



Operation instructions Ceramic cooktop

EN

Gebruiksaanwijzing Keramische kookplaat

NL

Инструкция по эксплуатации Керамическая плита

RU

Bedienungsanleitung Keramikkochfeld

DE

Mode d'emploi Plaque vitrocéramique

FR

Operating Instructions

Ceramic cooktop

*Dear Customer,
Thank you for choosing this quality product from ASKO.
We hope it will meet your expectations and fulfil your needs
for many years to come. Scandinavian design combines clean
lines, everyday functionality and high quality. These are key
characteristics of all our products and the reason they are
greatly appreciated throughout the world.*

ASKO HC1651s/1631g*

*Not available in Australia

CONTENTS

BEFORE USING YOUR COOKTOP FOR THE FIRST TIME.....	4
IMPORTANT INFORMATION	4
SAFETY INFORMATION	5
During installation	5
Recycling	5
DESCRIPTION OF THE COOKTOP.....	6
DESCRIPTION OF THE CONTROLS.....	7
USING THE COOKTOP.....	8
Cooktop safety switch	8
Activating the timer function (HC 1651s).....	8
Lock function	8
Activating power boost (AutoMax)	9
ADVICE AND TIPS.....	10
Pan size.....	10
Pan base.....	10
Flat-bottomed pans.....	10
Cooking time and energy consumption.....	10
CARE AND CLEANING	11
General.....	11
TROUBLESHOOTING	12
The cooktop will not start	12
The cooktop's heating zones do not work/cannot be changed	12
There's a noise when the heating zones heat up	12
The cooktop is patchy.....	12
It takes a long time to boil or fry food	12
ELECTRICAL CONNECTION.....	13
INSTALLATION.....	13
Important to remember during installation:.....	14
Installing the cooktop.....	14
Uninstalling the cooktop.....	14
WARRANTY AND SERVICE	14

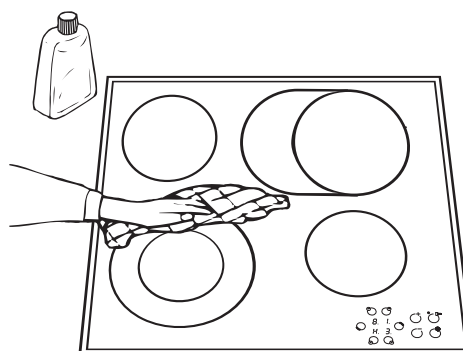
BEFORE USING YOUR COOKTOP FOR THE FIRST TIME

Dust and particles may have stuck to on the cooktop during transport. As a precaution, you should clean the surface of the cooktop before using it for the first time:

1. Clean the surface with ceramic cooktop cleaner or warm water and mild washing up liquid.
2. Wipe the cooktop clean with a clean, damp cloth.
3. Dry the cooktop with kitchen paper to achieve a shiny finish.

NB:

The cooktop must be completely dry before using any of the heating zones.



! REMEMBER!
Before using your new cooktop for the first time, all four heating zones must be set on position 5 for 15 minutes to burn off any deposits.

IMPORTANT INFORMATION

- Do not store heavy or sharp-edged objects above the cooktop as they may fall and cause damage to your appliance.
- Never stand on the cooktop!
- Immediately remove any food spills or fat from the ceramic surface using a cloth or a straight-edged scraper. Any remains will cause smoke development and can cause a fire.
- Also clean the bases of any pans.
- Remember to lift pans – if you drag a pan with a rough base it may scratch the glass.

NB:

If bits of plastic or aluminium foil burn and stick to the cooktop or if a sugar solution boils over this can damage the surface, creating larger chips and small cracks if not removed immediately.

SAFETY INFORMATION



General

These operating instructions contain important information on installation and maintenance and should be read very carefully.

1. This cooktop is only intended for normal household use. Other use may result in personal injury or material damage.
 2. The cooktop's heating zones heat quickly and can cause burn injuries.
 3. Even if the residual heat indicator has switched off, the heating zone may still be hot due to residual heat from a hot pan.
 4. Never place aluminium foil or plastic on the ceramic cooktop.
 5. Never leave deep frying, melting fat, paraffin or other highly flammable items unwatched.
 6. In case of fire: Set all heating zones to zero and turn off the kitchen fan. Douse the flames with a lid.
 7. Always put a saucepan or frying pan on the zone before turning it on.
 8. The cooktop may not be used by children or persons requiring help and supervision.
 9. Do not allow the handle of the saucepan or frying pan to stick out from the cooktop if there are children nearby.
- This appliance is not intended for use by children, the elderly or infirm or persons with reduced physical sensory or mental capabilities unless supervised by a person responsible for their safety.
 - Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

NB:

A cracked cooktop must not be used as liquid can come into contact with live electrical components. Pull out the plug or remove the fuse to ensure the cooktop is completely dead. Then call the service division.

During installation

All installation and other work on the product must be carried out by qualified professionals.

Recycling

This appliance complies with European Community directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is recycled responsibly, you help prevent possible negative impact on health and the environment.

NB:

Dispose of this product responsibly. Irresponsible disposal can result in negative environmental impact or personal injury.

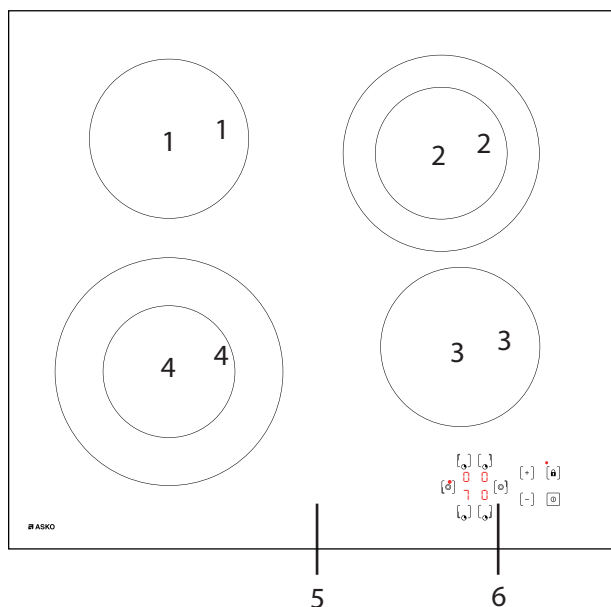


- Under no circumstances may this cooktop be disposed of as household waste. It must be taken to a recycling centre for electrical and electronic equipment.
- This product must be disposed of in accordance with local legislation.
- For more information on disposal, recycling and reuse of this product, contact your local authority, your waste collection service or the store where you purchased the product.

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

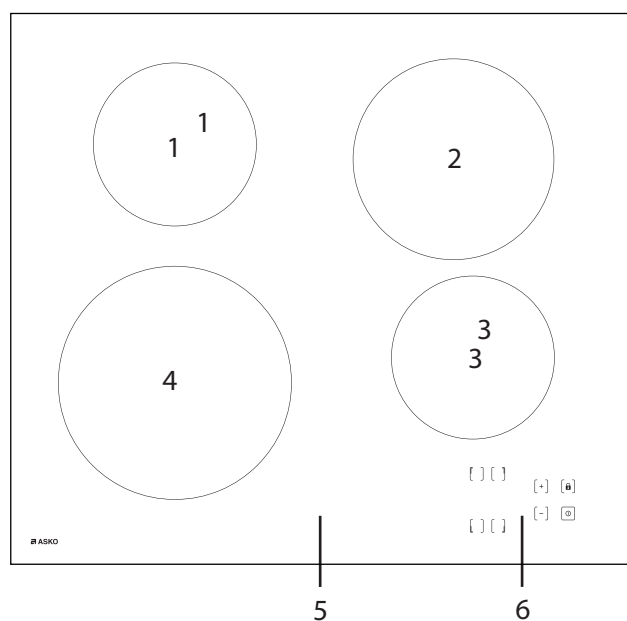
ASKO HC1651s

- 1 Heating zone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Heating zone: (double): Ø 120/180 mm, 750/1700 W
- 3 Heating zone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Heating zone (double): Ø 120/210 mm, 700/2100 W
- 5 Ceramic glass



ASKO HC1631g

- 1 Heating zone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Heating zone: Ø 180mm, 1800W
- 3 Heating zone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Heating zone: Ø 210 mm, 2100 W
- 5 Ceramic glass
- 6 Control panel



The heating zones are clearly marked and sized to match the most common pot and pan sizes on the market. Ceramic glass has a high tolerance for temperature variations, so you can happily move a pan from a hot zone to a cold zone without damaging the cooktop.

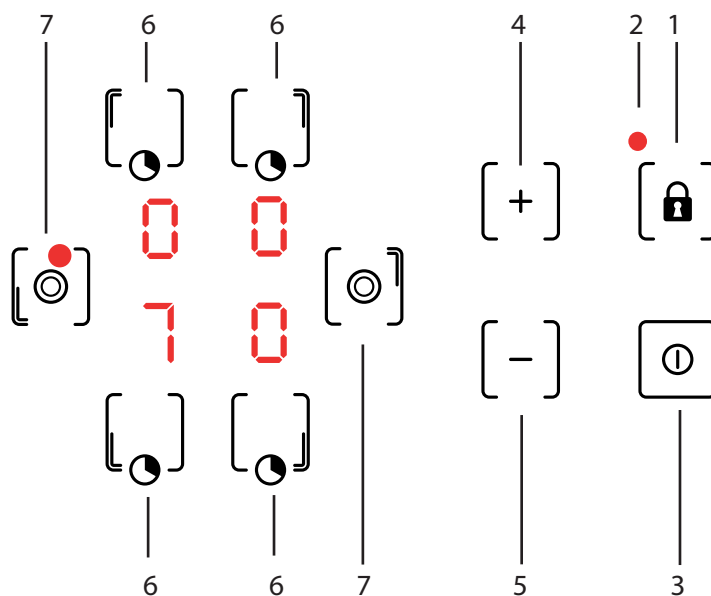
NB:

When a heating zone heats up, you may hear a humming sound from the heating element, which is quite normal.

DESCRIPTION OF THE CONTROLS

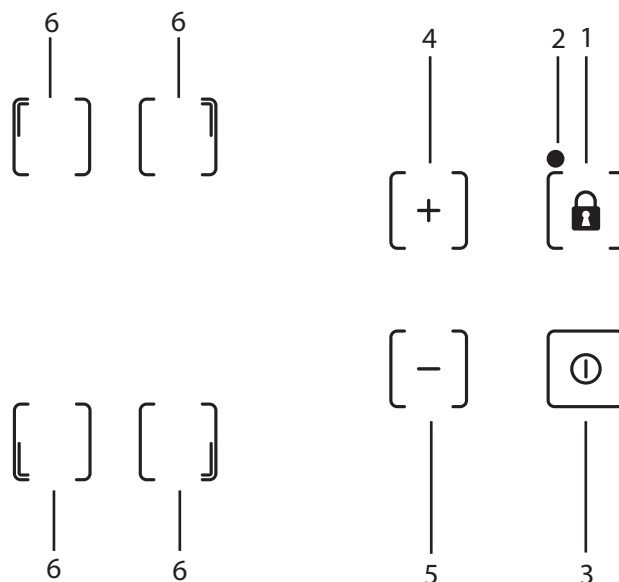
ASKO HC1651s

- 1 Lock button
- 2 Lock function indicator lamp
- 3 On/off
- 4 Increase heat or time button
- 5 Decrease heat or time button
- 6 Heating zone selection buttons
- 7 Double zone selection buttons



ASKO HC1631g

- 1 Lock button
- 2 Lock function indicator lamp
- 3 On/off
- 4 Increase heat button
- 5 Decrease heat button
- 6 Heating zone selection buttons



USING THE COOKTOP

1	Place the saucepan or frying pan on the appropriate heating zone. See the "Advice and Tips" chapter before using the cooktop.
2	Press On/off  . Then select the heating zone by pressing one of the four buttons   .
3	Select temperature Press  or  until the desired heat setting is displayed (1-9).
4	Select double zone (if necessary) Pressing either of the two buttons   activates the double zone for that heating zone (only available on HC1651).
5	Turn off heating zones Alt. 1. Press the  button until "0" is displayed. The heating zone turns off after 5 seconds. Alt. 2. Press the  and  buttons at the same time and the heating zone turns off after 1-3 seconds. Then turn off the cooktop with the on/off button and activate the child lock if you wish. The residual heat indicator  glows until the heat in the zone drops to about 50°C. NB: Even if the residual heat indicators are switched off, a heating zone may still be hot due to heat from a hot pan.

Cooktop safety switch

If the control panel is covered for more than 20 seconds or if the temperature of the electronics exceeds 60°C, the safety switch is triggered and automatically turns off all cooktop functions until the cause is rectified.

Activating the timer function (HC 1651s)

If you want one or more heating zones to turn off after a certain time, you can use the cooktop's timer function.

Do as follows:

1. Press the selection button of an activated and set heating zone once or twice to activate its timer function.
2. A flashing "00" indicates that the timer function has been activated.
3. Set the desired time using the  and  buttons. The time set in the example is 12 minutes. The time can be set between 1 and 99 minutes.
4. Repeat the steps above if you want to set up automatic stop times for several zones.
5. When the set time is reached, the zone is turned off and a repeating alarm signal is heard. This must be turned off using the selection button for the heating zone.

Lock function

The cooktop is fitted with a lock function that is activated at the factory. Deactivate it as instructed under "Unlock" below.

You can lock the cooktop whether or not it is in use. If you want to lock the cooktop when it is not in use, you must first turn off all functions and then use the lock button to lock it.

Lock:

Press the lock button  for at least 1-3 seconds until the indicator lamp lights and an audible signal is heard.

Unlock:

Press the lock button  for at least 1-3 seconds until the indicator lamp goes out and an audible signal is heard.

USING THE COOKTOP

Activating power boost (AutoMax)

This function enables the cooktop to run at full power for a set time and then return to the selected heat setting. In this way, you can quickly bring something to the boil without needing to remember to turn down the heat to stop it boiling too rapidly.

Activate this function as follows:

1. Activate the desired heating zone.
2. Activate the heat for the zone by pressing either the + or the – symbol until setting 9 is shown for the zone.
3. Press the + button once more and the dot next to the 9 lights.
4. Press the - button until you reach the desired heat setting.
5. While activated, the desired heat setting (e.g. 5) and a "A" will alternate at 1 second intervals in the display window for the heating zone.
6. Once the time has expired, the zone will return to the chosen heat setting.

The table below shows the time the power boost is activated for each heat setting.

Example: If you have set AutoMax for heat setting 5, the maximum heat setting is activated for 6 minutes and 30 seconds, after which heat setting 5 is used.

AutoMax time								
Heat setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Time (min. & sec.)	1min 15s	2min 45s	4min 45s	5min 30s	6min 30s	1min 15s	2min 45s	2min 45s

ADVICE AND TIPS

Pan size

The diameter of the base of the pan should be equal to or slightly larger than the heating zone. A base diameter that is too small results in the following:

- Longer time to boil and greater energy consumption.
- Any liquid that boils over easily burns and sticks, making it more difficult to remove.



Cooking time and energy consumption

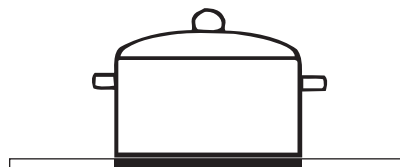
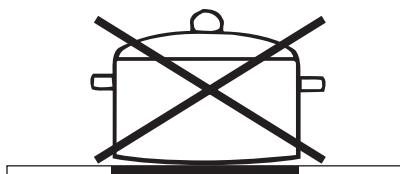
Most important is that the base of the pan is flat and even. The material is less important to cooking time and energy consumption.

Also remember to use lids, to avoid rapid boiling, and to use the residual heat of the heating zones.

A patterned or rough base increases energy consumption and boiling time.

Pan base

- A glass, rough or uneven base can scratch the ceramic cooktop.
- Painted pans can flake, burn and get stuck, resulting in discolouration.
- Aluminium pots and pans offer good heat transfer, but can cause discolouration.



Flat-bottomed pans

- The base of the pan should be flat and thick for the best heat transfer. Some pans with layered bases can appear slightly concave, but flatten when heated.
- Bases that curve in or out transfer heat less well and result in longer heating times and high energy consumption.

CARE AND CLEANING

General

Heat transfer is adversely affected if the cooktop is dirty, so make a habit of always cleaning the cooktop with a damp cloth after use.

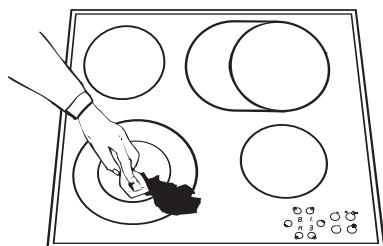
- Always keep the cooktop clean. Immediately remove any food spills or fat from the ceramic surface using a cloth or a straight-edged scraper. Any remains will cause smoke development and can cause a fire.
- Make sure the cooktop has cooled before cleaning. The residual heat indicator lamp should be switched off.
- Remember to clean the cooktop at least once a week even if it appears clean.
- Do not use a steam or high pressure cleaner on this appliance

NB:

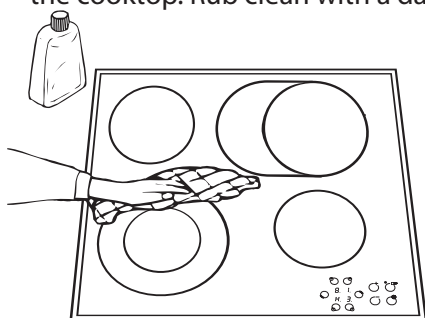
Use only cleaners intended for ceramic cooktops. Never use abrasive cleaners, oven cleaners, steel wool or abrasive sponges.

Clean a dirty cooktop as follows:

1. Remove spills and other larger stains with a straight-edged scraper.



2. Once the residual heat indicator has switched off, the ceramic cooktop cleaner can be applied. Shake the bottle and spray a few thin lines over the cooktop. Rub clean with a damp cloth.



3. Wipe with a clean, damp cloth, as any cleaner that is left can burn and stick to the cooktop, leaving stains that are difficult to remove. Dry the cooktop with kitchen paper to achieve a shiny finish.

NB:

If the surface is cracked, turn off the appliance immediately to avoid any potential electric shock.

TROUBLESHOOTING

Please read through following advise on what you can do if you have a problem with your cooktop. If you need further help, contact your nearest service center. Never do anything with the cooktop that might cause personal injury or material damage.

If the glass surface cracks or you encounter any other major damage, turn off the cooktop immediately by shutting down the power ie switch off the power point or remove the fuse from the fuse box.

The cooktop does not start

1. Check that the fuse has not blown.
2. Check that the cooktop is properly plugged in.
3. Check the lock function. If it is activated, unlock.
4. Have you pressed the on/off button long enough?
5. Make sure nothing is covering the control panel.
6. Check if the temperature of the control panel exceed 60.

The cooktop's heating zones do not work/cannot be changed

1. Push the on/off button again. The cooktop will automatically switch off 10 seconds after you push the on/off button unless it is in use.
2. Make sure the right zone is active.
3. Check the lock function. If it is activated, unlock.

There is a noise when the heating zones heat up

This is completely normal and will cease once the heating zone has warmed up.

The cooktop is patchy

This can be due to:

1. Pan with a base in an unsuitable material.
 2. cooktop cleaned incorrectly.
- See "ADVICE AND TIPS" for more information.

It takes a long time to boil or fry food

1. Pan with unsuitable base, e.g., patterned or rough.
2. Pan base curves in or out (poor surface contact).
3. Glass and porcelain pans take longer to heat than metal pans.
4. The heating zone is dirty.

