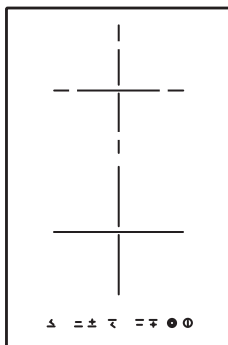
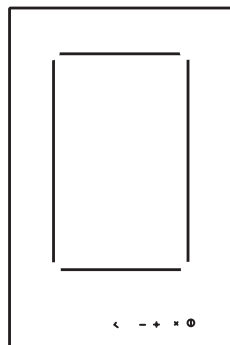


- Ⓓ **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Glaskeramik-Kochfeld CC 21, CC B1
- ⒼⒷ **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic hob CC 21, CC B1
- Ⓕ **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique CC 21, CC B1
- Ⓐ **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische kookplaat CC 21, CC B1
- Ⓘ **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura in vitroceramica CC 21, CC B1
- Ⓔ **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica CC 21, CC B1

Modell CC 21



Modell CC B1



D.....	2
GB	16
F	30
NL.....	44
I	58
E.....	72

Verpackungs-Entsorgung

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

Altgeräte-Entsorgung



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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Das Kochfeld muss ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen werden!

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

Hier finden Sie...

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	3
Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld allgemein	3
Für das Grill-Kochfeld (Modell CC B1).....	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	4
Bedienung.....	5
Betriebsdauerbegrenzung.....	5
Sonstige Funktionen	5
Energiespartipps	5
Kochstufen	5
Grillen auf dem Grill-Kochfeld	5
Tastenbetätigung	6
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	6
Kochzone ausschalten.....	6
Kochfeld abschalten.....	6
STOP-Funktion (nur Modell CC B1)	6
Zweikreiszuschaltung (nur Modell CC 21)	7
Kindersicherung / Verriegelung.....	7
Abschaltautomatik (Timer)	8
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	8
Ankochautomatik	9
Warmhaltefunktion	9
Reinigung und Pflege	10
Glaskeramik-Kochfeld.....	10
Spezielle Verschmutzungen	10
Grill-Kochfeld	10
Verwendung eines Reinigungsschabers.....	10
Was tun bei Problemen?	11
Montageanweisung.....	12
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	12
Einbau.....	12
Herstellen des Arbeitsplattenauschnitts.....	12
Aufsatzmontage	13
Flächenbündige Montage der Kochfelder.....	13
Montage mit Lasche	14
Einkleben der Kochfelder.....	14
Elektrischer Anschluss.....	15
Inbetriebnahme.....	15
Technische Daten	15

Für Anschluss und Funktion

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

Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!

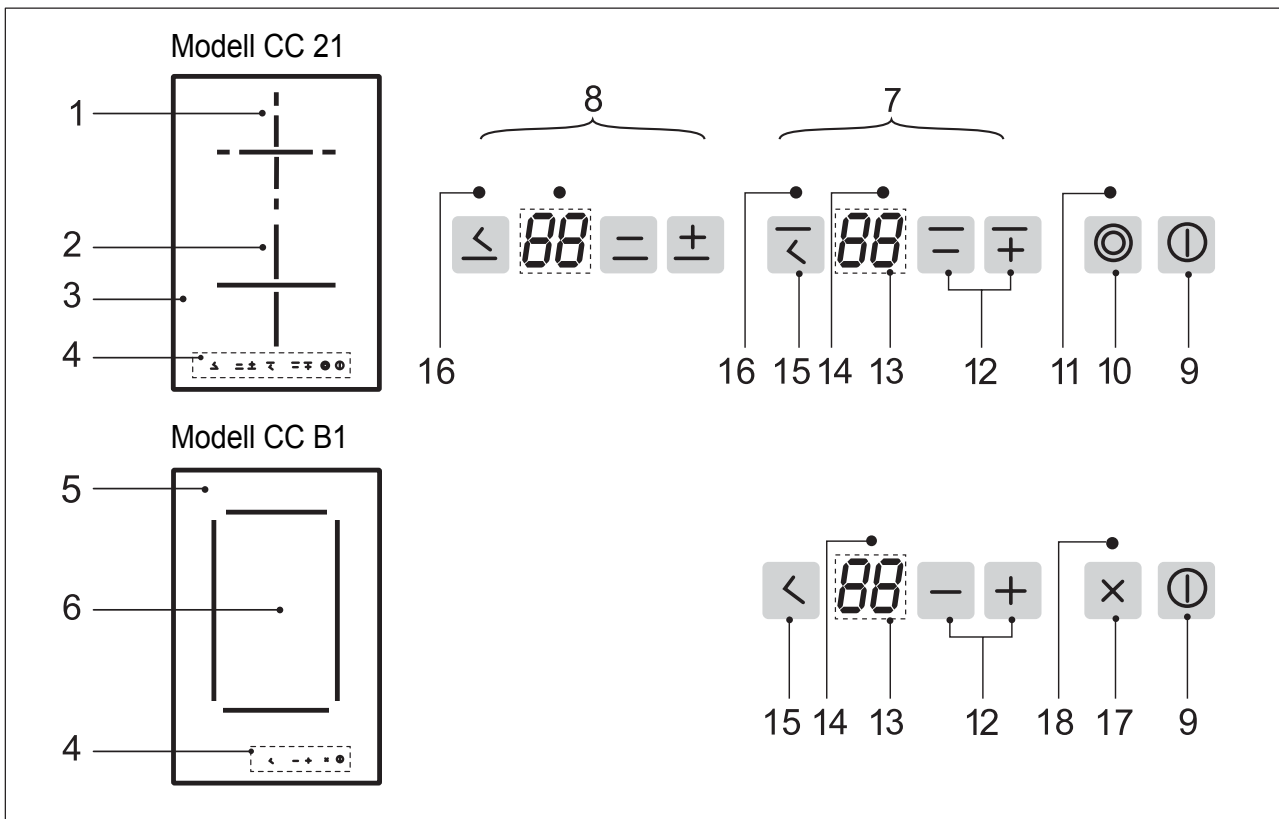
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

Für das Grill-Kochfeld (Modell CC B1)

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die Hitze des Heizkörpers ist das Kochfeld und das Grillgut heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten.
- Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Verwenden Sie zur Pflege der Grillfläche keinesfalls silikonhaltige Pflegemittel! Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Wir weisen darauf hin, dass durch unsachgemäße Reinigung oder das Schneiden mit Messern auf der Grillfläche/Kochfläche entstandene Kratzer keinen negativen Einfluss auf die Funktion des Gerätes haben. Sie beeinträchtigen lediglich das Aussehen.

Für Personen

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



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone hinten (Zweikreiskochzone)
2. Kochzone vorne
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Grill-Kochfeld
6. Grillzone
7. Bedienung hintere Kochzone (Symbol )
8. Bedienung vordere Kochzone (Symbol )
9. Ein-/Aus-Taste
10. Kreisumschaltungstaste (Zweikreiskochzone)
11. Kontroll-Leuchte Zweikreis
12. Plus-Taste und Minus-Taste
13. Kochstufen-Anzeige und Timer-Anzeige
14. Kontroll-Leuchte (blinkt bei Timeranzeige; leuchtet bei Kochstufenanzeige)
15. Abschaltautomatik-Taste (Timer)
16. Kontroll-Leuchte Kindersicherung
17. STOP-Taste
18. Kontroll-Leuchte Kindersicherung

Bedienung durch Sensortasten

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

Ein/Aus-Taste (9)



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

Minus-Taste / Plus-Taste (12)

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

Kochstufen-Anzeige (13)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

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

Kreisumschaltungstaste (10) (nur Modell CC 21)

Für die Umschaltung weiterer Heizkreise.

Abschaltautomatik-Taste (15)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

STOP-Taste (17) (nur Modell CC B1)

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

Betriebsdauerbegrenzung


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


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

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Minuten)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Sonstige Funktionen

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

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

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

Energiespartipps

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

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

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.



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

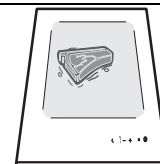
Kochstufen

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

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

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

Grillstufe	Geeignet zum
0	Aus-Stellung
U	Warmhaltefunktion
1 - 4	Warmhalten
5 - 7	Schwaches Grillen
8 - 9	Starkes Grillen



Grillen auf dem Grill-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld ist dazu geeignet, direkt auf der heißen Kochzone zu grillen. Das Grillgut, wie Steaks oder Würstchen, wird auf die heiße Kochzone gelegt.

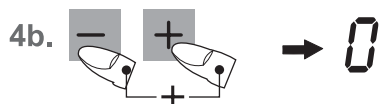
Vor dem ersten Zubereiten von Speisen die Grillfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem fusselfreien Tuch trocken nachwischen.

- Bitte verwenden Sie zum Grillen kein Olivenöl. Eingebraunte Olivenölrreste lassen sich nur sehr schwer wieder entfernen.
- Den Grill unmittelbar vor dem Grillen ca. 5 Minuten auf Stufe 9 vorheizen. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Glaskeramik. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder ähnliches.
- Das Grillgut bei Stufe 9 von jeder Seite grillen, bis es sich von der Grillfläche löst. So verbleibt der Fleischsaft im Grillgut.
- Dann eventuell herunterschalten (z.B. auf Stufe 6) und fertiggrillen. Dicke Fleischstücke und Wurst mehrmals wenden.
- Die Grillfläche nicht mit Öl einfetten. Mageres Fleisch kann mit Öl bestrichen werden. Beim Grillen von sehr fetten Lebensmitteln das austretende Fett während des Grillens vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen. Bei eingelegtem Fleisch überschüssiges Fett und grobe Gewürze (wie Zwiebeln, Blätter oder Thymian) entfernen.
- Bitte bedenken Sie, dass große Mengen Grillgut längere Garzeiten benötigen als kleine. Wir empfehlen daher, mehrmals hintereinander kleinere Mengen zu grillen.
- Nach jedem Grillvorgang die Grillrückstände mit dem Reinigungsschaber entfernen.




Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

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







Kochfeld und Kochzone einschalten


1. **Ein-/Aus-Taste**  solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich darauf mit der **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  eine Kochstufe wählen.
Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
3. Die Kochzone kann verwendet werden.

Um zeitgleich auf der anderen Kochzone zu kochen, die Punkte 2 und 3 wiederholt durchführen.

Kochzone ausschalten

4. a) **Minus-Taste**  mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
4. b) **Minus-Taste**  und **Plus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
4. c) **Ein-/Aus-Taste**  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

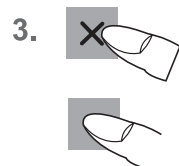
Kochfeld abschalten



5. **Ein-/Aus-Taste**  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

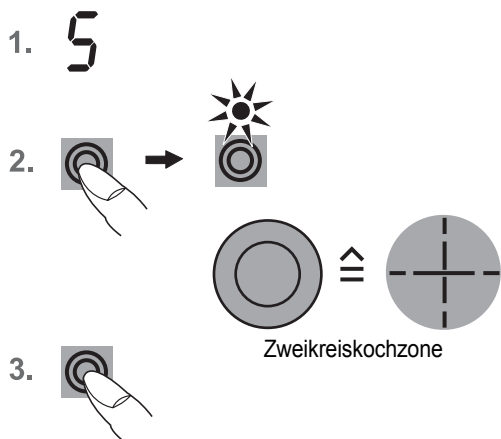
STOP-Funktion (nur Modell CC B1)

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

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





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



Zweikreiszuschaltung (nur Modell CC 21)

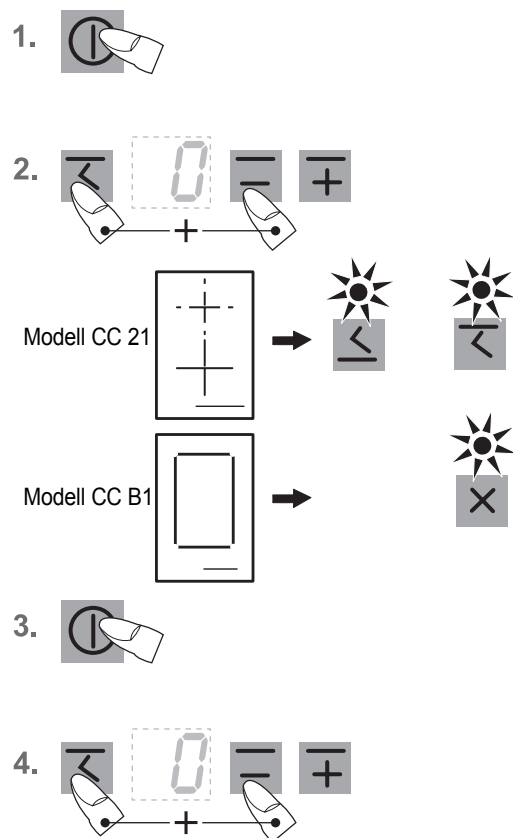
(Nur hintere Kochzone)

Die Zweikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

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

Hinweis




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






Kindersicherung / Verriegelung

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



Kindersicherung einschalten:

1. **Ein-/Aus-Taste**  betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Abschaltautomatik-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen um die Funktion zu aktivieren.
Modell CC 21: Die Kontroll-Leuchten über den Abschaltautomatik-Tasten leuchten.
Modell CC B1: Die Kontroll-Leuchte über der Stop-Taste leuchtet.
Die Bedienung ist gesperrt.

Kindersicherung ausschalten:

3. **Ein-/Aus-Taste**  betätigen.
4. Gleich darauf **Abschaltautomatik-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte erlischt.

Verriegelung einschalten (während dem Kochen):

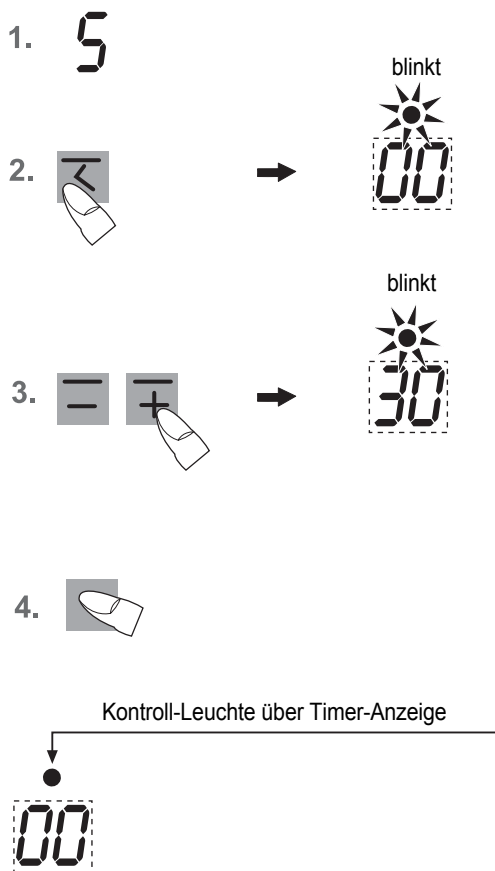
- **Abschaltautomatik-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen um die Funktion zu aktivieren.
Modell CC 21: Die Kontroll-Leuchte über der Abschaltautomatik-Taste leuchtet.
Modell CC B1: Die Kontroll-Leuchte über der Stop-Taste leuchtet.
Die Bedienung ist gesperrt.

Verriegelung ausschalten:

- **Abschaltautomatik-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte erlischt.

Hinweise

- Die aktivierte Kindersicherung/ Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



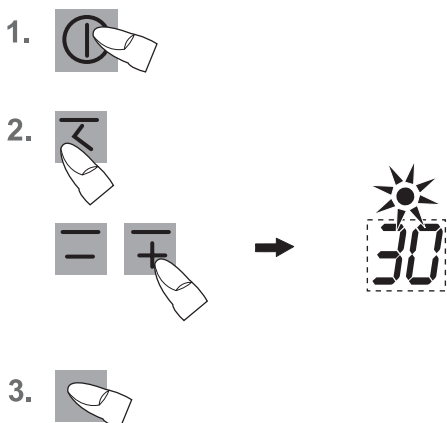
Abschaltautomatik (Timer)

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

1. Das Kochfeld einschalten und eine Kochstufe wählen.
2. Die **Abschaltautomatik-Taste** betätigen. Die Kontroll-Leuchte über der Timeranzeige blinkt.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben.
Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30.
Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zum Verändern der Zeit die Punkte 2 und 3 wiederholen.
- Die Kontroll-Leuchte blinkt bei Timeranzeige.
- Die Kontroll-Leuchte leuchtet bei Kochstufenanzeige.

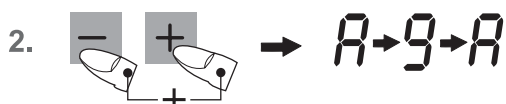
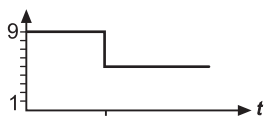


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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

Hinweise

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit, das Kochfeld durch die Ein/Aus-Taste einschalten.
- Die gleichzeitige Verwendung von Kurzzeitwecker und einer Kochzone ist nicht möglich.



Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Ankochautomatik **A**

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

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

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Gleich darauf durch gleichzeitiges Betätigen der **Plus-Taste** und **Minus-Taste** die Ankochautomatik aktivieren. Abwechselnd blinkt dann A und 9.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Hinweise

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

Warmhaltefunktion **U**

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



1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Die **Minus-Taste** **gedrückt halten**, um die Kochstufen herunterzuschalten (... 3, 2, 1, **U**). Bei **U** wird gestoppt, die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste** einmal betätigen (0).

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



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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

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

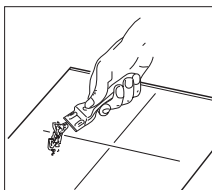
Wöchentliche Pflege

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

Spezielle Verschmutzungen

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

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



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

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

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

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

Grill-Kochfeld

Zuerst werden alle Speisen und Fettspritzer mit einem Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche entfernt. Dies geschieht am einfachsten, indem man unmittelbar nach dem Grillen die Verschmutzungen von der noch heißen Zone auf die kalte Zone verschiebt.

Nach dem Abkühlen des Gerätes lassen sich sodann diese Verschmutzungen mühelos abheben.

Anschließend wird die kalte Grillfläche mit Spülwasser fettfrei gemacht, nass abgewischt und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockengerieben.

Wir empfehlen Ihnen, die Grillfläche mit einer halben Zitrone oder mit Zitronensaft abzureiben. Leichte Eiweißverschmutzungen z.B. von Fleisch werden entfernt und die Grillfläche glänzt wieder.

Hartnäckige Verschmutzungen

Sollten nach dieser Reinigung noch hartnäckige Verschmutzungen auf der Oberfläche verbleiben, kann man diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Kochflächen entfernen.

Dazu wird etwas Reinigungsmittel mit Hilfe eines Küchenpapier-tuches auf der gesamten Grillfläche solange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Unmittelbar danach wird die gesamte Grillfläche mehrmals nass abgewischt und dann trockengerieben.



Verwenden Sie keinesfalls silikonhaltige Reinigungsmittel. Diese hinterlassen einen Schutzfilm auf der Grillfläche, der beim nächsten Grillen in das Grillgut ziehen könnte. Beachten Sie deshalb unbedingt die diesbezüglichen Hinweise der jeweiligen Hersteller.

Verwendung eines Reinigungsschabers

- Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge eines Reinigungsschabers ist sehr scharf.
- Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach auf und schieben Sie die Verkrustungen weg.
- Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers.



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

Bitte beachten

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

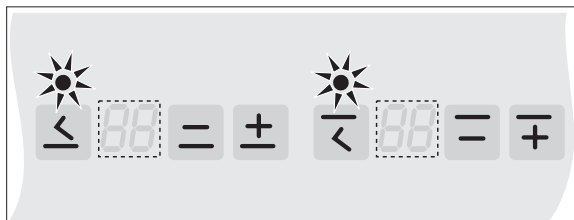
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

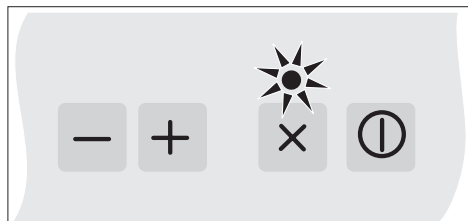
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- **Nur Modell CC 21:**
Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. die Kontroll-Leuchten über den Abschaltautomatik-Tasten leuchten.



Nur Modell CC B1:


Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. die Kontroll-Leuchte über der Stop-Taste leuchtet.



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

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

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

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

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

Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

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

Die Kochfläche heizt nicht auf.

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

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

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

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

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

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

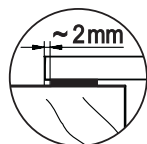
Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.

Arbeitsplattenausschnitt

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

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Herstellen des Arbeitsplattenausschnitts

Der Ausschnitt wird in zwei Arbeitsschritten hergestellt.

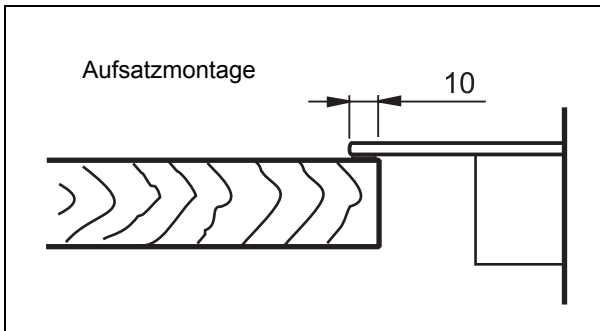
1. Den Ausschnitt für die Bodenwanne herstellen
2. Die Ausfräsung für die Auflage der Glaskeramik-Platte vornehmen. Für diese Ausführung ist mindestens eine Oberfräse mit Führungsleiste erforderlich.

Hinweis:

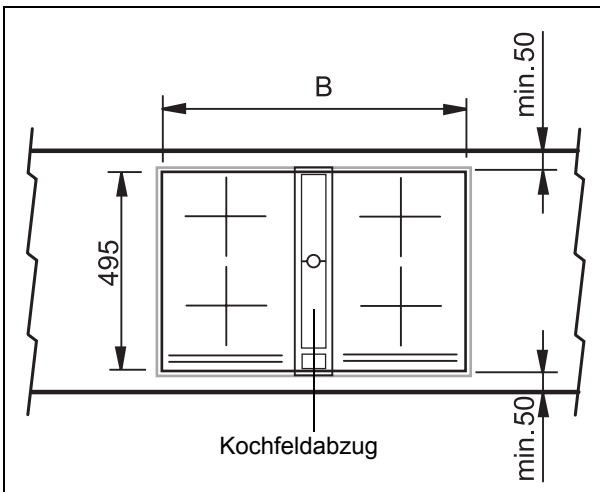
Bei Kunststoff- und Holzarbeitsplatten empfiehlt es sich den Falz weniger tief auszufräsen, bzw. die Kochfelder mit etwas Überstand zu montieren, um die Arbeitsplatten-Oberfläche vor unbeabsichtigtem Abstellen heißer Töpfe/Pfannen zu schützen.

Um eine exakte Flächenbündigkeit bei Steinarbeitsplatten herzustellen, ist die Ausfräsung ggf. anzupassen.

Aufsatzmontage



Die BORA-Classic-Einbaugeräte lassen sich beliebig kombinieren. Es ergeben sich je nach Einbausituation folgende Ausschnittmaße:



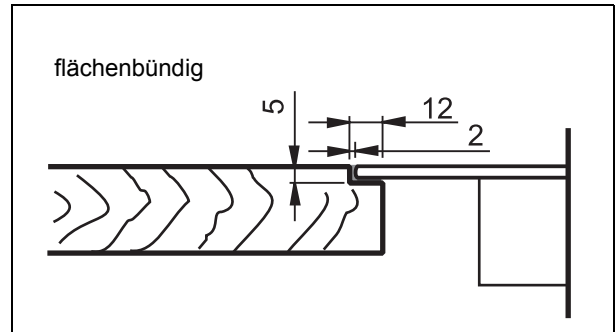
	Kochfelder	Kochfeldabzug	Maß B in mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Hinweis

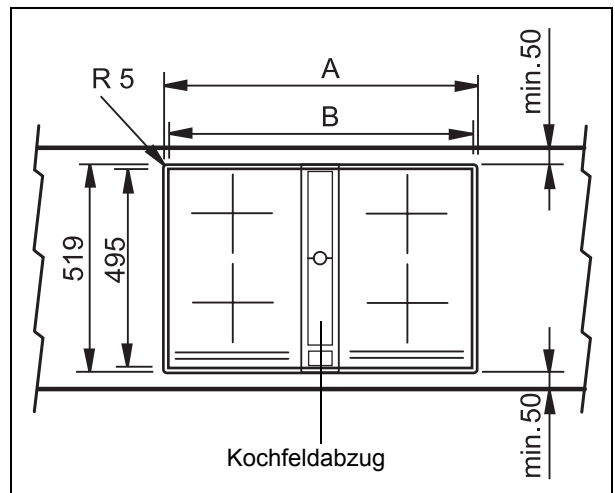
Zwischen allen Einbaugeräten sind **2 mm Abstand** vorzusehen.

