla on 3 vyöhykettä, seuraa samaa ohjetta mutta viimeisessä kohdassa tulee painaa "-" kosketinta "+" koskettimen sijaan.

Ilmais in "L" häviää. Lukitus on avattu ja keittotaso palaa stand-by tilaan.

PIKAKUUMENTIMEN TOIMINTA A

Kaikissa lieden alueissa on pika kuumennin, jolla alueen lämpötila saadaan kohoamaan nopeammin.

Pika kuumentimen käynnistäminen

- Käynnistä haluamasi alue, paina + painiketta, kunnes kuumennusteho on « 9 » , ja vapauta + painike hetkeksi ja paina sitä uudelleen; näytössä vilkkuu vuorotellen pika kuumennuksen symboli « A » ja kuumennustehon symboli « 9 ».

- Vähennä sitten kuumennusteho haluamaasi arvoon.

Kuumennusteho	Enimmäistehosta käytössä (%)	Pikakuumennusaika (minuuttia)	Enimmäiskäyttöaika ennen automaattista katkaisua*
0	0 %	0	0 H
L	2.5 %	0	2 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Esimerkki:

1 800 W:n keittoalue teholla 6 käyttää 32 % 1 800W:sta.

Kun pikakuumennus on päällä, alue toimii 1 800 W:n teholla 2,5 minuutin ajan ja säätää tehon sitten arvoon 576 W.

* Turvallisuuden parantamiseksi keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä, jos ne jätetään päälle liian pitkäksi aikaa. Tämä aika vaihtelee valitun kuumennustehon mukaan.

8. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Anna lieden jäähtyä ennen kuin huollat sitä.
- Käytä vain erityisesti keraamisille liesitasoille suunniteltuja tuotteita (puhdistusaineita ja kaapimia). Niitä saa rautakaupasta.
- Vältä kaatamasta liedelle mitään, koska kaikki kuumalle liedelle kaatuneet aineet palavat nopeasti kiinni, mikä vaikeuttaa puhdistamista.
- Lieden lähistöllä ei kannata säilyttää mitään, mikä voi sulaa, kuten muoviesineitä, sokeria tai sokeripohjaisia tuotteita.

KUNNOSSAPITO:

-Laita liesitasolle muutama pisara siihen tarkoitettua puhdistusainetta.

-Hankaa itsepäisiä tahroja pehmeällä kankaalla tai hieman kostutetulla talouspaperilla.

-Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.

Jos itsepäisimmät tahrat eivät hävinneet:

-Laita liesitasolle vielä muutama pisara puhdistusainetta.

-Raaputa tahroja kaapimella pitäen sitä 30 asteen kulmassa liesitasoon nähden kunnes tahrat irtoavat.

-Pyyhi pinta puhtaaksi pehmeällä kankaalla tai kuivalla talouspaperilla.

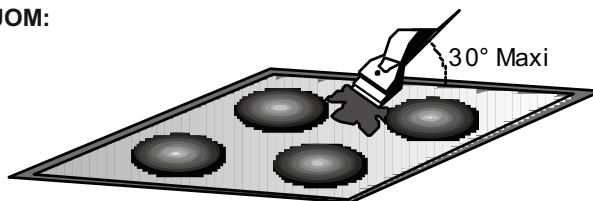
- Toista nämä vaiheet tarpeen mukaan.

VIHJEITÄ:

Kun liesi puhdistetaan usein, liesitason pintaan jää naarmuilta ja kulumiselta suojaava kerros. Varmista, että liesitaso on puhdas ennen kuin käytät sitä. Veden jättämät jäljet voi poistaa muutamalla pisaralla etikkaa tai sitruunamehua. Pyyhi lopuksi imukykyisellä paperilla ja käytä muutama pisara liedenpuhdistusainetta.

Keraaminen pinta kestää tasapohjaisten keittoastioiden hankausta. On kuitenkin parempi siirtää ne alueelta toiselle nostamalla.

HUOM:



Älä käytä liian kosteaa sientä.

Älä missään tapauksessa käytä veistä tai ruuvitalttaa. Parranajokoneen terällä varustettu kaavin ei vahingoita

liesitason pintaa, kunhan se pidetään 30 asteen kulmassa.

Älä jätä terävää kaavinta lasten ulottuville.

Älä käytä hionta-aineita tai hankausjauheita.

- **Metallireunus (tietyissä malleissa):** metallireunuksen voi turvallisesti puhdistaa pesemällä sen vedellä ja saippualla, huuhtelemalla ja lopuksi kuivaamalla pehmeällä kankaalla

9. VIANSELVITYS

Keittoalueet eivät kiehuta tai paista kunnolla.

- Sinun tulee käyttää kattiloita, joissa on ehdottoman tasainen pohja. Jos asetat kattilan pohjan suoran tason kulmaa vasten ja välistä näkyy valoa, pohja ei ole suora eikä kykene siirtämään riittävästi lämpöä.
- Kattilan pohjan halkaisijan tulisi vastata valitun keittoalueen halkaisijaa.

Ruoka kypsyy hitaasti.

- Käytät vääränlaista keittoastiaa. Kattilan pohjan tulisi olla suora, kohtuullisen paksu ja halkaisijaltaan samaa luokkaa kuin valittu keittoalue.