ELECTRICAL CONNECTION

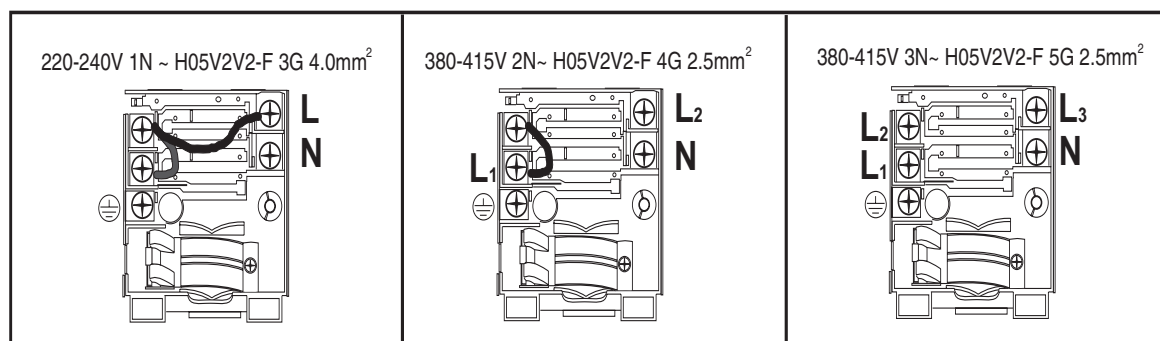
All installation work (electrical connection etc.) must be performed by qualified professionals and comply with all applicable standards and laws. Work performed by persons with insufficient knowledge can impair the cooktop's performance and result in personal injury and material damage.

Before connecting the cooktop to the electrical supply, ensure that:

- The electrical supply matches the specifications on the rating plate on the bottom of the cooktop.
- The electrical supply is fitted with a functioning earth in compliance with applicable standards and laws.
- The electrical earth cable is 2 cm longer than the other cables. Earthing the appliance is a legal requirement.

NB:

The cooktop components operate on 230 V.



INSTALLATION

Unpacking

Remove the packaging with the product in place. Cut off the packing ribbons and carefully cut open the packaging (do not cut too deeply), remove the packaging.

Check that the product is free from transport damage. Any damage shall be reported immediately to the carrier or seller.

Damage, faults and missing parts must be reported immediately to the seller.

Recycling

All packaging can be recycled. Please recycle it. Contact your local authority if you do not know where to take it. Larger plastic product components are marked with recycling information.

General

If an oven or other appliance that generates a great deal of heat is installed under a glass ceramic cooktop with touch control, the other appliance and the ceramic cooktop must be suitably ventilated and isolated. The isolation is to ensure that any heat from the oven passing the right side of the cooktop's bottom plate, under the control electronics, does not exceed 60°C when the oven is used. If this precaution is not taken, the cooktop may malfunction (the safety switch will trigger).

NB:

The cooktop must be completely disconnected from its power source during all installation work.

INSTALLATION

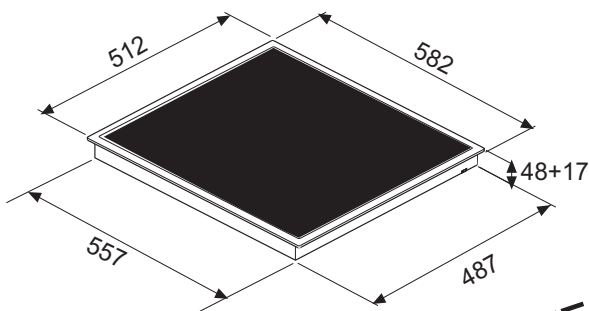
Important to remember during installation:

- Ventilation as in Fig. 1 is essential.
- If the lower part of the cooktop can be reached from the cupboard/drawer, a shielding panel must be fitted as shown in Fig. 1. This is not necessary if an oven is installed under the cooktop.
- There must be at least 20 mm between the bottom of the cooktop and any cupboard fittings or worktop, with the exception of the connection block (Fig. 1).
- There must be at least 50 mm between the hole for the cooktop and the side wall.
- There must be at least 53 mm between the hole for the cooktop and the back wall.
- Check that the cooktop's power cable is not pinched during installation.

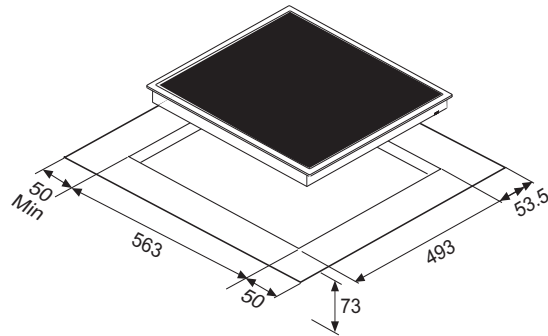
Installing the cooktop

The cooktop complies with the IEC 335-2-6 standard. Only such units may be installed next to a full height cupboard or wall.

cooktop dimensions



Dimensions for worktop hole



Do as follows:

1. Cut a hole in the worktop (min. 30 mm thick). See illustration for worktop hole dimensions.
2. Run the sealing strip around the top edge of the installation hole.
3. Fit the clips to the bottom edge of the cooktop. See Fig. 2.
4. Place the cooktop in the hole. Screw the retaining clips into place.

Uninstalling the cooktop

1. Pull out the plug or remove the cooktop fuse from the fuse box.
2. Remove the retaining clips and lift the cooktop.

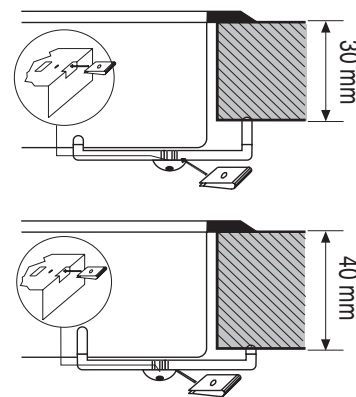
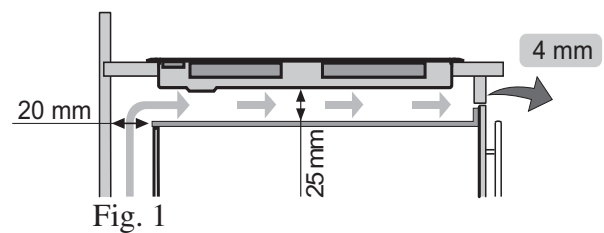


Fig.

SERVICE AND GUARANTEE
Before booking a service call, read "If the cooktop does not work".
For more information on service and guarantee conditions, see the enclosed separate information.

Gebruiksaanwijzing

Keramische kookplaat

*Geachte klant,
Bedankt dat u voor dit kwaliteitsproduct van ASKO
hebt gekozen. Wij hopen dat het product jarenlang aan
uw wensen en verwachtingen zal voldoen. Scandinavisch
design is een combinatie van heldere lijnen, alledaagse
functionaliteit en hoogstaande kwaliteit. Dit zijn de
hoofdkenmerken van al onze producten en de reden dat onze
producten wereldwijd zo geliefd zijn.*

ASKO HC1651s/1631g

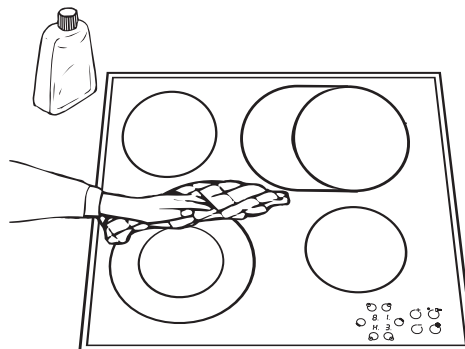
INHOUD

VOORDAT U DE KOOKPLAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT	17
BELANGRIJKE INFORMATIE	17
VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	18
Tijdens de installatie.....	18
Recycling	18
BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT	19
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN	20
DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN	21
Veiligheidsschakelaar kookplaat	21
De timer activeren (HC 1651s)	21
Vergrendelfunctie	21
PowerBoost-functie activeren (AutoMax)	22
ADVIEZEN EN TIPS	23
Grootte van pannen	23
Onderkant van pannen	23
Pannen met platte onderkant	23
Kooktijd en energieverbruik.....	23
ONDERHOUD EN REINIGING	24
Algemeen.....	24
PROBLEMEN VERHELPEEN	25
De kookplaat wil niet starten.....	25
De kookzones van de kookplaat werken niet/kunnen niet veranderd worden.....	25
Tijdens het opwarmen van kookzones wordt er geluid geproduceerd	25
De kookplaat zit vol met vlekken	25
Het duurt erg lang voordat iets kookt of bakt	25
ELEKTRISCHE AANSLUITING	26
INSTALLATIE.....	26
Belangrijk te onthouden tijdens de installatie.....	27
De kookplaat installeren	27
De kookplaat verwijderen.....	27
GARANTIE EN SERVICE.....	27

VOORDAT U DE KOOKPLAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

Tijdens transport kunnen stof en deeltjes zich aan de kookplaat hebben gehecht. Reinig uit voorzorg het oppervlak van de kookplaat voordat u deze voor de eerste keer gebruikt:

1. Reinig het oppervlak met een reiniger voor keramische kookplaten of warm water met een mild, vloeibaar afwasmiddel.
2. Veeg de kookplaat schoon met een schone, vochtige doek.
3. Droog de kookplaat met keukenpapier voor een glanzende afwerking.



N.B.!

De kookplaat moet helemaal droog zijn voordat u één van de kookzones gebruikt.

! LET OP!
Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat voor de eerste keer gebruikt, moeten de vier kookzones 15 minuten lang op stand 5 worden gezet. Dit om eventuele afzetting te verwijderen.

BELANGRIJKE INFORMATIE

- Bewaar geen voorwerpen boven de kookplaat die zwaar zijn of scherpe randen hebben. Deze voorwerpen kunnen vallen en de kookplaat beschadigen.
- Ga nooit op de kookplaat staan!
- Verwijder gemorste etensresten en dergelijke direct van de keramische kookplaat met een rechte schraper.
- Reinig de onderkant van pannen ook.
- Houd de kookplaat schoon. Vetresten of gemorste etensresten die op de kookplaat achterblijven, gaan bij verwarming roken en kunnen in het ergste geval zelfs brand veroorzaken.
- Let op: u dient pannen op te tillen in plaats van te slepen, want een pan met een ruwe onderkant kan het glas beschadigen.

N.B.!

Als stukjes plastic of aluminiumfolie gaan branden en vastplakken aan de kookplaat of als er producten op suikerbasis overkoken, kan dat het oppervlak beschadigen. Indien u dit niet direct verwijdt, ontstaan er scherven en kleine barsten.



Algemeen

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de installatie en het onderhoud die zorgvuldig doorgelezen moet worden.

1. Deze kookplaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Ander gebruik kan resulteren in persoonlijk letsel of materiële schade.
2. De kookzones van de kookplaat worden snel warm en kunnen brandwonden veroorzaken.
3. Zelfs als de restwarmte-indicator is gedoofd, kan de kookzone nog heet zijn door de warmte van een hete pan.
4. Plaats nooit aluminiumfolie of plastic op de keramische kookplaat.
5. Laat nooit frituurvet, smeltend vet, paraffine of andere zeer brandbare producten onbeheerd achter.
6. In geval van brand: Zet alle kookzones op stand nul en schakel de afzuigkap uit. Doof de vlammen met een deksel.
7. Zet een steelpan of koekenpan altijd op de zone voordat u de zone inschakelt.
8. De kookplaat mag niet door kinderen worden gebruikt of door personen met beperkingen die toezicht nodig hebben.
9. Laat de steel van een steelpan of koekenpan niet uitsteken vanaf de kookplaat als er kinderen in de buurt zijn.

N.B.!

Een kookplaat met barsten mag nooit worden gebruikt, want vloeistof kan in contact komen met elektrische onderdelen die onder stroom staan. Trek de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering om er zeker van te zijn dat de kookplaat niet meer onder stroom staat. Neem vervolgens contact op met de serviceafdeling.

Tijdens de installatie

Alle installatiewerkzaamheden en andere werkzaamheden aan het product moeten door erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Recycling

Dit apparaat voldoet aan richtlijn 2002/96/EG van het Europese parlement, Afgedankte Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA). Door dit product op de juiste manier te recyclen, helpt u negatieve gevolgen voor de gezondheid en het milieu te voorkomen.

N.B.!

Dank dit product op verantwoorde wijze af. Onverantwoord afdanken kan resulteren in negatieve gevolgen voor het milieu of in persoonlijk letsel.

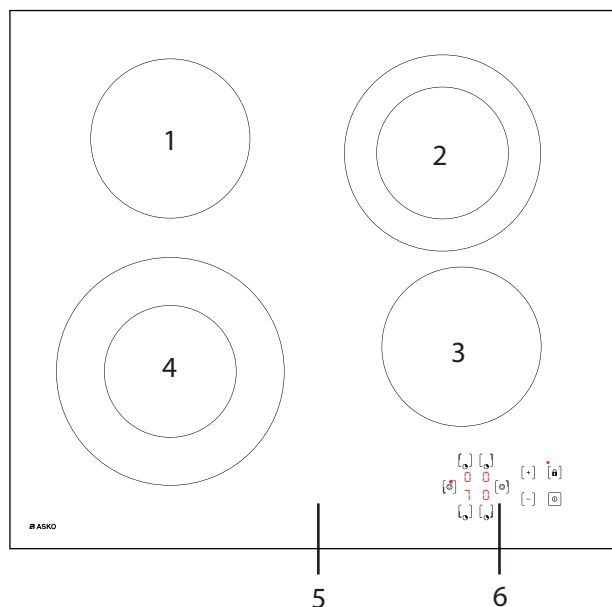


- Deze kookplaat mag onder geen enkele voorwaarde worden afgedankt als huishoudelijk afval. De kookplaat moet naar een recyclecentrum voor elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht.
- Dit product moet worden afgedankt in overeenstemming met de lokale wetgeving.
- Neem voor meer informatie over het afdanken, recyclen en hergebruiken van dit product contact op met de lokale autoriteiten, het plaatselijke afvalbedrijf of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

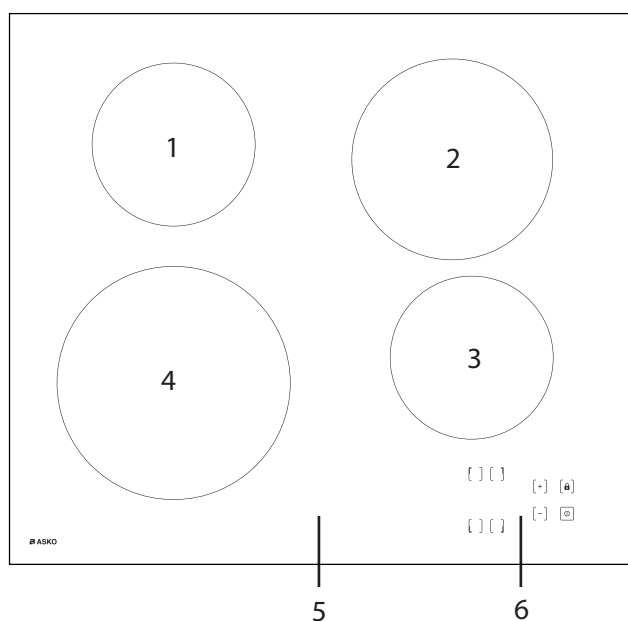
ASKO HC1651s

- 1 Kookzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Kookzone: (dubbel): Ø 120/180 mm, 750/1700 W
- 3 Kookzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Kookzone (dubbel): Ø 120/210 mm, 700/2100 W
- 5 Keramisch glas
- 6 Bedieningspaneel



ASKO HC1631g

- 1 Kookzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Kookzone: Ø 180mm, 1800W
- 3 Kookzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Kookzone: Ø 210 mm, 2100 W
- 5 Keramisch glas
- 6 Bedieningspaneel



De kookzones zijn duidelijk gemarkeerd en afgestemd op de grootte van de meest gebruikte potten en pannen. Keramisch glas kan zeer goed tegen temperatuurvariaties. U kunt dus gerust een pan van een hete zone naar een koude zone verplaatsen zonder de kookplaat te beschadigen.

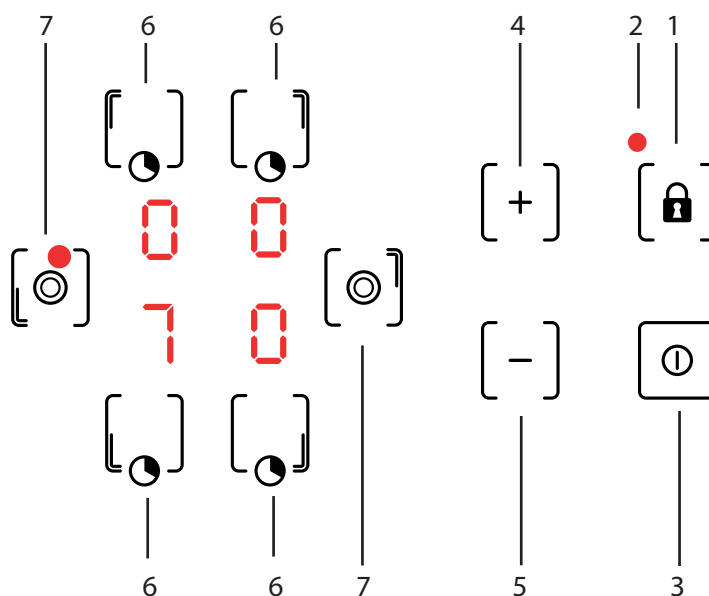
N.B.!

Wanneer een kookzone wordt verwarmd, hoort u misschien een zoemgeluid uit het verwarmingselement komen. Dat is normaal.

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN

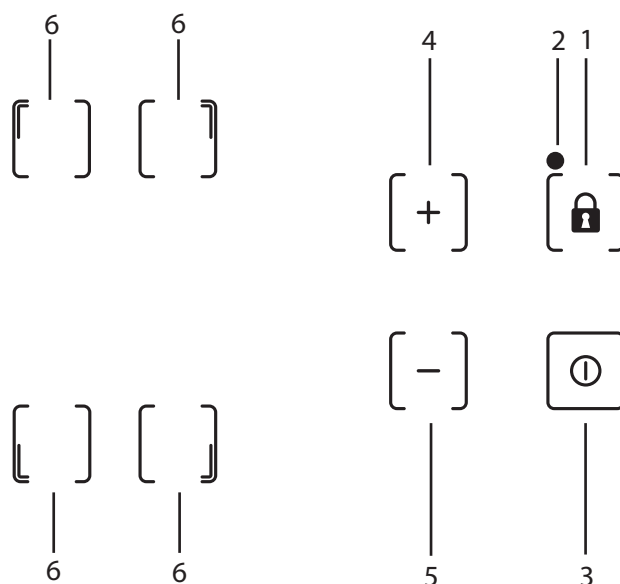
ASKO HC1651s

- 1 Vergrendelknop
- 2 Indicatielamp vergrendelfunctie
- 3 Aan/uit
- 4 Knop voor verhogen van vermogen of tijd
- 5 Knop voor verlagen van vermogen of tijd
- 6 Keuzeknoppen voor kookzone
- 7 Keuzeknoppen voor dubbele zone



ASKO HC1631g

- 1 Vergrendelknop
- 2 Indicatielamp vergrendelfunctie
- 3 Aan/uit
- 4 Knop voor verhogen van vermogen
- 5 Knop voor verlagen van vermogen
- 6 Keuzeknoppen voor kookzone



DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

1	Plaats de steelpan of koekenpan op de juiste kookzone. Raadpleeg de rubriek "Adviezen en tips" voordat u de kookplaat in gebruik neemt. N.B.! Een kookzone op een keramische kookplaat vraagt meer van potten en pannen dan een normale gietijzeren kookplaat
2	Druk op de Aan/uit-knop . Selecteer vervolgens de kookzone door één van de vier knoppen in te drukken  .
3	Kies de temperatuur Druk op  of  totdat de gewenste kookstand wordt weergegeven (1-9).
4	Selecteer dubbele zone (indien gewenst) Met één druk op één van de twee knoppen   wordt de dubbele zone voor die kookzone geactiveerd (uitsluitend beschikbaar voor HC1651).
5	Schakel de kookzones uit Wijze 1. Druk op  totdat "0" wordt weergegeven. De kookzone wordt na 5 seconden uitgeschakeld. Wijze 2. Druk tegelijkertijd op  en . Na 1-3 seconden schakelt de kookzone uit. Schakel vervolgens de kookplaat uit met de aan/uit-knop en activeer, indien gewenst, de kinderbeveiliging. De restwarmte-indicator  blijft branden totdat de warmte in de zone naar ongeveer 50°C is gezakt. N.B.! Zelfs als de restwarmte-indicatoren niet branden, kan een kookzone nog heet zijn door de warmte van een hete pan.