Flächenbündige Montage der Kochfelder

Bei flächenbündiger Montage muss die Arbeitsplatte mit folgendem Falzmaß versehen werden:



Die BORA-Classic-Einbaugeräte lassen sich beliebig kombinieren. Es ergeben sich je nach Einbausituation folgende Falz- und Ausschnittmaße:

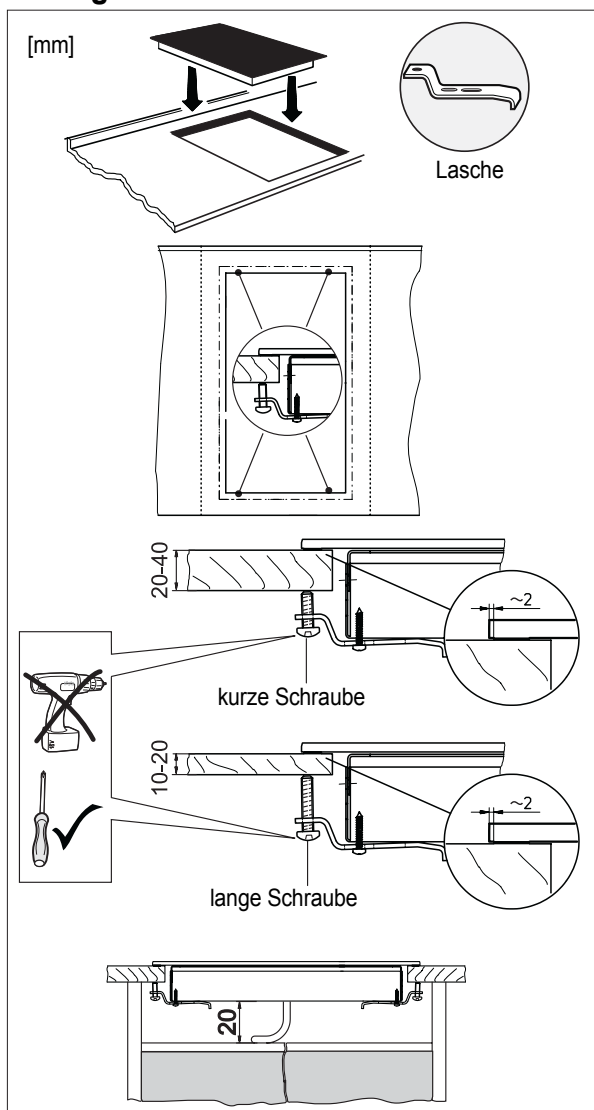


	Kochfelder	Kochfeldabzug	Maß A in mm	Maß B in mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Hinweis

Zwischen allen Einbaugeräten sind **2 mm Abstand** vorzusehen.

Montage mit Lasche



- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten. Zum Ausgleich muss eine metrische Schraube an der Lasche eingesetzt werden.

Wichtig:

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

Einkleben der Kochfelder

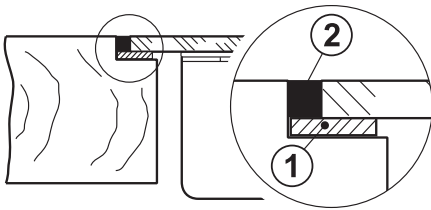
Hinweise

- Um Schäden an der Arbeitsplatte und an der Kochfläche zu vermeiden, ist es erforderlich, das System Arbeitsplatte/Kochfläche dauerhaft wasserdicht zu verkleben.
- Die zu verklebenden Teile müssen trocken und fettfrei sein.
- Zum Einkleben der Kochfläche benötigen Sie Haftreiniger und hitze- und feuchtigkeitsbeständigen Silikonkleber (150°C).
- **Beachten Sie unbedingt die bei beiden Materialien beiliegenden Verarbeitungshinweise!** Hier finden Sie auch die Berechnungsformel zum Aushärten des Silikonklebers. **Vor Ablauf dieser Aushärtzeit darf die Kochfläche nicht in Betrieb genommen werden, da der Silikonkleber beschädigt werden kann!**
- **Verkleben Sie die Kochfläche nur an ihren Außenrändern!**
- Bei Steinarbeitsplatten soll der Einbau bündig erfolgen, bei wärmeempfindlichen Arbeitsplatten (z.B. Holz) muss die Kochfläche ca. 1 mm überstehen.
- Nie die Kochfläche mit der Glaskeramik ungeschützt auf die Arbeitsplatte oder auf den Boden legen. Durch Verschmutzungen (Metallspäne, Steinreste ö.ä.) können Kratzer auf der Oberfläche der Glaskeramik entstehen. Bitte immer Pappe oder eine Wolldecke unterlegen.

Arbeitsablauf

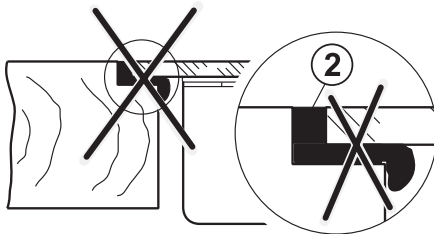
1. Dichtband ① in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber ② unter das Kochfeld durchdrücken kann.
Wichtig: Nur das der Kochfläche beiliegende Dichtband verwenden! Bei Verwendung anderer Dichtungen ist nicht gewährleistet, dass die Kochfläche nach dem Einbau nicht weiter absackt.
2. Die Kochfläche ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und die Höhe prüfen.
3. Die Kochfläche wieder herausnehmen.
4. Die Außenränder der Kochfläche sowie die seitlichen Schnittflächen der Arbeitsplatte im Bereich des Verklebens mit dem Haftreiniger vorbehandeln.
Den Haftreiniger auf stark saugende Untergründe (z.B. Spanplatten) dick mit einem Pinsel auftragen. Bei schwach saugenden Untergründen (z.B. Marmor oder Granit) genügt es, den Haftreiniger dünn mit einem Filz aufzutragen.
Wichtig: Nach dem Auftragen muss der Haftreiniger immer ca. 30 Minuten lang ablüften.
5. Nun die Kochfläche einlegen und ausrichten.

6. Schließlich den Spalt zwischen Kochfläche und Arbeitsplatte mit Silikonkleber ② ausfügen.



7. Die Fuge mit einem Spachtel und entspanntem Wasser glätten.

Achtung: Dichtband ① verwenden! Silikonkleber ② darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche drücken. Ein späteres Herausnehmen der Mulde ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung besteht keine Gewährleistung.



Elektrischer Anschluss

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

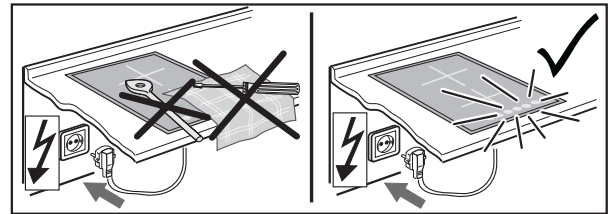
Anschlusswerte

Netzspannung: 220 - 240V~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung: 220 - 240V

Inbetriebnahme

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

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



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

Technische Daten

Abmessungen Kochfeld		mm	40 x 340 x 515	
Höhe/ Breite/ Tiefe				
Kochzonen				
hinten	Ø cm (kW)	18/ 12	(1,7)	
vorne	Ø cm (kW)	14,5	(1,2)	
Kochfeld, gesamt		kW	2,9	

Abmessungen Kochfeld		mm	40 x 340 x 515	
Höhe/ Breite/ Tiefe				
Kochzone		cm	18,5 x 30,5	
		kW	1,4	
Kochfeld, gesamt		kW	1,4	

Disposing of the packaging

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

Disposing of old appliances



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

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

Appropriate use

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

The hob must be properly installed and connected!

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

For your information...

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

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

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

Contents

Safety instructions	17
Connection and operation.....	17
General information on the hob	17
For the griddle hob (Model CC B1).....	17
Concerning persons.....	17
Appliance description	18
Operating the hob with the sensor keys.....	18
Operation	19
Operation time limit.....	19
Other functions.....	19
How to cut power consumption.....	19
Power settings	19
Grilling on the griddle cooking zone.....	19
Operating the keys.....	20
Switching on the hob and cooking zones.....	20
Switching off a cooking zone	20
Switching off the hob.....	20
STOP function (only model CC B1).....	20
Dual circuit activation (only model CC 21).....	21
Child safety device / lock	21
Automatic switch-off (timer)	22
Minute minder (egg timer)	22
Automatic boost function	23
Keep-warm function	23
Cleaning and care	24
Glass ceramic hob	24
Specific soiling	24
Griddle hob	24
Using a cleaning scraper	24
What to do if trouble occurs	25
Assembly instructions	26
Safety instructions for kitchen unit fitters	26
Installation.....	26
Cutting out the worktop	26
Mounting the attachment	27
Flush-mounted installation of the hobs	27
Installation with a bracket	28
Gluing in the hobs	28
Electrical connection.....	29
Start of operation	29
Technical data	29

Connection and operation

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

General information on the hob

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

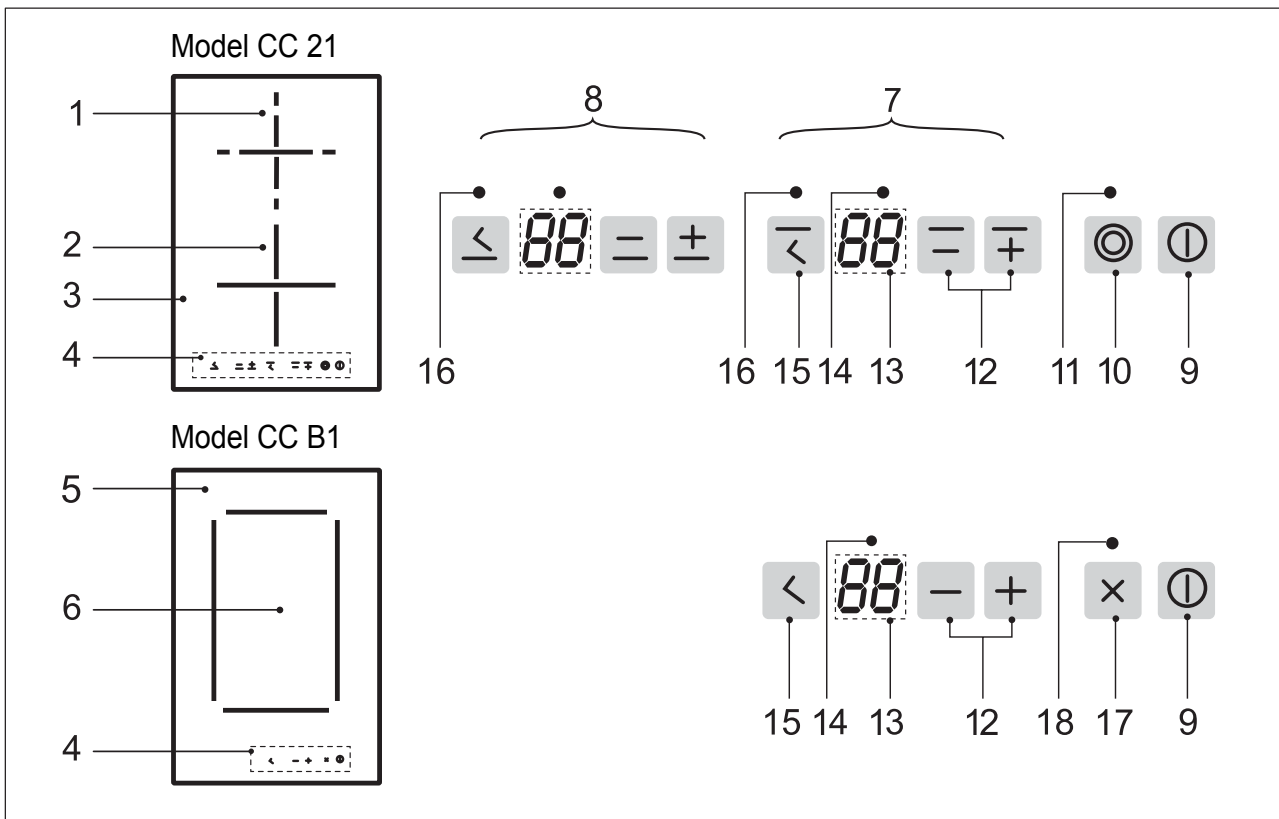
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Do not allow spilled food to burn repeatedly.

For the griddle hob (Model CC B1)



- Be extremely careful when operating the grilling mode. Heat from the heating element will heat up the hob and the food you are grilling, so it is advisable to use oven gloves and tongs.
- Hot fat may squirt out of food that has been pricked, such as sausages. Use tongs to prevent burns to your skin and particularly to avoid getting hot fat into your eyes.
- Supervise the grilling procedure at all times.
- Always make sure that children are kept well away!
- Never use silicone-containing cleansing agents to clean the grilling surface! Please observe the cleaning and servicing instructions.
- We would like to indicate that scratches on the griddle/hob caused by improper cleaning or cutting with knives do not have a negative influence on the operation of the device. They merely impair the appearance of the appliance.

Concerning persons

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



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Back cooking zone (dual circuit cooking zone)
2. Front cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Touch-control operating panel
5. Griddle hob
6. Grill zone
7. Back cooking zone controls (symbol )
8. Front cooking zone controls (symbol )
9. On/Off key
10. Circuit activation key (dual circuit cooking zone)
11. Dual-circuit cooking zone control lamp
12. Plus and minus keys
13. Power setting display and timer display
14. Control lamp (blinks for the timer display; lights up for the power setting display)
15. Automatic switch-off (timer)
16. Childproof lock control lamp
17. STOP key
18. Childproof lock control lamp

Operating the hob with the sensor keys

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

On/Off key (9)



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

Minus key / Plus key (12)

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

Power setting display (13)

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

- H..... Residual heat
- A..... Automatic boost function
- STOP Stop function
-  Keep-warm function
-  Error message

Circuit activation key (10) (only model CC 21)

To activate other heating circuits.

Automatic switch-off key (15)

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

STOP key (17) (only model CC B1)

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

Operation time limit

The hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart),

provided that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use. If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

Power setting	Operation time limit (minutes)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Other functions

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

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

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

How to cut power consumption

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

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

Residual heat display

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

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

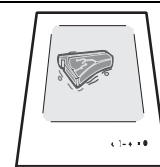
Power settings

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

Setting	Suitable for
0	Switching off, using remaining heat
U	Keep-warm function
1-2	Simmering small quantities (lowest power setting)
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting (highest power setting)

A higher power setting may need to be selected for cooking pots without a lid.

Grilling level	Suitable for
0	Switching off
U	Keep-warm function
1 - 4	Warming
5 - 7	Moderate grilling
8 - 9	Hot grilling



Grilling on the griddle cooking zone

The glass ceramic hob is suitable for grilling food direct on a hot cooking zone. Food to be grilled, such as steaks or sausages, is placed on the hot cooking zone.

Clean the griddle with a moist cloth and some detergent before using it for the first time. Afterwards wipe it dry with a non-fluffy cloth.

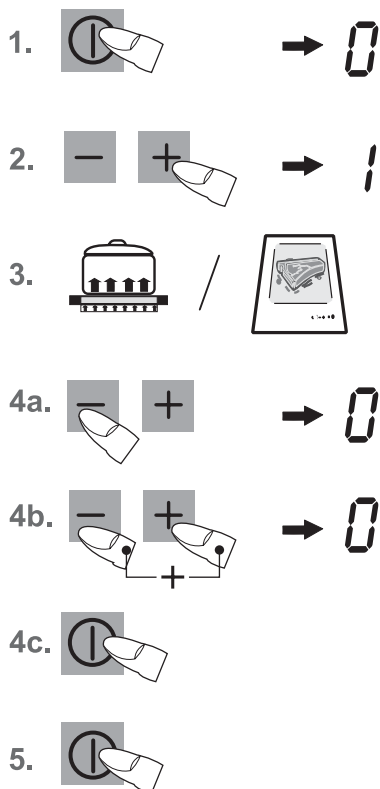
- Please do not use olive oil for grilling. Burnt in residues of olive oil can only be removed with great difficulty.
- Preheat the barbecue immediately before grilling for approx. 5 minutes at grill level 9. Place the food directly onto the glass ceramic. Do not use aluminium foil or similar.
- Grill the meat on both sides at grill level 9 until it can be taken off from the griddle. In this way the meat juices remain in the grill goods.
- Then switch down, if required (e.g. level 6), and grill the meat until it is done. Turn thick pieces of meat or sausages several times.
- Do not grease the griddle with oil. Lean meat can be greased with oil. When grilling very fatty foods, carefully dab away the fat using a paper kitchen towel. In the case of pickled meat, remove surplus grease and coarse spices (like onions, leaves or thyme).
- Please keep in mind that large quantities of meat and sausages need longer grilling times than small quantities. We therefore recommend grilling several smaller quantities one after the other.
- Remove the grilling residuals with a clean scraper after every grilling procedure.

Operating the keys

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

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

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



Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **On/Off key** until the power setting 0 appears. A short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Then immediately use the **Plus key** or **Minus key** to select a cooking level.
The Plus key will activate power setting 1 and the Minus key power setting 9.
3. The other cooking zone can be used.

Repeat items 2 and 3 in order to cook on other cooking zone at the same time.

Switching off a cooking zone

4. a) Press the **Minus key** several times until the power setting display shows 0, or
4. b) press the **Minus key** and the **Plus key** once at the same time. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power setting or
4. c) press the **On/Off key** . The entire hob will be switched off (all of the cooking zones are switched off).

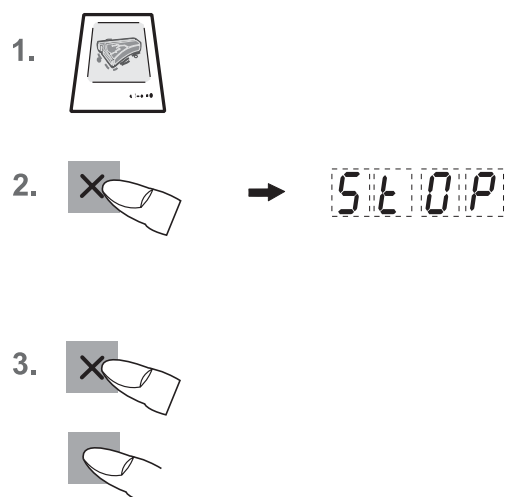
Switching off the hob

5. Press the **On/Off key** . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

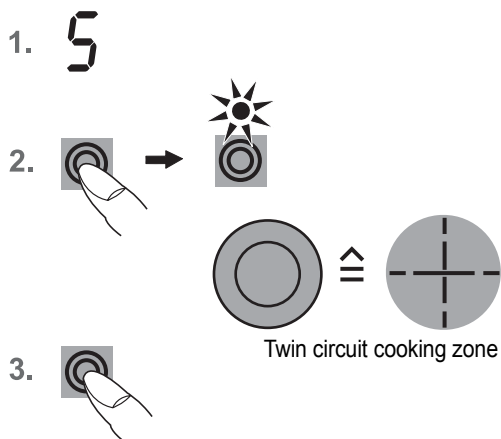
STOP function (only model CC B1)

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

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





1. Pots and pans are on the cooking zones or food is being grilled and the required power level has been set.
2. Press the **STOP key** . The letters S-T-O-P will be shown one after another instead of the cooking level previously selected.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP key** and then **any other key** (except the On/Off key).
The second key must be pressed within 10 seconds as the hob will otherwise be switched off.



Dual circuit activation (only model CC 21)

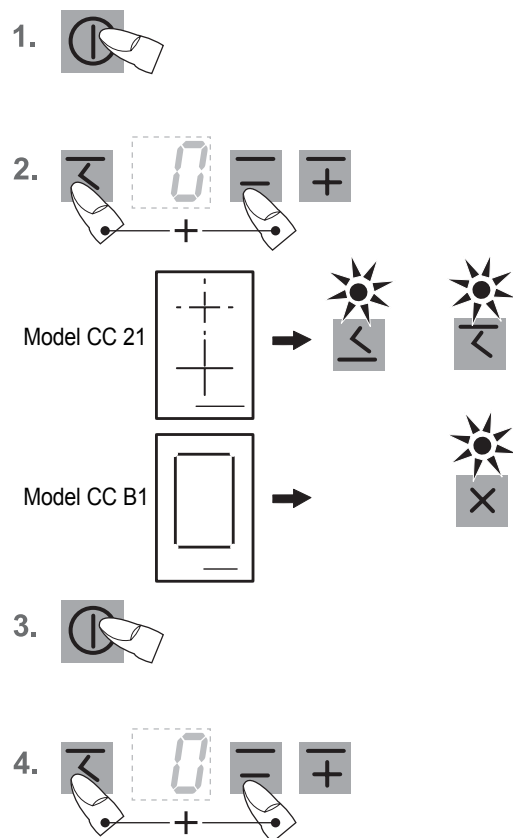
(only back cooking zone)

The dual circuit activation of the respective cooking zone can only be effected after the corresponding cooking zone has been switched on.

1. Select the power setting of your choice from 1-9.
2. Press the **circuit activation key**  to switch on the second heating circuit. The dual circuit control lamp will light up.
3. Pressing the **circuit activation key**  again will switch off the outer heating circuit. The dual circuit control lamp will go off.

Please note




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






Child safety device / lock

The child safety device/ lock can be used to lock key operation and power settings. Only the On/Off key can be used to switch the hob off.



Switching on the child safety device:

1. Press the **On/Off key**  in order to switch on the hob.
2. Then immediately press the **automatic switch-off key**  and the **Minus key**  simultaneously to activate the function.
Model CC 21: The control lamps above the automatic switch-off keys will light up.
Model CC B1: The control lamp above the stop key will light up.
The controls are locked.



Switching off the childproof lock:

3. Press the **On/Off key** .
4. Then immediately press the **automatic switch-off key**  and the **Minus key**  simultaneously in order to switch off the function. The control lamp will go off.

Activating the lock (while cooking):

- Press the **automatic switch-off key**  and the **Minus key**  simultaneously to activate the function.
Model CC 21: The control lamp above the automatic switch-off key will light up.
Model CC B1: The control lamp above the stop key will light up.
The controls are locked.

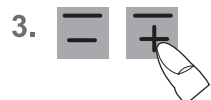
Switching off the lock:

- Press the **automatic switch-off key**  and the **Minus key**  simultaneously to deactivate the function. The control lamp will go off.

Notes

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

1. 5



Control lamp above the timer display



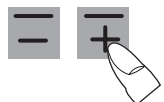
Automatic switch-off (timer)

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

1. Switch on the hob and select a power setting.
2. Press the **automatic-switch-off** key. The control lamp above the timer display will blink.
3. Then immediately use the **Plus key** or the **Minus key** to set the cooking time at between 1 and 99 minutes.
With the Plus key the display will commence at 01, and with the Minus key it will commence at 30.
The setting will be reset if the Plus and Minus keys are pressed simultaneously (00).
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the On/Off key).

Notes

- Repeat 2 and 3 to change the time.
- The control lamp will blink for the timer display.
- The control lamp lights up for the power setting.

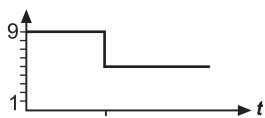


Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Press the **automatic-switch-off** key.
Use the **Plus key** or the **Minus key** to set the time in minutes.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key.

Notes

- The minute minder remains in operation when the glass ceramic hob is switched off. Switch the hob off with the On/Off key to adjust the time.
- It is not possible to use the minute minder and a cooking zone at the same time.



1.



2.



3.



4.



Power setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Automatic boost function **A**

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

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

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

1. Switch on the hob.
2. Then immediately press the **Plus key** and the **Minus key** simultaneously to activate the automatic boost function. A and 9 will then blink alternately.
3. Then immediately use the **Minus key** to select a lower simmering setting from 1 to 8.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting.

Notes

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

1.



2.



3.



Keep-warm function **U**

With the keep-warm function **U** you can use one of the cooking zones to keep ready-cooked food warm. The respective cooking zone is operated at a low power level.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. Keep the **Minus key** pressed to switch the power settings down (... 3, 2, 1, **U**). The setting will stop at **U** and the warming function will have been activated.
3. Press the **Minus key** once to switch the function off (0).