Liesitasolla on pieniä naarmuja (jotka saattavat näyttää halkeamilta tai kulumilta).

- Liettä on puhdistettu väärällä tavalla, keittoastioissa on karheat pohjat tai keittoastioiden pohjien alla on kiinteitä hiukkasia (suolaa tai hiekkaa).
- Käytä suositeltuja puhdistustapoja, varmista keittoastioiden puhtaus ennen käyttöä ja käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä.

Metallijälkiä (saattavat näyttää naarmuilta).

- Älä vedä alumiinisia keittoastioita pitkin liesitasoa. Poista jäljet käyttäen suositeltua puhdistusmenetelmää.
- Liettä on puhdistettu väärä puhdistusaineita käyttäen ja pinnassa on edelleen sille kaatuneiden aineiden jälkiä tai rasvatahroja. Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Tummia juovia tai pilkkuja.

- Käytä kaavinta ja suositeltua puhdistusainetta.

Liesitasossa on värivirheitä.

- Alumiini- ja kuparijäljet sekä vedestä tai elintarvikkeista peräisin olevat suolajäämät voidaan poistaa puhdistusaineella.

Liesitasoon on sulanut kuumia sokeriliuoksia tai muovia.

- Katso edellä olevia puhdistusohjeita.

Liesi on kokonaan epäkunnossa tai jotkin alueet eivät toimi.

- Suntteja ei ole oikein kytketty kytkentärimaan.
- Varmista, että kytkentä annettujen ohjeiden mukainen.

Liesi ei toimi.

- Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
- Ohjaustaulu on lukitty. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä.

Liesi ei sammuu.

- Ohjaustaulu on lukitty. Vapauta lukitus painamalla lukitusnäppäintä.

Liesi sammuu itsekseen.

- Vähintään kahden painikkeen päälle on kaatunut tai pudonnut jotain vähintään 10 sekuntia aikaisemmin; liesi kytkeytyy turvatilaan ja kuuluu äänimerkki, joka kestää siihen saakka, kun painikkeet vapautetaan. Poista kaatunut aine tai pudonnut esine.
- Keittoalueet kytkeytyvät automaattisesti pois päältä oltuaan päällä liian kauan.

Keittoalueiden päällä- ja pois-aikojen suhde

- Päällä- ja pois-ajat vaihtelevat sen mukaan, mikä kuumennusteho on valittu:
 - pieni teho – lyhyt päällä-aika,
 - suuri teho – pitkä päällä-aika.

Jälkilämmöstä varoittava H-näyttö vilkkuu

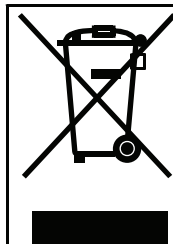
- Elektroniikka on ylikuumentunut. Huoltokorjaajan on tarkastettava, että asennus on tehty vaatimusten mukaisesti.

10. HUOLTO

Tarkista seuraavat asiat ennen huoltokorjaajan kutsumistapaikalle:

Varmista, että pistoke on pistorasiassa ja sulake ehjä. Jos vikaa ei voida paikallistaa, sammuta liesi – älä kajoa siihen itse – ja otayhteyttä huoltopalveluun. Liedellä on takuutodistus, jonka voimassaollessa se korjataan huoltokorjaamolla ilmaiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun Euroopan unionin direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joita vääränlainen jätteenkäsittely voisi muutoin aiheuttaa.

Tuotteeseen merkitty tunnus osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tuote tulee hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, keräämisestä ja kierrätyksestä saa kunnan ympäristöviranomaisilta, jätehuoltoyhtiöstä ja liikkeestä, josta tuote on ostettu.

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PT

Salvaguardam-se erros e alterações. O fabricante reserva-se o direito de introduzir modificações nos produtos, conforme necessário, inclusive com o intuito de melhorar a sua comercialidade, sem prejuízo das características relacionadas com a sua segurança ou com o seu funcionamento.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

RU

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества своих изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики и характеристики безопасности.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności spowodowane błędami w druku lub w transkrypcji zawarte w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

SE

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för fel uppkomna till följd av tryckfel eller reproduktionsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att utföra förändringar på våra produkter om det anses nödvändigt, inklusive ur konsumtionssynpunkt, utan förbindelse gällande karaktärssegenskaper kopplade till säkerhet eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa epätarkkuuksista, jotka johtuvat tämän esitteen painamisesta tai virheistä käännöksessä. Pidätämme oikeuden tehdä tarvittavia muutoksia tuotteisiin kuluttajatytyväisyyden varmistamiseksi ja rajoittamatta oikeutta turvallisuus- ja toimintaparannuksiin.

DK

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for evt. unøjagtigheder opstået i trykken, eller oversættelsesfejl der måtte forekomme i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer på produkterne efter behov, inkl. forbrugerinteresser, uden præjudice for de egenskaber der har med sikkerhed eller funktion at gøre.

NO

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for feil i denne brosjyren som er oppstått på grunn av trykkfeil eller feil ved avskrift. Vi forbeholder oss retten til å foreta nødvendige endringer av produktet, inkludert forbrukerinteresse, og ikke begrenset til karakteristika relatert til sikkerhet eller funksjon.