Veiligheidsschakelaar kookplaat

Als het bedieningspaneel langer dan 20 seconden wordt afgedekt of als de temperatuur van de elektronica boven 60°C stijgt, wordt de veiligheidsschakelaar geactiveerd. Deze schakelaar schakelt automatisch alle kookplaatfuncties uit totdat de oorzaak is verholpen.

De timer activeren (HC 1651s)

Indien u wilt dat één of meerdere kookzones na een bepaalde tijd worden uitgeschakeld, kunt u de timer van de kookplaat inschakelen.

Ga als volgt te werk:

1. Druk één of twee keer op de keuzeknop van een geactiveerde en ingestelde kookzone om de timer te activeren.
2. De timer is geactiveerd wanneer u "00" ziet knipperen.
3. Stel de gewenste tijd in met  en . In het voorbeeld is de tijd ingesteld op 12 minuten. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 en 99 minuten.
4. Herhaal de bovenstaande stappen als u voor meerdere zones automatische stoptijden wilt instellen.
5. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, wordt de zone uitgeschakeld en gaat er herhaaldelijk een alarmsignaal af. Dit signaal moet worden uitgeschakeld met de keuzeknop van de kookzone in kwestie.

Vergrendelfunctie

De kookplaat is uitgerust met een vergrendelfunctie die af fabriek wordt geactiveerd. Zie onder "Ontgrendelen" hoe u deze functie kunt deactiveren.

U kunt de kookplaat vergrendelen wanneer deze in gebruik is of niet in gebruik is. Als u de kookplaat wilt vergrendelen wanneer deze niet in gebruik is, moet u eerst alle functies uitschakelen en dan de vergrendelknop gebruiken.

Vergrendelen:

Druk ten minste 1-3 seconden lang op de vergrendelknop  totdat de indicatielamp brandt en u een signaal hoort.

Ontgrendelen:

Druk ten minste 1-3 seconden lang op de vergrendelknop  totdat de indicatielamp dooft en u een signaal hoort.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

PowerBoost-functie activeren

(AutoMax)

Met deze functie kunt u de kookplaat op vol vermogen laten werken gedurende een bepaalde periode en vervolgens laten terugkeren naar de geselecteerde kookstand. Op deze manier kunt u snel iets laten koken zonder dat u moet onthouden de warmte te verminderen om het koken niet te snel te laten gaan.

U activeert deze functie als volgt:

1. Activeer de gewenste kookzone.
2. Activeer de warmte voor de zone met één druk op het + of – symbool, totdat stand 9 voor de zone wordt weergegeven.
3. Druk nogmaals op + zodat de stip naast de 9 gaat branden.
4. Druk op - totdat u bij de gewenste kookstand komt.
5. Tijdens activering wordt de gewenste kookstand (bijv. 5) en een "A" afwisselend elke seconde weergegeven op het display van de kookzone in kwestie.
6. Zodra de tijd is verstreken, keert de zone terug naar de geselecteerde kookstand.

In de onderstaande tabel ziet u hoe lang de PowerBoost-functie voor elke kookstand is geactiveerd.

Voorbeeld: als u AutoMax hebt ingesteld voor kookstand 5, wordt de maximale kookstand 6 minuten en 30 seconden geactiveerd. Daarna wordt kookstand 5 gebruikt.

AutoMax-tijd								
Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8
Tijd (min. & sec.)	1min 15s	2min 45s	4min 45s	5min 30s	6min 30s	1min 15s	2min 45s	2min 45s

ADVIEZEN EN TIPS

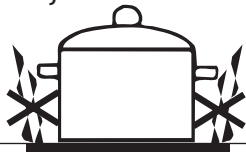
Een kookzone op een keramische kookplaat vraagt meer van potten en pannen dan een traditionele gietijzeren kookplaat.

Langzamere kooktijden, verkleuring en schade kunnen te wijten zijn aan minder geschikte potten en pannen, in plaats van aan gebreken aan de keramische kookplaat.

Grootte van pannen

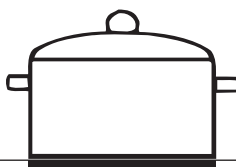
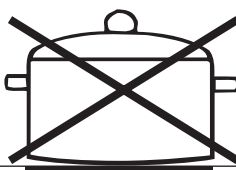
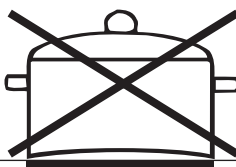
De diameter van de onderkant van de pan dient gelijk of iets groter te zijn dan de kookzone. Het gebruik van pannen met een onderkant met een te kleine diameter resulteert in het volgende:

- Langere tijd tot kookpunt en hoger energieverbruik.
- Overgekookte vloeistof brandt eenvoudig aan en blijft plakken, waardoor het moeilijker is deze te verwijderen.



Onderkant van pannen

- Een glazen, ruwe of ongelijkmatige onderkant kan krassen op de keramische kookplaat veroorzaken.
- De verf van geverfde pannen kan afschilferen, verbranden en vastplakken, met verkleuring tot gevolg.
- Potten en pannen van aluminium kunnen warmte goed overdragen, maar kunnen verkleuring veroorzaken.



Pannen met platte onderkant

- De beste warmteoverdracht krijgt u met pannen die een platte en dikke onderkant hebben. Sommige pannen met gelaagde onderkanten lijken lichtelijk hol, maar worden plat tijdens het verwarmen.
- Onderkanten die naar binnen of buiten gebogen zijn, dragen warmte minder goed over, wat resulteert in langere kooktijden en meer energieverbruik.

Kooktijd en energieverbruik

Het belangrijkste is dat de onderkant van de pan plat en gelijkmatig is. Het materiaal is minder van belang voor de kooktijd en het energieverbruik. Vergeet niet deksels te gebruiken om te voorkomen dat het koken te snel gaat en vergeet niet om gebruik te maken van de restwarmte van de kookzones.

Een onderkant met een patroon of een ruwe onderkant verhoogt het energieverbruik en de kooktijd.

ONDERHOUD EN REINIGING

Algemeen

Warmteoverdracht wordt nadelig beïnvloed als de kookplaat vuil is. Maak daarom de kookplaat na gebruik altijd schoon met een vochtige doek.

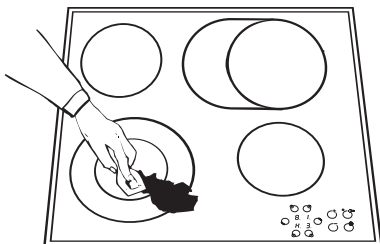
- Houd de kookplaat altijd schoon. Vet en gemorste etensresten roken hevig bij opwarming en kunnen in het ergste geval brand veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat is afgekoeld voorafgaand aan het reinigen. De restwarmte-indicatorlamp moet zijn gedoofd.
- Verwijder gemorste etensresten en dergelijke direct van de keramische kookplaat met een rechte schraper.
- Reinig de onderkant van de pannen op dezelfde manier.
- Let op: reinig de kookplaat ten minste één keer per week, zelfs als deze schoon lijkt.
- Gebruik nooit stoom voor het reinigen.

N.B.!

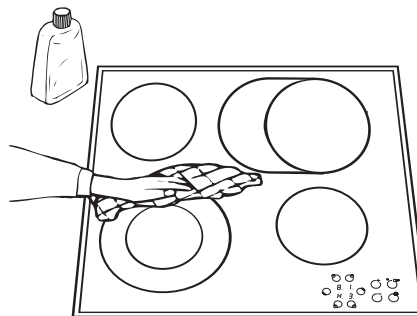
Gebruik alleen speciale reinigers voor keramische kookplaten (zoals Sidol en Stahlfix). Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen, ovenreinigers, staalwol of schuursponsjes.

Reinig een vuile kookplaat als volgt:

1. Verwijder gemorste etensresten en andere grote vlekken met een rechte schraper.



2. Zodra de restwarmte-indicator is gedoofd, kan de reiniger op de keramische kookplaat worden aangebracht. Schud de fles en spuit een paar dunne lijnen over de kookplaat. Wrijf de kookplaat schoon met een vochtige doek.



3. Neem de kookplaat af met een schone, vochtige doek. Achtergebleven reiniger kan namelijk gaan branden en vastplakken aan de kookplaat, waardoor vlekken ontstaan die moeilijk verwijderbaar zijn. Droog de kookplaat met keukenpapier voor een glanzende afwerking.

N.B.!

Als er barsten in het oppervlak zitten, moet u het apparaat direct uitschakelen om eventuele elektrische schokken te voorkomen.

PROBLEMEN VERHELPEN

In dit deel worden tips en adviezen gegeven over wat u dient te controleren en wat u kunt doen bij eventuele problemen. Doe nooit iets met de kookplaat wat persoonlijk letsel of materiële schade kan veroorzaken. Neem contact op met de serviceafdeling voor hulp. Als het glas een barst of andere grote schade heeft opgelopen, dient u de kookplaat direct uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering van de zekeringkast en neem contact op met de serviceafdeling.

De kookplaat wil niet starten

1. Is de hoofdzekering gesprongen?
2. Controleer of de kookplaat juist is aangesloten.
3. Is de vergrendelfunctie geactiveerd (vergrendeld)?
4. Hebt u lang genoeg op de aan/uit-knop gedrukt?
5. Is het bedieningspaneel met iets afgedekt (zoals een ovenhandschoen of etensresten)?
6. Is de temperatuur van het bedieningspaneel gestegen tot boven 60°C? (Bijvoorbeeld door een hete pan.)

De kookzones van de kookplaat werken niet/kunnen niet veranderd worden

1. Is er te veel tijd voorbijgegaan sinds de aan/uit-knop werd geactiveerd? (10 seconden.)
2. Is de juiste zone geactiveerd?
3. Is de vergrendelfunctie geactiveerd?

Tijdens het opwarmen van kookzones wordt er geluid geproduceerd

Dit is heel gewoon en stopt zodra de kookzone is opgewarmd.

De kookplaat zit vol met vlekken

Dit kan komen door:

1. Een pan met een onderkant van ongeschikt materiaal.
 2. Een onjuist gereinigde kookplaat.
- Zie "ADVIEZEN EN TIPS" voor meer informatie.

Het duurt erg lang voordat iets kookt of bakt

1. Pan met ongeschikte onderkant, bijv. met patroon of ruw.
2. De onderkant van één pan buigt naar binnen of buiten (slecht oppervlakcontact).
3. Pannen van glas en aardewerk warmen langzamer op dan pannen van metaal.
4. De kookzone is vuil.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluiting, etc.) moeten worden uitgevoerd door erkende vakmensen conform alle geldende normen en wetgeving. Werkzaamheden die worden uitgevoerd door personen met onvoldoende kennis kunnen de prestaties van de kookplaat verslechteren en kunnen resulteren in persoonlijk letsel en materiële schade.

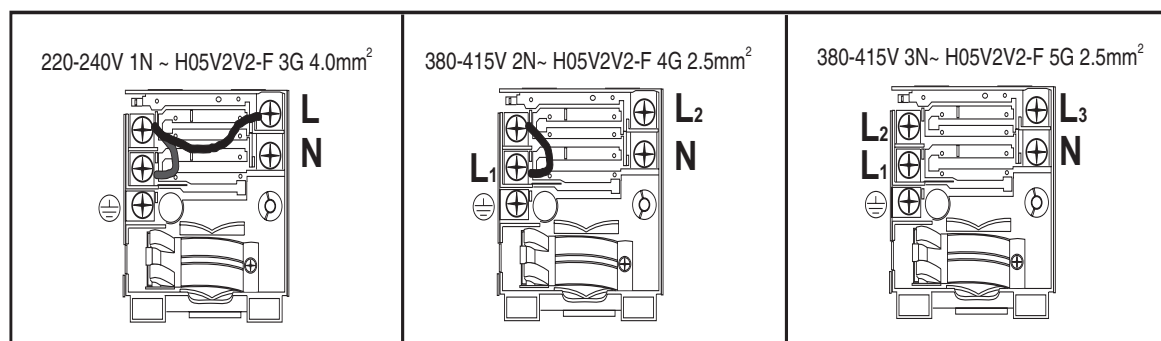
Controleer voordat u de kookplaat aansluit op de stroom of:

- De elektrische spanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje op de onderkant van de kookplaat.

- De elektrische spanning wordt uitgerust met een aardaansluiting conform de geldende normen en wetgeving.
- De elektrische aardkabel 2 cm langer is dan de andere kabels. Het is wettelijk vereist de apparatuur te aarden.

N.B.!

De onderdelen van de kookplaat werken op 230 V.



INSTALLATIE

Uitpakken

Verwijder de verpakking van het product. Snijd de banden van de verpakking los en snijd de verpakking voorzichtig open (niet te diep snijden). Verwijder de verpakking. Controleer het product op transportschade. Eventuele schade moet direct aan de bezorger of verkoper worden gemeld. Schade, fouten of ontbrekende onderdelen moeten direct worden gemeld aan de verkoper.

Recycling

Alle verpakkingen kunnen gerecycled worden. Recycle de verpakking. Neem contact op met de lokale autoriteit als u niet weet waar u de verpakking kunt laten recyclen. Grotere productonderdelen van plastic zijn gemarkeerd met recycle-informatie.

Algemeen

Als een oven of ander apparaat dat veel warmte genereert onder een glazen keramische kookplaat met aanraakpaneel wordt geïnstalleerd, moeten de oven/het apparaat en de keramische kookplaat goed worden geventileerd en geïsoleerd. De isolatie zorgt ervoor dat de warmte van de oven die rechts langs de bodemplaat van de kookplaat stroomt, onder de bedieningselektronica, niet hoger dan 60°C is wanneer de oven in gebruik is. Indien deze voorzorgsmaatregel niet wordt genomen, kan de kookplaat een storing ondervinden (de veiligheidsschakelaar wordt geactiveerd).

N.B.!

De kookplaat moet volledig worden ontkoppeld van de stroombron tijdens alle installatiewerkzaamheden.

INSTALLATIE

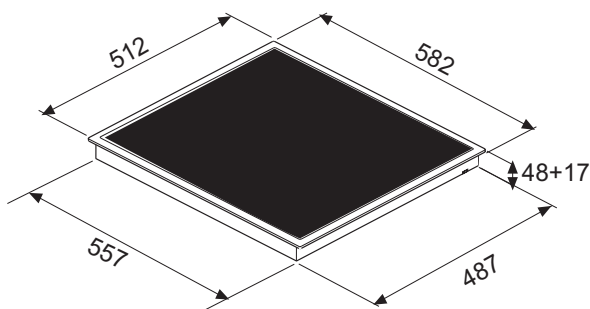
Belangrijk te onthouden tijdens de installatie.

- Ventilatie als in fig. 1 is essentieel.
- Als het onderste deel van de kookplaat vanaf de kast/lade kan worden bereikt, moet er een beschermpaneel worden geplaatst zoals in fig. 1. Dit is niet noodzakelijk als er een oven onder de kookplaat is geïnstalleerd.
- Er moet ten minste 20 mm tussen de onderkant van de kookplaat en eventuele kastdelen of werkblad zitten, met uitzondering van het aansluitblok (fig. 1).
- Er moet ten minste 50 mm tussen het gat voor de kookplaat en de zijmuur zitten.
- Er moet ten minste 53 mm tussen het gat voor de kookplaat en de achtermuur zitten.
- Controleer of de stroomkabel niet klem komt te zitten tijdens de installatie.

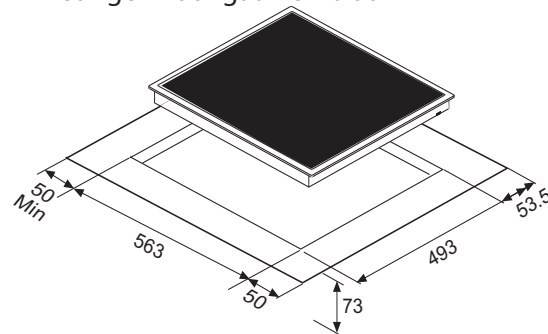
De kookplaat installeren

De kookplaat is conform IEC-norm 335-2-6. Uitsluitend dergelijke apparaten mogen naast een hoge kast of muur worden geïnstalleerd.

Afmetingen kookplaat



Afmetingen voor gat werkblad



Ga als volgt te werk:

1. Maak een gat in het werkblad (min. 30 mm dik). Zie de afbeelding voor de afmetingen van het gat voor het werkblad.
2. Plaats de afdichtstrip helemaal langs de bovenrand van het installatiegat.
3. Bevestig de klemmen aan de onderrand van de kookplaat. Zie fig. 2.
4. Plaats de kookplaat in het gat. Schroef de klembeugels op hun plaats.

De kookplaat verwijderen

1. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de zekering van de kookplaat uit de zekeringkast.
2. Verwijder de klembeugels en til de kookplaat omhoog.

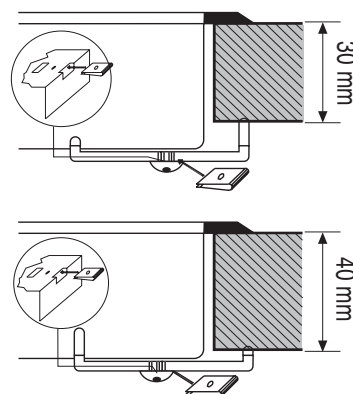
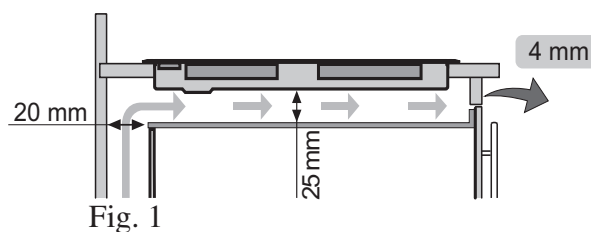


Fig.

GARANTIE EN SERVICE
Lees voordat u de serviceafdeling belt "Als de kookplaat niet werkt".
Zie voor meer informatie over service- en garantievoorwaarden de bijgesloten aparte informatie.