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



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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

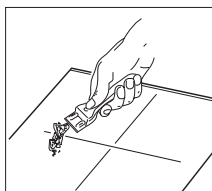
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

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

Specific soiling

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

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



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

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

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

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

Griddle hob

Firstly use a scraper to remove all food and grease spats off the hot zone of the griddle. It is easiest if, immediately subsequent to using the griddle, any dirt is pushed from the zone which is still hot onto the cold zone, since this dirt can then be easily removed after the appliance has cooled down.

The cold griddle is then freed of grease with the help of dishwasher, wiped with a damp cloth and then dried with a clean cloth or a sheet of kitchen roll.

We recommend that you rub down the griddle with half a lemon or lemon juice. Any slight dirt marks from protein, e.g. from meat, is removed and the griddle shines again.

Stubborn stains

Should there still be stubborn stains on the surface subsequent to this cleaning procedure, they may be removed with a cleaning agent suitable for hobs.

A little of the cleaning agent is rubbed onto the entire surface of the griddle with a sheet of kitchen roll until no more stains are visible. The entire griddle surface is then immediately wiped several times with a damp cloth after which it is rubbed dry.



Never use cleansers which contain silicon. These will leave a film on the grill surface which could be absorbed by the food upon next use. The manufacturer's instructions must be followed here.

Using a cleaning scraper

- Caution! Risk of cutting! The blade of the cleaning scraper is very sharp!
- Always hold the cleaning scraper flat to the surface and push the grease away from you.
- Do not scratch the surface with the edge of the scraper.



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

Please note

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

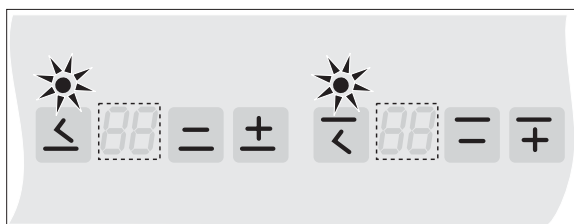
You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?

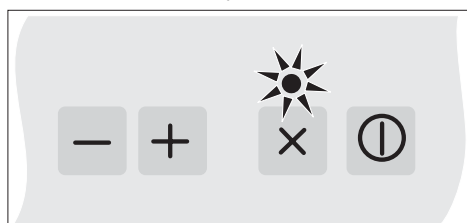
- Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your hob on?


- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- **Only Model CC 21:**
Are the sensor keys locked (childproof lock), i.e. are the control lamps above the stop key illuminated?



- **Only Model CC B1:**
Are the sensor keys locked (childproof lock), i.e. is the control lamp above the stop key illuminated?




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

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

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

Remedy: clean the surface or remove the item.

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

The hob or a cooking zone has suddenly switched off.

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

Cooking zone cannot be switched off.

- Faulty electronic component.
Disconnect fuse, call customer service.

Cooking zone does not heat up.

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

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

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

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

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

Does the hob have tears or cracks?

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

Safety instructions for kitchen unit fitters

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

Installation

Important information

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

Sealing of the hob

The hob sealing included is to be properly inserted before installation.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).

Working surface cut-out

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

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

Cutting out the worktop

The cut-out is produced in two work steps.

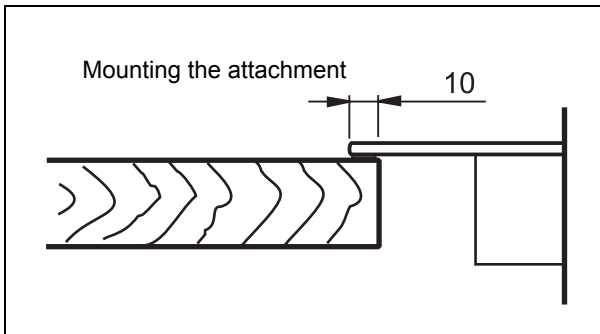
1. Making the opening for the base pan.
2. Making the recess for the support of the glass ceramic hob.
For this model at least one recessing machine with a guide strip is required.

Please note:

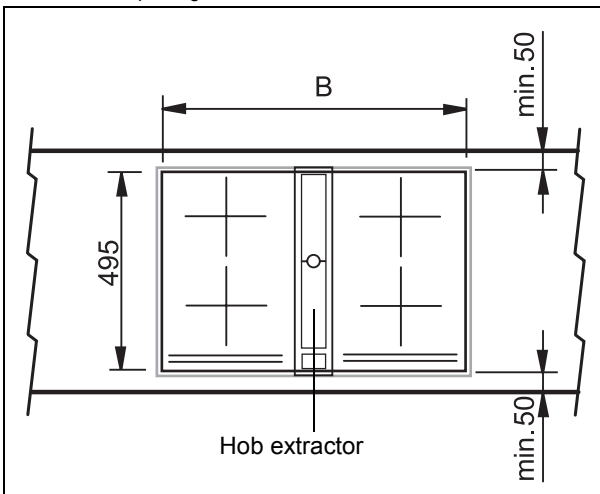
For plastic and wooden worktops it is recommendable not to mill out the groove too deeply or to mount the hobs with a slight projection in order to protect the worktop surface from having hot pots/pans unintentionally placed on it.

In order to ensure that it is exactly flush with the stone worktop, the recess may have to be modified accordingly.

Mounting the attachment



BORA Classic built-in appliances can be combined as required. Depending on the installation situation, the following dimensions result for the opening:



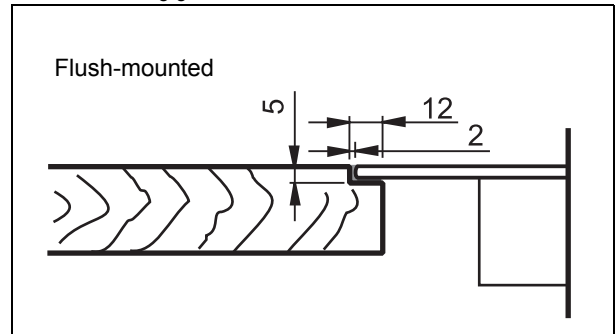
	Hobs	Hob extractor	Dimension B in mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Please note

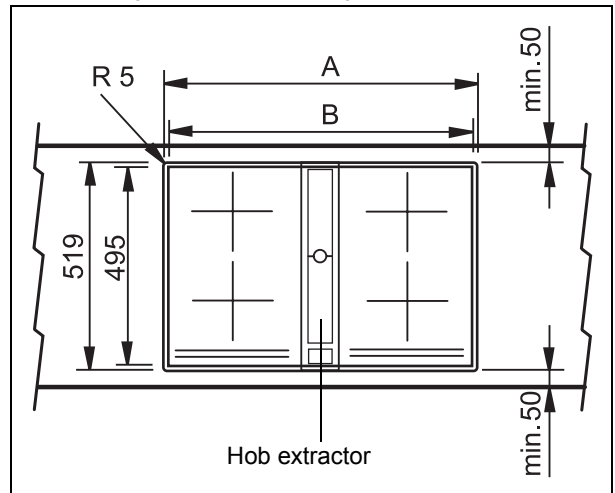
A gap of 2 mm must be provided for between all the built-in appliances.

Flush-mounted installation of the hobs

When the hobs are flush-mounted, the worktop must be provided with the following groove dimensions:



BORA Classic built-in appliances can be combined as required. Depending on the installation situation, the following dimensions result for the groove and the opening:

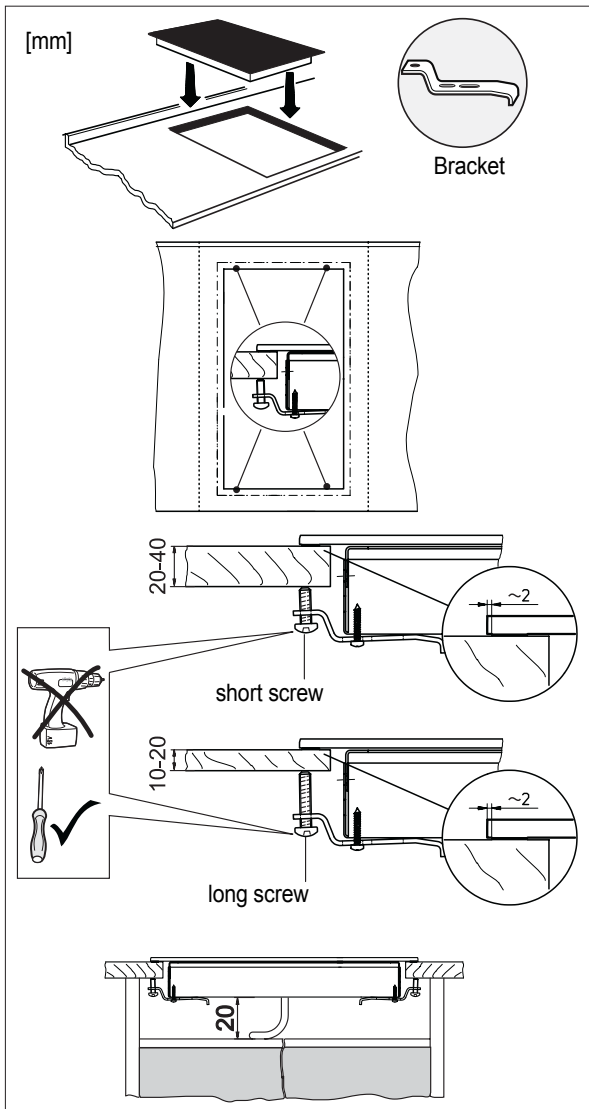


	Hobs	Hob extractor	Dimension A in mm	Dimension B in mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Please note

A gap of 2 mm must be provided for between all the built-in appliances.

Installation with a bracket



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

Important:

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

Gluing in the hobs

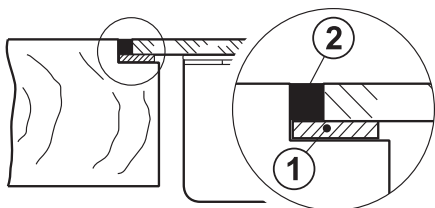
Notes

- In order to avoid damage to the worktop and the hob, it is necessary to glue the system worktop/hob with a permanent seal so that it is water-proof.
- The parts to be glued together must be dry and free from grease.
- To glue the hob, you require the water-proof wash primer and the heat and moisture-resistant silicone adhesive (150?).
- **It is absolutely necessary to observe the enclosed processing instructions for the two materials.** Here you will also find a calculation formula for the hardening of the silicone adhesive. **Do not operate the cooking zone before the hardening process is over as otherwise the silicone adhesive can be damaged.**
- **Only glue the hob on its outer edges!**
- With stone worktops installation is to be flush, with heat-sensitive worktops (e.g. wood) the hob must project about 1 mm.
- Never place the hob with the glass ceramic surface unprotected on the worktop or the floor. Dirt (metal chips, small pieces of stone etc.) can cause scratches on the surface of the glass ceramic hob. Please always place it on cardboard or a wool rug.

Procedure

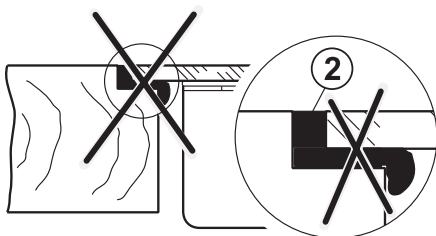
1. Glue the sealing tape ① onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive ② can be pressed under the hob.
Important: Only use the sealing tape that is supplied with the hob! Should you use any other sealing there is no guarantee that the hob will not sink down after installation.
2. Insert the hob without any glue into the worktop opening and check the height.
3. Remove the hob again.
4. Use the wash primer to pre-treat the outer edges of the hob and the side cut surfaces of the worktop where they have been glued.
Apply a thick coat of the primer with a brush on highly absorbent surfaces (e.g. chipboard). With less absorbent surfaces (e.g. marble or granite) it is sufficient to apply the primer with a felt cloth.
Important: After application, the primer must be left for about 30 minutes.
5. Now insert the hob and align.

6. Finally, fill the gap between the hob and the worktop with silicone ② adhesive.



7. Smooth the joint with a spatula and water containing a little washing-up liquid.

Attention: Use sealing ① tape! The silicone adhesive ② must not get under the support surface. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.



Electrical connection

- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

- If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

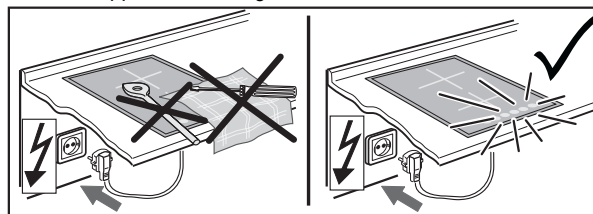
Power supply

Mains voltage: 220 - 240V~, 50-60 Hz
Component rated voltage: 220 - 240V

Start of operation

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

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



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

Technical data

Dimensions		mm	40 x 340 x 515	
Hob				
Height/ width/ depth	mm			
Cooking zones				
Back	Ø cm (kW)	18/ 12 (1.7)		
Front	Ø cm (kW)	14.5 (1.2)		
Hob, total kW			2.9	

Dimensions		mm	40 x 340 x 515	
Hob				
Height/ width/ depth	mm			
Cooking zone				
	cm	18.5 x 30.5		
	kW	1.4		
Hob, total kW			1.4	

Elimination de l'emballage

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

Elimination des appareils hors service



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

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

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

La table de cuisson doit être correctement encastrée et connectée !

L'appareil ne doit pas être commandé via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Ce que vous trouverez ici...

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

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

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

Sommaire

Consignes de sécurité	31
Pour le raccordement et le fonctionnement	31
Pour la table de cuisson en général.....	31
Concernant la plaque de cuisson Grill (Modèle CC B1)	31
Pour les personnes	31
Description de l'appareil	32
Commande par touches sensibles	32
Utilisation	33
Limitation de la durée de fonctionnement	33
Autres fonctions	33
Conseils pour économiser de l'énergie.....	33
Positions de cuisson	33
Griller sur la zone de cuisson Grill	33
Utilisation des touches	34
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	34
Arrêter la zone de cuisson	34
Arrêter la table de cuisson	34
Fonction STOP (uniquement pour modèle CC B1).....	34
Mise en circuit du cercle extérieur (uniquement pour modèle CC 21).....	35
Verrouillage / Sécurité-enfants.....	35
Arrêt automatique (minuterie)	36
Minuterie (sablier)	36
Précuisson automatique	37
Fonction de maintien au chaud	37
Nettoyage et entretien	38
Table de cuisson vitrocéramique	38
Salissures résistantes	38
Plaque de cuisson Grill	38
Utilisation du grattoir	38
Que faire en cas d'anomalie?	39
Instructions de montage	40
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	40
Montage	40
Réalisation de la découpe dans le plan de travail.....	40
Montage posé	41
Montage à fleur	41
Montage avec languette	42
Collage des tables de cuisson	42
Raccordement électrique	43
Mise en service	43
Caractéristiques techniques	43

Pour le raccordement et le fonctionnement

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

Pour la table de cuisson en général

- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!

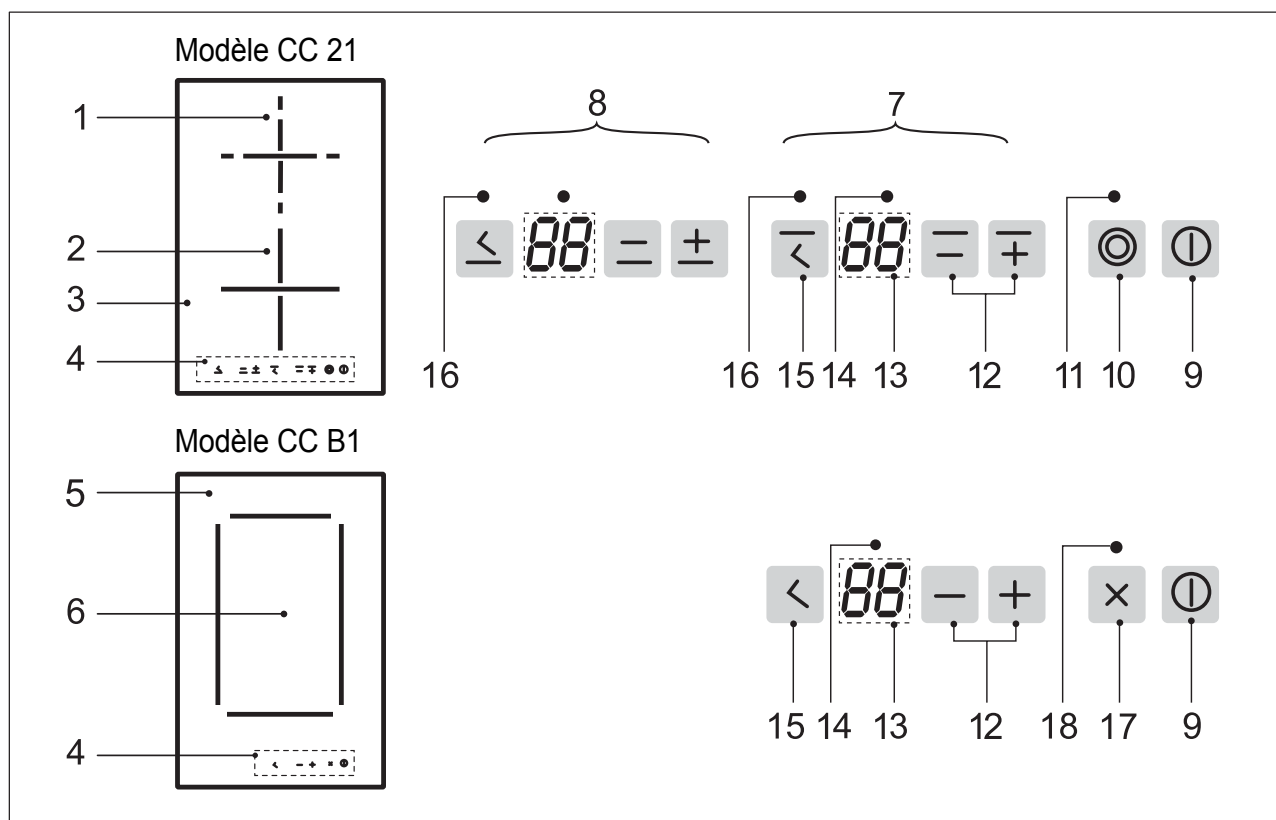
- Maintenez les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne posez jamais d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles!
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Evitez de laisser brûler à nouveau les encrassements.

Concernant la plaque de cuisson Grill (Modèle CC B1)





- Prenez des précautions particulières en mode Grill. La chaleur de l'élément chauffant produit des températures très élevées au niveau des grillades et de la zone de cuisson. Employez impérativement une pince spéciale grillades et un gant de cuisine!
- Les aliments « piqués » (par ex. saucisses) peuvent provoquer des éclaboussures de graisse chaude. Pour éviter tout risque de brûlure de la peau et, en particulier des yeux, manipulez les grillades avec une pince spéciale grillades.
- Surveillez l'appareil durant toute la cuisson.
- Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du silicone pour l'entretien de la surface grill. Respectez les indications concernant le nettoyage et l'entretien.
- Les rayures éventuelles provoquées par un nettoyage non approprié ou par l'utilisation de couteaux sur la surface grill/table de cuisson n'ont pas une influence négative sur le bon fonctionnement de l'appareil. Elles ont uniquement une influence sur son aspect esthétique.

Pour les personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil.
Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson (zone à double circuit de chauffe)
2. Zone de cuisson avant
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Bandeau de commande Touch-Control
5. Table de cuisson Grill
6. Zone de cuisson Grill
7. Commande de la zone de cuisson arrière (symbole )
8. Commande de la zone de cuisson avant (symbole )
9. Touche Marche/Arrêt 
10. Touche de mise en circuit (zone de cuisson à double circuit)
11. Le voyant de contrôle deuxième circuit
12. Touches Plus et Moins
13. Affichage des positions de cuisson et affichage de la minuterie
14. Témoin lumineux (clignote pour l'affichage minuterie ; allumé pour l'affichage position de cuisson)
15. Arrêt automatique (minuterie)
16. Témoin lumineux sécurité-enfants
17. Touche STOP 
18. Témoin lumineux sécurité-enfants

Commande par touches sensibles

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

Touche Marche/Arrêt (9)



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

Touche Moins / Touche Plus (12)

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

Affichage de la position de cuisson (13)

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

- H..... Chaleur résiduelle
- A..... Pré-cuisson automatique
- STOP Fonction Stop
-  Fonction de maintien au chaud
-  Message d'erreur

Touche Multicircuits (10) (uniquement pour modèle CC 21)

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

Touche arrêt automatique (15)

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

Touche STOP (17) (uniquement pour modèle CC B1)

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

Limitation de la durée de fonctionnement


La table de cuisson possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).


Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement. Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement (minutes)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole , appuyez sur la même touche ou arrêtez et remettez en marche la table de cuisson.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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



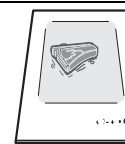
Positions de cuisson

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

Position de cuisson	Indiquée pour
0 U 1-2	Position Arrêt Fonction de maintien au chaud Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3 4-5	Continuer la cuisson Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6 7-8 9	Rôtir, préparer un roux Rôtir Démarrer la cuisson, saisir, rôtir (puissance max.)

Pour les casseroles sans couvercle, la sélection d'une position de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

Niveau grill	Indiquée pour
0 U	Position Arrêt Fonction de maintien au chaud
1 - 4	maintenir à température
5 - 7	Griller à basse température
8 - 9	Griller à température élevée



Griller sur la zone de cuisson Grill

La table de cuisson vitrocéramique permet de réaliser des grillades directement sur la zone de cuisson. Les grillades, comme steaks ou saucisses, sont posées sur la zone de cuisson chaude.

Avant de préparer des aliments pour la première fois, nettoyez la surface grill avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle. Essuyez, ensuite, avec un linge non peluchant.

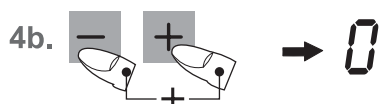
- Pour griller, merci de ne pas utiliser de l'huile d'olive. Les résidus d'huile d'olive incrustés ne peuvent être éliminés que très difficilement.
- Avant de griller, préchauffez le grill durant 5 minutes environ sur position 9. Posez les aliments à griller directement sur le grill vitrocéramique. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou un autre support similaire.
- Grillez l'aliment des deux côtés sur position 9, jusqu'à ce qu'il se détache de la surface. En procédant ainsi, la viande conserve tout son jus et reste savoureuse.
- Réduisez éventuellement ensuite la température (par ex. sur position 6) pour finir la cuisson. Les morceaux de viande épais et les saucisses doivent être retournés plusieurs fois durant la cuisson.
- Ne graissez pas la surface grill avec de l'huile. Les viandes maigres peuvent être badigeonnées avec de l'huile. En grillant des aliments très gras, éliminez la graisse accumulée en la tamponnant avec précaution avec du papier de cuisine absorbant. Pour les viandes marinées, enlevez l'excès de graisse et les condiments coupés grossièrement (comme par ex. oignons, feuilles de laurier ou branches de thym).
- Vous devez tenir compte que de grosses quantités d'aliments à griller nécessitent des temps de cuisson plus longs que de petites quantités. Il est donc préférable de griller de plus petites quantités en plusieurs fois.
- Après chaque cuisson, enlevez les résidus et miettes de viande avec le grattoir spécial vitrocéramique.

Utilisation des touches




Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

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







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

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt**  jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.
2. Sélectionner, tout de suite après, une position de cuisson avec les touches **Plus**  ou **Moins**  .
Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
3. La zone de cuisson peut être utilisée.

Pour cuire simultanément sur l'autre zone de cuisson, répéter les points 2 et 3.

Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionnez plusieurs fois la **touche Moins**  jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou
4. b) actionnez une fois simultanément les **touches Moins**  et **Plus**  .
La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou
4. c) en appuyant sur la **touche Marche/Arrêt**  . Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

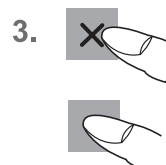
Arrêter la table de cuisson



5. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt**  . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

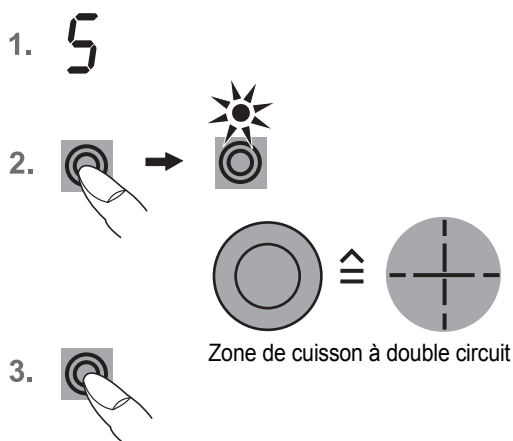
Fonction STOP (uniquement pour modèle CCB1)

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

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





1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson ou la zone Grill est en fonctionnement et la position de cuisson souhaitée est sélectionnée.
2. Activez la **touche STOP**  . A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P s'allument successivement.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP**  sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
L'appui sur la deuxième touche doit être effectué dans les 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.



