



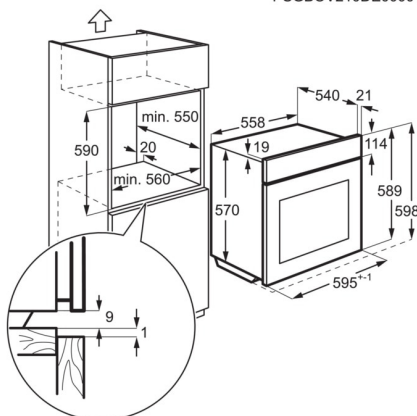
Produktvorteile & Ausstattung

- Multifunktionsofen
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ - D)
- 65 Liter Garraum
- Glatter Backofeninnenraum mit Einhängegittern
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Umluftgrillen, Ober-/Unterhitze, Unterhitze
- Klapptür
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost

Technische Daten

PNC	944 068 069
EAN-Nummer	7332543801145
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	590
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	560
Nettovolumen Backraum (L)	65
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	No
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	2090
Volt	220/240
Absicherung (A)	13
Beleuchtung (Watt)	15

PSGBOV210DE00001



Produktdatenblatt

Marke	Progress
Modell	PBN13002X 944068069
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	95.1
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.89
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.78
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	65

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			PBN13002X 944068069	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	27.5	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	65	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	0.89	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	0.78	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl _{cavity}	95.1	

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften."

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.
- Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
- Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“ der Bedienungsanleitung"

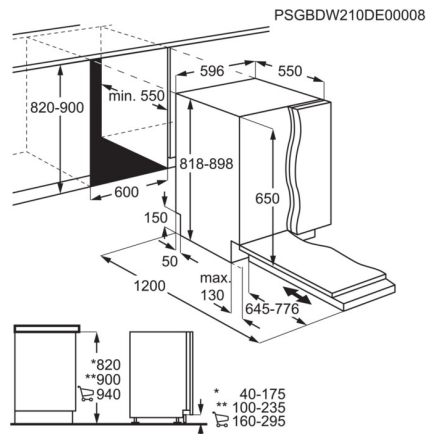


Produktvorteile & Ausstattung

- 5 Spülprogramme, 3 Temperaturen
- Spülprogramme: 160 Minuten, 30 Minuten 50°C, 90 Minuten 60°C, Eco 50°C, Vorspülen
- Inverter Motor
- Beidseitige Schnellhöhenverstellung auch im beladenen Zustand
- Oberkorb: 2 klappbare Tassenablagen,
- Unterkorb: Tellerhalter fix
- Besteckkorb
- Symbol-Blende
- Elektronische Nachfüllanzeige für Salz

Technische Daten

PNC	911 539 290	Anschlusswert (Watt)	1950
EAN-Nummer	7332543808168	Volt	220-240
Energieeffizienzklasse	E	Kabellänge (m)	1.5
Gewichteter Energieverbrauch in kWh pro 100 Zyklen	94	Gerätehöhe (mm)	818
Anzahl der Maßgedecke im Eco-Programm	13	Gerätebreite (mm)	596
Wasserverbrauch in Liter im Eco-Programm pro Zyklus	9.9	Gerätetiefe (mm)	550
Dauer in Stunden im Eco-Programm	3:47	Einbautiefe (mm)	550
Luftschallemissionsklasse	C	Einbauhöhe (mm)	820
Luftschallemission in dB(A) re 1 pW	49	Einbaubreite (mm)	600
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)	0.5	Bruttogewicht (kg)	34.57
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand(W)	0.5	Nettogewicht (kg)	33.05
Leistungsaufnahme bei Startzeitvorwahl (W)	4	Verpackung, Höhe (mm)	864
Hocheinbaufähig	Ja	Verpackung, Breite (mm)	635
Installation	Einbau - Vollintegrierbar	Verpackung, Tiefe (mm)	680
AQUA CONTROL	Ja		
Wasserschutz	Schwimmerschalter		
Wasseranschluss	Kalt oder Warm bis 60°C		
Blendenfarbe	schwarz		
Absicherung (A)	10		



Produktdatenblatt

Name oder Handelsmarke des Anbieters:	Progress
Anschrift des Anbieters:	Electrolux - 26 al. Powstancow Slaskich 30-570 - Krakow - PL
Modellkennung:	PV1548 911539290

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität ^(b) (ps)	13	Abmessungen in cm	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEl ^(b)	55,9	Energieeffizienzklasse ^(b)	E ^(d)	
Reinigungsleistungsindex ^(b)	1,121	Trocknungsleistungsindex ^(b)	1,061	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0,936	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	9,9	
Programmdauer ^(b) (h:min)	3:47	Art	Einbaugerät	
Luftschallemissionen ^(b) (dB (A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse ^(b)	C ^(d)	
Aus-Zustand (W) (falls zutreffend)	0,50	Bereitschaftszustand (W) (falls zutreffend)	0,50	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	4,00	Vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie: 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019 /2022 der Kommission zu finden sind: <https://support.electroluxgroup.eu/external/PISlink/Products/911539290>

^(a) this item shall not be considered relevant for the purposes of Article 2(6) of Regulation (EU) 2017/1369.

^(b) Angaben für das eco-Programm.

^(c) changes to these items shall not be considered relevant for the purposes of paragraph 4 of Article 4 of Regulation (EU) 2017/1369.

^(d) if the product database automatically generates the definitive content of this cell the supplier shall not enter these data.



Produktvorteile & Ausstattung

- 1780 mm Nischenhöhe
- Schlepptür-Technik
- Super-Frost
- Dynamische Umluftkühlung
- akustischer Tür-Offen-Alarm
- Vollautomatisches Abtauen im Kühlraum
- Kühlraum-Innenbeleuchtung:LED
- Höhenverstellbare Glasablagen im Kühlraum: 4
- Obst- und Gemüseschubladen: 2
- Gefrierschubladen: 3, transparent
- Eierablage 1 für 6 Eier
- Zubehör: Gefrierkalender, Eisschaber,
- Türanschlag rechts, wechselbar

Technische Daten

PNC	925 503 183	Nettogewicht (kg)	54
EAN-Nummer	7332543739745	Verpackung, Höhe (mm)	1840
Energieeffizienzklasse	F	Verpackung, Breite (mm)	590
Jährlicher Energieverbrauch in kWh	272	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Gesamtnutzinhalt (Liter)	268		
Gesamtnutzinhalt Kühlfächer (Liter)	196		
Gesamtnutzinhalt ****-Tiefkühlfächer (Liter)	72		
Luftschallemissionsklasse	B		
Luftschallemission in dB(A) re 1 pW	35		
Gefriervermögen (kg/24Std.)	3.9		
Lagerzeit bei Störung (Std.)	11.5		
Klimaklasse	SN-N-ST-T		
Gerätehöhe (mm)	1772		
Gerätebreite (mm)	548		
Gerätetiefe (mm)	549		
Einbauhöhe (mm)	1780		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Farbe	Weiß		
Anschlusswert (Watt)	140		
Volt	230-240		
Frequenz (Hz)	50		
Kabellänge (m)	2,4		
Bruttogewicht (kg)	56		





Gebruiksaanwijzing
User Manual
Notice d'utilisation
Benutzerinformation

Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Kochfeld

PAS6060E

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie	2	Onderhoud en reiniging	10
Veiligheidsvoorschriften	4	Probleemoplossing	11
Beschrijving van het product	6	Montage	13
Dagelijks gebruik	8	Technische gegevens	14
Aanwijzingen en tips	9	Energiezuinigheid	14

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te

passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzekeer u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem op spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten

uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik



WAARSCHUWING! Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING! Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.

- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

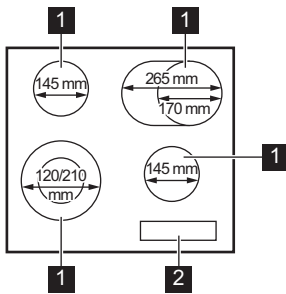
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

Service dienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

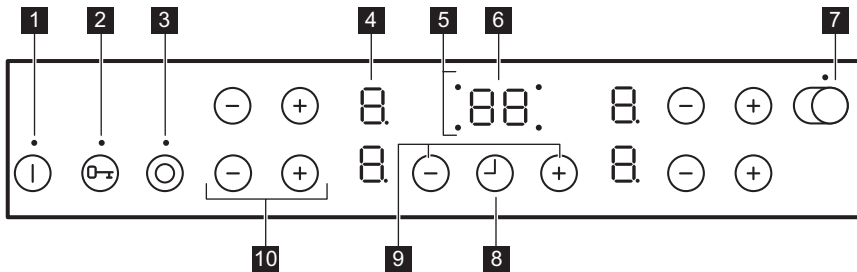
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat




- 1 Kookzone
- 2 Bedieningspaneel

Bedieningspaneel lay-out











Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
2		Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3		-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
4	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7		-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
8		-	Om de kookzone te selecteren.
9	+ / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
10	+ / -	-	Het instellen van de kookstand.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone wordt gebruikt.
	Automatisch opwarmen-functie is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Automatisch uitschakelen-functie is in werking.

Restwarmte-indicatie



WAARSCHUWING!  Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

In- of uitschakelen

Raak 1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
, 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

De kookstand

aanraken om te verhogen. aanraken om te verlagen. Raak en tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Tiptoets gebruiken:

Om de buitenste ring in te schakelen:

raak de tiptoets aan. Het controlelampje gaat branden.

Om de buitenste ring uit te schakelen:

raak de tiptoets aan tot het indicatielampje uit gaat.

Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.



Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen:

raak aan totdat gaat branden. Raak direct aan tot de correcte warmte-instelling gaat branden. Na 3 seconden gaat branden.

De functie uitschakelen: Raak aan.

Timer

Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

Kookzone instellen: raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen:

raak of van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als

het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met en raak aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: raak aan.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

De functie inschakelen: raak aan.

Raak of van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: raak aan.

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn.

AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Kookgerei

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met . gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
- 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper

schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.









PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets  geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beëind.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
	U heeft de kookstand verlaagd van  .	Begin vanaf  en verhoog alleen de kookstand.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
 Er is een donker deel op de meervoudige zone.	Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.	
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MONTAGE



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

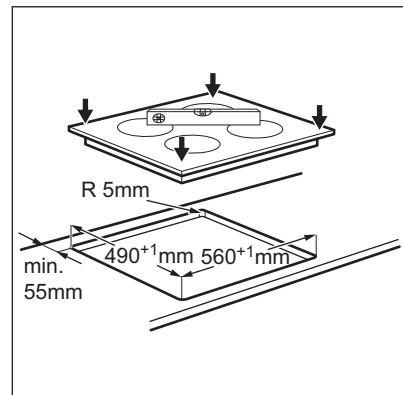
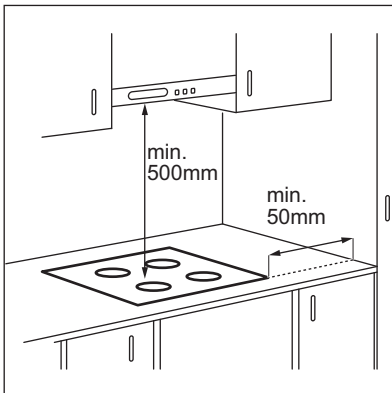
Aansluitkabel

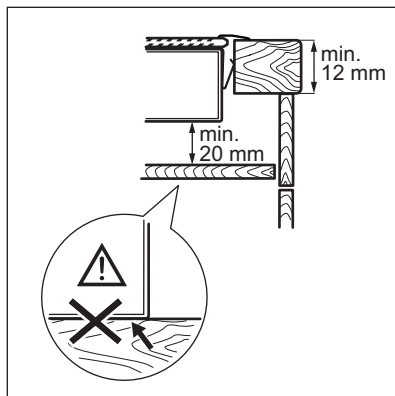
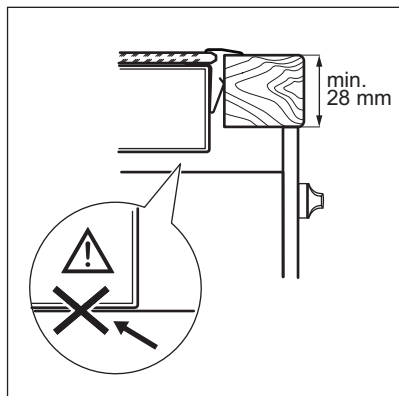
- Gebruik voor een eenfase- of tweefase-aansluiting een netsnoer van het volgende type (of hoger): H05V2V2-F T min 90°C.

Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in

Assemblage





TECHNISCHE GEGEVENS

Typeplaatje

Model PAS6060E
Type 58 HAD 47 AO

Serienr.
PROGRESS

PNC productnummer 949 492 132 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Roemenië
7,0 kW



Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Diameter van de kookzone [mm]
Linksvoor	750 / 2200	120 / 210
Linksachter	1200	145
Rechtsvoor	1200	145
Rechtsachter	1500 / 2400	170 / 265

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

ENERGIEZUINIGHEID

Productinformatie volgens EU 66/2014

Modelidentificatie		PAS6060E
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaat

Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Stralingswarmte
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	174,5 Wh / kg 202,3 Wh / kg 202,3 Wh / kg 185,4 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		191,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

Safety information	16	Care and cleaning	24
Safety instructions	17	Troubleshooting	25
Product description	20	Installation	26
Daily use	21	Technical data	27
Hints and tips	23	Energy efficiency	28

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching

heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Electrical Connection



WARNING! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

Use



WARNING! Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING! Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Disposal



WARNING! Risk of injury or suffocation.

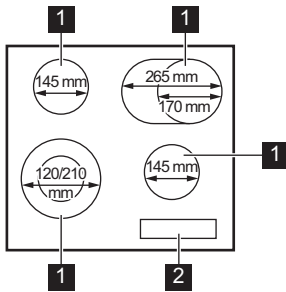
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

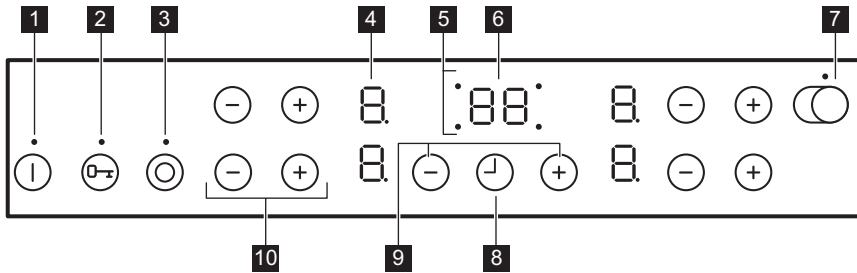
PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout





- 1** Cooking zone
- 2** Control panel

Control panel layout










Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⓪	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔑	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	⊙	-	To activate and deactivate the outer ring.
4	-	Heat setting display	To show the heat setting.
5	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.