Инструкция по эксплуатации

Керамическая плита

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение этого качественного изделия производства компании ASKO. Надеемся, что наше изделие будет соответствовать всем вашим ожиданиям и удовлетворит ваши потребности на много лет вперед. Скандинавский дизайн сочетает в себе строгие линии, повседневную функциональность и высокое качество. Это ключевые характеристики всех наших продуктов и причина, по которой наши продукты пользуются огромной популярностью во всем мире.

ASKO HC1651s/1631g

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ	30
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	30
ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	31
Во время установки.....	31
Утилизация	31
ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ	32
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	33
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ.....	34
Аварийный выключатель плиты	34
Запуск функции таймера (НС 1651s)	34
Функция блокировки.....	34
Запуск усиления мощности (Функция AutoMax).....	35
СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	36
Размер посуды.....	36
Дно посуды.....	36
Плоскодонная посуда	36
Время приготовления и потребление энергии.....	36
УХОД И ОЧИСТКА.....	37
Общие положения	37
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	38
Плита не запускается.....	38
Не работают/нельзя изменить конфорки плиты.....	38
При разогреве конфорки слышен шум.....	38
Плита покрыта пятнами.....	38
Варка или жарение пищи занимает много времени	38
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.....	39
УСТАНОВКА	39
При установке важно помнить о следующем:	40
Установка плиты	40
Демонтаж плиты	40
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ.....	40
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ	41

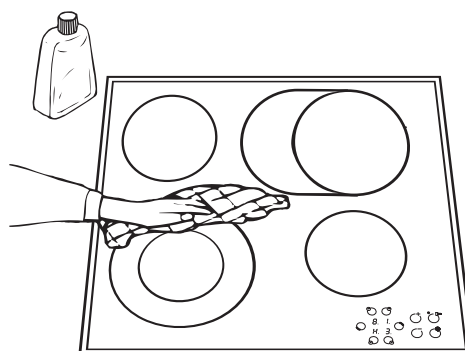
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ

Во время транспортировки к плите могут прилипнуть пыль и инородные частицы. В целях предосторожности перед первым применением плиты ее поверхность следует очистить:

1. Очистите поверхность с помощью средства для очистки керамических плит или теплой водой с нейтральной моющей жидкостью.
2. Вытрите плиту чистой сухой тряпкой.
3. Вытрите плиту бумажным полотенцем до блеска.

Примечание:

Перед использованием любой конфорки плита должна быть совершенно сухой.



! ПОМНИТЕ!
Перед первым использованием стеклокерамической плиты четыре конфорки необходимо включить на 5-15 минут. Это необходимо, чтобы выжечь различные отложения.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Не храните над плитой тяжелые или остроконечные предметы. Они могут упасть и повредить плиту.
- Ни в коем случае не становитесь на плиту!
- Немедленно удаляйте с керамической плиты всевозможные разливы и загрязнения с помощью прямого скребка.
- Также очищайте основания посуды.
- Содержите плиту в чистоте. Любые жирные пятна или разливы на плите могут начать дымить при нагревании, а в худшем случае они могут вызвать пожар.
- Помните, что кастрюли следует поднимать с плиты – передвигая кастрюлю с грубым основанием, можно поцарапать стекло.

Примечание:

Если сразу не удалить сгоревший на плите и прилипший к ней кусочек пластмассы или алюминия, или если на поверхности плиты будет кипеть сироп, то это может привести к повреждению поверхности с образованием значительных заусенцев и трещин.



Общие положения

Внимательно ознакомьтесь с важной информацией по установке и обслуживанию, которая содержится в данной инструкции по эксплуатации.

1. Данная плита предназначена только для обычного бытового применения. Другое применение может привести к травмированию или материальному ущербу.
2. Конфорки плиты быстро нагреваются и могут причинить ожоги.
3. Даже если исчез индикатор остаточного тепла, конфорка может быть все еще горячей от тепла горячей посуды.
4. Ни в коем случае не кладите на керамическую плиту алюминиевую фольгу или пластик.
5. Ни в коем случае не оставляйте без присмотра фритюр, тающий жир, парафин или другие легковоспламеняемые предметы.
6. В случае пожара: Переведите все конфорки в нулевое положение и выключите кухонную вытяжку. Погасите пламя крышкой.
7. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду на конфорку до ее включения.
8. Запрещается использование плиты детьми или лицами, нуждающимися в помощи или надзоре.
9. Если поблизости находятся дети, не допускайте, чтобы ручка кастрюли или сковороды выглядывала за пределы плиты.

Примечание:

Ни в коем случае не следует пользоваться потрескавшейся плитой, т. к. на электрические компоненты, находящиеся под напряжением, может попасть жидкость. Чтобы обеспечить полное отключение плиты, выньте вилку или предохранитель. Затем обратитесь в сервисный центр.

Во время установки

Все монтажные и прочие работы с изделием должны выполняться квалифицированными работниками.

Утилизация

Данное устройство соответствует требованиям директивы Европейского сообщества 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Ответственно утилизируя данное изделие, вы можете предотвратить нанесение ущерба окружающей среде.

Примечание:

Ответственно утилизируйте данное устройство. Безответственная утилизация может нанести ущерб окружающей среде или привести к травмам.

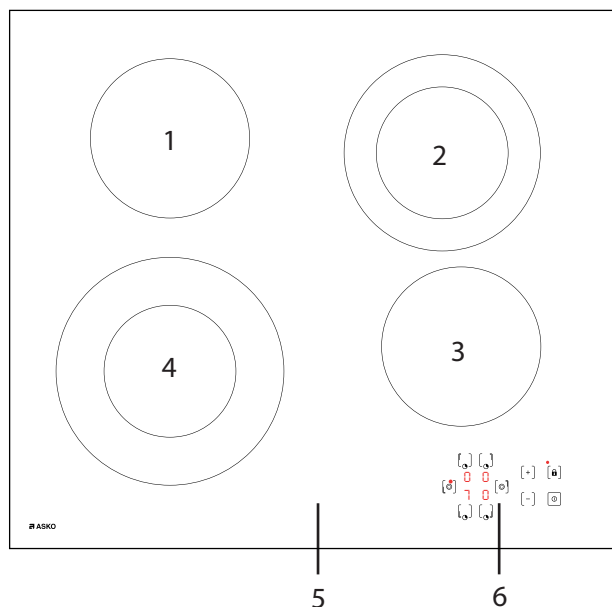


- Ни при каких обстоятельствах недопустима утилизация данной плиты как бытовых отходов. Устройство следует передать в центр по утилизации электрического и электронного оборудования.
- Утилизация данного изделия должна производиться в соответствии с требованиями местного законодательства.
- Для получения информации о порядке утилизации, переработки и повторного использования данного устройства свяжитесь с представителями местной власти, службой по вывозу отходов или магазином, в котором вы приобрели данного изделие.

ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ

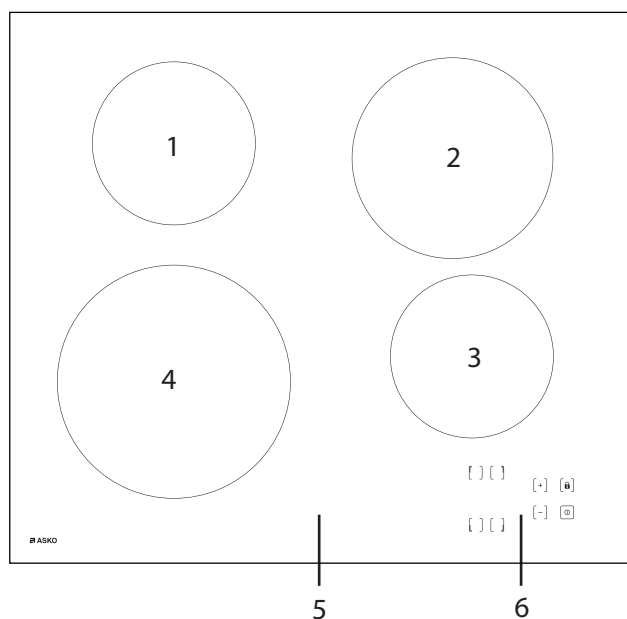
ASKO HC1651s

- 1 Конфорка: Ø 145 мм, 1200 Вт
- 2 Конфорка: (двойная): Ø 120/180 мм, 750/1700 Вт
- 3 Конфорка: Ø 145 мм, 1200 Вт
- 4 Конфорка (двойная): Ø 120/210 мм, 700/2100 Вт
- 5 Стеклокерамика
- 6 Панель управления



ASKO HC1631g

- 1 Конфорка: Ø 145 мм, 1200 Вт
- 2 Конфорка: Ø 180 мм, 1800 Вт
- 3 Конфорка: Ø 145 мм, 1200 Вт
- 4 Конфорка: Ø 210 мм, 2100 Вт
- 5 Стеклокерамика
- 6 Панель управления



Конфорки четко обозначены, а их размеры соответствуют наиболее распространенным на рынке размерам чайников и кастрюль. Стеклокерамика имеет высокую устойчивость к колебаниям температуры, поэтому можно спокойно переставлять чайник с одной конфорки на другую – это не приведет к повреждению плиты.

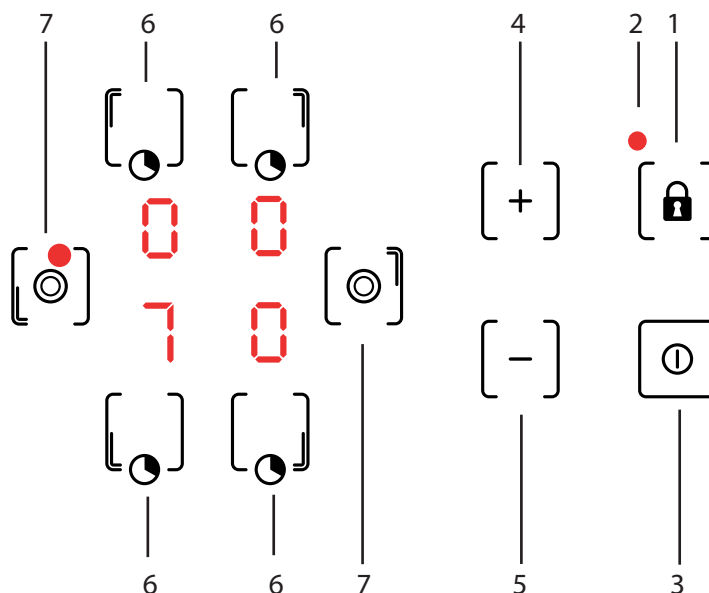
Примечание:

При разогреве конфорки может слышаться жужжание нагревательного элемента, что является вполне нормальным.

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

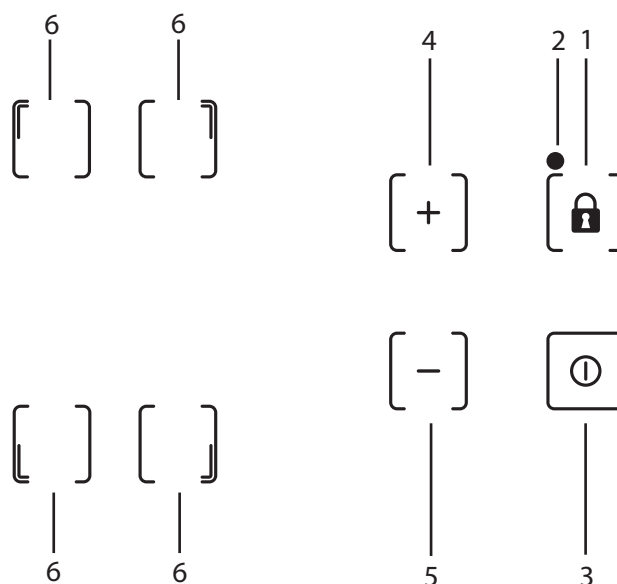
ASKO HC1651s

- 1 Кнопка блокировки
- 2 Индикаторная лампочка функции блокировки
- 3 On/off (Вкл./Выкл.)
- 4 Кнопка увеличения нагрева или времени
- 5 Кнопка уменьшения нагрева или времени
- 6 Кнопки выбора конфорки
- 7 Кнопки выбора двойных зон

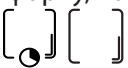


ASKO HC1631g

- 1 Кнопка блокировки
- 2 Индикаторная лампочка функции блокировки
- 3 Кнопка On/off (Вкл./Выкл.)
- 4 Кнопка увеличения нагрева
- 5 Кнопка уменьшения нагрева
- 6 Кнопки выбора конфорки



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

1	Поставьте на соответствующую конфорку кастрюлю или сковороду. Прежде чем приступить к использованию плиты, просмотрите раздел "Советы и подсказки". Примечание: Конфорка керамической плиты предъявляет к чайникам и кастрюлям более высокие требования, чем обычная чугунная электроплита.
2	Нажмите кнопку On/off (Вкл./Выкл.) . Затем выберите конфорку, нажав одну из четырех кнопок. 
3	Выберите температуру. Нажмите  или  до отображения нужной настройки нагрева (1–9).
4	Выберите (если необходимо) двойную конфорку. При нажатии любой из двух кнопок  для этой конфорки включится двойная зона (доступно только в модели HC1651).
5	Выключите конфорки Вариант 1. Нажмите кнопку  до отображения "0". Через 5 секунд конфорка выключится. Вариант 2. Нажмите одновременно кнопки  и , тогда конфорка выключится через 1–3 секунды. Затем выключите плиту кнопкой Вкл./Выкл. и, если хотите, включите блокировку от детей. Индикатор остаточного тепла  светится до падения температуры в зоне примерно до 50°C. Примечание: Даже если индикаторы остаточного тепла не светятся, зона обогрева может быть все еще горячей от тепла горячей посуды.

Аварийный выключатель плиты

Если панель управления закрыта в течение более 20 секунд или при температуре электронных схем выше 60°C, срабатывает аварийный выключатель, автоматически отключающий все функции плиты до устранения причины отключения.

Запуск функции таймера (HC 1651s)

Если через некоторое время нужно выключить одну или несколько конфорок, можно воспользоваться функцией таймера плиты.

Действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку выбора активированной и установленной конфорки один или два раза, чтобы включить функцию ее таймера.
2. Мерцающие цифры "00" указывают на то, что включена функция таймера.
3. Установите нужное время с помощью кнопок  и . Установленное в примере время составляет 12 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

Время можно установить в пределах от 1 до 99 минут.

4. Если нужно установить время отключения для нескольких конфорок, повторите вышеописанные действия.

5. По достижении заданного времени конфорка отключается и выдается повторяющийся звуковой сигнал. Его следует отключить нажатием кнопки выбора для конфорки.

Функция блокировки

Плита оснащена функцией блокировки, которая включается на заводе. Отключите ее согласно приведенным ниже указаниям в пункте «Разблокировка».

Заблокировать плиту можно независимо от того, используется она или нет. Если нужно заблокировать плиту, когда она не используется, следует предварительно выключить все функции, а затем заблокировать ее кнопкой блокировки.

Блокировка:

Нажмите кнопку блокировки  как минимум на 1–3 секунды, пока не загорится индикаторная лампочка и не прозвучит звуковой сигнал.

Разблокировка:

Нажмите кнопку блокировки  как минимум на 1–3 секунды, пока не погаснет индикаторная лампочка и не прозвучит звуковой сигнал.

Запуск усиления мощности (функция AutoMax)

Эта функция позволяет включить плиту на полную мощность в течение заданного времени, а затем вернуть ее к выбранному значению мощности. Таким образом, можно быстро довести что-то до кипения, и не нужно помнить о необходимости уменьшить нагрев, чтобы блюдо кипело не так интенсивно.

Включить эту функцию можно следующим образом:

1. Включите нужную конфорку.
2. Включите нагрев этой конфорки, нажимая символ «+» или «-», пока для этой зоны не будет достигнута установка «9».
3. Нажмите кнопку + один или несколько раз, чтобы рядом с «9» загорелась точка.
4. Нажимайте кнопку - до достижения нужной настройки нагрева.
5. Когда включена эта функция, на дисплее для конфорки будет попеременно с интервалом в 1 секунду мигать нужная настройка нагрева (например, 5) и "A".
6. По истечении времени конфорка вернется на выбранную настройку нагрева.

В таблице ниже отображено время включения усиления мощности для каждой настройки нагрева.

Например: Если функция AutoMax установлена для настройки 5, максимальная настройка нагрева включается на 6 минут 30 секунд, после чего используется настройка нагрева 5.

Время AutoMax								
Настройка нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8
Время (минуты и секунды)	1min 15s	2min 45s	4min 45s	5min 30s	6min 30s	1min 15s	2min 45s	2min 45s

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

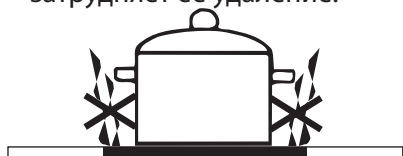
Конфорка керамической плиты предъявляет к чайникам и кастрюлям более высокие требования, чем традиционная чугунная электроплита.

Медленное закипание, потеря цвета и повреждение могут происходить вследствие использования не совсем подходящих чайников и сковород, а не вследствие неисправности керамической плиты.

Размер посуды

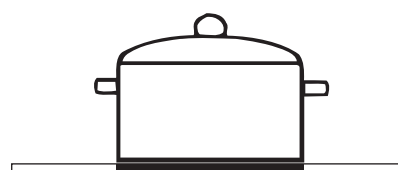
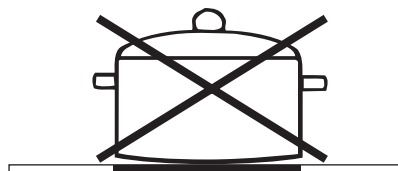
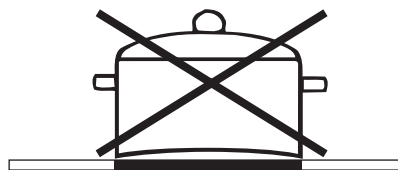
Диаметр основания посуды должен быть равен или немного больше диаметра конфорки. Слишком маленький диаметр основания приводит к таким последствиям:

- Увеличение времени приготовления и повышенное потребление энергии.
- Любая выплескивающаяся при кипении жидкость легко пригорает и затвердевает, что затрудняет ее удаление.



Дно посуды

- Стеклоанное, грубое или неровное дно может оставить царапины на керамической плите.
- Краска на сковородках может отслаиваться, гореть или прилипать, что приводит к потере цвета.
- Алюминиевые чайники и сковороды обеспечивают улучшенную теплопередачу, но могут вызывать потерю цвета.



Плоскодонная посуда

- Дно посуды должно быть плоским и толстым, что обеспечивает улучшенную теплопередачу. Некоторые кастрюли с многослойным основанием могут иметь немного вогнутое дно, но при нагревании оно выравнивается.
- Выгнутые или вогнутые основания хуже проводят тепло, что приводит к увеличению времени нагрева и повышению энергопотребления.

Время приготовления и потребление энергии

Важнее всего, чтобы посуда имела плоское и ровное дно. Материал посуды менее важен для времени приготовления и энергопотребления. Помните также об использовании крышек для недопущения выкипания и об использовании остаточного тепла конфорки.

Фигурное или грубое основание приводит к повышению энергопотребления и увеличению времени закипания.

УХОД И ОЧИСТКА

Общие положения

Отрицательное влияние на теплопередачу оказывают загрязнения плиты, поэтому выработайте привычку всегда после использования очищать плиту влажной тряпкой.