Mise en circuit du cercle extérieur (uniquement pour modèle CC 21)

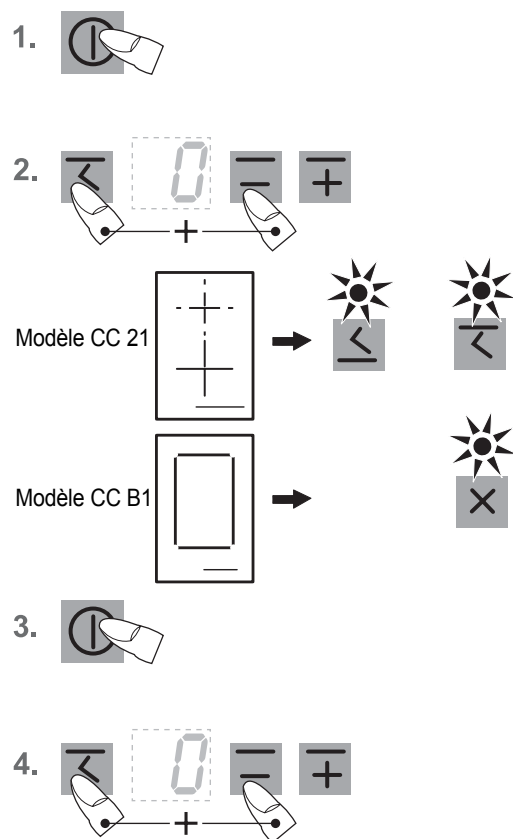
(uniquement zone arrière)

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

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

Remarque




- Les circuits de chauffe mis en circuit manuellement sont automatiquement arrêtés lorsque la zone de cuisson est arrêtée.






Verrouillage / Sécurité-enfants

La sécurité-enfants/verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la la table de cuisson.



Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt**  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **arrêt automatique**  et **Moins**  afin d'activer la fonction.
Modèle CC 21 : Les témoins lumineux placés au-dessus des touches arrêt automatique sont allumés.
Modèle CC B1 : La diode au-dessus de la touche Stop s'allume.
La commande est bloquée.



Désactiver la sécurité enfants

3. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt** .
4. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **arrêt automatique**  et **Moins**  pour désactiver la fonction. Le voyant de contrôle s'éteint.

Activer le verrouillage (pendant la cuisson)

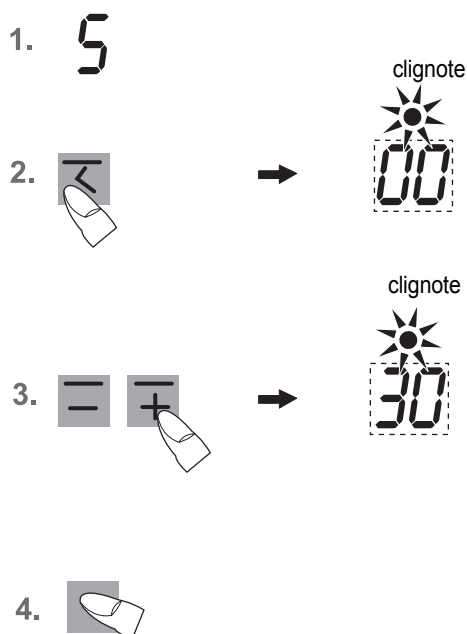
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **arrêt automatique**  et **Moins**  pour activer la fonction.
Modèle CC 21 : La diode au-dessus de la touche Stop s'allume.
Modèle CC B1 : La diode au-dessus de la touche Stop s'allume.
La commande est bloquée.

Désactiver le verrouillage

- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **arrêt automatique**  et **Moins**  pour désactiver la fonction. Le voyant de contrôle s'éteint.

Conseils!

- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la zone de cuisson est arrêtée ! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson!
- En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.



Témoin lumineux au-dessus de l'affichage minuterie



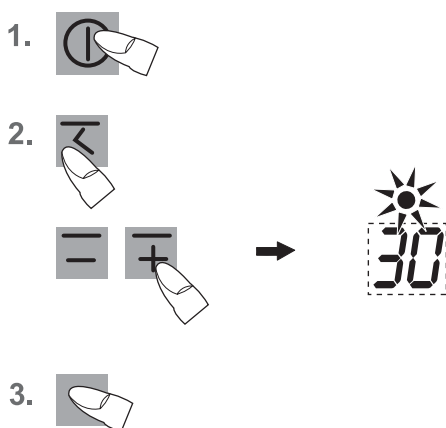
Arrêt automatique (minuterie) <

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

1. Mettre la table de cuisson en marche et sélectionner une position de cuisson.
2. Appuyer sur la **touche arrêt automatique** <. Le témoin lumineux au-dessus de l'affichage minuterie clignote.
3. Tout de suite après, entrez à l'aide des touches **Plus** + ou **Moins** - la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes. Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30. En appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins, le réglage est remis à zéro (00).
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Conseils!

- Pour modifier le temps, répéter les points 2 et 3.
- Le voyant de contrôle clignote sur l'affichage de durée.
- Le voyant de contrôle s'allume sur l'affichage d'intensité de cuisson.

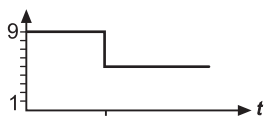


Minuterie (sablier) <

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur la **touche arrêt automatique** <. La touche **Plus** + ou **Moins** - permet de régler le temps en minutes.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche.

Conseils!

- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitro-céramique est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (O).
- L'utilisation simultanée de la minuterie (sablier) et d'une zone de cuisson n'est pas possible.



- 1.
2. → A-9-A
3. → A-5-A
4. 5

Précuisson automatique **A**

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

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

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

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Tout de suite après, appuyez simultanément sur les touches **Plus** et **Moins** pour activer la précuisson automatique. A et 12 clignotent en alternance.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la **touche Moins** (position 1 à 8).
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite.

Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Conseils!

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

- 1.
2. → 3-2-1-U
3. → 0

Fonction de maintien au chaud **U**

Avec la fonction de maintien au chaud **U**, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. Maintenir la touche **Moins** **actionnée** pour réduire l'intensité de cuisson (... 3, 2, 1, **U**). L'affichage s'arrête à **U**, la fonction de maintien au chaud est activée.
3. Pour couper la fonction, actionner une fois la **touche Moins** (0).

La fonction de maintien au chaud est à disposition durant 120 minutes, ensuite la table de cuisson est arrêtée.



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

Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

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

Entretien hebdomadaire

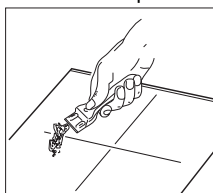
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

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

Salissures résistantes

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

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



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

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

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

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

Plaque de cuisson Grill

Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les éclaboussures de graisse à l'aide d'un grattoir adapté de la zone chaude du Grill. Ceci est facilité, si, immédiatement après la cuisson au Grill, les salissures sont poussées de la zone encore chaude sur une zone froide.

Une fois l'appareil refroidi, les salissures peuvent ainsi être retirées facilement.

Essayez, ensuite, le grill froid à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude avec du produit à vaisselle, puis séchez-le à l'aide d'un linge propre ou du papier absorbant.

Nous vous conseillons d'essuyer la surface grill avec un demi citron ou un linge imbibé de jus de citron. Une fois les salissures légères en provenance d'aliments contenant de l'albumine, par ex. viandes, retirées, la surface grill brille de nouveau.

Salissures tenaces

Si après ce nettoyage, des salissures persistent sur la surface, celles-ci peuvent être éliminées avec un produit spécialement conçu pour le nettoyage des plaques vitrocéramiques.

Dans ce cas, essuyez la totalité de la plaque à l'aide de papier absorbant de cuisine et de quelques gouttes de produit nettoyant jusqu'à disparition de toutes les traces. Essayez, après tout nettoyage, le grill plusieurs fois avec une éponge et de l'eau pure, puis séchez-le.



N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du silicose. Ceux-ci laissent un film protecteur sur la surface grill qui risque de pénétrer dans les aliments lors de l'utilisation suivante. Respectez impérativement les indications données par le fabricant du produit de nettoyage.

Utilisation du grattoir

- Attention, danger de coupures! La lame du grattoir est très affûtée.
- Positionnez toujours à plat le grattoir et repoussez les incrustations.
- Ne grattez jamais avec l'angle du grattoir.



Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

Notez

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

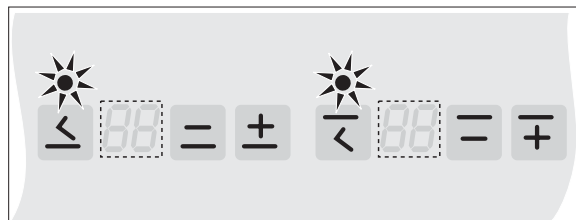
- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?

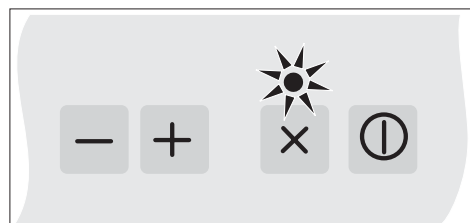
Uniquement pour modèle CC 21 :

Les touches sensibles, sont-elles verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, le voyant de contrôle Verrouillage au-dessus de la touche de verrouillage s'allume brièvement ?



Uniquement pour modèle CC B1 :

Les touches sensibles sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, la diode au-dessus de la touche Stop s'allume.




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

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.

Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

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

Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.

- Composant électronique défectueux.
Débranchez le fusible, appelez le Service Après-Vente.

La table de cuisson ne chauffe pas.

- Zone de cuisson défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
- Zone intérieure de la zone de cuisson à plusieurs circuits défectueuse.
Ne continuez surtout pas à utiliser le circuit extérieur fonctionnant encore! Avertissez immédiatement le Service Après-Vente.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

L'indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Lampe défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respecter une distance de sécurité d'au moins 50mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Montage

Consignes importantes

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

Joint d'étanchéité

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



- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).

Découpe du plan de travail

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

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

Réalisation de la découpe dans le plan de travail

La découpe est réalisée en deux étapes.

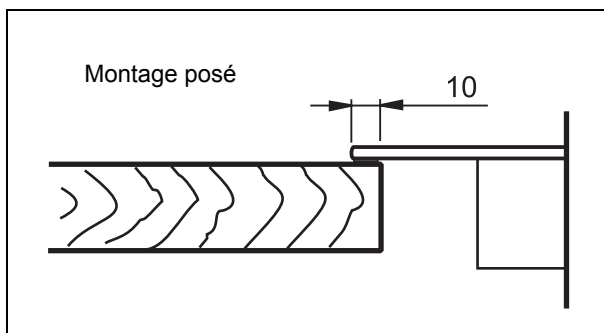
1. Réaliser la découpe pour la cavité.
2. Dresser la découpe à la fraise pour recevoir la plaque vitrocéramique. Ce dressage à la fraise demande au minimum une défonceuse avec glissière de guidage.

Remarque:

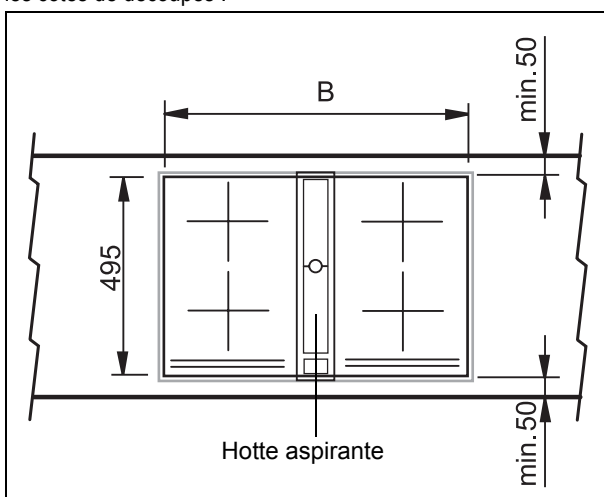
Pour les plans de travail en matière plastique ou en bois, il est conseillé de fraiser la feuillure moins profonde ou de laisser légèrement dépasser les tables de cuisson au montage, afin de protéger le plan de travail contre des endommagements éventuels, par ex. casseroles/poêles chaudes posées par inadvertance.

Pour réaliser un encastrement à fleur dans un plan de travail en pierre, le dressage à la fraise est à adapter à cette contrainte.

Montage posé



Les appareils encastrables BORA Classic peuvent être combinés à volonté. En fonction de la situation d'encastrement, voici les cotes de découpes :



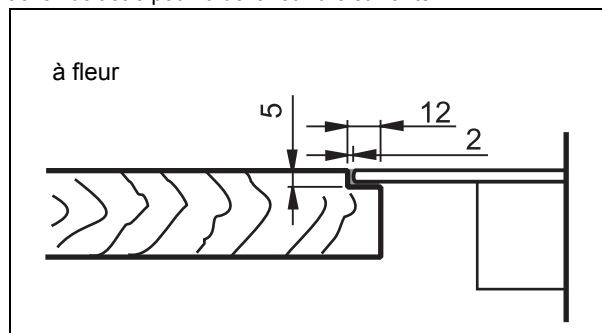
	Tables de cuisson	Hotte aspirante	Cote A en mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Remarque

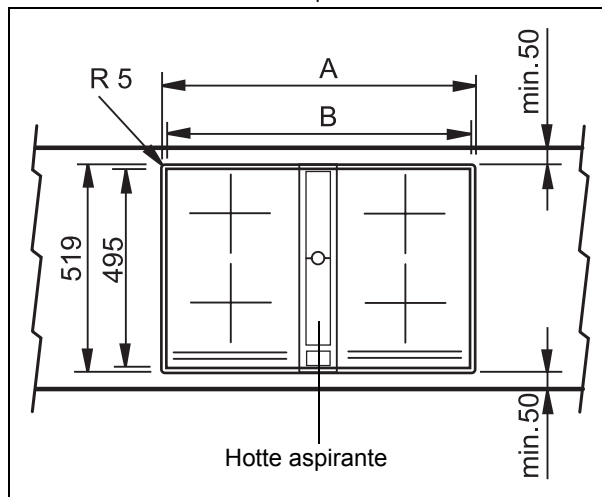
Prévoir un écart de 2mm entre tous les appareils encastrés.

Montage à fleur

Lorsque les tables de cuisson sont montées à fleur, le plan de travail doit être pourvu de la feuillure suivante :



Les appareils encastrables BORA Classic peuvent être combinés à volonté. En fonction de la situation d'encastrement, voici les cotes de feuillure et de découpe :

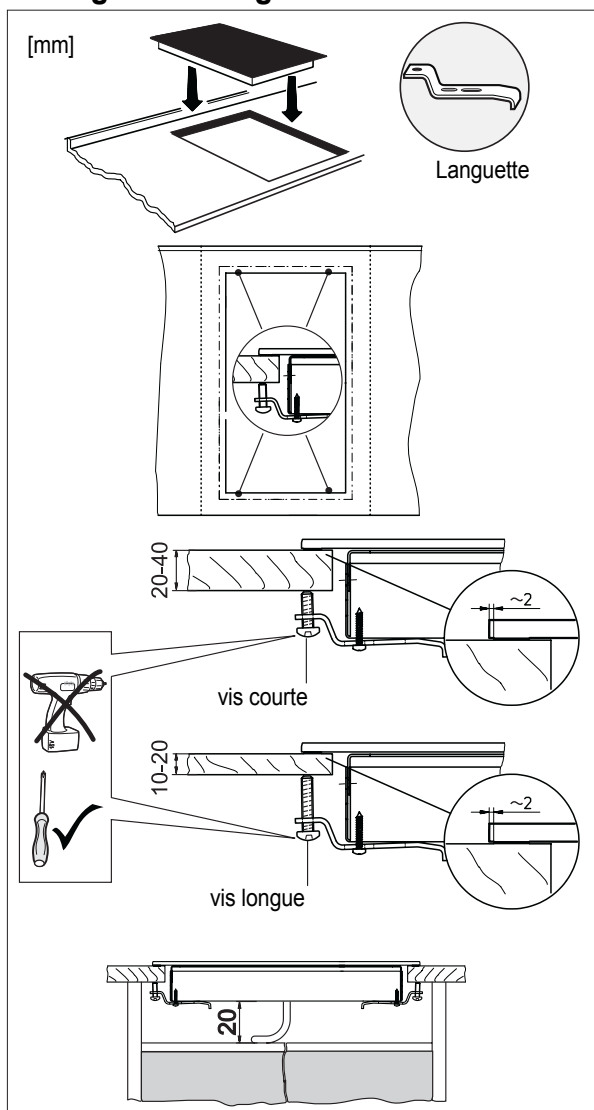


	Tables de cuisson	Hotte aspirante	Cote A en mm	Cote B en mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Remarque

Prévoir un écart de 2mm entre tous les appareils encastrés.

Montage avec languette



- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et l'ajuster.
- En passant par le bas, fixer les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajuster la plaque et serrer bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important:

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocéramique parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

Collage des tables de cuisson

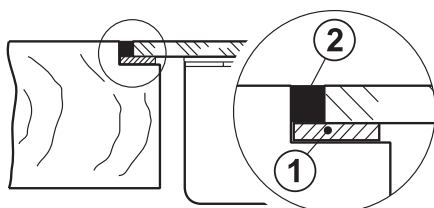
Conseils!

- Pour éviter tout endommagement du plan de travail ou de la table de cuisson, il est nécessaire de coller l'ensemble plan de travail/table de cuisson de façon étanche.
- Les pièces à coller doivent être sèches et sans aucune trace de graisse.
- Pour coller la table de cuisson en place, vous avez besoin d'un agent d'adhérence et de la colle silicone résistante à la chaleur et à l'humidité (150°C).
- **Pour l'emploi de ces deux matériaux, respectez impérativement les conseils d'utilisation donnés par le fabricant!** Vous trouverez ici également la formule de calcul pour le durcissement de la colle silicone. **La table de cuisson ne doit pas être utilisée avant la fin de ce temps de durcissement, sous risque d'endommager la colle silicone!**
- **Ne collez la table de cuisson que sur ses bords extérieurs!**
- Lorsqu'il s'agit d'un plan de travail en pierre, l'encastrement doit être effectué à fleur; pour les plans de travail sensibles à la chaleur (par ex. bois), la plaque de cuisson doit dépasser d'environ 1 mm.
- Ne jamais reposer la table de cuisson avec la plaque vitrocéramique non protégée sur le plan de travail ou par terre. Des salissures éventuelles (copeaux métalliques, petits morceaux de pierre etc.) peuvent occasionner des rayures sur la surface vitrocéramique. Toujours la protéger avec un carton ou une couverture en laine.

Déroulement de l'encastrement

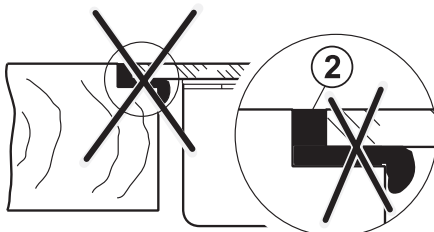
1. Coller le ruban d'étanchéité ① dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ② ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson. Important: N'utilisez que le ruban d'étanchéité accompagnant la table de cuisson! An cas d'utilisation d'autres joints, il n'est pas garanti que la table de cuisson ne continue pas de s'affaisser après le montage.
2. Poser la table de cuisson sans colle dans la découpe réalisée dans le plan de travail et vérifier la hauteur.
3. Enlever de nouveau la table de cuisson.
4. Traiter préalablement les bords extérieurs de la table de cuisson ainsi que les tranches de découpe du plan de travail dans la zone de collage avec le nettoyant d'adhérence. S'il s'agit de surfaces très absorbantes (par ex. panneaux d'agglomérés), appliquer l'agent d'adhérence avec un pinceau en couche épaisse. S'il s'agit de surfaces peu absorbantes (par ex. marbre ou granite), une application en fine couche à l'aide d'un feutre est suffisante. Important: Attendre toujours environ 30 minutes après l'application pour laisser évaporer le nettoyant d'adhérence.
5. Mettre maintenant la table de cuisson en place et l'ajuster.

6. Remplir la fente entre la table de cuisson et le plan de travail avec de la colle silicone ②.



7. Lisser le joint à l'aide d'une spatule et avec de l'eau pure.

Attention! Utiliser le ruban d'étanchéité ①! La colle silicone ② ne doit nul part s'étendre sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la cavité. Le non respect de cette consigne annule la garantie.



Raccordement électrique

- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension du secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention! Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

Puissance connectée

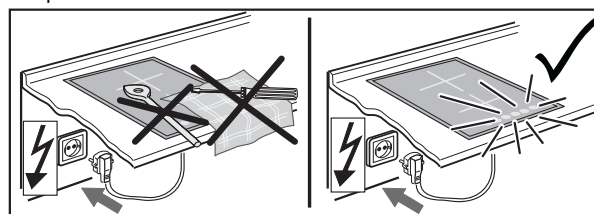
Tension secteur: 220 - 240V~, 50-60 Hz

Tension nominale des composants: 220 - 240V

Mise en service

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

Important: Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control!



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

Caractéristiques techniques

Dimensions		
Table de cuisson		
Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	40 x 340 x 515
Zones de cuisson		
arrière	Ø cm (kW)	18/ 12 (1,7)
avant	Ø cm (kW)	14,5 (1,2)
Table de cuisson globale kW		2,9

Dimensions		
Table de cuisson		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	40 x 340 x 515
Zone de cuisson		
	cm	18,5 x 30,5
	kW	1,4
Table de cuisson globale kW		1,4

Verwijderen van de verpakking

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

Verwijderen van oude apparaten



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

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij tot de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

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

De kookplaat moet correct worden ingebouwd en aangesloten!

Het apparaat mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

Hier vindt u...

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

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

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

Inhoud

Veiligheidsinstructies	45
Voor aansluiting en werking	45
Voor de kookplaat in het algemeen	45
Voor de grillplaat (model CC B1)	45
Voor personen	45
Beschrijving van het apparaat	46
Bediening door sensoren	46
Bediening	47
Gebruiksduurbepending	47
Andere functies	47
Tips om energie te besparen	47
Kookstanden	47
Grillen op de grillplaat	47
Bediening van de toetsen	48
Kookplaat en kookzone inschakelen	48
Kookzone uitschakelen	48
Kookplaat uitschakelen	48
STOP-functie (alleen model CC B1)	48
Inschakelen van de tweede ring (alleen model CC 21)	49
Kinderbeveiliging / vergrendeling	49
Automatische uitschakeling (timer)	50
Kookwekker (eierwekker)	50
Automatisch aankoken	51
Warmhoudfunctie	51
Reiniging en onderhoud	52
Keramische kookplaat	52
Speciale verontreinigingen	52
Grillplaat	52
Gebruik van een reinigingsschraper	52
Wat te doen bij problemen?	53
Montagehandleiding	54
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	54
Montage	54
Uitsparing in het werkblad uitzagen	54
Oplegmontage	55
Randloze montage van de kookplaten	55
Montage met plaatstrip	56
Inkleven van de kookplaten	56
Elektrische aansluiting	57
Inbedrijfstelling	57
Technische gegevens	57

Voor aansluiting en werking

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

Voor de kookplaat in het algemeen

- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Een deksel op de pan leggen, kookzone uitschakelen.
- De keramische plaat is zeer resistent. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Net-snoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!