	Sensor field	Function	Comment
7		-	To activate and deactivate the outer ring.
8		-	To select the cooking zone.
9	+ / -	-	To increase or decrease the time.
10	+ / -	-	To set a heat setting.

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Automatic Heat Up function operates.
 + digit	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Automatic Switch Off function operates.

Residual heat indicator




WARNING!  There is a risk of burns from residual heat.

DAILY USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating


Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

Automatic Switch Off


The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An

acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 , 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

Activating and deactivating the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.


Use sensor field:  

To activate the outer ring: touch the sensor field. The indicator comes on.

To deactivate the outer ring: touch the sensor field until the indicator goes out.



Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.

 To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone:

touch  until  comes on.

Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.


To deactivate the function: touch .

Timer



Count Down Timer


You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.



First set the heat setting for the cooking zone then set the function.


To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function or change the time:

touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.


To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.



 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

Minute Minder


You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch .

Touch  or  of the timer to set the time.

When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.



To stop the sound: touch .


 The function has no effect on the operation of the cooking zones.


Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.


Set the heat setting first.

To activate the function: touch ,  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.


To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.


 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

HINTS AND TIPS

 **WARNING!** Refer to Safety chapters.





Cookware





 The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.





 Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

The Child Safety Device


This function prevents an accidental operation of the hob.


To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ,  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

Examples of cooking applications

 The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If

not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.



- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.






TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	You decreased the heat setting to  .	Start from  and only increase the heat setting.

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
 There is a dark area on the multiple zone.	It is normal that there is a dark area on the multiple zone.	
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error

message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION



WARNING! Refer to Safety chapters.

Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

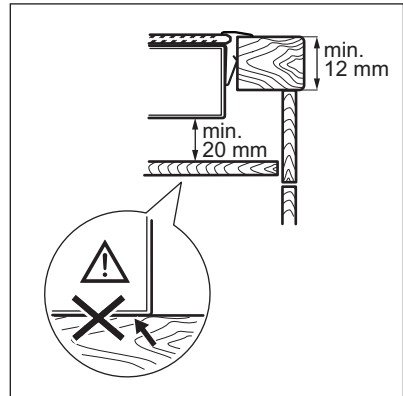
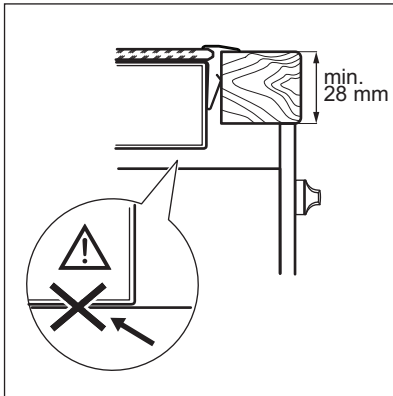
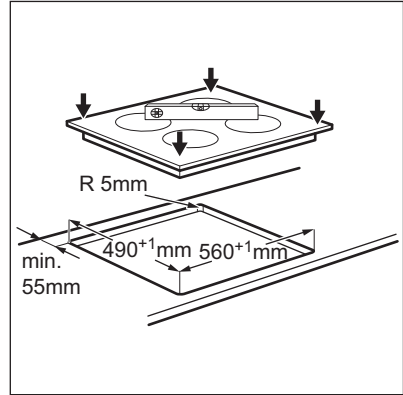
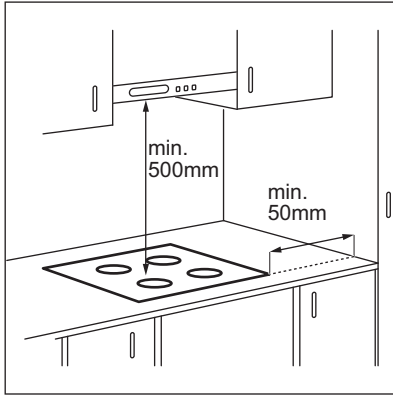
Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Connection cable

- For a single phase or two phase connection use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C.

Assembly



TECHNICAL DATA

Rating plate

Model PAS6060E
Typ 58 HAD 47 AO

PNC 949 492 132 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Romania
7.0 kW

Ser.Nr.
PROGRESS



Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Left front	750 / 2200	120 / 210

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Left rear	1200	145
Right front	1200	145
Right rear	1500 / 2400	170 / 265

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter of the cooking zone.

ENERGY EFFICIENCY

Product information according to EU 66/2014

Model identification		PAS6060E
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Radiant Heater
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 26.5 cm W 17.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	174.5 Wh / kg 202.3 Wh / kg 202.3 Wh / kg 185.4 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		191.1 Wh / kg


EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not

dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	30	Entretien et nettoyage	39
Consignes de sécurité	32	En cas d'anomalie de fonctionnement	40
Description de l'appareil	34	Installation	42
Utilisation quotidienne	36	Caractéristiques techniques	43
Conseils	38	Rendement énergétique	43

Sous réserve de modifications.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique

correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être

retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

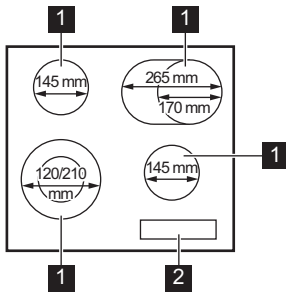
Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

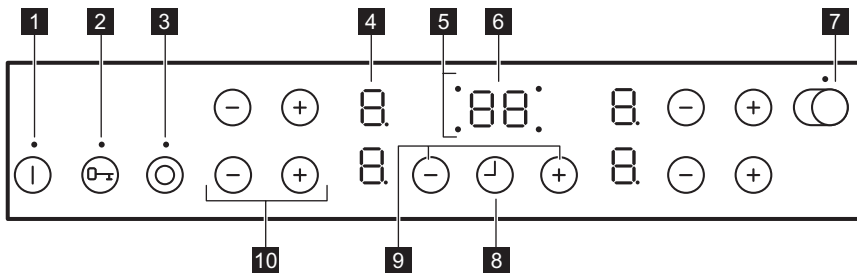
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson








- 1 Zone de cuisson
- 2 Bandeau de commande








Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
4	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
8		-	Pour choisir la zone de cuisson.
9	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	+ / -	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :





- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
6 - 9	1,5 heure

Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive :  

Pour activer le circuit extérieur :

appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

Pour désactiver le circuit extérieur :

appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur la touche **+** jusqu'à ce que **R** apparaisse. Appuyez immédiatement sur **—** jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes, **R** s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **—**.

Minuteur**Minuteur dégressif**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction ou modifier la

durée : appuyez sur la touche **+** ou **—** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de **⌚**. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson avec **⌚** et appuyez sur **—**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

i Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur **⌚**.

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique **D**.

Pour activer la fonction : appuyez sur **⌚**.

Appuyez sur la touche **+** ou **—** du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur **⌚**.

i Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Régler d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur **⏏**. **L** s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.



Pour désactiver la fonction : appuyez sur **⏏**. Le niveau de cuisson précédent s'allume.





i Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

Dispositif de sécurité enfants





Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur **⌚**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **⏏** pendant

4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de

cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.




Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Exemples de cuisson



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.


- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.








EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.