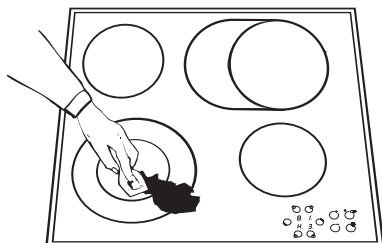
- Всегда содержите плиту в чистоте. Жир и разливы при нагреве сильно дымят, а в худшем случае могут вызвать опасность пожара.
- Перед очисткой убедитесь, что плита остыла. Лампочка остаточного тепла должна погаснуть.
- Немедленно удаляйте с керамической плиты всевозможные разливы и загрязнения с помощью прямого скребка.
- Аналогичным образом очищайте дно кастрюль.
- Не забывайте чистить плиту раз в неделю, даже если она кажется чистой.
- Ни в коем случае не пользуйтесь для чистки паром.

Примечание:

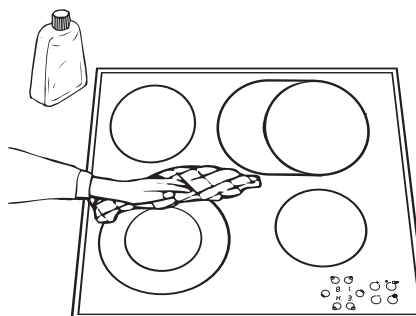
Используйте только чистящие средства, предназначенные для керамических горелок (например, Sidol и Stahlfix). Ни в коем случае не используйте абразивных чистящих средств, проволочных щеток или абразивных губок.

Грязную плиту очищайте следующим образом:

1. Удалите разливы и прочие значительные пятна прямым скребком.



2. Когда погаснет индикатор остаточного тепла, можно применить средство для очистки керамических горелок. Встряхните бутылку и нанесите на плиту несколько тонких линий. Вытрите плиту начисто влажной тканью.



3. Вытрите плиту чистой влажной тканью, т. к. остатки чистящего средства могут пригореть и прилипнуть к плите, оставляя трудно устранимые пятна. Вытрите плиту бумажным полотенцем до блеска.

Примечание:

Если поверхность потрескалась, немедленно выключите прибор, чтобы исключить возможность поражения электрическим током.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже приводятся подсказки и советы о том, что следует проверять и что необходимо делать при обнаружении неисправности. Ни в коем случае не делайте с плитой что-либо, что может привести к травмированию или материальному ущербу. Если понадобится помощь, обратитесь в сервисный центр. Если на стекле появится трещина или какое-либо иное значительное повреждение, немедленно выключите плиту. Выньте вилку из розетки или предохранители из гнезд и обратитесь в сервисный центр.

Плита не запускается

1. Сгорел предохранитель питания?
2. Проверьте правильность включения плиты.
3. Включена ли функция блокировки (разблокируйте)?
4. Достаточно ли долго была нажата кнопка Вкл./Выкл.?
5. Не закрыта ли чем-либо панель управления (например, кухонной рукавичкой или разливом)?
6. Не превышает ли температура панели управления 60°C? (Например, на нее может быть установлена горячая кастрюля.)

Не работают/нельзя изменить конфорки плиты

1. Не прошло ли слишком много времени с момента нажатия кнопки Вкл./Выкл.? (10 секунд)
2. Была ли включена та зона, которая вам нужна?
3. Не включена ли функция блокировки?

При разогреве конфорки слышен шум

Это совершенно нормально, и шум прекратится после разогревания конфорки.

Плита покрыта пятнами

Это может происходить вследствие:

1. Установки посуды из неподходящего материала.
 2. Неправильной очистки плиты.
- Дополнительную информацию см. в пункте "СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ".

Варка или жарение пищи занимает много времени

1. Посуда с неподходящим дном, например, рельефным или грубым.
2. Основание посуды выгнуто или вогнуто (плохой контакт с поверхностью).
3. Стеклоянная или фарфоровая посуда разогревается дольше металлической посуды.
4. Конфорка загрязнена.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Все монтажные работы (электрическое подключение и т. д.) должны выполняться квалифицированными работниками и соответствовать всем действующим стандартам и законам. Выполнение работ лицами, которые не обладают достаточными знаниями, может негативно повлиять на характеристики плиты, привести к травмированию и материальному ущербу.

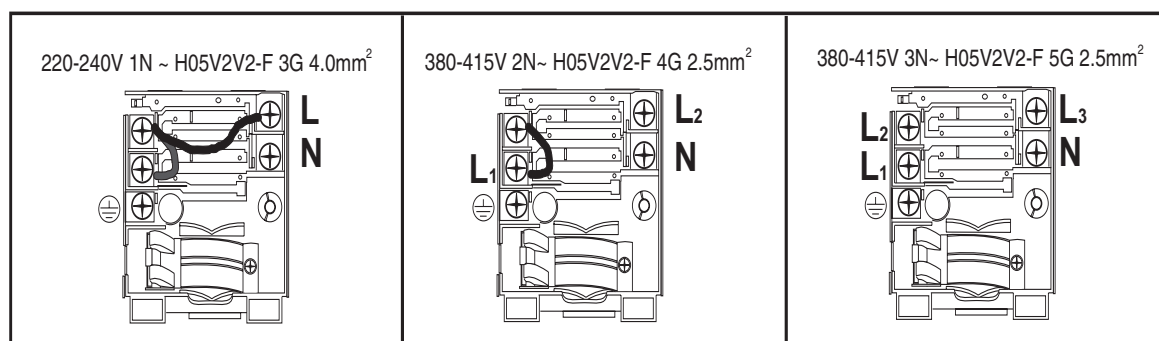
Перед подключением плиты к электросети убедитесь в том, что:

- Электросеть соответствует характеристикам, приведенным на паспортной табличке на дне плиты.

- Электросеть оснащена действующим заземлением в соответствии с действующими стандартами и законами.
- Провод электрического заземления должен быть на 2 см длиннее всех остальных проводов. Заземление прибора является требованием законодательства.

Примечание:

Компоненты плиты работают при напряжении 230 В.



УСТАНОВКА

Распаковка

Извлеките изделие из упаковки. Разрежьте упаковочные ленты и осторожно разрежьте упаковку (не слишком глубоко), удалите упаковку.

Убедитесь, что изделие не было повреждено при транспортировке. О любых повреждениях немедленно сообщите перевозчику или продавцу.

Немедленно сообщите продавцу о любых повреждениях, дефектах или отсутствующих деталях.

Утилизация

Утилизации может подвергаться вся упаковка. Просим вас сделать это. Если вы не знаете, куда выбросить упаковку, обратитесь в местные уполномоченные органы. На большие пластмассовые детали изделия нанесена информация об утилизации.

Общие положения

Если под стеклокерамической плитой с сенсорным управлением установлена духовка или другой прибор, выделяющий большое количество тепла, этот прибор и керамическая плита должны быть оснащены необходимой вентиляцией и изоляцией. Изоляция должна обеспечивать, чтобы температура духовки по правую сторону нижней панели плиты, под электронной системой управления, во время работы духовки не превышала 60°C. Если эта мера предосторожности не выполнена, возможна неисправность плиты (может сработать аварийный выключатель).

Примечание:

Во время всех монтажных работ плита должна быть полностью отключена от сети.

УСТАНОВКА

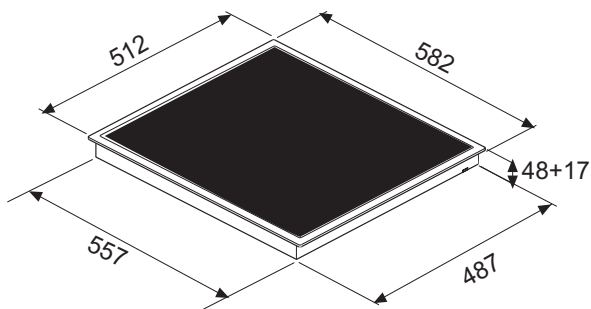
При установке важно помнить о следующем:

- Важно обеспечить вентиляцию, как показано на рис. 1.
- Если возможен доступ к дну плиты из шкафчика/ящика, необходимо установить изолирующую панель, как показано на рис. 1. В этом нет необходимости, если под плитой установлена духовка.
- Между дном плиты и какими-либо монтажными элементами или рабочей поверхностью шкафчика должно быть расстояние, по крайней мере, 20 мм, за исключением соединительного блока (рис. 1).
- Между отверстием под плиту и боковой стеной должно быть как минимум 50 мм.
- Минимальное расстояние между отверстием под плиту и задней стеной - 53 мм.
- Во время монтажа проследите, чтобы не был зажат кабель питания плиты.

Установка плиты

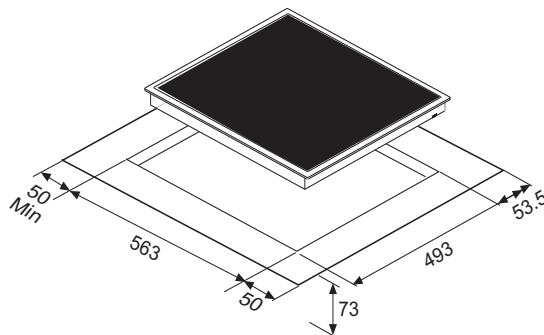
Плита соответствует стандарту IEC 335-2-6. Только такие приборы могут устанавливаться рядом с полноразмерными шкафами или стенами.

Размеры плиты



ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ
Перед вызовом сервисной службы прочтите раздел «Если плита не работает». Для получения информации о технической поддержке и условиях гарантии обратитесь к отдельно вложенному документу.

Размеры отверстия в рабочей поверхности

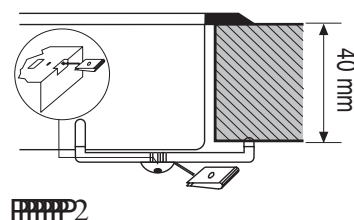
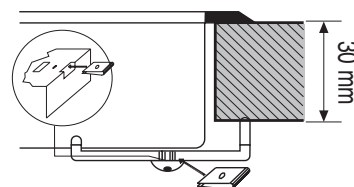
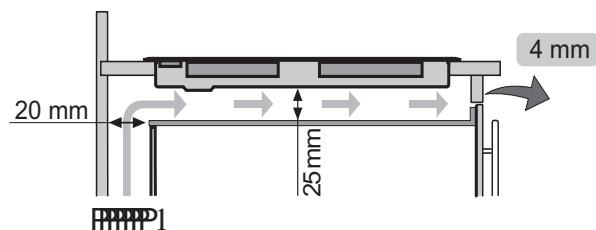


Действуйте следующим образом:

1. Вырежьте отверстие в рабочей поверхности (толщиной мин. 30 мм). Размеры отверстия в рабочей поверхности см. на рисунке.
2. Уложите по краю вырезанного монтажного отверстия герметизирующую ленту.
3. Установите на нижний край плиты зажимы. См. рис. 2.
4. Вставьте плиту в отверстие. Закрутите на место зажимные пластинки.

Демонтаж плиты

1. Выньте вилку из розетки или предохранитель из гнезда.
2. Снимите зажимные пластинки и поднимите плиту.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Изготовитель несет обязательства по гарантийному обслуживанию изделий, используемых в бытовых условиях. Гарантийный срок составляет 24 месяца со дня продажи изделия владельцу. Гарантийное обслуживание предусматривает исправление дефектов сборки, материалов и комплектующих бесплатно для владельца в течение гарантийного срока. Гарантийное обслуживание производится уполномоченными сервисными центрами, адреса которых Вы можете узнать в гарантийном талоне или на сайте www.askorus.ru. Если изделие не работает или при работе выявляются неисправности, то прежде, чем обращаться в службу сервиса, проверьте, пожалуйста, что Вы точно выполняете правила использования и установки изделия. При обращении в сервис-центр сообщите модель изделия, дату покупки и характер неисправности. Сохраните кассовый чек как свидетельство покупки.

Электрические плиты соответствуют требованиям нормативных документов: ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000, ГОСТ Р 51318.14.1-99, ГОСТ Р 51318.14.2-99, ГОСТ Р 51317.3.2-99, ГОСТ Р 51317.3.3-99. Срок службы, установленный на данное изделие в соответствии с постановлением Правительства РФ №720 от 16.06.97 - 10 лет с даты изготовления.

Bedienungsanleitung

Keramikkochfeld

Sehr geehrter Kunde!
Haben Sie vielen Dank für den Kauf eines
Qualitätsproduktes von ASKO. Wir hoffen, dass es Ihre
Erwartungen erfüllt und Ihnen viele Jahre lang gute Dienste
leistet. Skandinavisches Design ist eine Kombination aus
klaren Linien, optimaler Funktion und hoher Qualität.
Diese Eigenschaften kennzeichnen alle unsere Produkte und
sind nicht zuletzt der Grund für ihre weltweite Beliebtheit.

ASKO HC1651s/1631g

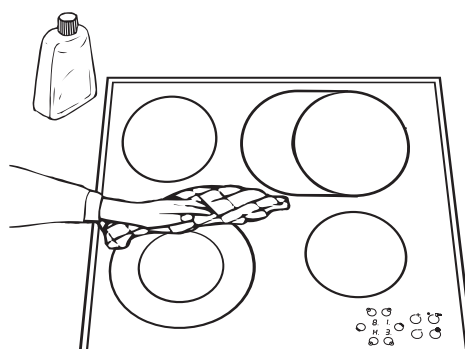
INHALT

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	44
WICHTIGE INFORMATIONEN.....	44
SICHERHEITSHINWEISE.....	45
Installation	45
Recycling	45
BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS.....	46
BESCHREIBUNG DER BEDIENTLEISTE.....	47
BENUTZEN DES KOCHFELDS	48
Sicherheitsabschaltung des Kochfelds.....	48
Anschluss der Timerfunktion (HC 1651s).....	48
Sperrfunktion.....	48
Zusätzlicher Aufkocheffekt (AutoMax)	49
RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	50
Größe des Kochgeschirrs.....	50
Unterseite des Kochgeschirrs	50
Beschaffenheit des Kochgeschirrs	50
Kochzeit und Energieverbrauch	50
PFLEGE UND REINIGUNG.....	51
Allgemeines.....	51
FEHLERSUCHE.....	52
Das Kochfeld startet nicht.....	52
Heizzone des Kochfelds funktioniert nicht/kann nicht geändert werden	52
Beim Aufheizen der Heizzone ist ein Geräusch zu hören	52
Das Kochfeld ist geblitzt.....	52
Kochen oder braten dauert zu lange	52
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	53
INSTALLATION.....	53
Bei der Installation zu beachten:	54
Installation des Kochfelds	54
Demontage des Kochfelds.....	54
GARANTIE UND SERVICE.....	54

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Während des Transports können sich Staub und andere Partikel am Kochfeld festsetzen. Reinigen Sie daher die Oberfläche, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden:

1. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder oder mit lauwarmem Wasser und einem milden Handspülmittel.
2. Wischen Sie das Kochfeld mit einem sauberen und leicht feuchten Tuch ab.
3. Die Oberfläche erhält einen schönen Glanz, wenn Sie das Kochfeld anschließend mit Haushaltspapier abtrocknen.



Bitte beachten!

Das Kochfeld muss komplett abgetrocknet sein, bevor Sie die Heizzonen verwenden.



Bevor Sie Ihr neues Keramik Kochfeld das erste Mal verwenden, müssen Sie die vier Heizzonen für 15 Minuten auf Leistungsstufe 5 laufen lassen. Dadurch wird eine eventuell vorhandene Beschichtung abgebrannt.

WICHTIGE INFORMATIONEN

- Bewahren Sie keine schweren oder kantigen Gegenstände über dem Kochfeld auf. Diese können herunterfallen und das Kochfeld beschädigen
- Stellen Sie sich niemals auf das Kochfeld!
- Entfernen Sie Speisereste und andere Verunreinigungen unmittelbar mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie auch die Unterseite der Kochgefäße.
- Halten Sie das Keramikfeld sauber. Fett und Schmutzreste können im schlimmsten Fall ein Feuer verursachen.
- Heben Sie Kochgeschirr mit grober Unterseite an, wenn Sie es vom Kochfeld nehmen, um es nicht zu beschädigen.

Bitte beachten!

Festgebranntes Plastik oder Aluminiumfolie und übergekochte zuckerhaltige Lösungen können zu größeren Splittern und kleinen Rissen in der Oberfläche führen, wenn Sie diese nicht sofort entfernen.



Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zu Installation und Wartung, die Sie sorgfältig durchlesen sollten.

1. Das Kochfeld ist nur für den normalen Haushaltgebrauch zugelassen. Eine andere Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen.
2. Die Heizzonen des Kochfelds werden schnell heiß und können Verbrennungen verursachen.
3. Auch wenn die Anzeige für Restwärme erloschen ist, kann die Heizzone auf Grund der Hitze von Töpfen oder Pfannen noch heiß sein.
4. Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder Plastik auf das Keramikfeld.
5. Lassen Sie Frittieröl, geschmolzenes Fett, Paraffin oder andere leicht entzündliche Stoffe nicht unbeaufsichtigt.
6. Bei Feuer: Stellen Sie die Heizzonen des Kochfelds auf Null und schalten Sie die Abzugshaube aus. Ersticken Sie das Feuer mit einem Deckel.
7. Stellen Sie Topf oder Pfanne immer zuerst auf die Heizzone, bevor Sie diese einschalten.
8. Das Kochfeld darf von Kindern oder hilfsbedürftigen Personen nur unter Aufsicht bedient werden.
9. Lassen Sie die Griffe des Kochgeschirrs nicht über den Rand des Kochfelds ragen, damit Kinder nicht danach greifen können.

Bitte beachten!

Benutzen Sie unter keinen Umständen ein zerbrochenes Keramikfeld, da Flüssigkeit in Kontakt mit spannungsführenden Teilen kommen könnte. Ziehen Sie den Netzstecker oder entfernen Sie die Sicherung, um die Stromversorgung des Kochfelds zu unterbrechen. Wenden Sie sich unverzüglich an den Kundendienst.

Bei der Installation

Sämtliche Installationsarbeiten und Eingriffe in das Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Recycling

Dieses Gerät erfüllt die europäische Norm 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Durch ein richtiges Recycling dieses Geräts beugen Sie eventuellen Folgeschäden für Umwelt und Gesundheit vor.

Bitte beachten!

Entsorgen Sie dieses Gerät richtig. Eine falsche Entsorgung kann zu Umwelt- oder Personenschäden führen.