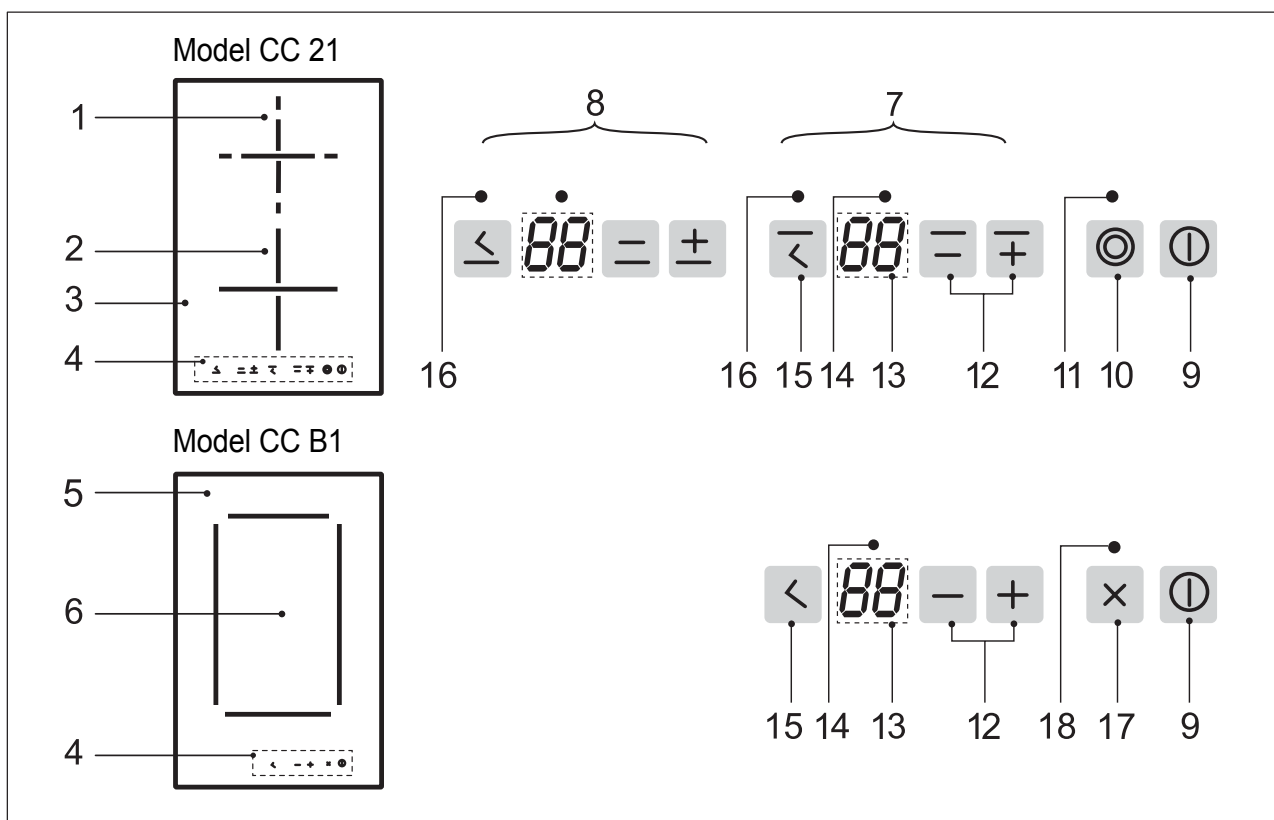
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk vastbranden van verontreinigingen vermijden.

Voor de grillplaat (model CC B1)

- Bij het grillen moet u zeer voorzichtig zijn. Door de hitte van het verwarmingselement zijn de kookplaat en de levensmiddelen heet. Daarom keukenhandschoenen en een grilltang gebruiken!
- Als u in de levensmiddelen, bijv. worstjes, prikt, kan er heet vet uit spuiten. Om verbrandingen van de huid en vooral van de ogen te vermijden, moet u een grilltang gebruiken.
- De bereiding steeds in het oog houden.
- Kleine kinderen steeds uit de buurt houden.
- Gebruik voor het onderhoud van de grillplaat in geen geval onderhoudsproducten die siliconen bevatten! Volg de richtlijnen voor reiniging en onderhoud.
- We maken erop attent dat krassen die ontstaan door ondeskundige reiniging of door met messen op de grillplaat/kookplaat te snijden geen negatieve invloed op de werking van het apparaat hebben. Ze doen alleen afbreuk aan het uitzicht.

Voor personen

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon erop toezicht houdt of hen aanwijzingen heeft gegeven hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verhinderen dat ze met het apparaat spelen.
- **Let op:**
De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Kookzone achter (kookzone met dubbele ring)
2. Kookzone voor
3. Keramische kookplaat
4. Touch-Control-bedienvingsveld
5. Grillplaat
6. Grillzone
7. Bediening achterste kookzone (symbool )
8. Bediening voorste kookzone (symbool )
9. Aan/Uit-toets
10. Inschakeltoets extra ring (kookzone met dubbele ring)
11. Controlelampje twee ringen
12. Plus-toets en min-toets
13. Kookstandweergave en timerweergave
14. Controlelampje (knippert bij de timerweergave; brandt bij de kookstandweergave)
15. Automatische uitschakeltoets (timer)
16. Controlelampje kinderbeveiliging
17. STOP-toets
18. Controlelampje kinderbeveiliging

Bediening door sensoren

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

Aan/Uit-toets (9)



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

Min-toets / Plus-toets (12)

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

Kookstandweergave (13)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H..... restwarmte
- A..... automatisch aankoken
- STOP stop-functie
-  warmhoudfunctie
-  foutmelding

Inschakeltoets extra ring (10) (alleen model CC 21)

Voor het inschakelen van extra verwarmingsringen.

Automatische uitschakeltoets (15)

Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

STOP-toets (17) (alleen model CC B1)

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

Gebruiksduurbepering

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

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

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering (minuten)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Andere functies

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

Het symbool knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Om het symbool te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

Tips om energie te besparen

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

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

Restwarmtewegave

De keramische kookplaat is met een restwarmtewegave H uitgerust.



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

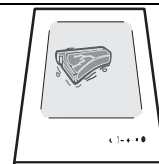
Kookstanden

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

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
U	Warmhoudfunctie
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet ev. een hogere kookstand worden gekozen.

Grillstand	Toepassing
0	UIT-stand
U	Warmhoudfunctie
1 - 4	Warm houden
5 - 7	Zwak grillen
8 - 9	Krachtig grillen



Grillen op de grillplaat

De keramische kookplaat is geschikt om direct op de hete kookzone te grillen. De te grillen gerechten, zoals steaks of worstjes, worden op de hete kookzone gelegd.

Vooraleer u de eerste keer levensmiddelen bereidt, de grillplaat met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken. Vervolgens met een pluisvrije doek droogwrijven.

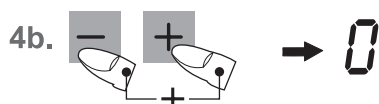
- Gebruik geen olijfolie om te grillen. Ingebrande olijfolieresten zijn zeer moeilijk weer te verwijderen.
- De grill onmiddellijk voor het grillen ca. 5 minuten op stand 9 voorverwarmen. Leg de te grillen levensmiddelen direct op de keramiek. Gebruik geen aluminiumfolie of dergelijke.
- Het vlees op stand 9 aan weerszijden grillen tot het van de grillplaat loskomt. Zo blijft de jus in het vlees.
- Dan eventueel verlagen (bijv. op stand 6) en gaargrillen. Dikke stukken vlees en worst af en toe omdraaien.
- De grillplaat niet met olie invetten. Mager vlees kan met olie worden bestreken. Bij het grillen van zeer vette levensmiddelen het uitlopend vet tijdens het grillen voorzichtig met keukenpapier afdeppen. Bij ingelegd vlees het overtollig vet en grove kruiden (zoals uien, bladeren of tijm) verwijderen.
- Denk eraan dat grote hoeveelheden levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden dan kleine. Daarom is het aanbevolen meermaals na elkaar kleinere hoeveelheden te grillen.
- Na elke grillbeurt de grillresten met de reinigingsschraper verwijderen.

Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets **daarna** de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principeel **binnen 10 seconden** worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

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



Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** drukken tot de kookstandweergave 0 aantonen. U hoort een kort signaal. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Meteen daarna met de **plus-toets** of **min-toets** een kookstand kiezen.
Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.
3. De kookzone kan worden gebruikt.

Om tegelijk op de andere kookzones te koken de punten 2 en 3 herhalen.

Kookzone uitschakelen

4. a) Meermaals op de **min-toets** drukken tot de kookstandweergave 0 aantoont, of
4. b) één keer tegelijk op de **min-toets** en de **plus-toets** drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of
4. c) op de **Aan/Uit-toets** drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

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

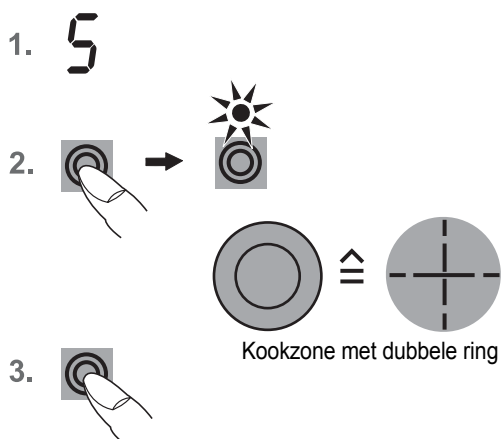
STOP-functie (alleen model CC B1)

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

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





1. Het kookgerei staat op de kookzones c.q. er wordt gegrild en de gewenste kookstand is ingesteld.
2. Op de **STOP-toets** drukken. In plaats van de gekozen kookstand verschijnen na elkaar de letters S-T-O-P.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets** en daarna op een **willekeurige andere toets** (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.
De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.



Inschakelen van de tweede ring (alleen model CC 21)

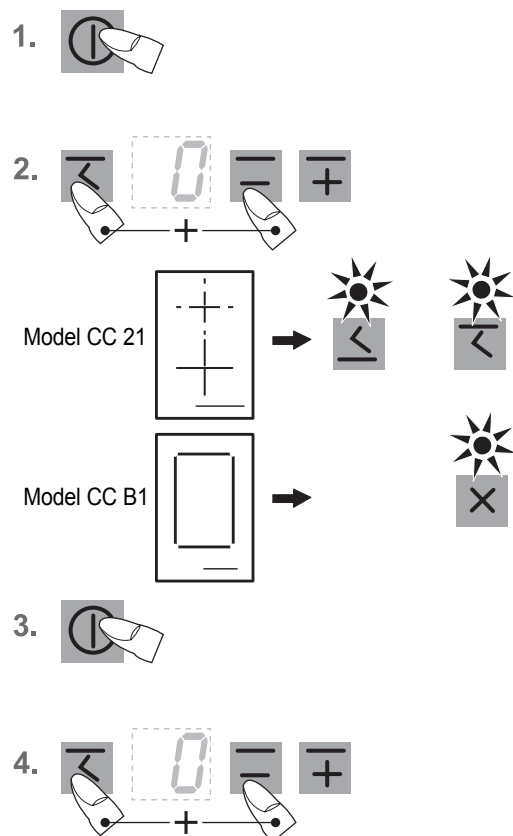
(Alleen achterste kookzone)

De tweede ring van de gewenste kookzone kan slechts worden ingeschakeld na het inschakelen van de overeenkomstige kookzone.

1. Gewenste kookstand van 1-9 kiezen.
2. De tweede verwarmingsring inschakelen door op de **inschakeltoets extra ring**  te drukken. Het controlelampje twee ringen brandt.
3. Door opnieuw op de **inschakeltoets extra ring**  te drukken, wordt de buitenste verwarmingsring uitgeschakeld. Het controlelampje twee ringen gaat uit.

Opmerking


- De handmatig ingeschakelde verwarmingsringen worden automatisch gedesactiveerd als de kookzone wordt uitgeschakeld.






Kinderbeveiliging / vergrendeling

Door de kinderbeveiliging/vergrendeling kunnen het bedienen van de toetsen en het instellen van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.



Kinderbeveiliging inschakelen:

1. Op de **Aan/Uit-toets**  drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna tegelijk op de **automatische uitschakeltoets**  en de **min-toets**  drukken om de functie te activeren.
Model CC 21:
De controlelampjes boven de automatische uitschakeltoetsen branden.
Model CC B1:
Het controlelampje boven de Stop-toets brandt.
De bediening is geblokkeerd.



Kinderbeveiliging uitschakelen:

3. Op de **Aan/Uit-toets**  drukken.
4. Meteen daarna tegelijk op de **automatische uitschakeltoets**  en de **min-toets**  drukken om de functie uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

Vergrendeling inschakelen (tijdens het koken):

- Tegelijk op de **automatische uitschakeltoets**  en de **min-toets**  drukken om de functie te activeren.
Model CC 21:
Het controlelampje boven de automatische uitschakeltoets brandt.
Model CC B1:
Het controlelampje boven de Stop-toets brandt.
De bediening is geblokkeerd.

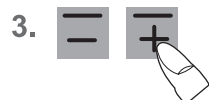
Vergrendeling uitschakelen:

- Tegelijk op de **automatische uitschakeltoets**  en de **min-toets**  drukken om de functie uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

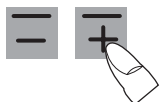
Opmerkingen

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

1. 5



controlelampje boven de timerweergave



Automatische uitschakeling (timer)

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

1. De kookplaat inschakelen en een kookstand kiezen.
2. Op de **automatische uitschakeltoets** drukken. Het controlelampje boven de timerweergave knippert.
3. Meteen daarna met de **plus-toets** of de **min-toets** de kooktijd van 1 tot 99 minuten ingeven.
Met de plus-toets begint de aangetoonde waarde bij 01, met de min-toets bij 30.
Door gelijktijdig aanraken van de plus- en min-toets wordt de instelling teruggezet (00).
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

Opmerkingen

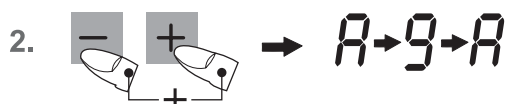
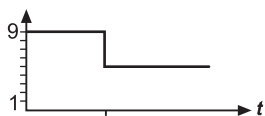
- Om de tijd te wijzigen de punten 2 en 3 herhalen.
- Het controlelampje knippert bij de timerweergave.
- Het controlelampje brandt bij de kookstandweergave.

Kookwekker (eierwekker)

1. De kookplaat inschakelen.
2. Op de **automatische uitschakeltoets** drukken.
Met de **plus-toets** of de **min-toets** de tijd in minuten instellen.
3. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

Opmerkingen

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de keramische kookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de kookplaat met de Aan/Uit-toets inschakelen.
- De timer kan niet tegelijkertijd met een kookzone worden gebruikt.



4. **5**

Ingestelde kookstand	Automatisch aankoken Tijd (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Automatisch aankoken **A**

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

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

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

1. De kookplaat inschakelen.
2. Meteen daarna door tegelijk op de **plus-toets** en de **min-toets** te drukken het automatisch aankoken activeren. Afwisselend knippert dan A en 9.
3. Meteen daarna met de **min-toets** een lagere kookstand van 1 tot 8 kiezen.
4. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet.

Opmerkingen

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

Warmhoudfunctie **U**

Met de warmhoudfunctie **U** kunnen gerechten die klaar zijn op een kookzone warm gehouden worden. De kookzone wordt met laag vermogen gebruikt.



1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Op de **min-toets** **blijven drukken** om de kookstanden te verlagen (... 3, 2, 1, **U**). Bij **U** wordt gestopt, de warmhoudfunctie is ingeschakeld.
3. Om uit te schakelen, één keer op de **min-toets** drukken (0).

De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.



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

Keramische kookplaat

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

Reiniging na gebruik

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

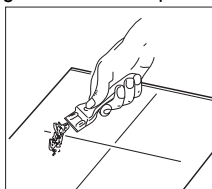
Wekelijks onderhoud

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

Speciale verontreinigingen

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

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



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

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

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

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

Grillplaat

Eerst worden alle spijzen en vetspatten met een reinigingsschraper van de hete zone van de grillplaat verwijderd. Dat gaat het gemakkelijkst door onmiddellijk na het grillen de verontreinigingen van de nog hete zone op de koude zone te schuiven.

Na het afkoelen van het apparaat zijn deze verontreinigingen dan probleemloos te verwijderen.

Vervolgens wordt de koude grillplaat met afwaswater vetvrij gemaakt, nat afgeveegd en met een schone doek of keukenpapier drooggewreven.

We bevelen aan de grillplaat met een halve citroen of met citroensap af te wrijven. Lichte eiwitverontreinigingen, bijv. van vlees worden verwijderd en de grillplaat glanst weer.

Hardnekkige verontreinigingen

Als er na het schoonmaken nog hardnekkige verontreinigingen op het oppervlak achterblijven, kan men die met een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten verwijderen.

Hiervoor wordt wat schoonmaakmiddel m.b.v. een stukje keukenpapier over de hele grillplaat gewreven tot er geen verontreinigingen meer te zien zijn. Meteen daarna wordt de hele grillplaat meermaals nat afgeveegd en dan drooggewreven.



Gebruik in geen geval siliconenhoudende reinigingsmiddelen. Die laten een beschermende film op de grillplaat achter, die in de levensmiddelen kan trekken als u de volgende keer grilt. Let daarom in elk geval op de desbetreffende instructies van de fabrikant.

Gebruik van een reinigingsschraper

- Opgelet, gevaar voor snijwonden! Het mes van een reinigingsschraper is zeer scherp.
- Houd de reinigingsschraper altijd plat en schuif de verontreinigingen weg.
- Maak geen krassen met de hoek van de schraper.



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

Denk eraan

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

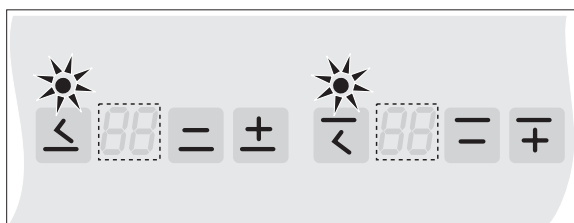
Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

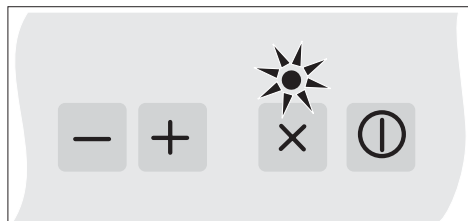
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- **Alleen model CC 21:**
Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging), d.w.z. de controlelampjes boven de automatische uitschakeltoetsen branden?



Alleen model CC B1:

Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging), d.w.z. het controlelampje boven de Stop-toets brandt?



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

Het symbool knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensoren door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

Om het symbool te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

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

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

Kookplaat uitschakelen niet mogelijk.

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

De kookplaat warmt niet op.

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

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

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

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

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

De kookplaat heeft barsten of breuken?

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

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat verstikkingsgevaar.

Montage

Belangrijke opmerkingen

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

Kookplaatafdichting

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



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.

Uitsparing in het werkblad

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

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd.

De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

Uitsparing in het werkblad uitzagen

De uitsparing wordt in twee stappen uitgezaagd.

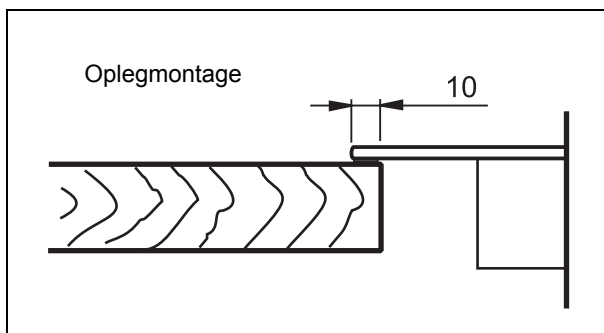
1. De uitsparing voor de bodemkuip uitzagen.
2. De uitsparing voor het opleggen van de keramische plaat uitzagen. Hiervoor is minstens een bovenfrees met geleiding nodig.

Noot:

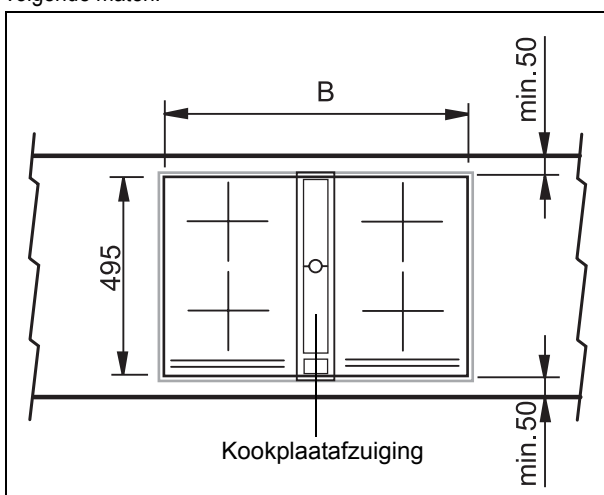
Bij werkbladen van hout of kunststof is het aanbevolen de rand iets minder diep uit te frezen, m.a.w. de kookplaten zo te monteren dat ze boven het werkblad uitsteken, om te verhinderen dat hete pannen per ongeluk op het kunststof-oppervlak van het werkblad wordt geplaatst.

Om ervoor te zorgen dat de plaat bij stenen aanrechtbladen absoluut vlak ligt, moet de uitzaging ev. worden aangepast.

Oplegmontage



De BORA-Classic-inbouwapparaten kunnen vrij gecombineerd worden. Naargelang van de inbouw situatie heeft de uitsparing de volgende maten:



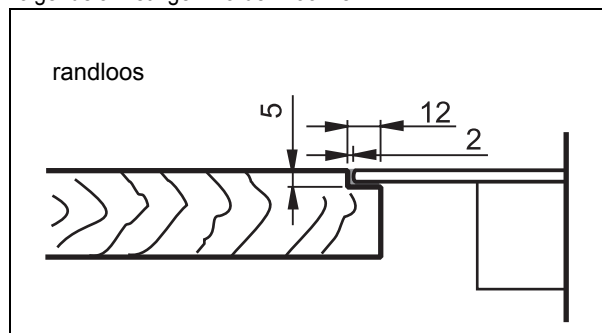
	Kookplaten	Kookplaat-afzuiging	Maat B in mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Opmerking

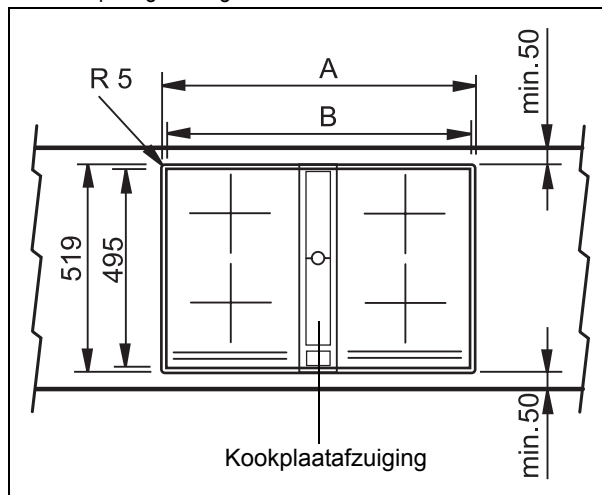
Tussen alle inbouwapparaten moet **2 mm afstand** worden voorzien.

Randloze montage van de kookplaten

Bij randloze montage moet in het werkblad een sponing met de volgende afmetingen worden voorzien:



De BORA-Classic-inbouwapparaten kunnen vrij gecombineerd worden. Naargelang van de inbouw situatie hebben de sponing en de uitsparing de volgende maten:

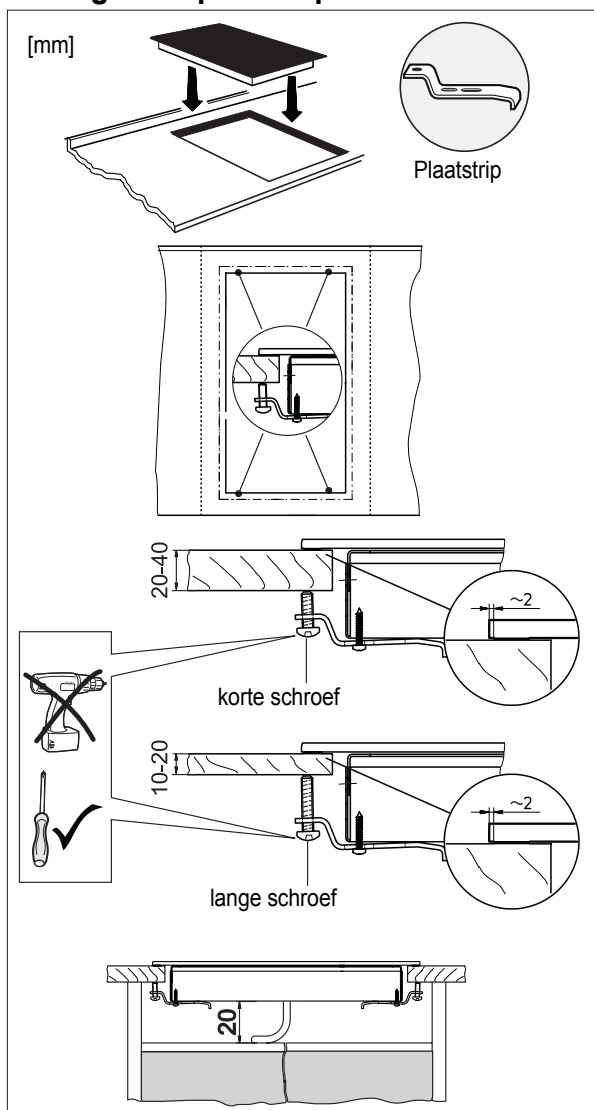


	Kookplaten	Kookplaat-afzuiging	Maat A in mm	Maat B in mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Opmerking

Tussen alle inbouwapparaten moet **2 mm afstand** worden voorzien.