Problème	Cause probable	Solution
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
	Vous avez diminué le niveau de cuisson à partir de  .	Commencez à  et augmentez le niveau de cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
 Il y a une zone sombre sur la zone multiple.	Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.	
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'allume.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le

message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant l'installation

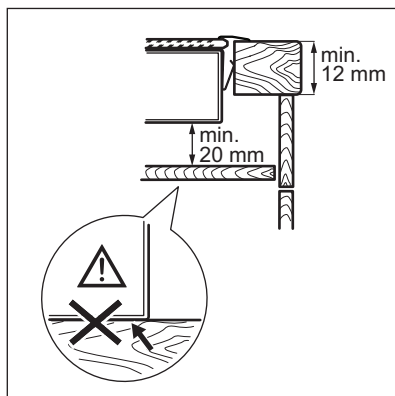
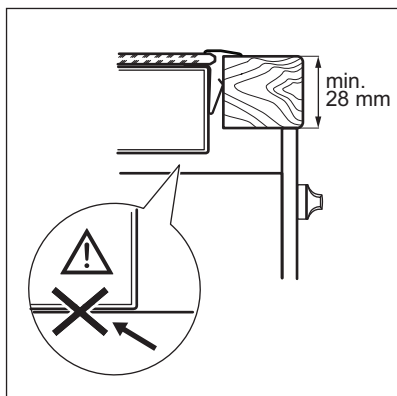
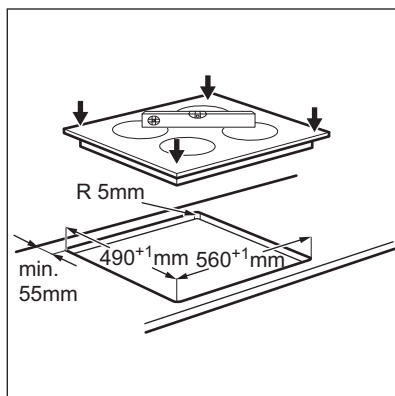
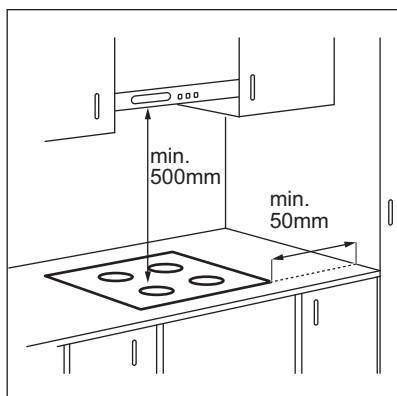
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

Montage



qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Câble d'alimentation

- Pour un raccordement monophasé ou biphasé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min 90°C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque signalétique

Modèle PAS6060E
Type 58 HAD 47 AO

PNC 949 492 132 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabriqué en Roumanie

Numéro de série
PROGRESS

7.0 kW



Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
Avant gauche	750 / 2200	120 / 210
Arrière gauche	1200	145
Avant droite	1200	145
Arrière droite	1500 / 2400	170 / 265

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		PAS6060E
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Chauffage par rayonnement
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26,5 cm l 17,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	174,5 Wh / kg 202,3 Wh / kg 202,3 Wh / kg 185,4 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		191,1 Wh / kg


EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	45	Reinigung und Pflege	54
Sicherheitsanweisungen	47	Fehlersuche	54
Gerätebeschreibung	49	Montage	56
Täglicher Gebrauch	51	Technische Daten	57
Tipps und Hinweise	53	Energieeffizienz	58

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

SICHERHEITSSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammabaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammabaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

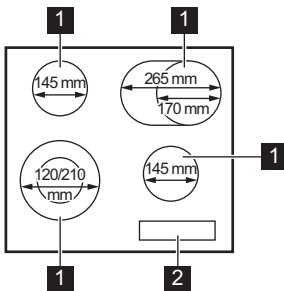
Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

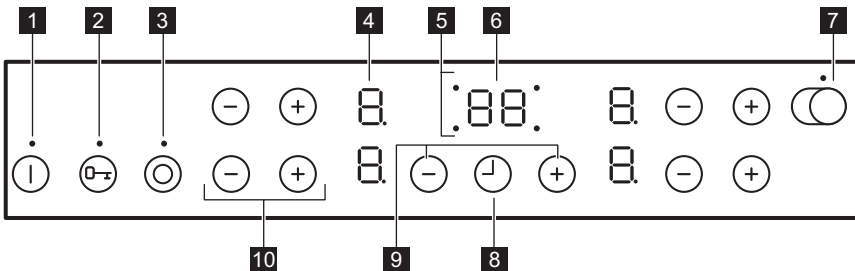
GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



- 1 Kochzone
- 2 Bedienfeld

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
4	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
8		-	Auswählen der Kochzone.
9	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	+ / -	-	Einstellen der Kochstufe.

Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Die Funktion Verriegeln/Kindersicherung ist in Betrieb.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

Restwärmeanzeige



WARNUNG!  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

TÄGLICHER GEBRAUCH




WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Ein- und Ausschalten


Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:





- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
6 - 9	1,5 Stunden

Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.
Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern.
Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld:  

Einschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld, bis die Kontrolllampe erlischt.

Ankochautomatik

Durch Einschalten dieser Funktion lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung schneller erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **+**, bis **[R]** leuchtet. Berühren Sie unmittelbar danach **—**, bis die erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet **[R]** auf.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **—**.

Timer**Kurzzeitmesser**

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit: Berühren Sie **+** oder **—**, um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **—**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie **⌚**.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät

eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt **[R]** an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **⌚**. Berühren Sie **+** oder **—** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie **⌚**.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **⏏**. **[L]** leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **⏏**. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.




Kindersicherung


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit **⌚** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie **⏏** 4 Sekunden lang. **[L]** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⌚** aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit **⌚** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie **⏏** 4 Sekunden lang. **[R]** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⌚** aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden**

ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



Kochgeschirr aus Stahlernäille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Anwendungsbeispiele für das Garen



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Röstli, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige

Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.








FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Sie haben die Kochstufe auf  verringert.	Beginnen Sie bei  und erhöhen Sie nur die Kochstufe.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
 In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich.	Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.	
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

MONTAGE



WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Vor der Montage

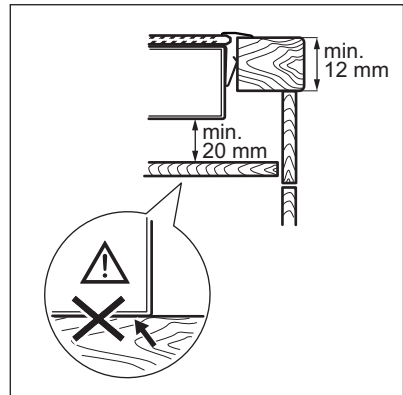
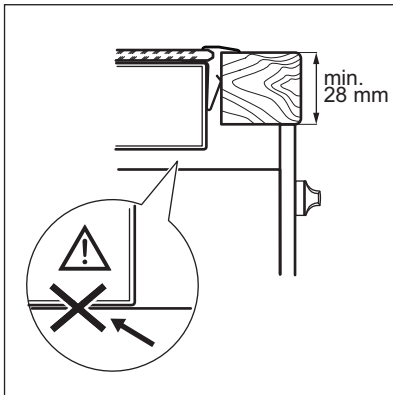
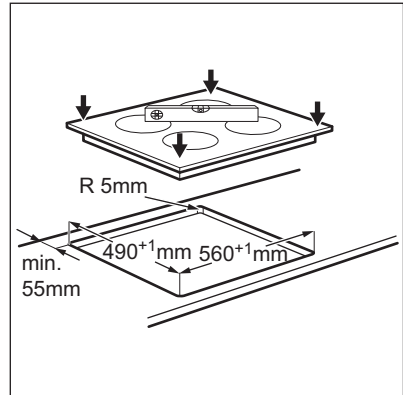
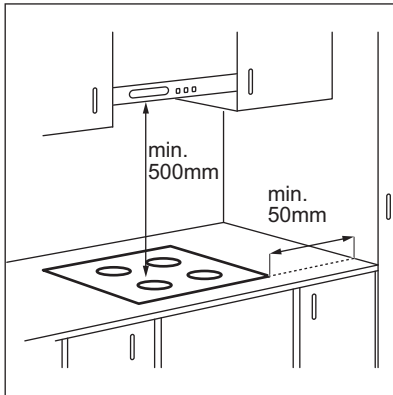
Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

Montage



passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

Anschlusskabel

- Verwenden Sie bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss ein Netzkabel des folgenden (oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90°C.