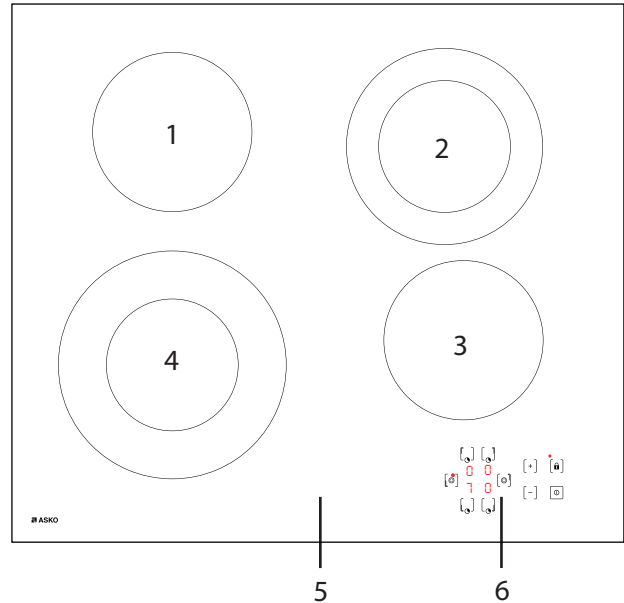


- Das Kochfeld darf unter keinen Umständen im Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es an der lokalen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte ab.
- Die Entsorgung muss entsprechend geltender lokaler Bestimmungen erfolgen.
- Wenden Sie sich für weitere Informationen zu Umgang, Recycling und Wiederverwendung dieses Geräts an das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS

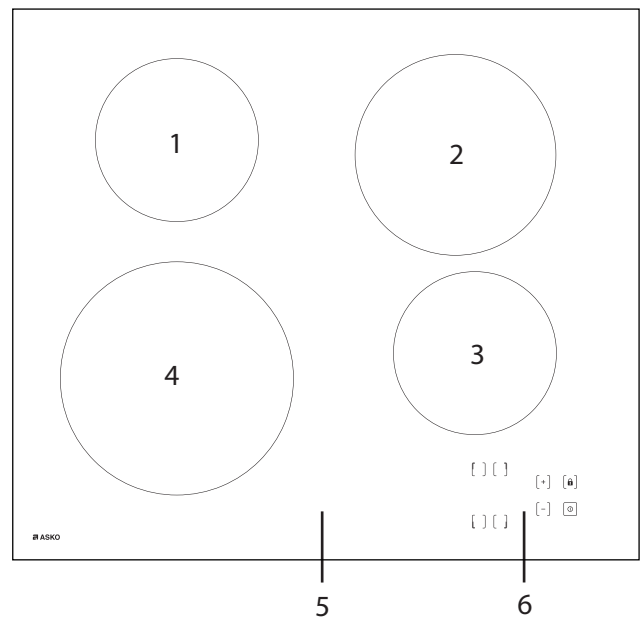
ASKO HC1651s

- 1 Heizzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Heizzone: (doppelt): Ø 120/180 mm, 750/1700 W
- 3 Heizzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Heizzone (doppelt): Ø 120/210mm, 700/2100 W
- 5 Keramisches Glas
- 6 Bedienleiste



ASKO HC1631g

- 1 Heizzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Heizzone: Ø 180mm, 1800 W
- 3 Heizzone: Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Heizzone: Ø 210mm, 2100 W
- 5 Keramisches Glas
- 6 Bedienleiste



Die Heizzonen sind für die gängigsten Kochgeschirrgrößen angepasst und deutlich gekennzeichnet. Sie können das Kochgeschirr ohne weiteres von einer heißen auf eine kalte Heizzone bewegen, da das Keramikglas für solche Temperaturunterschiede ausgerichtet ist.

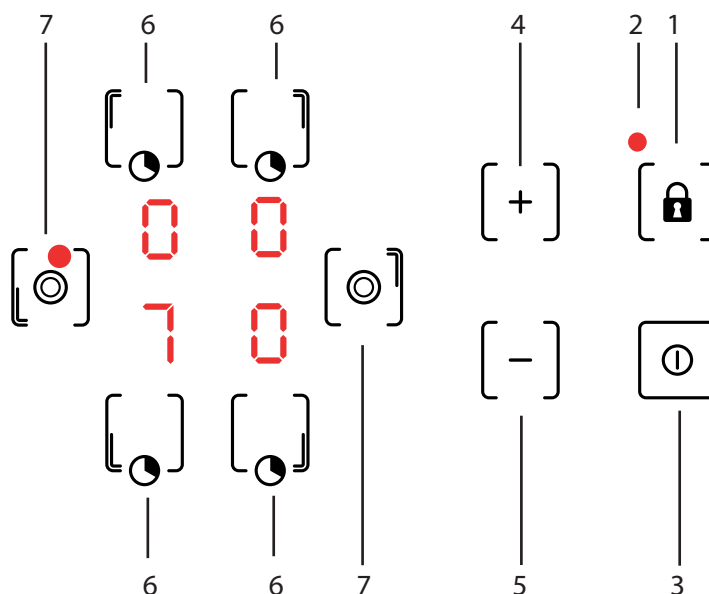
Bitte beachten!

Wenn eine Heizzone aufgeheizt wird, ist im Heizkörper ein brummendes Geräusch zu hören. Das ist völlig normal.

BESCHREIBUNG DER BEDIENLEISTE

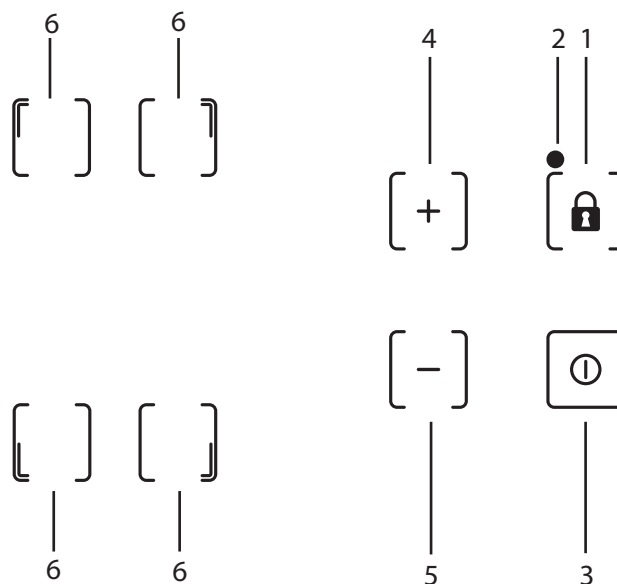
ASKO HC1651s

- 1 Sperrtaste
- 2 Anzeigelampe der Sperrfunktion
- 3 An/Aus
- 4 Taste zum Erhöhen der Hitze oder zum Verlängern der Zeit
- 5 Taste zum Verringern der Hitze oder zum Verkürzen der Zeit
- 6 Tasten zur Auswahl der Heizzone
- 7 Tasten zur Auswahl der Doppelzone



ASKO HC1631g

- 1 Sperrtaste
- 2 Anzeigelampe der Sperrfunktion
- 3 An/Aus
- 4 Taste zum Erhöhen der Hitze
- 5 Taste zum Verringern der Hitze
- 6 Tasten zur Auswahl der Heizzone



BENUTZEN DES KOCHFELDS

1	Stellen Sie Kochtopf oder Pfanne auf eine geeignet Heizzone Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, bevor Sie das Kochfeld starten. Bitte beachten! Eine Heizzone eines Keramikkochfelds stellt höhere Anforderungen an das Hochgeschirr als eine gewöhnliche gusseiserne Platte.
2	Drücken Sie An/Aus . Wählen Sie anschließend durch Drücken einer der vier Tasten die Heizzone aus. 
3	Wählen Sie die Temperatur Drücken Sie  oder , bis die gewünschte Leistungsstufe (1-9) angezeigt wird.
4	Wählen Sie die Doppelzone (falls erforderlich) Durch Drücken einer der beiden Tasten   aktivieren Sie die Doppelzone für die jeweilige Heizzone (nur bei HC1651 möglich).
5	Abstellen der Heizzonen Alt. 1. Drücken Sie die -Taste, bis "0" angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Heizzone abgeschaltet. Alt. 2. Drücken Sie Tasten  und  gleichzeitig für 1-3 Sekunden, um die Heizzone abzuschalten. Schalten Sie anschließend das Kochfeld mit der An/Aus-Taste ab und aktivieren Sie, falls gewünscht, die Kindersicherung. Die Restwärmeanzeige  leuchtet, bis die Temperatur der Heizzone unter ca. 50°C gesunken ist. Bitte beachten! Auch wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist, kann die Heizzone auf Grund der Hitze von Töpfen oder Pfannen noch heiß sein.

Sicherheitsabschaltung des Kochfelds

Wenn die Bedienleiste länger als 20 Sekunden abgedeckt ist oder die Temperatur der Elektronik 60°C übersteigt, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert. Dadurch werden sämtliche Funktionen des Kochfelds automatisch abgeschaltet, bis die Ursache für das Abschalten becooktopen wurde.

Anschluss der Timerfunktion (HC 1651s)

Über die Timerfunktion können Sie einstellen, dass eine oder mehrere Heizzonen nach einer gewissen Zeit automatisch abgeschaltet werden.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Auswahl Taste einer bereits aktivierten und eingestellten Heizzone, bis
2. ein blinkendes "00" anzeigt, dass die Timerfunktion aktiviert ist.
3. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Im Beispiel sind 12 Minuten eingestellt. Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
4. Wiederholen Sie den obigen Vorgang für alle gewünschten Zonen.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Heizzone abgeschaltet und ein Tonsignal erklingt. Dieses muss mit der Auswahl Taste der Heizzone bestätigt werden.

Sperrfunktion

Das Kochfeld hat eine bei Auslieferung aktivierte Sperrfunktion. Eine Anleitung zum Lösen der Sperre finden Sie unter „Sperre aufheben“ unten. Sie können die Sperre des Kochfelds auch aktivieren, während es in Betrieb ist. Um das Kochfeld zu sperren, während es nicht in Betrieb ist, müssen Sie zunächst alle Funktionen abschalten und das Kochfeld anschließend mit der Sperrtaste sperren.

Sperren:

Drücken Sie die Sperrtaste  mindestens 1-3 Sekunden lang bis die Anzeigelampe leuchtet und ein Tonsignal erklingt.

Sperre aufheben:

Drücken Sie die Sperrtaste  mindestens 1-3 Sekunden lang bis die Anzeigelampe erlischt und ein Tonsignal erklingt.

BENUTZEN DES KOCHFELDS

Zusätzlicher Aufkoeheffekt (AutoMax)

Mit dieser Funktion läuft das Kochfeld zunächst mit höchster Leistung und geht anschließend auf die gewählte Leistungsstufe zurück. Dies ermöglicht ein schnelles Aufkochen, ohne dass Sie daran denken müssen, die Leistungsstufe anschließend wieder zurückzustellen.

Die Funktion wird folgendermaßen aktiviert:

1. Aktivieren Sie die gewünschte Heizzone
2. Aktivieren Sie das Aufheizen der Zone, indem Sie eines der Symbole + oder – drücken, bis für die Zone Stufe 9 angezeigt wird.
3. Drücken Sie ein weiteres Mal auf die + der Punkt neben der 9 leuchtet.
4. Drücken Sie die - -Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
5. Während der Laufzeit von AutoMax wird im Anzeigefenster der Heizzone abwechselnd die gewünschte Leistungsstufe (z. B. 5) und ein "A" angezeigt.
6. Nach abgelaufener AutoMax-Zeit geht die Heizzone zurück auf die eingestellte Leistungsstufe.

Die untenstehende Tabelle zeigt die für die jeweilige Leistungsstufe geltende Zeit an.

Beispiel: Wenn Sie AutoMax für Leistungsstufe 5 gewählt haben, läuft die höchste Leistungsstufe für 6 Minuten und 30 Sekunden, bevor automatisch Leistungsstufe 5 eingestellt wird.

AutoMax Zeit								
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Zeit (Min./Sek.)	1min 15s	2min 45s	4min 45s	5min 30s	6min 30s	1min 15s	2min 45s	2min 45s

RATSCHLÄGE UND TIPPS

Eine Heizzone eines Keramikkochfelds stellt höhere Anforderungen an das Hochgeschirr als eine gewöhnliche gusseiserne Platte.

Lange Aufkochzeiten, Verfärbungen und Schäden deuten mehr auf weniger geeignetes Kochgeschirr hin als auf eine schlechte Keramikochfläche.

Größe des Kochgeschirrs

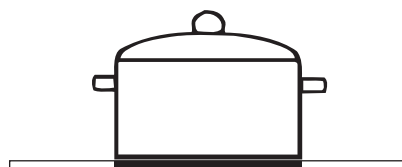
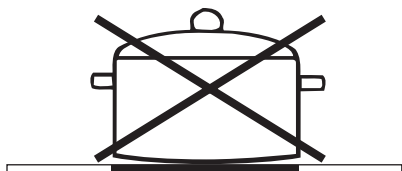
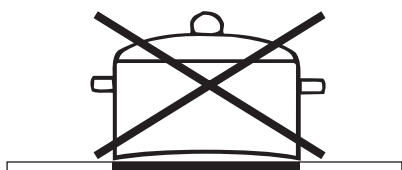
Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte so groß wie die Heizzone oder etwas größer sein. Wenn der Bodendurchmesser zu klein ist, kann das zu folgenden Problemen führen:

- Lange Aufkochzeit und höherer Energieverbrauch.
- Übergekochtes brennt leichter fest und ist schwerer zu entfernen.



Unterseite des Kochgeschirrs

- Eine Unterseite aus Glas und eine grobe oder unebene Beschaffenheit können das Keramikochfeld beschädigen.
- Von lackierten Töpfen kann Farbe abblättern und so zu Verfärbungen führen.
- Aluminium hat gute Wärmeleitereigenschaften, kann aber zu Verfärbungen führen.



Beschaffenheit des Kochgeschirrs

- Das Kochgeschirr sollte für beste Wärmeleitereigenschaften eben sein und einen dicken Boden haben. Manche Töpfe und Pfannen mit mehrschichtigen Boden können etwas nach innen gewölbt sein. Diese Wölbung wird bei Erwärmung gerade.
- Kochgeschirr mit runden, nach innen oder außen gewölbten Bodenflächen hat schlechte Wärmeleitereigenschaften und verbraucht mehr Energie.

Kochzeit und Energieverbrauch

Am wichtigsten ist eine ebene und gleichmäßige Bodenfläche des Kochgeschirrs. Das Material hingegen spielt für Kochzeit und Energieverbrauch nur eine untergeordnete Rolle. Denken Sie auch daran, die Sperre einzuschalten, vermeiden Sie zu hohe Temperaturen und nutzen Sie auch die Restwärme der Heizzonen zum Kochen.

Ein gemusterter oder grober Boden erhöht den Energieverbrauch und die Kochzeit.

PFLEGE UND REINIGUNG

Allgemeines

Die Wärmeleitung wird deutlich schlechter, wenn das Kochfeld verschmutzt ist. Reinigen Sie das Kochfeld daher regelmäßig nach der Anwendung mit einem feuchten Tuch.

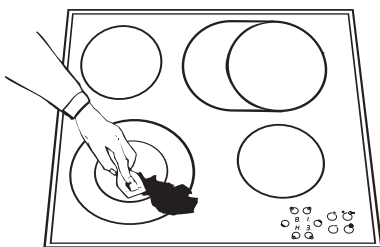
- Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Fett und Essensreste verbreiten einen starken Geruch und können im schlimmsten Fall ein Feuer verursachen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Die Restwärmeanzeige muss erloschen sein.
- Entfernen Sie Speisereste und andere Verunreinigungen sofort mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie auch die Unterseite des Kochgeschirrs.
- Reinigen Sie das Kochfeld mindestens ein Mal wöchentlich, auch wenn es sauber aussieht.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampf.

Bitte beachten!

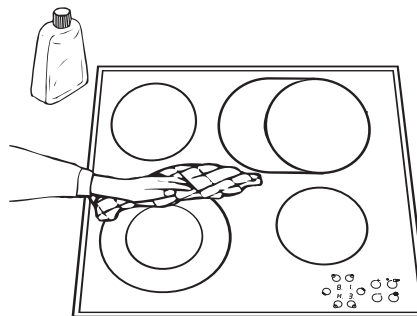
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder (beispielsweise: Sidol, Stahlfix). Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Ofenreiniger, Stahlwolle oder reibende Schwämme.

Reinigen Sie das Kochfeld folgendermaßen:

1. Entfernen Sie Flecken und größere Verunreinigungen mit einer Rasierklinge



2. Wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist, können Sie das Reinigungsmittel für Keramik Kochfelder auftragen. Schütteln Sie die Flasche und sprühen Sie eine dünne Schicht auf das Kochfeld. Reinigen Sie das Keramik Kochfeld mit einem feuchten Tuch.



3. Entfernen Sie Reste des Reinigungsmittels gut, da diese sonst anbrennen und Flecken verursachen können, die nur schwer wieder zu entfernen sind. Die Oberfläche erhält einen schönen Glanz, wenn Sie das Kochfeld anschließend mit Haushaltspapier abtrocknen.

Bitte beachten!

Schalten Sie zum Schutz der Elektrik das Kochfeld sofort ab, wenn Sie Risse in der Oberfläche entdecken.

FEHLERSUCHE

Hier erhalten Sie Ratschläge und Tipps zu Ihrem Kochfeld. Nehmen Sie niemals Eingriffe vor, die Personen oder das Gerät beschädigen könnten. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Hilfe benötigen. Schalten Sie das Kochfeld sofort ab, wenn Risse oder größere Schäden auftreten sollten. Ziehen Sie den Netzstecker ab und entfernen Sie die Sicherungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Kochfeld startet nicht

1. Ist die Hauptsicherung intakt?
2. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig sitzt.
3. Ist die Sperrfunktion aktiviert (lösen Sie diese)?
4. Haben Sie ausreichend lange auf die An/Aus-Taste gedrückt?
5. War die Bedienleiste abgedeckt (z. B. durch Topflappen)?
6. Lag die Temperatur der Bedienleiste über 60°C (stand z. B. ein heißer Topf daneben)?

Heizzone des Kochfelds funktioniert nicht/kann nicht geändert werden

1. Seit dem Aktivieren der An/Aus-Taste ist zu viel Zeit vergangen (10 Sekunden)?
2. Überprüfen Sie, dass Sie die richtige Heizzone aktiviert haben.
3. Überprüfen Sie, dass die Sperrfunktion nicht eingeschaltet ist.

Beim Aufheizen der Heizzone ist ein Geräusch zu hören

Dies ist völlig normal und hört auf, sobald die Heizzone aufgeheizt ist.

Das Kochfeld ist geblitzt

Dies kann folgende Ursachen haben:

1. Falsches Material an Kochtopfboden.
 2. Falsche Reinigung des Kochfelds.
- Weitere Informationen finden Sie unter "RATSCHLÄGE UND TIPPS"

Kochen oder braten dauert zu lange

1. Ungeeigneter Boden des Kochgeschirrs, z. B. gemusterte oder zu grobe Struktur
2. Der Boden des Kochgeschirrs ist zu gewölbt (wenig Kontaktfläche).
3. Kochgeschirr aus Glas oder Porzellan braucht länger als Metall.
4. Das Kochfeld ist verschmutzt.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

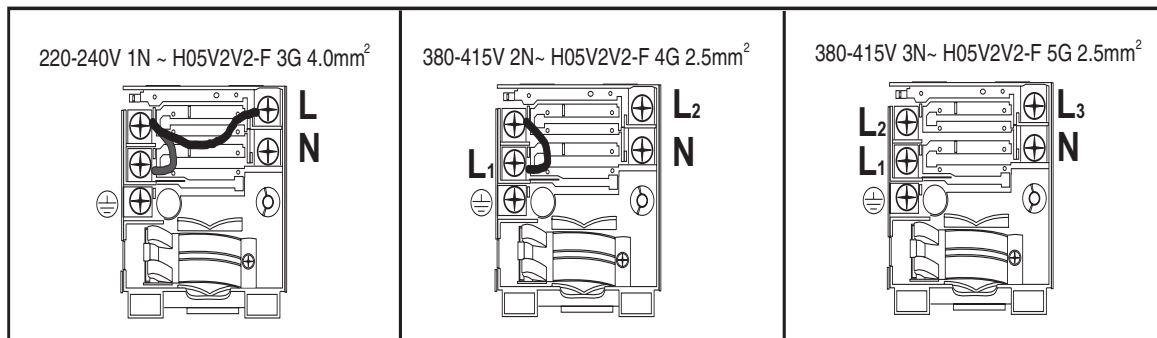
Alle Installationsarbeiten (Stromanschluss usw.) müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden und geltenden Normen und Gesetzen entsprechen. Von nicht qualifizierten Personen ausgeführte Arbeiten können die Funktionsweise des Kochfelds beeinträchtigen und zu Personen- und Materialschäden führen.