Montage met plaatstrip



- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten. Om de afstand te compenseren moet een metrische schroef in de plaatstrip worden ingezet.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

Inkleven van de kookplaten

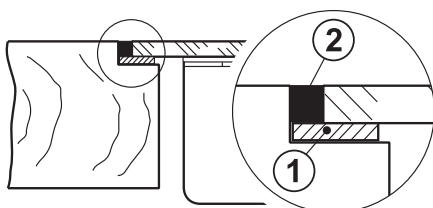
Opmerkingen

- Om schade aan het aanrechtblad en aan de kookplaat te vermijden, is het nodig het systeem aanrechtblad/kookplaat permanent waterdicht vast te plakken.
- De te plakken onderdelen moeten droog en vetvrij zijn.
- Om de kookplaat in te kleven hebt u adhesiereiniger en hitte- en vochtbestendige siliconenlijm (150°C) nodig.
- **Lees in ieder geval de verwerkingsinstructies die zich bij de beide materialen bevinden!**
Hier vindt u ook de berekeningsformule voor het uitharden van de siliconenlijm. **Voor afloop van deze uithardtijd mag de kookplaat niet in gebruik worden genomen, daar de siliconenlijm kan worden beschadigd!**
- **Plak de kookplaat alleen aan de buitenranden vast!**
- Bij stenen aanrechtbladen moet het inbouwen randloos gebeuren, bij warmtegevoelige aanrechtbladen (bijv. hout) moet de kookplaat ca. 1 mm uitsteken.
- De kookplaat nooit zonder bescherming met de keramische plaat op het aanrechtblad of op de grond leggen. Door verontreinigingen (metaalspanen, steenresten o.d.) kunnen krassen op het oppervlak van de glaskeramiek ontstaan. Altijd een stuk karton of een wollen deken eronder leggen.

Uitvoering

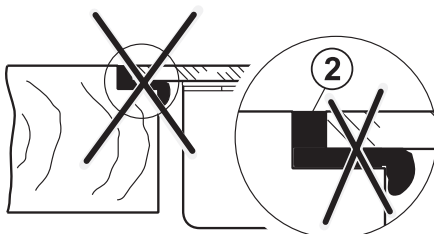
1. Afdichttape ① in de hoek van de steunrand van het aanrecht aanbrengen, zodat geen siliconenlijm ② onder de kookplaat kan terechtkomen.
Belangrijk: Maak uitsluitend gebruik van de met de kookplaat meegeleverde afdichttape! Bij gebruik van ander materiaal kan niet worden gegarandeerd dat verzakking van de kookplaat na de inbouw uitblijft.
2. De kookplaat zonder lijm in de uitsparing van het werkblad leggen en de hoogte controleren.
3. De kookplaat er weer uitnemen.
4. De kleefvlakken op de buitenranden van de kookplaat en op de snijvlakken aan de zijkant van het aanrecht voorbehandelen met adhesiereiniger.
De adhesiereiniger op een sterk absorberende ondergrond (bijv. spaanplaat) in een dikke laag met een penseel aanbrengen. Bij een zwak absorberende ondergrond (bijv. marmer of graniet) is het voldoende een dunne laag adhesiereiniger met een viltje aan te brengen.
Belangrijk: Na het aanbrengen moet de adhesiereiniger altijd ca. 30 minuten luchten.
5. Nu de kookplaat in de uitsparing leggen en justeren.

6. Tenslotte de spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm ② opvoegen.



7. De voeg met een spatel en ontspannen water gladstrijken.

Let op: Maak gebruik van de afdichttape ①! Siliconenlijm ② mag op geen enkele plaats onder het draagvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Als deze aanwijzing niet in acht wordt genomen, vervalt de garantie.



Elektrische aansluiting

- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekcontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.

- Als de aansluitleiding van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogens-elektronica worden vernield.

Aansluitwaarden

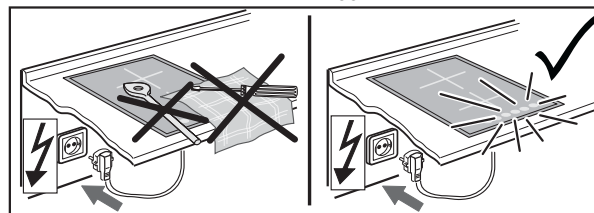
Netspanning: 220 - 240V~, 50-60 Hz

Nominale componentenspanning: 220 - 240V

Inbedrijfstelling

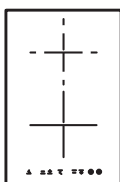
Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

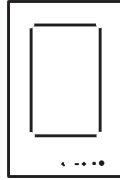
Belangrijk: Bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



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

Technische gegevens

Afmetingen		40 x 340 x 515	
Kookplaat			
hoogte/ breedte/ diepte	mm		
Kookzones			
achter	Ø cm (kW)	18/ 12 (1,7)	
voor	Ø cm (kW)	14,5 (1,2)	
Kookplaat, totaal	kW	2,9	

Afmetingen		40 x 340 x 515	
Kookplaat			
hoogte/ breedte/ diepte	mm		
Kookzone			
	cm	18,5 x 30,5	
	kW	1,4	
Kookplaat, totaal	kW	1,4	

Smaltimento dell'imballaggio

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

Smaltimento degli apparecchi fuori

USO



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

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

Uso conforme allo scopo

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

Il piano di cottura deve essere regolarmente installato e collegato.

Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

Qui trovate...

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

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

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

Indice

Indicazioni di sicurezza	59
Per il collegamento e il funzionamento	59
Per il piano di cottura in generale	59
Per il piano di cottura Grill (modello CC B1)	59
Per le persone.....	59
Descrizione dell'apparecchio.....	60
Uso dei tasti a sensore	60
I comandi	61
Limitazione della durata d'esercizio	61
Altre funzioni	61
Consigli per il risparmio d'energia	61
Livelli di potenza	61
Grigliare sul piano di cottura alla griglia	61
Comando a tasti	62
Accensione del piano e della zona di cottura.....	62
Spegnimento della zona di cottura.....	62
Spegnimento del piano di cottura	62
Funzione STOP solo per modello CC B1)	62
Accensione del secondo circuito (solo per modello CC 21).....	63
Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini	63
Spegnimento automatico (timer)	64
Orologio contaminuti	64
Cottura con avvio rapido	65
Funzione scaldavivande	65
Pulizia e manutenzione.....	66
Piano di cottura in vitroceramica.....	66
Macchie speciali.....	66
Piano di cottura alla griglia.....	66
Uso di un raschietto per vetro	66
Cosa fare in caso di problemi?.....	67
Istruzioni di montaggio.....	68
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	68
Incasso.....	68
Realizzazione del ritaglio	68
L'appoggio	69
Per i piani di cottura completamente incassati a paro	69
Montaggio con linguette	70
Incollare i piani di cottura	70
Collegamento elettrico	71
Messa in funzione	71
Dati tecnici	71

Per il collegamento e il funzionamento

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

Per il piano di cottura in generale

- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici aggiuntivi! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

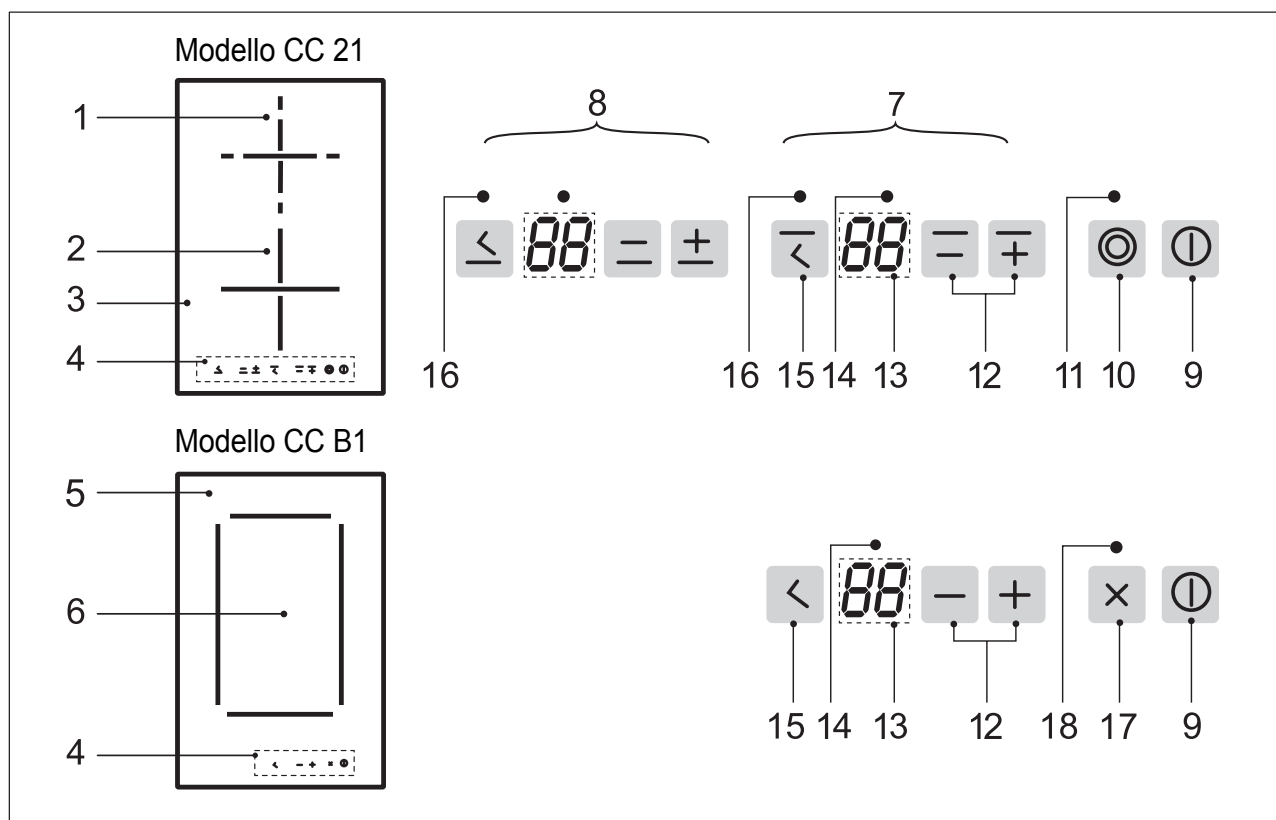
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Evitare che impurità o resti di cibo traboccati dalle pentole si solidifichino sulla superficie di cottura.

Per il piano di cottura Grill (modello CC B1)



- Si deve agire con prudenza, perché dovuto al calore dell'elemento calorifero diventa molto caldo anche il cibo. Per protezione, utilizzate sempre i guanti e una pinza.
- Dalla carne punzecchiata, ad es. dalle salsicce può schizzare grasso bollente. Per evitare scottature con un liquido e soprattutto ferite agli occhi utilizzate sempre una pinza.
- Sorvegliate sempre il processo di cottura.
- Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Per la pulizia della zona grill non utilizzate mai detergenti contenenti silicene. Osservate le indicazioni di pulizia e di manutenzione.
- Richiamiamo l'attenzione sul fatto che i graffi causati da una pulizia non appropriata o da tagli con coltelli sulla superficie in vetroceramica non hanno nessuna influenza sul funzionamento dell'apparecchio. Danneggiano solo l'aspetto esteriore.

Per le persone

- Questo apparecchio non è destinato ad essere maneggiato da persone (bambini inclusi) con facoltà mentali, sensoriali o intellettuali ridotte o che non dispongono dell'esperienza e/o la conoscenza necessaria, a meno che non siano sotto sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o che ricevano istruzioni da quest'ultima su come usare l'apparecchio. Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!** Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura posteriore (zona di cottura a due circuiti)
2. Zona di cottura anteriore
3. Piano di cottura in vetroceramica
4. Pannello comandi Touch-Control
5. Piano di cottura Grill
6. Zona grill
7. Operazione della zona posteriore (simbolo )
8. Operazione della zona anteriore (simbolo )
9. Tasto di accensione/spegnimento
10. Tasto Multicircuiti (zona di cottura a due circuiti)
11. Spia di controllo cerchio doppio
12. Tasti Più e Meno
13. Indicazioni livello di cottura e temporizzatore
14. Spia di controllo (lampeggia con indicazione del timer, è accesa con indicazione del livello di potenza)
15. Spegnimento automatico (timer)
16. Spia di controllo sicurezza per i bambini
17. Tasto Stop
18. Spia di controllo sicurezza per i bambini

Uso dei tasti a sensore

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

Tasto di accensione/spegnimento (9)



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

Tasto Meno / Tasto Più (12)

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

Indicatore del livello di potenza (13)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H..... Calore residuo
- A..... Cottura automatica con avvio rapido
- STOP Funzione Stop
-  Funzione scaldavivande
-  Messaggio d'errore

Tasto Multicircuiti (10) (solo per modello CC 21)

Serve per accendere i circuiti esterni.

Taste spegnimento automatico (15)

Per la programmazione dello spegnimento automatico o del timer contaminuti.

Tasto STOP (17) (solo per modello CC B1)

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

Limitazione della durata d'esercizio

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

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

Grado di cottura Livello di potenza	Limitazione della durata d'esercizio (minuti)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Altre funzioni

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

Il simbolo comincia a lampeggiare ed è emesso un segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

Consigli per il risparmio d'energia

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

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

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo da simbolo H. La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli. Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!



Livelli di potenza

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

Livello impostato	Adatto a
0 U	Posizione OFF, uso del calore residuo Funzione scaldavivande
1-2	Cottura di minori quantità (potenza minima) Proseguimento di cottura
3	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
4-5	Arrostimento, soffritto con farina
6	Cottura al forno
7-8	Arrostire / rosolare, cuocere
9	(potenza massima)

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di potenza superiore.

Livelli del grill	Ideale per
0 U	Posizione di spegnimento Funzione scaldavivande
1 - 4	Mantenere caldo
5 - 7	Grill debole
8 - 9	Grill forte



Grigliare sul piano di cottura alla griglia

Il piano di cottura in vetroceramica è adatto alla cottura alla griglia direttamente sulla superficie calda in vetroceramica calda. La carne, come i filetti o le salsicce, viene messa direttamente sulla vetroceramica bollente.

Pulite la zona grill in vetroceramica servendosi di un panno umido e di un po' di detersivo prima di utilizzarla per la prima volta. In seguito asciugatela con un panno che non fa pelucchi.




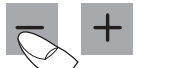



- Non utilizzare mai olio d'oliva per la cottura alla griglia. I resti dell'olio d'oliva si possono carbonizzare se vengono riscaldati e sono poi difficili da pulire.
- Prima della cottura alla griglia preriscaldare la zona grill per 5 minuti circa al grado 9. Mettere la carne direttamente sulla vetroceramica senza foglio d'alluminio o simile.
- Cuocere la carne al grado 9 su entrambi i lati fino a che non si stacca facilmente. In questo modo, il sugo rimane nella carne.
- In seguito diminuire il livello di potenza (ad es. livello 6) e finire la cottura. Girare parecchie volte pezzi di carne più spessi o salsicce.
- Non ungerne la zona grill con olio. Potete però spalmare un po' d'olio sulle carni molto magri. Quando si cuociano carni molto grassi asciugare il grasso che fuoriesce con carta da cucina. Rimuovere anche il grasso superfluo e le spezie (cipolle, fogli o timo) dalla carne marinata.
- Tenere presente che grandi quantità di carne richiedono tempi di cottura più lunghi. Perciò è più conveniente far cuocere successivamente quantità più piccole.
- Dopo ogni cottura eliminare i residui di carne con il raschietto per vetro.

Comando a tasti


Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi **subito dopo** un altro.

Il secondo tasto deve essere premuto **entro 10 secondi**, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

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





1.  → 0
2.  → 1
3. 
- 4a.  → 0
- 4b.  → 0
- 4c. 
5. 

Accensione del piano e della zona di cottura


1. Premere il **tasto di accensione/spengimento**  fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0. Viene emesso un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.
2. Subito dopo selezionare il livello di potenza con il **tasto Più +** o **Meno**. Selezionando il tasto Più si attiva il livello di potenza 1, selezionando il tasto Meno il livello 9.
3. Si può anche utilizzare la zona di cottura.

Per cuocere contemporaneamente anche sull'altra zona di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 3.

Spegnimento della zona di cottura

4. a) Premere più volte il **tasto Meno**  fino a quando non viene indicato il livello di potenza 0 oppure
4. b) premere contemporaneamente una volta i tasti **Meno**  e **Più** . La zona di cottura può essere spenta direttamente indipendentemente dal livello di cottura impostato oppure
4. c) selezionare il **tasto di accensione/spengimento** . Tutto il piano/ tutte le zone di cottura si spengono.





Spegnimento del piano di cottura



5. Premere il **tasto di accensione/spengimento** . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

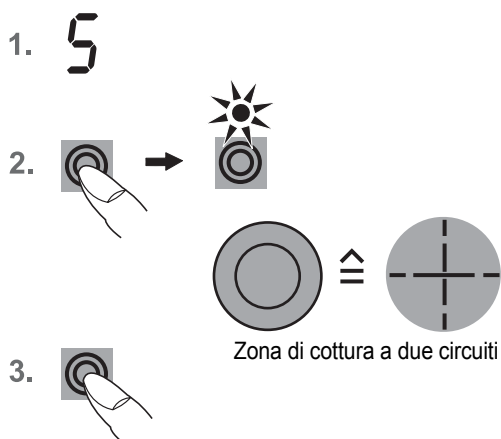
Funzione STOP solo per modello CC B1)

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

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

1. 
2.  → STOP
3. 




1. La pentola oppure la padella per la cottura ai ferri è posta sulla zona di cottura ed è impostato il livello di cottura desiderato.
2. Premere il **tasto STOP**  e invece del livello di potenza, si accendono una dopo l'altra le lettere S-T-O-P.
3. Si disattiva la funzione premendo innanzi tutto il **tasto STOP**  e quindi un **altro tasto a piacere** (ad eccezione del tasto di accensione/spengimento). Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.



Accensione del secondo circuito (solo per modello CC 21)

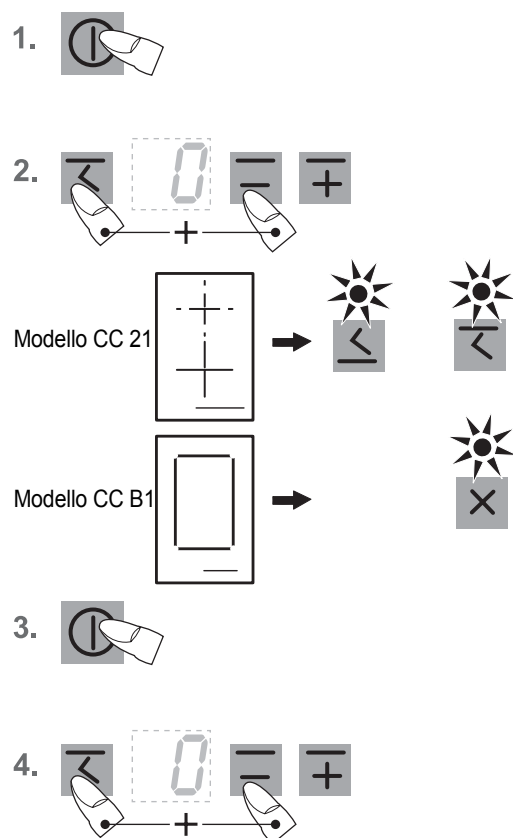
(solo per la zona di cottura posteriore)

L'inserimento del secondo circuito della rispettiva zona di cottura può essere eseguito solamente dopo aver acceso la rispettiva zona di cottura.

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

Indicazione




- I circuiti accesi manualmente sono disattivati automaticamente, quando si spegne la zona di cottura.






Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un livello di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura.



Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento**  per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il **tasto di spegnimento automatico**  e il **tasto Meno** .
 - Modello CC 21 - Si accendono le spie di controllo sopra i tasti di spegnimento automatico.
 - Modello CC B1 - La spia di controllo sopra il tasto Stop si accende. Il comando è bloccato.



Disattivazione della sicurezza bambini

3. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** .
4. Premere quindi contemporaneamente il **tasto di spegnimento automatico**  e il **tasto Meno**  per disattivare la funzione. La spia di controllo si spegne.

Attivare il bloccaggio sensori (durante il processo di cottura)

- Premere quindi contemporaneamente il **tasto di spegnimento automatico**  e il **tasto Meno**  per attivare la funzione.
 - Modello CC 21 - La spia di controllo sopra il tasto di spegnimento automatico si accende.
 - Modello CC B1 - La spia di controllo sopra il tasto Stop si accende. Il comando è bloccato.

Spegnimento del bloccaggio sensori

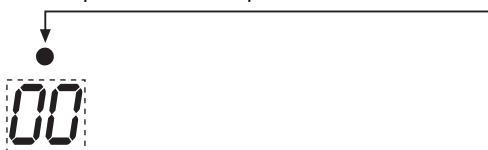
- Premere quindi contemporaneamente il **tasto di spegnimento automatico**  e il **tasto Meno**  per disattivare la funzione. La spia di controllo si spegne.

Indicazioni

- Il blocco/ sicurezza bambini rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura! Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.
- Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.

1. lampeggia
2. → lampeggia
3. → lampeggia
- 4.

Spia di controllo sopra l'indicatore del timer



- 1.
2. → lampeggia
- 3.

Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 1 e 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura e selezionare un livello di potenza.
2. Premere il **tasto di spegnimento automatico** . La spia di controllo sopra l'indicatore del timer lampeggia.
3. Impostare quindi un tempo di cottura compreso tra 1 e 99 minuti premendo il **tasto Più** o il **tasto Meno** . Premendo il tasto Più il valore indicato inizia da 01, premendo il tasto Meno da 30. Premendo contemporaneamente i tasti Più e Meno si azzerà l'impostazione (00).
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato ed viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/spegnimento).

Indicazioni

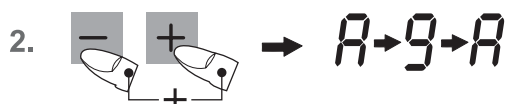
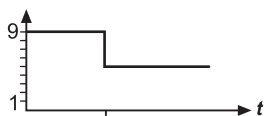
- Ripetere i punti 2 e 3 per cambiare il tempo.
- La spia di controllo del temporizzatore lampeggia.
- La spia di controllo del livello di potenza lampeggia.

Orologio contaminuti

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il **tasto di spegnimento automatico** . Impostare il tempo in minuti premendo il **tasto Più** o il **tasto Meno** .
3. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi.

Indicazioni

- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura. Per modificare il tempo impostato accendere il piano di cottura premendo il tasto d'accensione/spegnimento .
- L'utilizzo contemporaneo dell'orologio contaminuti e della zona di cottura non è possibile.



4. 5

Livello di potenza impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Cottura con avvio rapido **A**

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

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

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

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più** e il **tasto Meno** per attivare la funzione dello spegnimento automatico. Lampeggiano alternamente A e 9.
3. Selezionare quindi un livello di potenza minore per il proseguimento della cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno** .
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato.

Indicazioni

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



Funzione scaldavivande **U**

Con questa funzione scaldavivande **U** è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti. La zona di cottura funziona a potenza minima.

1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di potenza (ad es. 3).
2. **Tenere premuto il tasto Meno** per diminuire il grado di cottura (... 3, 2, 1, **U**). Raggiunto il valore **U** smettere di fare pressione: la funzione di scaldavivande è attiva.
3. Per disinserire premere una volta il **tasto Meno** (0).

Questa funzione è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.



- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Durante la pulizia fare attenzione a non soffermarsi troppo a lungo sul **tasto di accensione / spegnimento** per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

Piano di cottura in vetroceramica

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

Pulizia dopo l'uso

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

Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica.

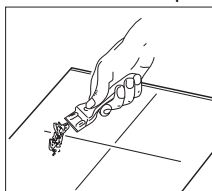
Rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporcio. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo al suo surriscaldamento e potrebbero quindi modificarne la struttura.

Macchie speciali

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

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



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

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

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

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la formazione di **aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. Si possono rimuoverle solo a fatica utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

Piano di cottura alla griglia

Per primo asportare tutti i resti di cibo ed i spruzzi di grasso per mezzo di un raschietto per vetro dalla zona grill ancora calda. Il modo più facile è di spingere queste macchie subito dopo il termine della cottura alla griglia dalla zona ancora calda sulla zona fredda.

Dopo il raffreddamento dell'apparecchio si lasciano asportare senza problemi.

Rimuovere il grasso dalla zona grill fredda con un po' acqua, pulirla con un panno bagnato e quindi asciugarla con un panno pulito o con della carta da cucina.