Überprüfen Sie vor dem Stromanschluss, dass:

- Die elektrische Anlage den Angaben auf der Kennzeichnung an der Unterseite des Kochfelds entspricht.
 - Die elektrische Anlage mit einer funktionierenden Erdung entsprechend geltender Normen und Gesetzen entspricht.
- Das elektrische Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist. Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Bitte beachten!

Das Kochfeld hat eine 230 V Spannung.



INSTALLATION

Auspacken

Entfernen Sie die Verpackung erst am Montageort. Achten Sie beim öffnen der Verpackung darauf, das Kochfeld nicht zu beschädigen (mit einem Messer oder einer Schere).

Überprüfen Sie, dass das Kochfeld keine Transportschäden hat. Melden Sie eventuelle Beschädigungen unmittelbar dem Transporteur oder Verkäufer.

Melden Sie Schäden, Fehler oder fehlende Teile unmittelbar dem Verkäufer, bei dem Sie dieses Kochfeld gekauft haben.

Recycling

Alle Teile der Verpackung können recycelt werden. Entsorgen Sie diese in den entsprechenden Rücknahmestellen. Wenden Sie sich an Ihre lokalen Behörden, wenn Sie nicht wissen, wo Sie die Verpackung entsorgen können. Die größeren Plastikteile als recycelbar gekennzeichnet.

Allgemeines

Wenn Sie unter dem Keramik Kochfeld mit Touchkontrolle einen Unterbauherd oder ähnliches Geräte platziert haben, die viel Wärme abstrahlen, müssen Sie diese Geräte und das Keramik Kochfeld auf geeignete Weise isolieren. Die Isolierung muss so erfolgen, dass die vom Herd abgestrahlte Hitze auf der linken Unterseite des Kochfelds 60°C nicht übersteigt, da sich hier die Elektronik des Bedienteils befindet. Ein Nichteinhalten dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu Fehlfunktionen führen (automatisches Abschalten).

Bitte beachten!

Die Stromzufuhr des Kochfelds muss während der Installation unterbrochen sein.

INSTALLATION

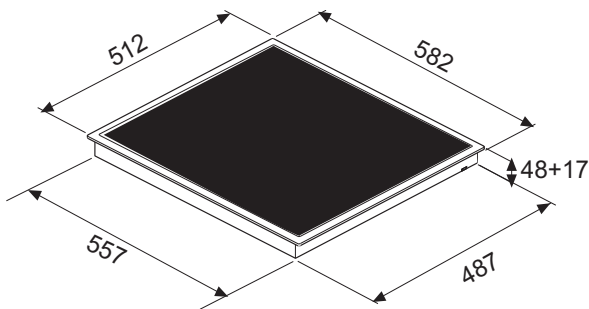
Bei der Installation zu beachten:

- Die Belüftung muss entsprechend Abb. 1 erfolgen.
- Wenn der untere Teil des Kochfelds über den Schrank herausragt, muss entsprechend Abbildung 1 ein Panel zum Abschirmen installiert werden. Wenn unter dem Kochfeld ein Herd montiert ist, müssen Sie ein solches Panel nicht installieren.
- Der Abstand von der Unterseite des Kochfelds zu Unterschrank oder Arbeitsplatte muss mindestens 20 mm betragen, ausgenommen die Höhe der Anschlussklemme (Abb. 1).
- Der Abstand vom Kochfeld zu den Seitenwänden muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Abstand vom Kochfeld zur Rückwand muss mindestens 53 mm betragen.
- Überprüfen Sie, dass die Anschlussleitung des Kochfelds nicht eingeklemmt wird.

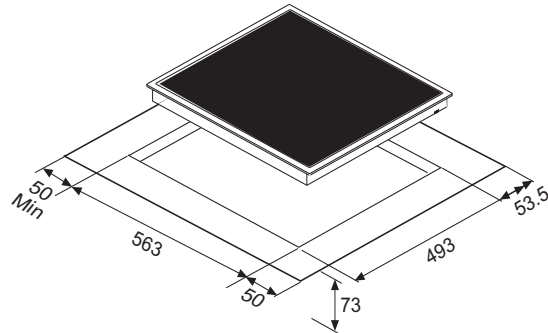
Installation des Kochfelds

Das Kochfeld erfüllt die Norm IEC 335-2-6. Nur solche Geräte dürfen in einen Unterschrank oder an einer Wand montiert werden.

Abmessungen des Kochfelds



Abmessungen für das Loch in der Arbeitsplatte



Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Sägen Sie ein Loch in die Arbeitsplatte (min. 30 mm dick). Siehe Zeichnung für Abmessungen des Lochs in der Arbeitsplatte.
2. Bringen Sie die Abdichtungen entlang der Oberseite des Einbaulochs an.
3. Montieren Sie die Clips an das Unterseite des Kochfelds. Siehe Abbildung 2.
4. Platzieren Sie das Kochfeld im ausgesägten Loch. Schrauben Sie die Verschlussbügel fest.

Demontage des Kochfelds

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab oder drehen Sie die Sicherung des Kochfelds heraus.
2. Entfernen Sie die Verschlussbügel und heben Sie das Kochfeld an.

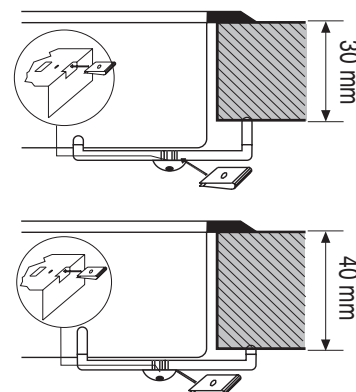
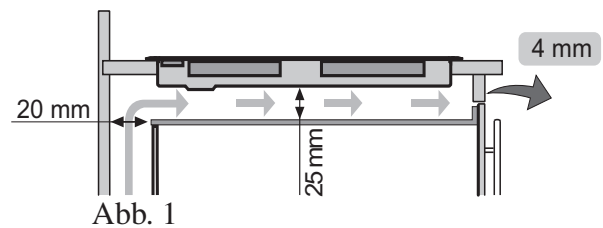


Abb. 2

GARANTIE UND SERVICE
Lesen Sie den Abschnitt „Das Kochfeld funktioniert nicht richtig“, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.
Lesen Sie auch die mitgelieferten Information zu Wartung und Garantie.

Mode d'emploi

Plaque vitrocéramique

*Cher client,
Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit de qualité
ASKO. Nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction
et répondra à vos besoins pour de nombreuses années à venir.
La conception scandinave associe lignes pures, fonctionnalités
pour tous les jours et grande qualité, les caractéristiques clés
de tous les produits, qui font leur immense succès à travers le
monde.*

ASKO HC1651s/1631g

CONTENU

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE PLAQUE	57
INFORMATIONS IMPORTANTES	57
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	58
Pendant l'installation	58
Recyclage	58
DESCRIPTION DE LA PLAQUE	59
DESCRIPTION DES COMMANDES	60
UTILISATION DE LA PLAQUE	61
Interrupteur de sécurité de la plaque	61
Activation de la fonction minuterie (HC 1651s)	61
Fonction de verrouillage.....	62
Activation de l'amplificateur de puissance (AutoMax)	62
CONSEILS ET ASTUCES	63
Taille de poêle.....	63
Base de poêle.....	63
Poêles à fond plat.....	63
Temps de cuisson et consommation d'énergie.....	63
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	64
Généralités.....	64
DÉPANNAGE	65
L'appareil ne démarre pas	65
Les zones de réchauffement de la plaque ne fonctionnent pas/ne peuvent être changées.....	65
Il y a un bruit lorsque les zones de réchauffement montent en température	65
La plaque est non homogène.....	65
Bouillir ou frire de la nourriture prend du temps.....	65
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	66
INSTALLATION.....	66
Au cours de l'installation, il est important de se rappeler :	67
Installation de la plaque	67
Désinstallation de la plaque	67
GARANTIE ET SERVICE	67

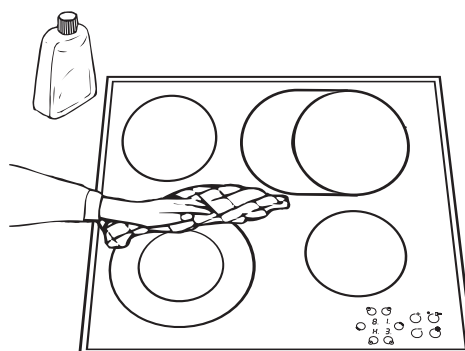
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Il est possible que de la poussière et des particules se soient accrochées à la plaque pendant le transport. Par mesure de précaution, il faut nettoyer la surface de la plaque avant de s'en servir pour la première fois.

1. Nettoyer la surface à l'aide d'un nettoyant de plaque vitrocéramique ou avec de l'eau chaude et un liquide de nettoyage doux.
2. Essuyer la plaque à l'aide d'un chiffon propre et humide.
3. Sécher la plaque à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout pour une finition brillante.

ATTENTION :

La plaque doit être complètement sèche avant d'utiliser l'une des zones de réchauffement.



! NE PAS OUBLIER !

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique pour la première fois, les quatre zones de réchauffement doivent rester en position 5 pendant 15 minutes. Cela sert à brûler les éventuels dépôts.

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Ne pas ranger des objets lourds ou aux extrémités pointues au-dessus de la plaque. Ils pourraient tomber et endommager la plaque.
- Ne jamais se tenir debout sur la plaque !
- Enlevez immédiatement toute éclaboussure ou autre déversement sur la plaque à l'aide d'un grattoir à bords droits.
- Nettoyez également le dessous des poêles.
- Conservez la plaque propre. Toute graisse ou éclaboussure laissée sur la plaque commencera à fumer lorsqu'elle chauffera, et dans le pire des cas elle peut provoquer un incendie.
- Pensez à soulever les poêles, car si vous faites glisser une poêle dont le dessous est rêche, cela peut rayer la vitre.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Généralités

Ce mode d'emploi contient des informations importantes sur l'installation et l'entretien qui doivent être lues très attentivement.

1. Cette plaque est seulement destinée à un usage domestique normal. S'en servir pour autre chose peut engendrer des dommages corporels ou matériels.
2. Les zones de réchauffement de la plaque montent rapidement en température et peuvent causer des brûlures.
3. Même si l'indicateur de chaleur résiduelle n'apparaît plus, la zone de réchauffement peut demeurer chaude à cause de la chaleur provenant d'une poêle chaude.
4. Ne posez jamais une feuille d'aluminium ou du plastique sur la plaque vitrocéramique.
5. Ne laissez jamais de la grande friture, un mélange de graisse, de la paraffine ou autres éléments inflammables sans surveillance.
6. En cas d'incendie : mettez toutes les zones de réchauffement sur zéro et éteindre la hotte. Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle.
7. Toujours mettre une casserole ou une poêle sur la zone avant de l'allumer.
8. Les enfants et les personnes sous aide ou surveillance ne doivent pas utiliser la plaque.
9. S'il y a des enfants autour, ne pas laisser dépasser le manche d'une casserole ou d'une poêle de la plaque.

REMARQUE :

Une plaque fendue ne doit jamais être utilisée, car du liquide pourrait entrer en contact avec des composants électriques sous tension. Débranchez l'appareil ou retirez le fusible pour vous assurer que la plaque est complètement hors tension. Appelez ensuite le service après-vente.

Pendant l'installation

Toute installation ou autre opération impliquant le produit doit être réalisée par des professionnels qualifiés.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté européenne 2002/96/CE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. S'assurer que ce produit est correctement recyclé permet d'éviter tout éventuel impact négatif sur la santé et l'environnement.

REMARQUE :

Se comporter de manière responsable lors de la mise au rebut de ce produit. Dans le cas contraire, cela pourrait avoir des impacts sur l'environnement ou provoquer des préjudices corporels.

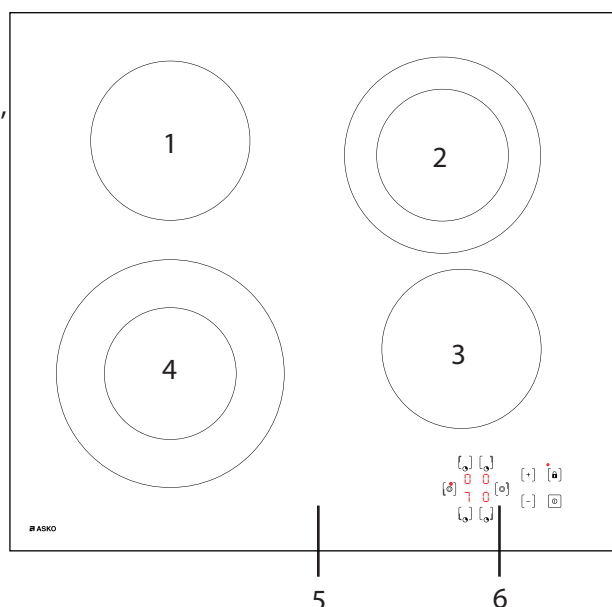


- Cette plaque ne doit en aucun cas être mise au rebut en tant que déchet ménager. Elle doit être amenée à un centre de recyclage pour équipement électrique et électronique.
- Ce produit doit être mis au rebut selon la législation locale.
- Pour plus d'informations sur la mise au rebut, le recyclage et la réutilisation de ce produit, contactez les autorités locales, le service de ramassage des ordures ou le magasin dans lequel le produit a été acheté.

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

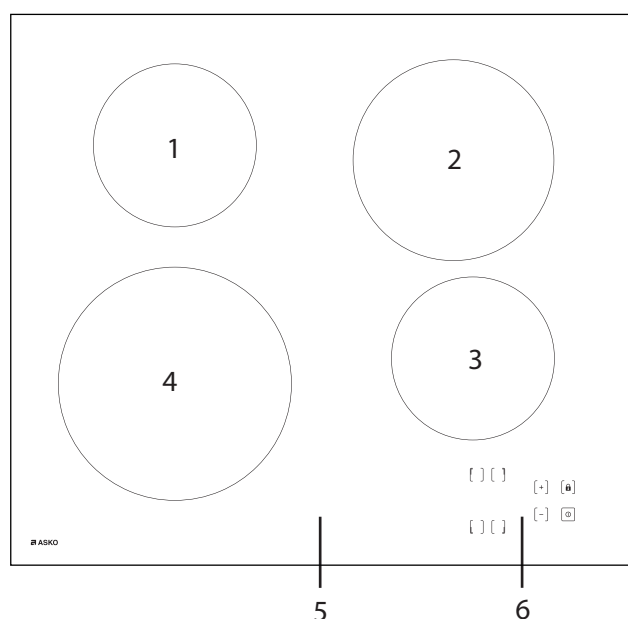
ASKO HC1651s

- 1 Zone de réchauffement : Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Zone de réchauffement : (double) : Ø 120/180 mm, 750/1700 W
- 3 Zone de réchauffement : Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Zone de réchauffement (double) : Ø 120/210 mm, 700/2100 W
- 5 Vitre céramique
- 6 Panneau de commande



ASKO HC1631g

- 1 Zone de réchauffement : Ø 145 mm, 1200 W
- 2 Zone de réchauffement : Ø 180mm, 1800 W
- 3 Zone de réchauffement : Ø 145 mm, 1200 W
- 4 Zone de réchauffement : Ø 210 mm, 2100 W
- 5 Vitre céramique
- 6 Panneau de commande



Les zones de réchauffement sont clairement marquées et dimensionnées de sorte à s'adapter aux tailles les plus courantes de casseroles et de poêles du marché. La vitre céramique supporte très bien les changements de température, c'est pourquoi il est possible de déplacer une poêle d'une zone chaude à une zone froide sans abîmer la plaque.

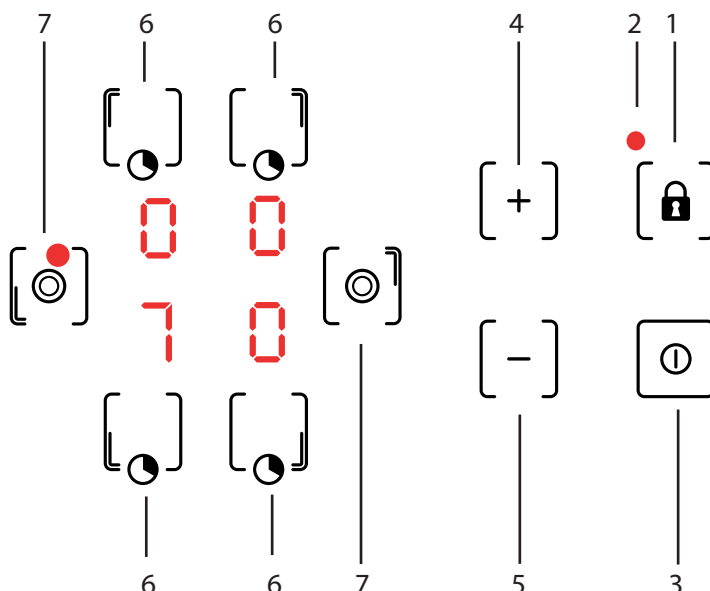
REMARQUE :

Lorsqu'une zone de réchauffement monte en température, il se peut que l'élément chauffant émette un bourdonnement, ce qui est tout à fait normal.

DESCRIPTION DES COMMANDES

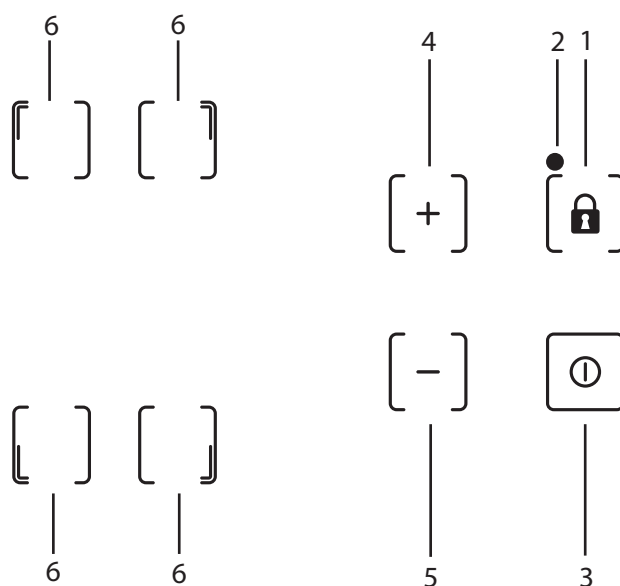
ASKO HC1651s

- 1 Bouton de verrouillage
- 2 Indicateur lumineux de la fonction de verrouillage
- 3 Marche/arrêt
- 4 Bouton d'augmentation de chaleur ou de durée
- 5 Bouton de diminution de chaleur ou de durée
- 6 Boutons de sélection de la zone de réchauffement
- 7 Boutons de sélection de la double zone



ASKO HC1631g

- 1 Bouton de verrouillage
- 2 Indicateur lumineux de la fonction de verrouillage
- 3 Marche/arrêt
- 4 Bouton d'augmentation de chaleur
- 5 Bouton de diminution de chaleur
- 6 Boutons de sélection de la zone de réchauffement



UTILISATION DE LA PLAQUE

1	Placez la casserole ou la poêle sur la zone de réchauffement appropriée. Consultez le chapitre « Conseils et astuces » avant d'utiliser la plaque. REMARQUE : une zone de réchauffement de plaque vitrocéramique est plus exigeante par rapport à un réchaud en fonte classique pour les différents types de casseroles et de poêles.
2	Appuyez sur On/off (marche/arrêt) . Puis sélectionnez la zone de réchauffement en appuyant sur l'un des quatre boutons .
3	Sélectionnez la température Appuyez sur  ou sur  jusqu'à ce que la position de chaleur souhaitée s'affiche (1-9).
4	Sélectionnez une zone double (si nécessaire) Si vous appuyez sur l'un des deux boutons,   vous activez la zone double pour cette zone de réchauffement (seulement disponible sur le modèle HC1651).