Si consiglia di sfregare la zona grill con un mezzo limone o con del succo di limone. In questo modo si rimuovono i piccoli resti di carne e la superficie torna a brillare.

Macchie più resistenti

Eventuali residui di macchie resistenti rimasti sulla superficie di cottura anche dopo questa pulizia possono essere asportati con un detersivo idoneo per piani di cottura in vetroceramica.

Applicare un po' di detersivo su un foglio di carta in rotoli e strofinare sull'intera zona grill fino a che tutto lo sporco sia eliminato. Quindi strofinare più volte completamente con dell'acqua fredda ed asciugare la superficie di cottura.



Non utilizzare assolutamente detersivi contenenti silicone, poiché questi lasciano una pellicola protettiva sulla superficie del grill che potrebbe penetrare nel cibo durante la cottura successiva. Osservate le indicazioni dei rispettivi produttori.

Uso di un raschietto per vetro

- Attenzione! Oggetto tagliente! La lama del raschietto è molto tagliente.
- Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.
- Non utilizzare l'angolo del raschietto per pulire.



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

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

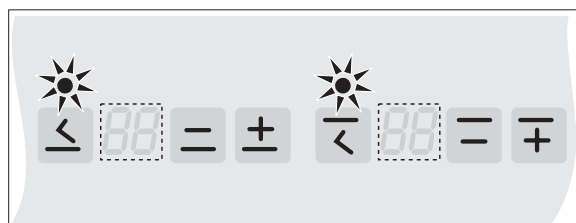
- Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.

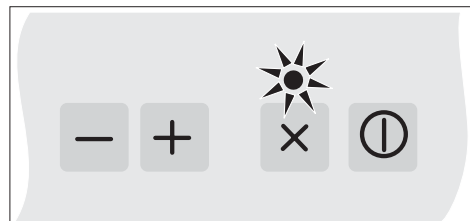
Solo per modello CC 21

I tasti a sensori sono bloccati (sicurezza bambini) - le spie di controllo del bloccaggio sopra i tasti di spegnimento automatico lampeggiano brevemente?



Solo per modello CC B1

I tasti a sensori sono bloccati (sicurezza bambini) - la spia di controllo sopra il tasto Stop lampeggia?




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

Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti.

Rimedio: pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.

Per spegnere il simbolo lampeggiante  premere lo stesso tasto o spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Il piano o la zona di cottura si sono spenti improvvisamente.

- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/spegnimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha disattivato la zona di cottura, perché è stata usata per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo «Limitazione della durata di servizio».

Non è possibile spegnere l'apparecchio.

- Uno dei componenti elettronici è guasto.
Staccare la corrente e chiamare il Servizio Tecnico.

La zona di cottura non si riscalda.

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

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il surriscaldamento?

- Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.

La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente.

- Spia di controllo difettosa. Contattare il Servizio Tecnico.
Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

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

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, aghi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

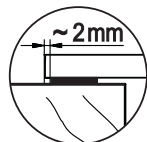
Incasso

Avvertenze importanti

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

Guarnizione del piano di cottura

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



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.

Intaglio del piano di lavoro

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

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

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Realizzazione del ritaglio

Il ritaglio viene realizzato in due passi.

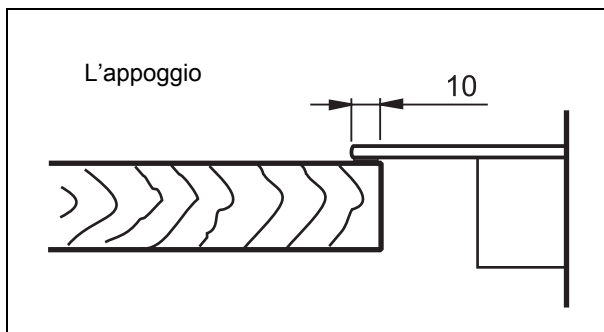
1. Preparazione del ritaglio per la vasca di fondo.
2. Esecuzione della fresatura per il supporto della piastra in vetroceramica. Per questa operazione è necessario utilizzare almeno una fresatrice verticale con listello di conduzione.

Nota!

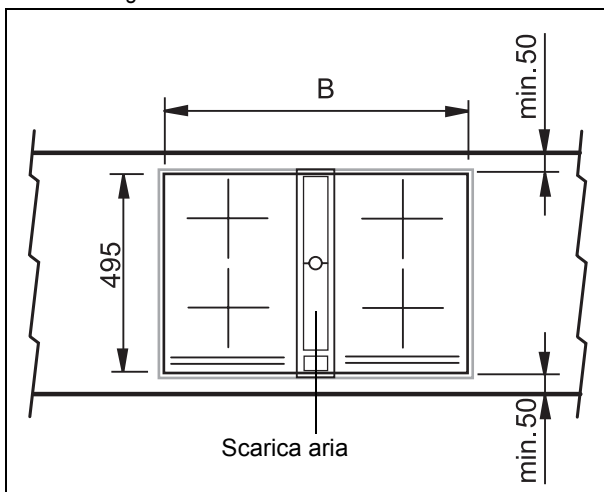
Per i piani di lavoro in legno o plastica raccomandiamo una fresatura non troppo profonda cioè di montare il piano di cottura con una leggera sporgenza per proteggere la superficie in plastica del piano di lavoro dalle pentole bollenti inavvertitamente appoggiate.

Per ottenere un posizionamento perfettamente a livello in caso di piani di lavoro in pietra, adattare eventualmente la fresatura.

L'appoggio



Gli elettrodomestici BORA Classic sono combinabili a scelta. A seconda della situazione di montaggio esistono le seguenti misure di ritaglio:



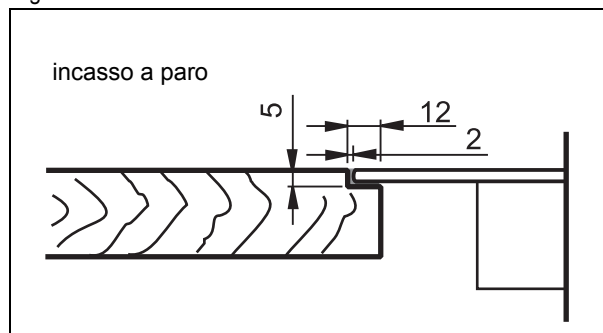
	Piani di cottura	Scarica aria	Misura B in mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Indicazione

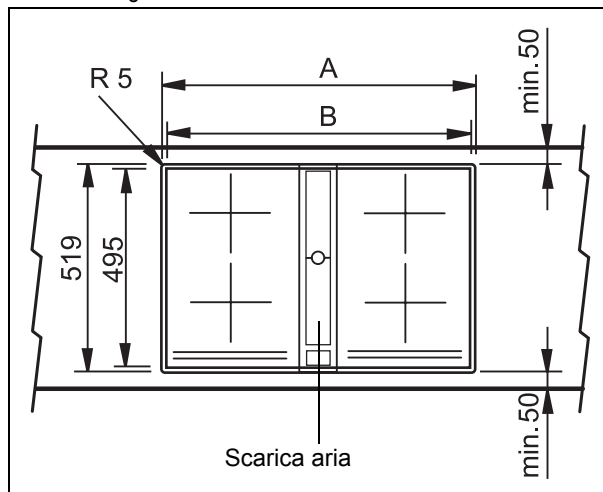
Tra tutti gli apparecchi d'incasso si devono prevedere una distanza di almeno 2 mm.

Per i piani di cottura completamente incassati a paro

Per il piano di lavoro si deve prevedere le misura di fresatura seguente:



Gli elettrodomestici BORA Classic sono combinabili a scelta. A seconda della situazione di montaggio esistono le seguenti misure di ritaglio:

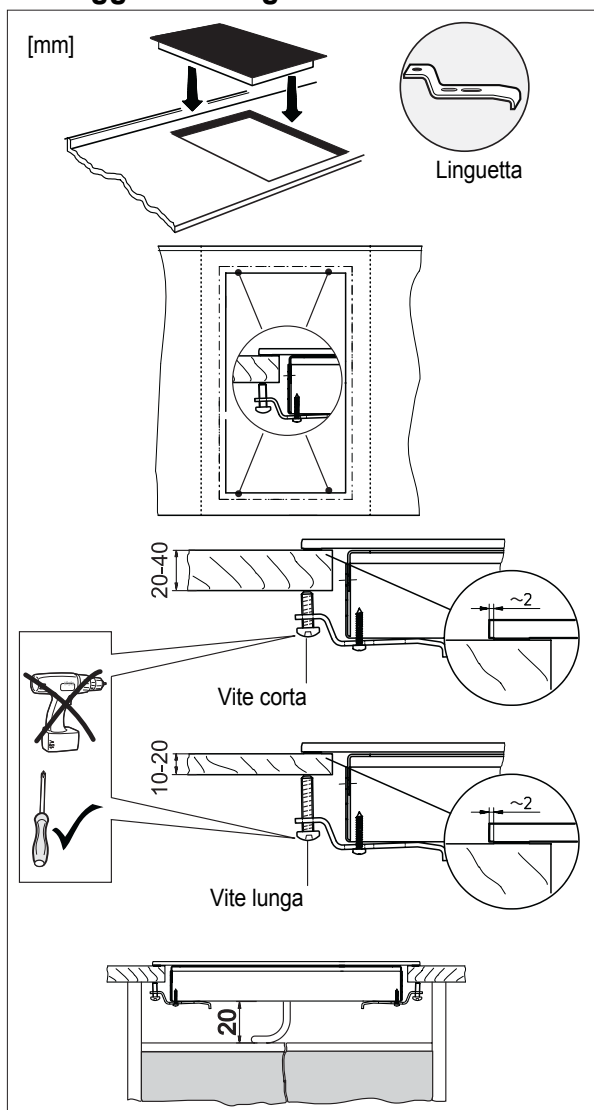


	Piani di cottura	Scarica aria	Misura A in mm	Misura B in mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Indicazione

Tra tutti gli apparecchi d'incasso si devono prevedere una distanza di almeno 2 mm.

Montaggio con linguette



- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili. Per compensare si deve fissare una vite metrica alla linguetta.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

Incollare i piani di cottura

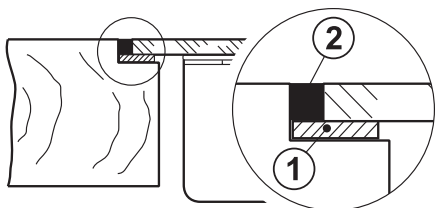
Indicazioni

- Per evitare di danneggiare il piano di lavoro ed il piano di cottura, il sistema composto da piano di lavoro/di cottura deve essere incollato a tenuta permanente.
- Le parti da incollare devono essere asciutte e prive di residui grassi.
- Per l'incollatura sono necessari un fondo pulitore aderente e la colla siliconica resistente al calore ed all'umidità (150°C).
- **Si devono assolutamente rispettare le istruzioni di trattamento allegate alle due prodotti!**
Qui trovate anche la formula per calcolare il tempo di indurimento della colla siliconica. **Non si deve usare il piano di cottura prima del termine del tempo di indurimento, perché altrimenti la colla potrà essere danneggiata!**
- **Incollare il piano di cottura sui due bordi esterni!**
- Se il piano di lavoro è in pietra, l'incasso deve essere eseguito a livello mentre nel caso di piani di lavoro non resistenti al calore (ad es. legno) il piano di cottura deve sporgere di almeno 1 mm ca. rispetto al piano di lavoro.
- Non collocare mai il piano di cottura in vetroceramica senza protezione sul piano di lavoro o sul pavimento. Lo sporco (frammenti metallici, residui di pietra ecc.) possono graffiare la superficie in vetroceramica. Proteggerla sempre con del cartone o una coperta di lana.

Procedura

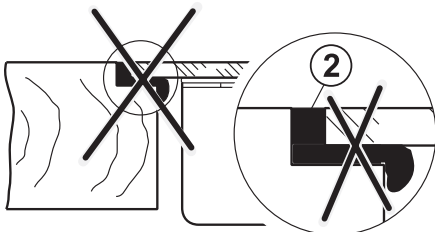
1. Incollare il nastro ermetico ① nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica ② non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.
Importante! Utilizzare solo il nastro ermetico allegato alla superficie di cottura! Se si utilizzano altre guarnizioni non si può assicurare che la superficie di cottura non si insacchi ulteriormente dopo che è stata montata.
2. Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro senza colla e controllare l'altezza.
3. Estrarre di nuovo il piano di cottura.
4. Trattare i lati esterni della superficie di cottura e le superfici di ritaglio laterali del piano di lavoro da incollare con il fondo pulitore aderente.
Applicare il fondo pulitore aderente con un pennello sulle superfici molto assorbenti (ad es. ripiani in segatura). Per le superfici poco assorbenti (ad es. superfici di supporto del piano di cottura in marmo o granito) è sufficiente applicare un sottile strato di isolante per mezzo di un feltrino.
Importante! Dopo l'applicazione il fondo aderente deve asciugare per almeno 30 minuti
5. Posizionare e centrare il piano di cottura.

6. Chiudere infine la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con la colla siliconica ②.



7. Lisciare la fuga con una spatola e acqua con tensione superficiale diminuita.

Attenzione! Utilizzare il nastro ermetico ① La colla siliconica ② non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.



Collegamento elettrico

- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 RR-F.

- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

Valori di collegamento

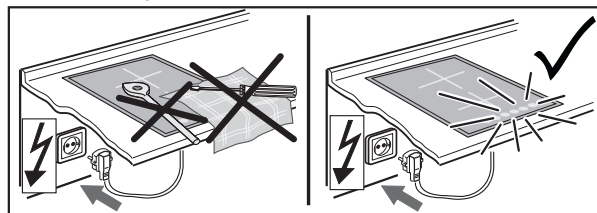
Tensione di rete 220 - 240V~, 50-60 Hz

Tensione nominale dei componenti 220 - 240V

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

Dati tecnici

Dimensioni			
Piano di cottura			
Altezza /larghezza / profondità	mm		40 x 340 x 515
Zone di cottura			
posteriore	Ø cm (kW)	18/ 12 (1,7)	
anteriore	Ø cm (kW)	14,5 (1,2)	
Piano di cottura, completo	kW	2,9	

Dimensioni			
Piano di cottura			
Altezza/larghezza/ profondità	mm		40 x 340 x 515
Zona di cottura			
	cm	18,5 x 30,5	
	kW	1,4	
Piano di cottura, completo	kW	1,4	

Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica normal. Debe entregarse en el punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

Utilización de conformidad con las especificaciones

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

¡Hay que montar y conectar la encimera como es debido!

El aparato no debe emplearse con temporizador externo ni con otro sistema externo de acción a distancia.

Aquí encontrará usted...

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

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

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

Contenido

Advertencias de seguridad	73
Conexión y funcionamiento.....	73
Encimera.....	73
Para la encimera de grill (modelo CC B1)	73
Personas.....	73
Descripción del aparato	74
Manejo mediante teclas de sensor	74
Manejo	75
Limitación de la duración del funcionamiento	75
Otras funciones.....	75
Consejos para el ahorro de energía	75
Niveles de cocción	75
Grillado sobre la encimera	75
Accionamiento de tecla.....	76
Conexión de encimera y zona de cocción	76
Desconexión de la zona de cocción	76
Desconexión de la encimera.....	76
Función STOP (sólo modelo CC B1).....	76
Circuito múltiple (sólo modelo CC 21)	77
Bloqueo de sensores / seguro para niños	77
Automatismo de desconexión (temporizador)	78
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)	78
Función golpe de cocción	79
Función para mantener caliente	79
Limpieza y conservación	80
Encimera de vitrocerámica	80
Suciedad especial.....	80
Encimera de grill	80
Utilización de una rasqueta de limpieza	80
Qué hacer en caso de problemas	81
Instrucciones de montaje	82
Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina	82
Montaje	82
Preparación del recorte de la placa de trabajo	82
Montaje sobre la placa	83
Montaje al ras de las encimeras	83
Montaje con brida	84
Pegado de las encimeras	84
Conexión eléctrica	85
Puesta en funcionamiento	85
Datos técnicos	85

Conexión y funcionamiento

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

Encimera

- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!

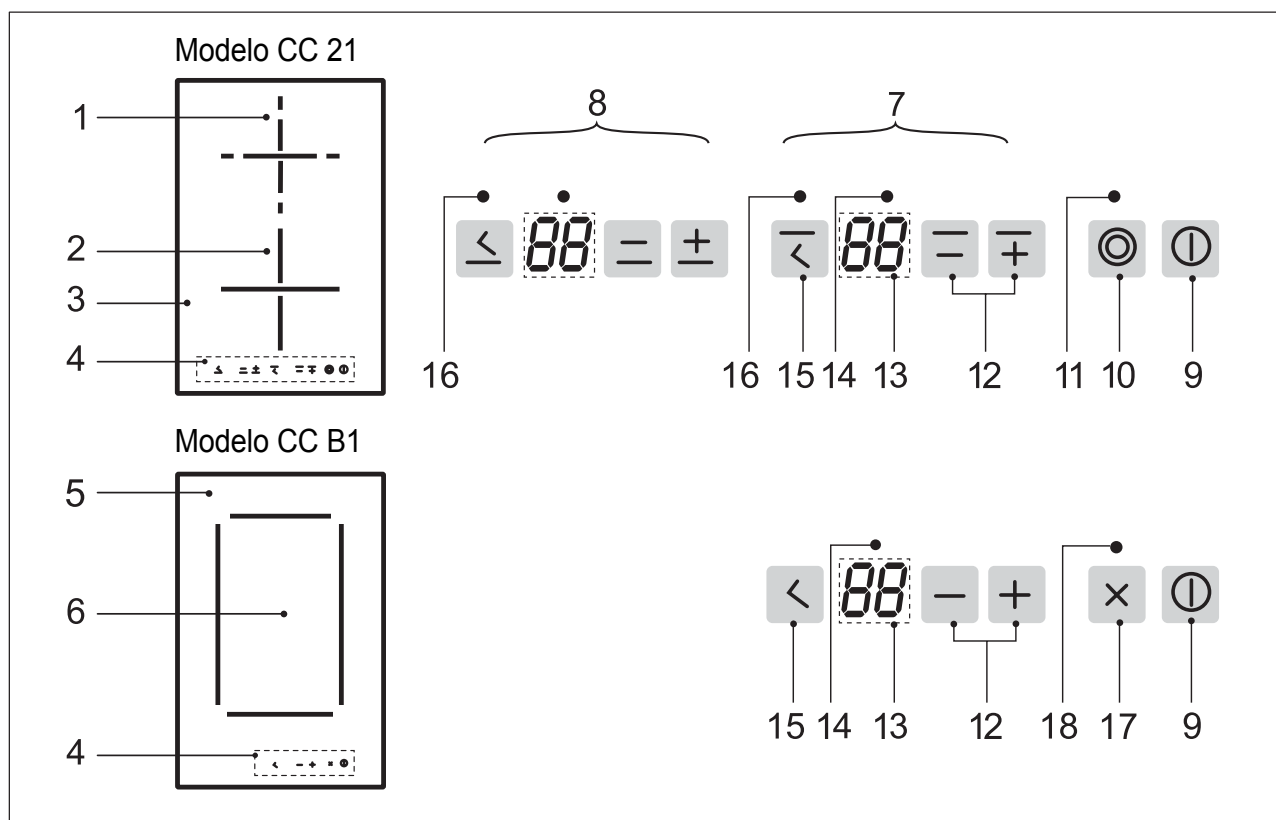
- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- Evitar que se requemen repetidamente restos de suciedad.

Para la encimera de grill (modelo CC B1)



- Al utilizar el grill hay que proceder con mucha precaución. Debido al calor del elemento calentador, tanto la encimera como los alimentos se encuentran calientes. ¡Por ello hay que emplear guantes de cocina y tenazas de grillar!
- Al pinchar los alimentos que se están grillando, por ejemplo, salchichas, puede salpicar grasa caliente. Para evitar prevenir el peligro de quemaduras en la piel y especialmente en los ojos, hay que emplear una tenaza de grillar.
- Hay que observar sin interrupción el proceso de grillado.
- Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- ¡Para el cuidado y la conservación de la superficie del grill no emplee en ningún caso productos que contengan silicona! Observar las indicaciones para la limpieza y el cuidado.
- Queremos remarcar el hecho de que los arañazos producidos por una limpieza inadecuada o al cortar con cuchillos sobre la superficie de grill/de cocción no influyen negativamente en la función del aparato. Sólo afectan al aspecto de la misma.

Personas

- Este aparato no es apropiado para ser manejado por personas (niños incluidos) con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que no dispongan de la experiencia y/o los conocimientos requeridos, a no ser que actúen bajo la supervisión directa de una persona responsable de su seguridad o que reciban instrucciones de ésta última acerca del modo como emplear el aparato. Hay que supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **¡Atención!**
Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción trasera (zona de cocción de doble circuito)
2. Zona de cocción delantera
3. Encimera de vitrocerámica
4. Panel de mandos Touch Control
5. Encimera de grill
6. Zona de grill
7. Manejo de la zona de cocción trasera (símbolo )
8. Manejo de la zona de cocción delantera (símbolo )
9. Tecla de encendido / apagado
10. Tecla de circuito múltiple (zona de cocción de doble circuito)
11. Luz de control de doble circuito
12. Teclas Menos y Más
13. Indicación de nivel de cocción e indicación del temporizador
14. Lámpara de control (parpadea con la indicación del temporizador; se ilumina con la indicación del nivel de cocción)
15. Automatismo de desconexión (temporizador)
16. Lámpara de control del seguro para niños
17. Tecla STOP
18. Lámpara de control del seguro para niños

Manejo mediante teclas de sensor

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

Tecla de encendido / apagado (9)



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

Tecla Menos / Tecla Más (12)

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

Indicación de nivel de cocción (13)

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

- H..... Calor residual
- A..... Función golpe de cocción
- STOP Función de STOP
-  Función para mantener caliente
-  Aviso de error

Tecla de circuito múltiple (10) (sólo modelo CC 21)

Para la conexión de más circuitos.

Tecla del automatismo de desconexión (15)

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

Tecla STOP (17) (sólo modelo CC B1)

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

Limitación de la duración del funcionamiento


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


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

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento (minutos)
U	720
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Otras funciones

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

Parpadea el símbolo  y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

Consejos para el ahorro de energía

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

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

Indicación de calor residual

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



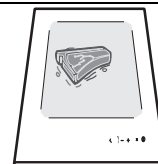
Niveles de cocción

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

Nivel ajustado	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
U	Función para mantener caliente
1-2	Calor residual de cantidades reducidas. (potencia mínima)
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír (potencia máxima)

En caso de ollas sin tapa es posible que haya que seleccionar un nivel de cocción mayor.

Nivel de grill	Adecuado para
0	Posición apagado
U	Función para mantener caliente
1 - 4	Mantener caliente
5 - 7	Grillado ligero
8 - 9	Grillado fuerte



Grillado sobre la encimera

La encimera de vitrocerámica es apropiada para grillar directamente sobre la zona de cocción caliente. Los alimentos, como filetes o salchichas, se colocan directamente sobre la zona de cocción caliente.

Antes de preparar comidas por primera vez, limpiar la superficie del grill/de cocción con un paño húmedo y agua de fregar. A continuación secar pasando un paño que no suelte pelusa.

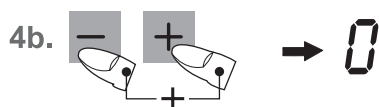
- Para grillar no emplee aceite de oliva. Los restos requemados de aceite de oliva son muy difíciles de eliminar.
- Inmediatamente antes de grillar, precalentar el grill durante unos 5 minutos al nivel 9. Se cocina directamente sobre la vitrocerámica. No emplee papel de aluminio o similares.
- Grillar los alimentos al nivel 9 por cada lado hasta que se desprendan de la superficie de grillado. De este modo queda el jugo dentro de la carne.
- Después, dado el caso, bajar algo el nivel (p.ej. al nivel 6), y grillar hasta el final. A los trozos de carne gruesos y salchichas hay que darles la vuelta varias veces.
- No engrasar con aceite la superficie del grill. La carne magra puede untarse de aceite. Al grillar alimentos muy grasientos, absorber muy cuidadosamente la grasa que sale durante el grillado con papel de cocina. En caso de carne marinada, retirar la grasa sobrante y las especias (como cebolla, hierbas o tomillo).
- Por favor tenga en cuenta que cantidades mayores necesitan más tiempo de grillado que cantidades menores. Por ello le recomendamos que prepare mejor cantidades menores sucesivamente, y no todo a la vez.
- Después de grillar hay que retirar los restos con la rasqueta de limpieza.

Accionamiento de tecla

El control aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), **seguidamente** el accionamiento de la tecla siguiente.

El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio **dentro de un plazo de 10 segundos**, ya que en caso contrario se anula la selección.

Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.



Conexión de encimera y zona de cocción

1. Pulsar la **tecla de encendido/apagado** hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. Suena una señal. El control está listo para el funcionamiento.
2. Inmediatamente después, seleccionar un nivel de cocción con la **tecla Más** o con la **tecla Menos**. Con la tecla Más se conecta la zona de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
3. Es posible emplear la zona de cocción.

Para cocinar simultáneamente en la otra zona de cocción, repetir los puntos del 2 al 3.

Desconexión de la zona de cocción

4. a) Pulsar la **tecla Menos** varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien
4. b) pulsar la **tecla Menos** y la **tecla Más** simultáneamente. La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción, o bien
4. c) pulsar la **tecla de encendido / apagado** . Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

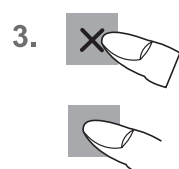
Desconexión de la encimera

5. Pulsar la **tecla de encendido / apagado** . La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

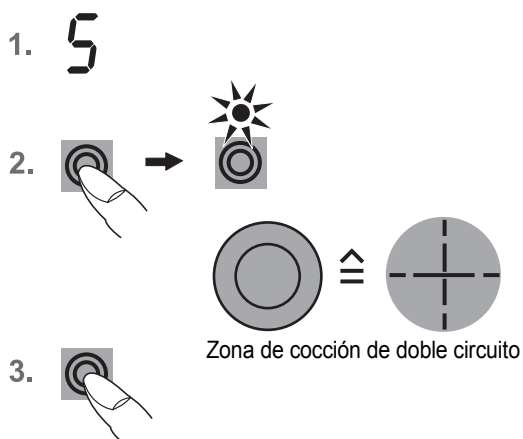
Función STOP (sólo modelo CC B1)

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

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





1. La vajilla está sobre las zonas de cocción o se está grillando y está ajustado el nivel de cocción deseado.
2. Accionar la **tecla STOP** . En lugar de los niveles de cocción seleccionados, se iluminan sucesivamente las letras S-T-O-P.
3. La interrupción finaliza pulsando primero la **tecla STOP** y después **una tecla cualquiera** (a excepción de la tecla de encendido/apagado). La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.



Circuito múltiple (sólo modelo CC 21)

(Sólo zona de cocción trasera)

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

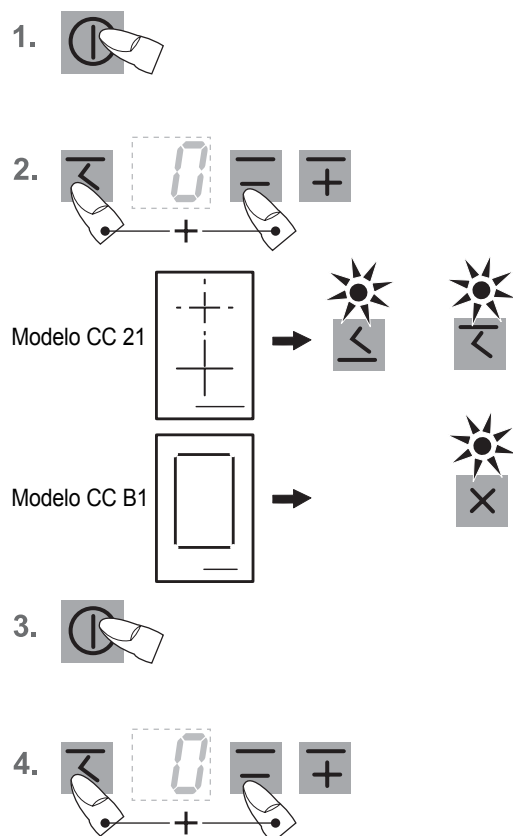
1. Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9.
2. Conectar el segundo circuito accionando la **tecla de circuito múltiple** . La lámpara de control de doble circuito se ilumina.
3. Accionando de nuevo la  tecla de circuito múltiple se desconecta el circuito exterior. La lámpara de control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

Indicación




- Los circuitos conectados manualmente se deseleccionan automáticamente al desconectar la zona de cocción.

Bloqueo de sensores / seguro para niños




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





Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de **encendido / apagado**  para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar la **tecla del automatismo de desconexión**  y la **tecla Menos**  simultáneamente para activar la función.
Modelo CC 21 : Se iluminan las lámparas de control situadas sobre las teclas del automatismo de desconexión.
Modelo CC B1: El indicador LED situado por encima de la tecla-STOP se enciende.
El manejo está bloqueado.



Desactivación del seguro para niños:

3. Pulsar la **tecla de encendido / apagado** .
4. Inmediatamente después, pulsar la **tecla del automatismo de desconexión**  y la **tecla Menos**  simultáneamente para desconectar la función. La lámpara de control se apaga.

Conexión del bloqueo de sensores (durante la cocción)




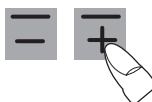


- Inmediatamente después, pulsar la **tecla del automatismo de desconexión**  y la **tecla Menos**  simultáneamente para activar la función.
Modelo CC 21:
El indicador LED situado por encima de la tecla del automatismo de desconexión se enciende.
Modelo CC B1: El indicador LED situado por encima de la tecla-STOP se enciende. El manejo está bloqueado.

Desconexión del bloqueo:

- Pulsar la **tecla del automatismo de desconexión**  y la **tecla Menos**  simultáneamente para desconectar la función. La lámpara de control se apaga.

Indicaciones

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




1. 
2.  → 
3.  → 
4. 

Lámpara de control por encima de la indicación del temporizador





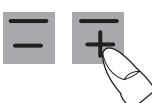


Automatismo de desconexión (temporizador)

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




1. Conectar la encimera y seleccionar una zona de cocción.
2. Accionar la **tecla del automatismo de desconexión** . La lámpara de control situada por encima de la indicación del temporizador parpadea.
3. Inmediatamente después, entrar un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos por medio de la **tecla Más**  o de la **tecla Menos** . Con la tecla Más, el valor indicado comienza con 1, y con la tecla Menos con 30. Accionando simultáneamente las teclas de sensor Más y Menos se restaura el ajuste (al valor 00).
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido/apagado).

Observaciones


- Para modificar el tiempo, repetir los puntos 2 y 3.
- La lámpara de control parpadea con la indicación del temporizador.
- La lámpara de control se ilumina con la indicación del nivel de cocción.

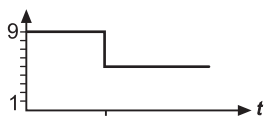
1. 
2.  →  → 
3. 

Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

1. Conectar la encimera.
2. Accionar la **tecla del automatismo de desconexión** . Ajustar el tiempo deseado en minutos con la **tecla Más**  o con la **tecla Menos** .
3. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera.

Indicaciones

- El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, conectar la encimera con la tecla de encendido/apagado .
- No es posible el empleo simultáneo del temporizador electrónico y de una zona de cocción.



- 1.
2. → A-9-A
3. → A-5-A
4. **5**

Nivel de cocción ajustado	Función golpe de cocción Tiempo (min:segs)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	- : -

Función golpe de cocción **A**

Con la función golpe de cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8). Cuando se emplea la función golpe de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

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

1. Conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, activar el automatismo de inicio de la cocción pulsando simultáneamente la **tecla Más +** y la **tecla Menos -**. Entonces parpadean alternativamente A y 9.
3. Inmediatamente después, elegir con la **tecla Menos -** un nivel menor entre 1 y 8 para la prosecución de la cocción.
4. La función golpe de cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado.

Indicaciones

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

- 1.
2. → 3-2-1-U
3. → 0

Función para mantener caliente **U**

Por medio de esta función **U** es posible mantener calientes los alimentos sobre una zona de cocción. La zona de cocción funciona con menor potencia.

1. Hay un recipiente sobre una zona de cocción y hay seleccionado un nivel de cocción (p.ej. 3).
2. **Mantener pulsada la tecla Menos -** para reducir el nivel de cocción (... 3, 2, 1, **U**). Se para con **U**, la función para mantener caliente está activada.
3. Para desconectarla hay que pulsar una vez la **tecla Menos -** (0).

La función para mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después de desconecta la encimera.



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

Encimera de vitrocerámica

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

Limpieza después del uso

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

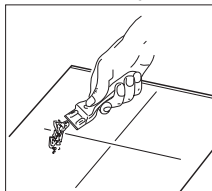
Limpieza semanal

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

Suciedad especial

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

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



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

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

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

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

Encimera de grill

Primero hay que retirar de la zona caliente de la superficie del grill todos los restos de alimentos y todas las salpicaduras de grasa con ayuda de un rascador. La manera más sencilla de hacerlo consiste en desplazar la suciedad de la zona aún caliente a la fría de la superficie del grill inmediatamente después de cocinar.

Entonces es posible eliminar la suciedad sin esfuerzo alguno después de que se haya enfriado el aparato.

Seguidamente se limpia de grasa la superficie fría del grill con agua, se limpia con un paño húmedo y se seca frotando con un paño limpio o con papel de cocina.

Recomendamos frotar la superficie del grill con medio limón o con zumo de limón. Con ello se eliminan restos de proteína, como p.ej. carne, y la superficie del grill vuelve a brillar.

Suciedad profunda

Si después de esta limpieza quedara aún suciedad persistente en la superficie, entonces ésta puede eliminarse con un agente limpiador adecuado para superficies vitrocerámicas.

Para ello se esparcen algunas gotas de agente limpiador por toda la superficie del grill frotando con ayuda de un papel de cocina hasta que la suciedad deja de ser perceptible. Inmediatamente después se friega de nuevo con un paño la totalidad de la superficie del grill y después se seca frotando.



No emplear bajo ninguna circunstancia agentes limpiadores con contenido en silicona. Tales productos dejan una película protectora sobre la superficie del grill que podría pasar a los alimentos al cocinar después. Por ello es estrictamente imprescindible observar las indicaciones correspondientes del fabricante.

Utilización de una rasqueta de limpieza

- Precaución ¡Peligro de cortes! Las hojillas de la rasqueta de limpieza están muy afiladas.
- Aplicar la rasqueta de limpieza siempre plana y empujar así las incrustaciones.
- No arañar con la esquina de la rasqueta.



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

¡Obsérvese!

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

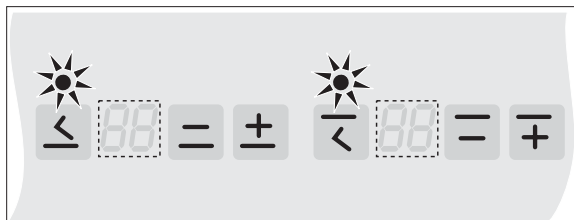
A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles saltan repetidas veces?

- ¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

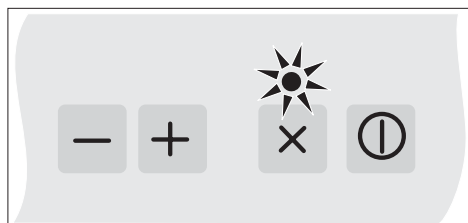
¿No es posible conectar la encimera?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- **Sólo modelo CC 21:**
¿Están bloqueadas las teclas de sensor (seguro para niños), o lo que es lo mismo, están iluminadas las lámparas de control de encima de las teclas del automatismo de desconexión?



• Sólo modelo CC B1:

¿Están bloqueadas las teclas de sensor (seguro para niños), o lo que es lo mismo, está iluminada la lámpara de control de encima de la tecla Stop?




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

El símbolo parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.

Solución: Limpiar la superficie o retirar el objeto.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

La encimera o la zona de cocción se desconecta de improviso

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

No es posible apagar la encimera.

- Componente electrónico defectuoso.
Desconectar el fusible. Llamar el servicio técnico.

Zona de cocción no caliente.

- Encimera defectuosa. Llamar el servicio técnico.
- Circuito interno de una zona de cocción de varios circuitos defectuoso.
¡No seguir utilizando bajo ninguna circunstancia el circuito exterior que aún funciona! Llamar inmediatamente el servicio técnico.

¿La encimera produce ruidos (como clics o crujidos) o se produce un zumbido al conectar la encimera?

- Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento.

El indicador LED de nivel de cocción o indicador de calor residual H no se ilumina o sólo lo hace parcialmente.

- Indicador LED defectuoso. Llamar el servicio técnico.
Existe peligro de quemaduras, ya que no está asegurada la advertencia de temperatura.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

Montaje

Indicaciones importantes

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

Junta de la encimera

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



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).

Recorte de la placa de trabajo

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

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

Es estrictamente necesario que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la superficie de cocción sienta de forma impecable y que se apoya de forma continua.

Preparación del recorte de la placa de trabajo

El recorte se ejecuta en dos pasos de trabajo.

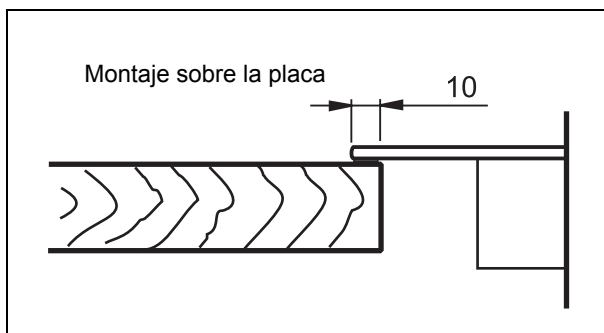
1. Realizar el recorte para la bandeja del suelo.
2. Realizar el fresado para la colocación de la placa de vitrocerámica. (Para este fresado se necesita como mínimo una rebajadora con listón de guía.)

Indicación:

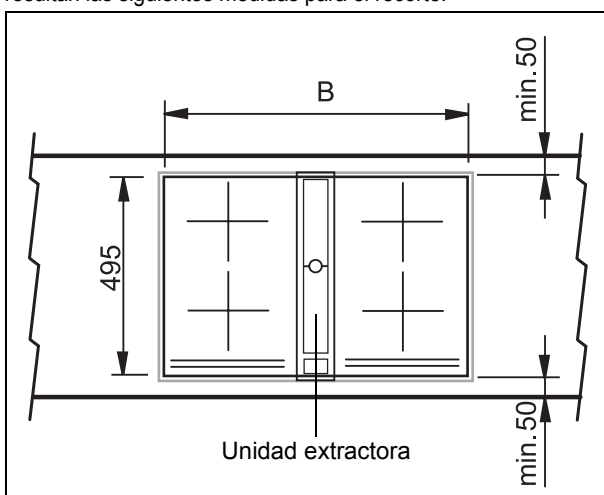
En caso de placas de trabajo de plástico o de madera se recomienda fresar la ranura con algo menos de profundidad, o bien montar las encimeras de manera que sobresalgan un poco, con objeto de proteger la superficie de la placa de trabajo contra la colocación involuntaria sobre la misma de ollas/sartenes calientes.

Con objeto de conseguir que las placas de vitrocerámica queden perfectamente rasas en superficies de trabajo de piedra hay que adaptar el fresado, si ello fuera preciso.

Montaje sobre la placa



Los aparatos integrables BORA-Classic pueden combinarse de cualquier manera. Dependiendo de la situación de montaje, resultan las siguientes medidas para el recorte:



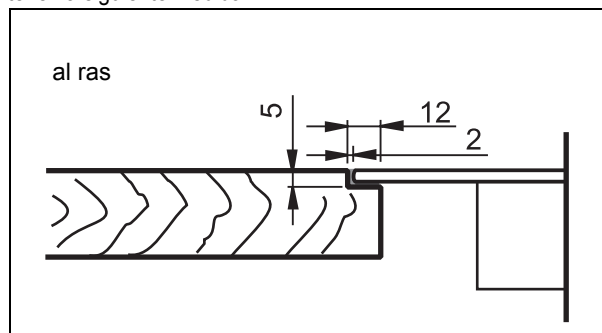
	Encimeras	Unidad extractora	Medida B en mm
	1	-	320
	2	-	662
	3	-	1004
	2	1	754
	3	2	1188

Observación

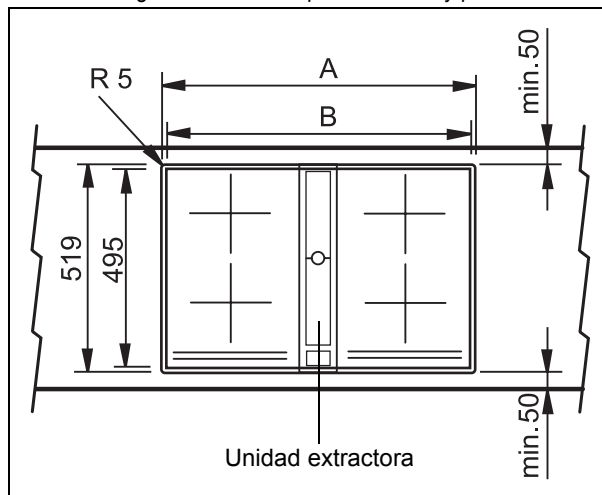
Entre todos los aparatos integrables hay que prever una **distancia de 2 mm**.

Montaje al ras de las encimeras

Con el montaje a ras, la ranura de la placa de trabajo tiene que tener la siguiente medida:



Los aparatos integrables BORA-Classic pueden combinarse de cualquier manera. Dependiendo de la situación de montaje, resultan las siguientes medidas para la ranura y para el recorte:

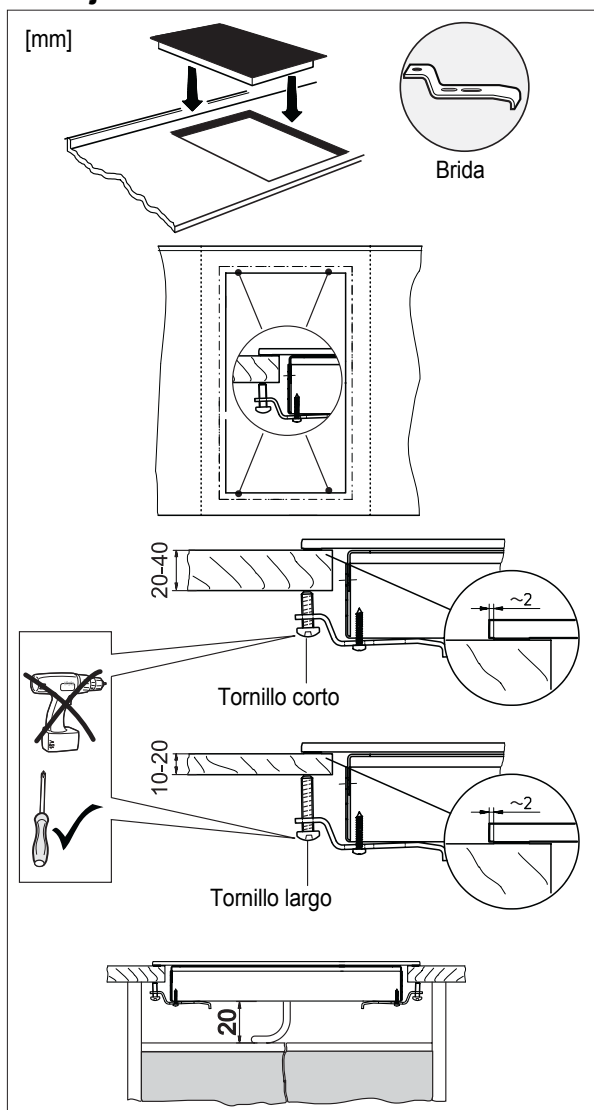


	Encimeras	Unidad extractora	Medida A en mm	Medida B en mm
	1	-	344	320
	2	-	686	662
	3	-	1028	1004
	2	1	778	754
	3	2	1212	1188

Observación

Entre todos los aparatos integrables hay que prever una **distancia de 2 mm**.

Montaje con brida



- Colocar y alinear la encimera.
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta. Para compensar hay que aplicar un tornillo métrico en la pieza de unión.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a tensiones indebidas existe peligro de ruptura al montar la encimera de cocción de vitrocerámica!

Pegado de las encimeras

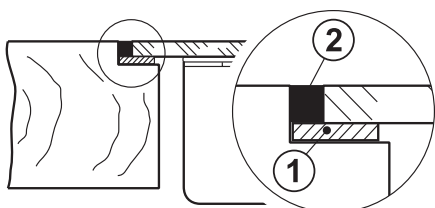
Indicaciones

- Con objeto de evitar daños en la superficie de trabajo y en la encimera es necesario pegar el conjunto superficie de trabajo/encimera de manera que sea persistentemente impermeable.
- Las partes que han de ser pegadas tienen que estar secas y libres de grasa.
- Para pegar la encimera se necesita limpiador de adhesión y silicona resistente al calor y a la humedad (150°C).
- **¡Hay que observar bajo cualquier circunstancia las indicaciones de empleo adjuntas con ambos materiales!** Aquí encontrará usted también la fórmula de cálculo para el endurecimiento del pegamento de silicona. **¡No se debe poner en funcionamiento la superficie de cocción antes de que haya transcurrido el tiempo de endurecimiento, ya que en caso contrario puede resultar dañado el pegamento de silicona!**
- **¡Pegar la encimera sólo en los bordes exteriores!**
- En caso de superficies de trabajo de piedra, el montaje tiene que hacerse a ras, y en caso de superficies de trabajo sensibles al calor (p.ej. madera) la encimera tiene que sobresalir más o menos 1 mm.
- No depositar jamás la encimera con la vitrocerámica sin protección encima de la superficie de trabajo o en el suelo. En tal caso es posible que se produzcan arañazos en la superficie debido a restos de suciedad (virutas de metal, restos de piedra o similares). Poner siempre debajo cartones o una manta de algodón.

Secuencia de trabajo

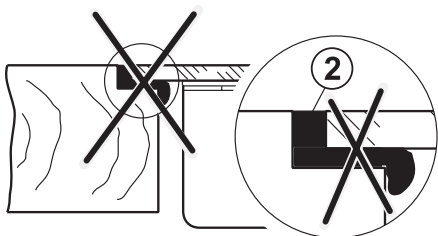
1. Pegar cinta aisladora ① en la esquina del borde de apoyo de la placa de trabajo de manera que no pueda correr nada de pegamento de silicona ② por debajo de la encimera. **Importante:** ¡Utilizar sólo la cinta aisladora que se adjunta con la encimera! Si se utilizan otras juntas no queda garantizado que la encimera no vaya a bajar más después del montaje.
2. Colocar la encimera sin pegamento dentro del recorte de la placa de trabajo y comprobar la altura.
3. Volver a retirar la encimera.
4. Tratar previamente con el limpiador de adhesión los bordes laterales de la encimera y las superficies de recorte laterales de la placa de trabajo en la zona del pegado. Aplicar generosamente el activador de adhesión con un pincel en bases muy absorbentes (p.ej. tableros de virutas). En bases que no sean muy absorbentes (p.ej. mármol o granito) basta con aplicar una capa fina de activador de adhesión por medio de un fieltro. **Importante:** Después de su aplicación el activador de adhesión tiene que quedar siempre al aire durante unos 30 minutos.
5. Colocar ahora la encimera y alinearla.

6. Finalmente, rellenar con pegamento de silicona ② la ranura entre encimera y superficie de trabajo.



7. Alisar la juntura por medio de una espátula y con agua de baja tensión superficial.

¡Atención! ¡Emplear cinta ① aisladora! El pegamento de silicona ② no debe salir en ningún lugar por debajo de la superficie de apoyo. En caso contrario ya no será posible volver a sacar la encimera en un momento posterior. La garantía se extingue si no se observa este punto.



Conexión eléctrica

- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores. Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- La encimera de cocción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 RR-F.

- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

Valores de conexión

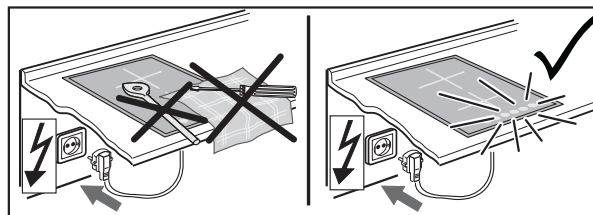
Tensión de red: 220 - 240V~, 50-60 Hz

Tensión nominal de los componentes: 220 - 240V

Puesta en funcionamiento

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

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre las teclas de sensor del Touch Control!



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

Datos técnicos

Dimensiones		mm	40 x 340 x 515	
Encimera				
Alto/ Ancho/ Largo				
Zonas de cocción				
detrás	Ø cm (kW)		18/ 12 (1,7)	
delante	Ø cm (kW)		14,5 (1,2)	
Encimera, total		kW	2,9	

Dimensiones		mm	40 x 340 x 515	
Encimera				
alto/ ancho/ largo				
Zona de cocción		cm	18,5 x 30,5	
		kW	1,4	
Encimera, total		kW	1,4	