5	Éteignez les zones de réchauffement Alt. 1. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que "0" s'affiche. La zone de réchauffement s'éteint après 5 secondes. Alt. 2. Appuyez sur les boutons  et  en même temps et la zone de réchauffement s'éteint au bout de 1 à 3 secondes. Ensuite, éteignez la plaque à l'aide du bouton marche/arrêt et activez la sécurité enfants si vous le souhaitez. L'indicateur de chaleur résiduelle  s'allume jusqu'à ce que la chaleur de la zone tombe à environ 50° C. REMARQUE : Même si les indicateurs de chaleur résiduelle ne s'allument plus, une zone de réchauffement peut demeurer chaude à cause de la chaleur provenant d'une poêle chaude.
---	--

Interrupteur de sécurité de la plaque

Si le panneau de commande est couvert plus de 20 secondes ou si la température de la partie électronique dépasse 60° C, l'interrupteur de sécurité est déclenché et désactive automatiquement toutes les fonctions de la plaque jusqu'à ce que la cause soit réparée.

Activation de la fonction minuterie (HC 1651s)

Si vous souhaitez qu'une ou plusieurs zones de réchauffement s'éteigne(nt) au bout d'un certain temps, vous pouvez utiliser la fonction de minuterie de la plaque.

Marche à suivre:

1. Pour activer la fonction de minuterie, appuyez une ou deux fois sur le bouton de sélection d'une zone de réchauffement activée et programmée.
2. Le signal clignotant "00" indique que la fonction de minuterie a été activée.

UTILISATION DE LA PLAQUE

3. Programmez la durée souhaitée à l'aide des boutons $\left[+ \right]$ et $\left[- \right]$. La durée programmée dans l'exemple est de 12 minutes. La durée peut être définie entre 1 et 99 minutes.
4. Répétez les étapes ci-dessus si vous souhaitez programmer des temps d'arrêt automatiques pour plusieurs zones.
5. Lorsque l'heure programmée est atteinte, la zone est éteinte et un signal d'alarme se fait entendre plusieurs fois de suite. Il peut être désactivé à l'aide du bouton de sélection de la zone de réchauffement.

Fonction de verrouillage

La plaque est équipée d'une fonction de verrouillage activée à l'usine. Désactivez-la en suivant les instructions du chapitre « Déverrouillage » ci-dessous.

Vous pouvez verrouiller la plaque qu'elle soit ou non en marche. Si vous souhaitez verrouiller la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée, vous devez d'abord désactiver toutes les fonctions puis la verrouiller à l'aide du bouton de verrouillage.

Verrouillage :

Appuyez sur le bouton de verrouillage $\left[\text{🔒} \right]$ pendant au moins 1 à 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant de l'indicateur s'allume et qu'un signal sonore se fasse entendre.

Déverrouillage :

Appuyez sur le bouton de verrouillage $\left[\text{🔒} \right]$ pendant au moins 1 à 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant de l'indicateur s'éteigne et qu'un signal sonore se fasse entendre.

Activation de l'amplificateur de puissance (AutoMax)

Cette fonction permet à la plaque de fonctionner à pleine puissance pendant une durée déterminée, puis de revenir à la position de chaleur sélectionnée. De cette façon, vous pouvez rapidement faire bouillir quelque chose sans avoir à vous rappeler de baisser la chaleur pour éviter une ébullition trop rapide.

Activez cette fonction comme ceci :

1. Activez la zone de réchauffement souhaitée.
2. Activez la chaleur pour cette zone en appuyant soit sur le symbole + ou - jusqu'à ce que le réglage 9 s'affiche pour la zone concernée.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton + puis sur le point proche des 9 voyants.
4. Appuyez sur le bouton - jusqu'à la position de chaleur souhaitée.
5. Au cours de l'activation, le réglage de la chaleur souhaité (ex. 5) et "A" alternent à intervalles d'1 seconde sur l'afficheur de la zone de chauffage.
6. Une fois la durée expirée, la zone sera de nouveau réglée sur la position de chaleur sélectionnée.

Le tableau ci-dessous montre la durée pendant laquelle l'amplificateur de puissance est activé pour chaque position de chaleur.

Exemple : si vous avez réglé Automax sur 5, la position de chaleur maximum est activée pendant 6 minutes et 15 secondes, après quoi la position de chaleur 5 est utilisée.

Durée AutoMax								
Position de chaleur	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée (min. & sec.)	1min 15s	2min 45s	4min 45s	5min 30s	6min 30s	1min 15s	2min 45s	2min 45s

CONSEILS ET ASTUCES

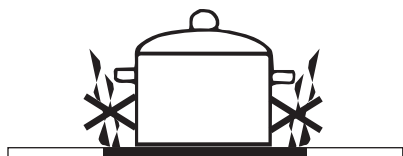
Une zone de réchauffement de plaque vitrocéramique est plus exigeante par rapport à un réchaud en fonte classique pour les différents types de casseroles et de poêles.

Une longue durée d'ébullition, une décoloration et des dégâts matériels sont plutôt les conséquences de casseroles et poêles inadaptées, plutôt que d'une plaque céramique défectueuse.

Taille de poêle

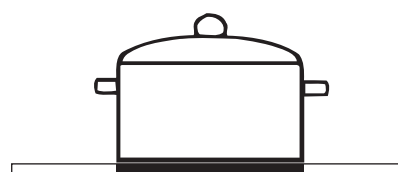
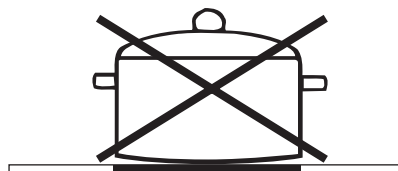
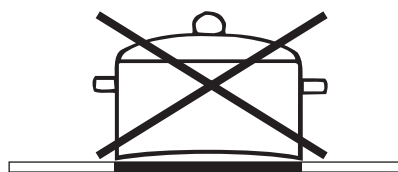
Le diamètre de la base de la poêle doit être égal ou légèrement plus large que la zone de réchauffement. Un diamètre de base trop petit engendre les inconvénients suivants :

- durée d'ébullition plus longue et plus grande consommation d'énergie.
- Tout liquide qui déborde brûle facilement et colle, ce qui le rend plus difficile à enlever.



Base de poêle

- Une base en verre, rêche ou inégale peut accrocher la plaque vitrocéramique.
- Les poêles peintes peuvent s'écailler, brûler et rester collées, ce qui peut provoquer une décoloration.
- Les casseroles et poêles en aluminium offrent un bon transfert de chaleur, mais peuvent causer une décoloration.



Poêles à fond plat

- La base de la poêle doit être plate et épaisse pour un transfert de chaleur optimal. Certaines poêles à base superposée peuvent apparaître légèrement concaves, mais s'aplatissent au contact de la chaleur.
- Les bases incurvées sont moins efficaces pour le transfert de chaleur, chauffent moins rapidement et consomment plus d'énergie.

Temps de cuisson et consommation d'énergie

Le plus important est que la base de la poêle soit plate et égale. Le matériau est moins important pour la durée de cuisson et la consommation d'énergie.

De plus, n'oubliez pas de vous servir de couvercles, d'éviter une ébullition rapide et d'utiliser la chaleur résiduelle des zones de réchauffement.

Une base à motif ou rêche augmente la consommation d'énergie et la durée d'ébullition.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Généralités

Le transfert de chaleur est gêné si la plaque est sale, c'est pourquoi vous devez prendre l'habitude de nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation.

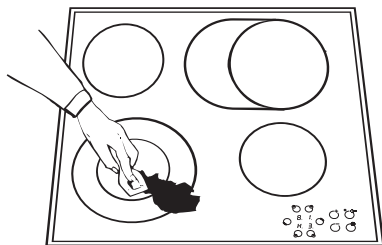
- Toujours garder la plaque propre. La graisse et les projections dégagent énormément de fumées lorsqu'elles chauffent, et dans le pire des cas peuvent présenter un risque d'incendie.
- Avant de la nettoyer, assurez-vous que la plaque a refroidi. Le voyant de l'indicateur de chaleur résiduelle doit être éteint.
- Enlevez immédiatement toute éclaboussure ou autre déversement sur la plaque à l'aide d'un grattoir à bords droits.
- Nettoyez le dessous des poêles de la même manière.
- Ne pas oublier de nettoyer la plaque au moins une fois par semaine, même si elle paraît propre.
- Ne jamais nettoyer à la vapeur.

REMARQUE :

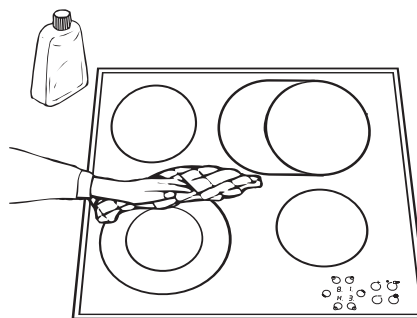
N'utilisez que des détergents pour plaques céramiques (tels que Sidol et Stahlfix). N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de détergents pour four, de tampon métallique ou d'éponges abrasives.

Pour nettoyer une plaque sale, procédez comme suit :

1. Ôtez les éclaboussures et autres tâches plus importantes à l'aide d'un grattoir à bords droits.



2. Une fois le voyant de l'indicateur de chaleur résiduelle éteint, vous pouvez appliquer le détergent pour plaque vitrocéramique. Secouez la bouteille et vaporisez le produit modérément sur la plaque. Essuyez à l'aide d'un chiffon humide.



3. Essuyez à l'aide d'un chiffon propre et humide, car tout détergent qui resterait pourrait brûler et coller à la plaque, laissant des tâches difficiles à enlever. Séchez la plaque à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout pour une finition brillante.

REMARQUE :

Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque éventuel d'électrocution.

DÉPANNAGE

Voici des astuces et des conseils sur ce que vous devez vérifier, et sur ce que vous pouvez faire en cas de problème. Ne jamais rien entreprendre sur la plaque qui pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si vous avez besoin d'aide, appelez le service après-vente. Si la vitre est fissurée ou présente un autre dégât important, éteignez immédiatement la plaque. Débranchez l'appareil ou retirez le fusible de la boîte de fusibles puis contactez le service après-vente.

L'appareil ne démarre pas

1. Le fusible principal a-t-il sauté ?
2. Vérifiez que la plaque soit convenablement branchée.
3. La fonction de verrouillage est-elle activée (déverrouillage) ?
4. Avez-vous appuyé sur le bouton marche/arrêt assez longtemps ?
5. Le panneau de commande a-t-il été recouvert par quelque chose (comme un gant de cuisine ou un liquide renversé) ?
6. La température du panneau de commande a-t-elle dépassé 60° C ? (telle qu'une poêle chaude placée à cet endroit).

Les zones de réchauffement de la plaque ne fonctionnent pas/ne peuvent être changées

1. Est-ce que trop de temps s'est écoulé depuis l'activation du bouton marche/arrêt ? (10 secondes).
2. La bonne zone a-t-elle été activée ?
3. La fonction de verrouillage est-elle activée ?

Il y a un bruit lorsque les zones de réchauffement montent en température

Ceci est tout à fait normal et le bruit s'arrêtera une fois que la zone de réchauffement sera montée en chaleur.

La plaque est non homogène

Les causes possibles sont :

1. une poêle dont la base est faite en une matière inadaptée.
 2. la plaque n'est pas correctement nettoyée.
- Pour plus d'informations, consultez la section "CONSEILS ET ASTUCES".

Bouillir ou frire de la nourriture prend du temps

1. Une poêle dont la base est inadaptée, par exemple avec motif ou rêche.
2. La base de la poêle est incurvée (mauvais contact avec la surface).
3. Les poêles en verre et en porcelaine mettent plus de temps à chauffer que les poêles en métal.
4. La zone de réchauffement est sale.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Tout travail d'installation (raccordement électrique etc.) doit être réalisé par des professionnels qualifiés et être conforme aux normes et lois pertinentes. Le travail réalisé par des personnes dont les connaissances du domaine sont insuffisantes peut altérer les performances de la plaque et causer des blessures corporelles et des dommages matériels.

Avant de raccorder la plaque à l'alimentation électrique, assurez-vous que :

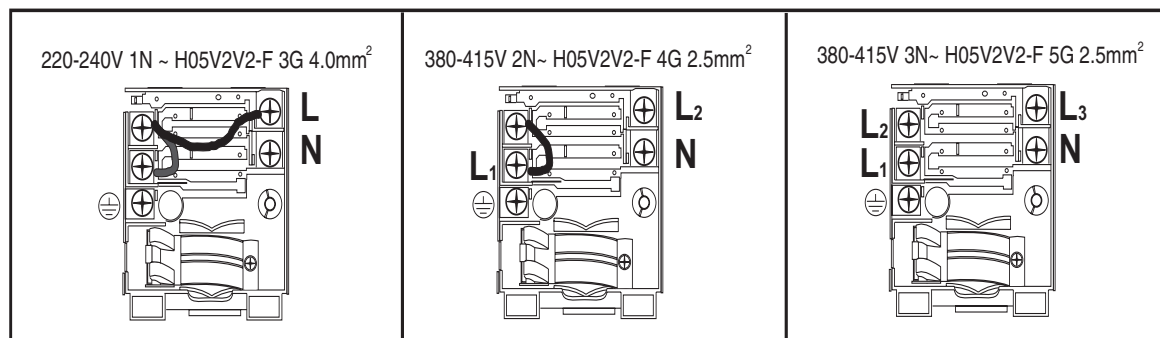
- l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de la plaque signalétique située derrière la plaque.
- l'alimentation électrique est fournie avec

une prise terre conforme aux normes et lois pertinentes.

- Le câble terre électrique est 2 cm plus long que les autres câbles. La mise à la terre de l'appareil est une condition légale.

REMARQUE :

Les composants de la plaque fonctionnent en 230 V.



INSTALLATION

Déballage

Retirez l'emballage en laissant le produit en place. Coupez les rubans d'emballage et ouvrez soigneusement l'emballage à l'aide d'un objet coupant (ne pas couper trop en profondeur), puis retirez l'emballage.

Vérifiez que le produit n'ait subi aucun dommage pendant le transport. Tout dommage doit être immédiatement signalé au transporteur ou au vendeur.

Les dommages, défauts et pièces manquantes doivent être immédiatement signalés au vendeur.

Recyclage

Tout emballage peut être recyclé. Veuillez le recycler. Contactez les autorités locales pour connaître le lieu approprié. Des informations relatives au recyclage figurent sur les composants en plastique du produit de plus grande taille.

Généralités

Si un four ou un autre appareil générant beaucoup de chaleur est installé sous une plaque vitrocéramique avec commande électronique, l'autre appareil et la plaque vitrocéramique doivent être correctement ventilés et isolés. L'isolation sert à s'assurer que toute chaleur provenant du four et passant à droite de la plaque inférieure de la plaque, sous l'électronique de commande, ne dépasse pas 60° C lorsque le four est en marche. Si vous ne tenez pas compte de cette mesure de précaution, il peut y avoir un dysfonctionnement de la plaque (l'interrupteur de sécurité sera déclenché).

REMARQUE :

La plaque doit être complètement déconnectée de sa source d'alimentation tout au long du processus d'installation.

INSTALLATION

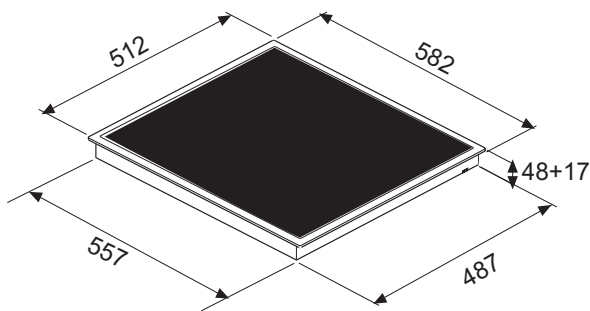
Au cours de l'installation, il est important de se rappeler :

- La ventilation telle qu'elle est présentée sur la figure 1 est essentielle.
- Si la partie inférieure de la plaque est accessible par le placard/tiroir, le panneau de protection doit être installé comme indiqué sur la figure 1. Si un four est installé sous la plaque, cela n'est pas nécessaire.
- Un espace d'au moins 20 mm doit séparer la partie inférieure de la plaque et tout élément de placard ou de plan de travail, à l'exception du bloc de connexion (fig.1).
- Un espace d'au moins 50 mm doit séparer le trou de la plaque et la paroi latérale.
- Un espace d'au moins 53 mm doit séparer le trou de la plaque et la paroi arrière.
- Vérifiez que le câble d'alimentation de la plaque n'est pas pincé pendant l'installation.

Installation de la plaque

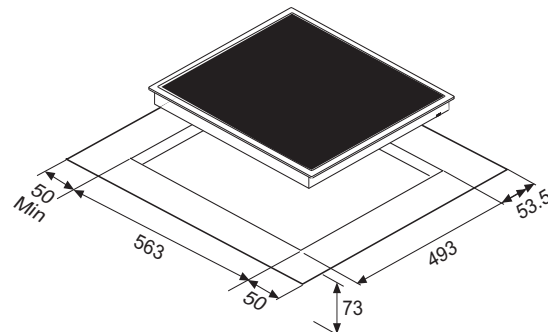
La plaque est conforme à la norme IEC 335-2-6. Seuls de tels appareils peuvent être installés près d'un placard ou mur pleine hauteur.

Dimensions de la plaque



GARANTIE ET SERVICE
 Avant d'appeler le service après-vente, reportez-vous à la section « Si la plaque ne fonctionne pas ». Pour plus d'informations sur les conditions d'entretien et de garantie, consultez les informations jointes.

Dimensions de la découpe pour le plan de travail



Marche à suivre:

1. Effectuez une découpe du plan de travail (30 mm d'épaisseur minimum). Voir les illustrations pour les dimensions de la découpe du plan de travail.
2. Enroulez la bande d'étanchéité autour du bord supérieur de la découpe destinée à l'installation.
3. Placez les clips sur le bord inférieur de la plaque. Voir fig.2.
4. Installez la plaque dans la découpe. Vissez les attaches de maintien.

Désinstaller la plaque

1. Débranchez l'appareil ou retirez le fusible de la plaque de la boîte de fusibles.
2. Retirez les attaches de maintien et levez la plaque.

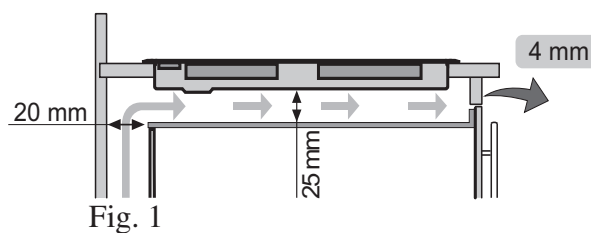


Fig. 1

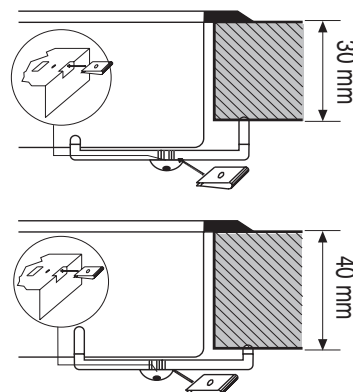


Fig.