TECHNISCHE DATEN

Typenschild

Modell PAS6060E

Produkt-Nummer (PNC) 949 492 132 00

Typ 58 HAD 47 AO

Ser. Nr.

PROGRESS

220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Made in Romania

7.0 kW



Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Durchmesser der Kochzone [mm]
Vorne links	750 / 2200	120 / 210
Hinten links	1200	145
Vorne rechts	1200	145
Hinten rechts	1500 / 2400	170 / 265

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen

Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		PAS6060E
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie		Kochzone mit Strahlungsbeheizung
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzonen	Hinten rechts	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	174,5 Wh/kg 202,3 Wh/kg 202,3 Wh/kg 185,4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		191,1 Wh/kg


EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance


Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

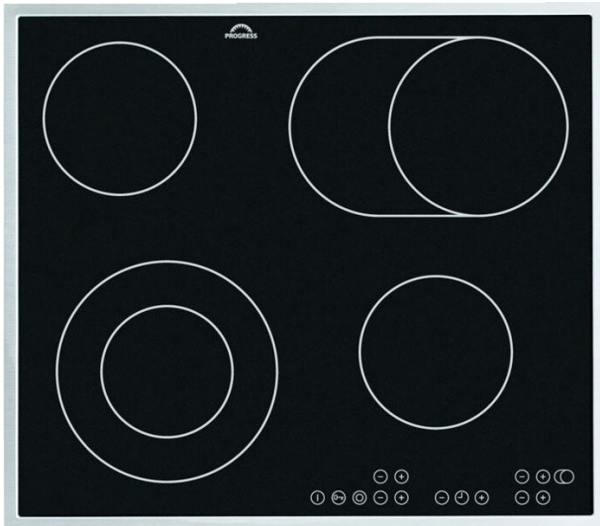
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.progress-hausgeraete.de

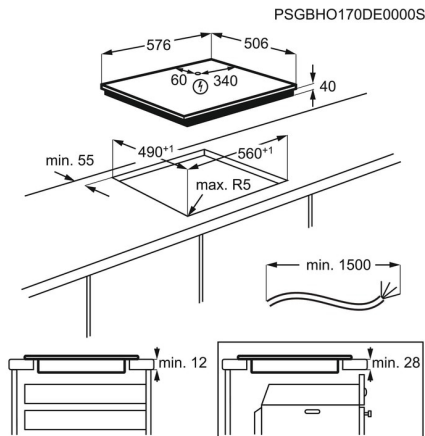


Produktvorteile & Ausstattung

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Edelstahlrahmen
- Ansteuerung über Touch Control-Berührungssensor
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- 4-fach Restwärmeanzeige
- Eingabebestätigung durch Signalton
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Glasfarbe Schwarz

Technische Daten

Bauart	Autarkes Kochfeld
PNC	949 492 132
EAN-Nummer	7332543485987
Einbauhöhe (mm)	38
Gerätebreite (mm)	576
Gerätetiefe (mm)	506
Ausschnittmaß Breite (mm)	560
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490
Farbe	Schwarz
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	7000
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12/21 cm
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,5 (2,4) kW / 17x26,5 cm
Volt	220-240



Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

PRF0125564

FOG0102648 Ed. 08/18

	Value	Unit	
Supplier's name or trade mark	ELICA		IT il nome o il marchio del fornitore; BG име или търговска марка на доставчика; FI valmistajan nimi tai tavaramerkki; LV piegādātāja nosaukums vai preču zīme; PT nome do fornecedor ou marca comercial; SV Leverantörens namn eller varumärke; FR nom du fournisseur ou marque; CS název nebo obchodní značka výrobce; HR naziv ili zaštitni znak proizvođača; MT isem il-fornitur jew il-marka kummerċjali tiegħu; RO denumirea sau marca comercială a furnizorului; EL Όνομα και εμπορικό σήμα του προμηθευτή; UA торговельна марка
Model identifier	WISE BL/A/60		IT modello; BG идентификатор на модела; FI malli; LV piegādātāja modeļa identifikators; PT identificador de modelo; SV Leverantörens modellbeteckning; FR modèle; CS model; HR model; MT l-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului; EL Μοντέλο; UA модель
Annual Energy Consumption - AEC _{hood}	76	kWh/a	IT indice di efficienza energetica; BG годишната консумация на енергия; FI energiatehokkuusindeksi; LV energopatēriņš gadā; PT consumo anual de energia; SV Den årliga energiförbrukningen; FR consommation d'énergie annuelle; CS index energetické účinnosti; HR indeks energetske učinkovitosti; MT il-konsum annwali tal-enerġija; RO consumul anual de energie; EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης; UA річний обсяг енергоспоживання; кВт·год
Energy Efficiency Class	B		IT classe di efficienza energetica; BG класът на енергийна ефективност; FI energiatehokkuusluokka; LV energoefektivitātes klase; PT classe de eficiência energética; SV Energieeffektivitetsklass; FR classe d'efficacité énergétique; CS třída energetické účinnosti; HR klasa energetske učinkovitosti; MT il-klassi tal-effiċjenza enerġetika; RO clasa de eficiență energetică; EL Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης; UA клас енергоефективності
Fluid Dynamic Efficiency - FDE _{hood}	24.9	%	IT efficienza fluidodinamica; BG газодинамичната ефективност; FI nestedynaaminen tehokkuus; LV hidrodinamiskā efektivitāte; PT eficiência da dinâmica dos fluidos; SV flödesdynamiska effektiviteten; FR efficacité de fluidodynamique; CS fluidní dynamická účinnost; HR učinkovitost dinamičke tekućine; MT l-effiċjenza fluidodinamika; RO eficiența fluidodinamică; EL Δυναμική απόδοση ρευστότητας; UA гідродинамічна ефективність
Fluid Dynamic Efficiency class	B		IT classe di efficienza fluidodinamica; BG класът на газодинамична ефективност; FI nestedynaaminen tehokkuusluokka; LV hidrodinamiskās efektivitātes klase; PT classe de eficiência dinâmica dos fluidos; SV flödesdynamiska klassen; FR classe d'efficacité fluidodynamique du modèle; CS třída fluidní dynamické účinnosti; HR klasa učinkovitosti dinamičke tekućine; MT il-klassi tal-effiċjenza fluidodinamika; RO clasa de eficiență fluidodinamică; EL Κατηγορία ρευστοδυναμικής απόδοσης; UA клас гідродинамічної ефективності
Light Efficiency - LE _{hood}	29	lux/W	IT efficienza luminosa; BG ефективността на осветяване; FI valoteho; LV apgaismojuma efektivitāte; PT eficiência de iluminação; SV Belysningseffektiviteten; FR efficacité lumineuse; CS světelná účinnost; HR učinkovitost svjetla; MT l-effiċjenza tat-tidwili; RO eficiența iluminării; EL Φωτεινή απόδοση; UA світлова ефективність випромінювання
Lighting Efficiency Class	A		IT classe di efficienza luminosa; BG класът на ефективност на осветяване; FI valoteholuokka; LV apgaismojuma efektivitātes klase; PT classe de eficiência de iluminação; SV Belysningseffektivitetsklass; FR classe d'efficacité lumineuse du modèle; CS třída světelné účinnosti; HR klasa učinkovitosti svjetla; MT il-klassi tal-effiċjenza tat-tidwili; RO clasa de eficiență a iluminării; EL Κατηγορία φωτεινής απόδοσης; UA клас світлової ефективності випромінювання
Grease Filtering Efficiency - GFE _{hood}	46	%	IT efficienza di filtraggio dei grassi; BG ефективността на филтриране на мазнини; FI rasvansuodatustehokkuus; LV tauku filtrēšanas efektivitāte; PT eficiência de filtragem de gorduras; SV Fettfiltreringseffektiviteten; FR efficacité de filtration des graisses; CS účinnost filtrače tuků; HR učinkovitost filtriranja masnoća; MT l-effiċjenza tal-filtrazzjoni tal-grassijiet; RO eficiența de filtrare a grăsimilor; EL Απόδοση φιλτραρίσματος του λίπους; UA ефективність фільтрування жиру
Grease Filtering Efficiency class	F		IT classe di efficienza del filtraggio dei grassi; BG класът на ефективността на филтриране на мазнини; FI rasvansuodatuskseen tehokkuusluokka; LV tauku filtrēšanas efektivitātes klase; PT classe de eficiência de filtragem de gorduras; SV fettfiltreringseffektivitetsklass; FR classe d'efficacité de filtration des graisses du modèle; CS třída účinnosti filtrače tuků; HR klasa učinkovitosti filtriranja masnoća; MT il-klassi tal-effiċjenza tal-filtrazzjoni tal-grassijiet; RO clasa de eficiență a filtrării grăsimilor; EL Κατηγορία απόδοσης του φίλτραρίσματος του λίπους; UA клас ефективності фільтрації жиру
Minimum Air Flow in normal use	256	m³/h	IT flusso d'aria alla potenza minima; BG дебитът при минималната скорост на нормално използване; FI ilmävirtaus minimiteholla; LV gaisa plūsmas ātrums pie minimālā ātruma normālā režīmā; PT valor do fluxo de ar na regulação de velocidade mínima; SV Luftflöde vid minimi under normal bruk; FR débit d'air à la vitesse minimale; CS průtok vzduchu při minimálním výkonu; HR protok zraka na minimalnoj snazi; MT il-fluss tal-arja fil-veloċità minima tal-apparat waqt użu normali; RO debitul de aer la turajie minimă; EL Ροή αέρα στην ελάχιστη ισχύ; UA витягування повітря (м³/год) на мінімальній швидкості за звичайного режиму користування
Maximum Air Flow in normal use	559	m³/h	IT flusso d'aria alla potenza massima; BG дебитът при максималната скорост на нормално използване; FI ilmävirtaus maksimiteholla; LV gaisa plūsmas ātrums pie maksimālā ātruma normālā režīmā; PT valor do fluxo de ar na regulação de velocidade máxima; SV Luftflöde vidmaximihastighet under normal bruk; FR débit d'air à la vitesse maximale; CS průtok vzduchu při maximálním výkonu; HR protok zraka na maksimalnoj snazi; MT il-fluss tal-arja fil-veloċità massima tal-apparat waqt użu normali; RO debitul de aer la turajie maximă; EL Ροή αέρα στη μέγιστη ισχύ; UA витягування повітря (м³/год) на максимальній швидкості за звичайного режиму користування
Air Flow at intensive/boost setting	691	m³/h	IT flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BG дебитът на позицията за интензивен или форсиран режим, ако има такава; FI ilmävirtaus intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LV gaisa plūsmas ātrums intensīvajai pastiprinātajā režīmā; PT valor do fluxo de ar no modo intensivo ou boost; SV Luftflöde vid intensiv- eller boostinställning; FR le débit d'air en mode intensif ou «boost»; ; CS průtok vzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání; HR protok zraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT l-fluss tal-arja meta l- apparat ikun qed jithaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO ebitul de aer în modul intensiv sau accelerat; ; EL Ροή αέρα υπό συνθήκες έντονης ή επιταχυνόμενης χρήσης; UA витягування повітря (м³/год) в умовах інтенсивного режиму або режиму підвищеної інтенсивності
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed	48	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza minima; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива А при минималната скорост; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehostaso minimiteholla; LV A-izsvartotās akustiskās jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima; SV Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudfunktionsläpp vid minimi under normal bruk; FR émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu při minimálním výkonu; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MT l-emissionijiet akustiki tal-qawwa tal-hoss fl-arja, iprezati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea acustică ponderată A a emisilor sonore transmise prin aer la turajie minimă disponibilă; EL Στιβρωμένη ακουστική ισχύς Α των εκπομπών θορύβου στην ελάχιστη ισχύ; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою А на мінімальній швидкості
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	65	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива А при максималната скорост; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehostaso maksimiteholla; LV A-izsvartotās akustiskās jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima; SV Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudfunktionsläpp vid maximihastighet under normal bruk; FR émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu při maximálním výkonu; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MT l-emissionijiet akustiki tal-qawwa tal-hoss fl-arja, iprezati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisilor sonore transmise prin aer la turajie maximă disponibilă; EL Στιβρωμένη ακουστική ισχύς Α των εκπομπών θορύβου στη μέγιστη ισχύ; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою А на максимальній швидкості
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed	70	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива А на позицията за интензивен или форсиран режим, ако има такава; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehostaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LV A-izsvartotās akustiskās jaudas emisijas gaisā intensīvajai pastiprinātajā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SV Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudfunktionsläpp vid intensiv- eller boostinställning; FR émissions acoustiques de la valeur A n mode intensif ou «boost»; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT l-emissionijiet akustiki tal-qawwa tal-hoss fl-arja, iprezati għall-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jithaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO puterea acustică ponderată A a emisilor sonore transmise prin aer în modul intensiv sau accelerat; EL Στιβρωμένη ακουστική ισχύς Α των εκπομπών θορύβου υπό συνθήκες έντονης ή επιταχυνόμενης χρήσης; ; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою А в умовах інтенсивного режиму або режиму підвищеної інтенсивності
Power consumption off mode - Po	NA	W	IT consumo di energia in modo spento; BG консумацията на мощност в режим „изключен“; FI energiankulutus sammutettuna; LV jaudas patēriņš izslēgtā režīmā; PT consumo de energia no modo de desativação; SV effektförbrukningen i friläge; FR la consommation d'énergie en mode «arrêt»; ; CS spotřeba energie ve vypnutém režimu; HR potrošnja energije u načinu rada isključen; MT il-konsum tal-enerġija fil-modalità Mifti; RO consumul de putere în modul oprit; EL Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης; UA енергоспоживання у режимі вимкнення
Power consumption in standby mode - Ps	0.49	W	IT consumo di energia in modo standby; BG консумацията на мощност в режим „в готовност“; FI energiankulutus standby-tilassa; LV jaudas patēriņš gaidstāvēs režīmā; PT consumo de energia no modo de espera; SV effektförbrukningen i standby-läge; FR la consommation d'énergie en mode «veille»; ; CS spotřeba energie v pohotovostním režimu; HR potrošnja energije u stanju mirovanja; MT il-konsum tal-enerġija fil-modalità Stennija; RO consumul de putere în modul standby; EL Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής; UA енергоспоживання у режимі очікування

Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Time increase factor	f	1.1		IT Fattore di incremento nel tempo; BG Коэффициент на увеличение на времето; FI Ajan korotuskerroin; LV Laika palielinājuma koeficients; PT Fator de aumento de tempo; SV Faktor överskottstid; FR Facteur d'accroissement dans le temps; CS Koefficient zvýšení času; HR Faktor povećanja vremena; MT Fattur ta' zieda fil-hin; RO Factor de cretere în timp; EL Παράγοντος αύξησης κατά την πάροδο του χρόνου; UA Коэффициент зростання у часі
Energy Efficiency Index	EEl _{hood}	64.3		IT Indice di efficienza energetica; BG Индекс на енергийна ефективност; FI Energiatehokkuusindeksi; LV Energopatēriņš indeks; PT Índice de eficiência energética; SV Indeks energiske učinkovitosti; FR Indice d'efficacité énergétique; CS Index energetické účinnosti; HR Indeks energetske učinkovitosti; MT l-Indici tal-effiċjenza enerġetika; RO Indice de eficiență energetică; EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης; UA Показник енергоефективності
Measured air flow rate at best efficiency point	QBEP	400	m³/h	IT Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza; BG Дебит, измерен в точката на най-висока ефективност; FI Mittau ilmävirta parhaan hyötysuhteen pisteessä; LV Gaisa plūsma, mērīta optimālajā darba punktā; PT Débito de ar medido no ponto de maior eficiência; SV Izmjerna stopnja pretoka zraka na točki največje učinkovitosti; FR Débit d'air mesuré au point de rendement maximal; CS Naměřený průtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HR Izmjerna stopa protoka zraka pri točki največjeg stupnja iskoristenja; MT Ir-rata tal-fluss tal-arja mkeġja fil-punt tal- effiċjenza massim; RO Fluxul nominal de aer măsurat la punctul de eficiență maximă; EL Ποροχή αέρα που μετρείται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης; UA Пропускна здатність в точці максимальної ефективності
Measured air pressure at best efficiency point	PBEP	414	Pa	IT Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza; BG Налягане, измерено в точката на най-висока ефективност; FI Mittau ilmanpaine parhaan hyötysuhteen pisteessä; LV Gaisa spiediens, mērīts optimālajā darba punktā; PT Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência; SV Izmjerjen zračni tlak na točki največje učinkovitosti; FR Pression d'air mesurée au point de rendement maximal; CS Naměřený tlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti; HR Izmjerjen tlak zraka pri točki največjeg stupnja iskoristenja; MT Il-pressjoni tlak mkeġja fil-punt tal-effiċjenza massima; RO Presiunea aerului măsurată la punctul de eficiență maximă; EL Πίεση του αέρα που μετρείται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης; UA Тиск повітря, вимірний в точці максимальної ефективності
Maximum air flow	Q _{max}	691	m³/h	IT Flusso d'aria massimo; BG Максимален дебит; FI Suurin ilmävirta; LV Gaisa maksimālā plūsma; PT Débito de ar máximo; SV Največi pretok zraka; FR Débit d'air maximal; CS Maximální průtok vzduchu; HR Najveći dopušteni protok zraka; MT Il-fluss massimu tal-arja; RO Fluxul maxim de aer; EL Μέγιστη ροή αέρα; UA Максимальна пропускна здатність
Measured electric power input at best efficiency point	WBEP	184.5	W	IT Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza; BG Входна електрическа мощност в точката на най-висока ефективност; FI Mittau sähköin ototeho parhaan hyötysuhteen pisteessä; LV Elektriskā ieejas jauda, mērīta optimālajā darba punktā; PT Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência; SV Izmjerna vhodna električna moč na točki največje učinkovitosti; FR Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal; CS Naměřená elektrická příkon v bodě nejvyšší účinnosti; HR Izmjerna ulazna električna snaga pri točki največjeg stupnja iskoristenja; MT Il-kontribut tal-enerġija elettrika mkeġja fil- punt tal-effiċjenza massima; RO Puterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficiență maximă; EL Ηλεκτρική ισχύς που απορροφάται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης; UA Електрична потужність, що поглинається в точці максимальної ефективності
Nominal power of the lighting system	WL	2.6	W	IT Potenza nominale del sistema di illuminazione; BG Номинална мощност на осветелната система; FI Valaistusjärjestelmän nimellisteho; LV Apgaismes sistēmas nominālā jauda; PT Potência nominal do sistema de iluminação; SV Nazivna moč sistema za osvetljavanje; FR Puissance nominale du système d'éclairage; CS Jmenovitý příkon osvětlovacího systému; HR Nominalna snaga sustava za osvetljavanje; MT Il-qawwa nominali tal-sistema tal-tidwili; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; EL Ονομαστική ισχύς του συστήματος φωτισμού; UA Номинальна потужність системи освітлення
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	75	lux	IT Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura; BG Средна осветеност, осигурявана от осветелната система върху повърхността за готвене; FI Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla; LV Apgaismes sistēmas nodrošinātās vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas; PT Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura; SV Öpplyrta osvetljenhet kühnala pövrfläche, ki jo zagotavlja sistem za osvetljavanje; FR Éclairagement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson; CS Průměrné osvětlení varného povrchu osvětlo-vacím systémem; HR Prosječno osvetljenje sustava za osvetljavanje površine za kuhanje; MT Il-luminazzjoni medja tas-sistema tal-tidwili fuq il-wiċċ għat-tisjir; RO Iluminarea medie a sistemului de iluminat pe suprafața de gătit; EL Μέσρια φωτεινότητα του συστήματος φωτισμού στην επιφάνεια μαγειρείας; UA Середнє світлове випромінювання системи освітлення на варильній поверхні

Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

PRF0125564

FOG0102648 Ed. 08/18

	Value	Unit	
Supplier's name or trade mark	ELICA		DE Name oder Warenzeichen des Lieferanten; DA Leverandørens navn eller varemærke; HU a gyártó neve vagy márkajelzése; NL naam van de leverancier of het handelsmerk; SK názov alebo obchodná značka výrobcu; GA ainm nó branda an tsoláthraí; ES el nombre o marca comercial del proveedor; ET tarnija nimi või kaubamärk; LT Tiekėjo pavadinimas ir prekės ženklas; PL nazwa dostawcy lub znak towarowy; SL ime ali oznaka proizvajalca; TR Tedarikçi adı; SR ime ili robna marka proizvođača; BY назва або таварны знак вытворцы; RU название или марка поставщика
Model identifier	WISE BL/A/60		DE Modellkennung des Lieferanten; DA Model; HU modell; NL typeaanduiding van het model van de leverancier; SK model; GA leagan; ES el identificador del modelo del proveedor; ET mudel; LT modelis; PL identyfikator modelu dostawcy; SL model; TR Model tanımı; SR Model; BY мадэль; RU модель
Annual Energy Consumption - AEEhood	76	kWh/a	DE jährliche Energieverbrauch; DA Årligt energiforbrug; HU energiahatékonysági mutató; NL het jaarlijkse energieverbruik; SK index energetickej účinnosti; GA innéacs éifeachtúlachta fuinnimh; ES el consumo de energía anual; ET aastane energiatarbimine; LT energijos vartojimo efektyvumo santykinis dydis; PL roczne zużycie energii; SL indeks energetske učinkovitosti; TR Yıllık enerji tüketimi; SR indeks energetske efikasnosti; BY індекс энэрга эфектыўнасці; RU годовое потребление энергии
Energy Efficiency Class	B		DE Energieeffizienzklasse; DA Energieeffektivitetsklasse; HU energiahatékonysági osztály; NL energie-efficiëntieklasse; SK trieda energetickej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta fuinnimh; ES la clase de eficiencia energética; ET Energiatehuse klass; LT energijos vartojimo efektyvumo klasė; PL klasa efektywności energetycznej; SL razred energetske učinkovitosti; TR Enerji verimlilik sınıfı; SR klasa energetske efikasnosti; BY клас энэрга эфектыўнасці; RU класс энергоэффективности
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	24.9	%	DE fluiddynamische Effizienz; DA Væskedynamisk effektivitet; HU hidrodinamik hatékonyág; NL hydrodynamische efficiëntie; SK fluidná dynamická účinnosť; GA éifeachtúlacht sreabhhdhinniciúil; ES la eficiencia fluidodinámica; ET hidrodinamika tõhusus; LT spraudo dinaminis efektyvumas; PL wydajność przepływu dynamicznego; SL prečno dinamična učinkovitost; TR Sivi dinamiği verimliliği; SR fluo-dinamička efikasnost; BY дынамічная эфектыўнасць вадацукі; RU гидродинамическая эффективность
Fluid Dynamic Efficiency class	B		DE die Klasse für die fluiddynamische Effizienz; DA Væskedynamisk effektivitetsklasse; HU hidrodinamik hatékonyág osztály; NL hydrodynamische-efficiëntieklasse; SK trieda fluidnej dynamickej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta sreabhhdhinniciúil; ES la clase de eficiencia fluidodinámica; ET hidrodinamika tõhususe klass; LT spraudo dinamino efektyvumo klasė; PL klasa wydajności przepływu dynamicznego; SL razred prečno dinamične učinkovitosti; TR Sivi dinamiği verimlilik sınıfı; SR klasa fluo-dinamičke efikasnosti; BY клас дынамічнай эфектыўнасці вадацукі; RU класс гидродинамической эффективности
Light Efficiency - LEhood	29	lux/W	DE Beleuchtungseffizienz; DA Belysningseffektivitet; HU megvilágítási hatékonyság; NL verlichtingsefficiëntie; SK svetelná účinnosť; GA éifeachtúlacht solais; ES la eficiencia de iluminación; ET Valgustõhusus; LT švišvos našumas; PL sprawność oświetlenia; SL svetlobna učinkovitost; TR Aydınlatma Verimliliği; SR svetlosna efikasnost; BY святлоадачна; RU световая отдача
Lighting Efficiency Class	A		DE Beleuchtungseffizienzklasse; DA Belysningseffektivitetsklasse; HU megvilágítási hatékonysági osztály; NL verlichtingsefficiëntieklasse; SK trieda svetelnej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta solais; ES la clase de eficiencia de iluminación; ET Valgustõhususe klass; LT švišvos našumo klasė; PL klasa sprawności oświetlenia; SL razred svetlobne učinkovitosti; TR Aydınlatma Verimliliği sınıfı; SR klasa svetlosne efikasnosti; BY клас святлоадачны; RU класс световой отдачи
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	46	%	DE Fettscheidegrad; DA Effektivitet af fedtfiltering; HU zsírszűrő hatékonysága; NL vetfilteringsefficiëntie; SK účinnosť filtrácie tukov; GA éifeachtúlacht scagtha gréise; ES la eficiencia de filtrado de grasa; ET Rasva eemaldamise tõhusus; LT riebalų filtravimo našumas; PL efektywność pochłaniania zanieczyszczeń; SL učinkovitost filtriranja maščob; TR Yağ Süzme Verimliliği; SR efikasnost filtriranja masti; BY эфектыўнасць фільтрацыі змазак; RU эффективность фильтрации жиров
Grease Filtering Efficiency class	F		DE die Klasse für den Fettscheidegrad; DA Effektivitetsklasse af fedtfiltering; HU zsírszűrő hatékonysági osztály; NL vetfilteringsefficiëntieklasse; SK trieda účinnosti filtrácie tukov; GA rang éifeachtúlachta scagtha gréise; ES la clase de eficiencia de filtrado de grasa; ET Rasva eemaldamise tõhususe klass; LT riebalų filtravimo našumo klasė; PL klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń; SL razred učinkovitosti filtriranja maščob; TR Yağ Süzme Verimliliği sınıfı; SR klasa efikasnosti filtriranja masti; BY клас эфектыўнасці фільтрацыі змазак; RU класс эффективности фильтрации жиров
Minimum Air Flow in normal use	256	m³/h	DE der Luftstrom minimaler; DA Luftstrøm ved minimal effekt; HU levegő sebesség minimum teljesítményen; NL luchtstroom bij minimum bij normaal gebruik; SK prietok vzduchu pri minimálnom výkone; GA aershreabhach ag an íoschumhacht.; ES el flujo de aire en su ajuste mínimo; ET Minimaalne õhuvool tavakasutusel; LT oro srautas mažiausi; Galingumu; PL natężenie przepływu powietrza przy minimalnej; SL pretok zraka na minimalni moči; TR Asgari Hızdaki Hava Akımı; SR protok vazduha pri minimalnoj snazi; BY патак паветра пры мінімальнай магутнасці; RU расход воздуха при минимальной мощности
Maximum Air Flow in normal use	559	m³/h	DE der Luftstrom maximaler; DA Luftstrøm ved maksimal effekt; HU levegő sebesség maximum teljesítményen; NL luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik; SK prietok vzduchu pri maximálnom výkone; GA aershreabhach ag an uaschumhacht.; ES el flujo de aire en su ajuste máximo; ET Maksimaalne õhuvool tavakasutusel; LT oro srautas didžiausi; Galingumu; PL natężenie przepływu powietrza przy maksymalnej; SL pretok zraka na maksimalni moči; TR Azami Hızdaki Hava Akımı; SR protok vazduha pri maksimalnoj snazi; BY патак паветра пры максімальнай магутнасці; RU расход воздуха при максимальной мощности
Air Flow at intensive/boost setting	691	m³/h	DE Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe; DA Luftstrøm ved intensiv brug eller boost; HU levegő sebesség intenzív vagy boost sebességfokozaton; NL luchtstroom in de intensieve of boostmodus; SK prietok vzduchu za podmienok intenzívneho alebo zvýšeného používania; GA aershreabhach le tréanúisí; ES el flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada; ET Õhuvool intensiivkasutusel; LT oro srautas intensyviai ar forsuojata veiksmas; PL DANE dotyczące natężenia przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo; SL pretok zraka v intenzivnem ali boost načinu delovanja; TR Yoğun veya destekli ayardaki hava akımı; SR protok vazduha u uslovima intenzivne upotrebe ili boost; BY патак паветра пры інтэнсіўных ці бустэрных умовах эксплуатацыі; RU расход воздуха в условиях интенсивного использования или в режиме boost
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed	48	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb; DA A-vægtet lydeffekt ved minimal effekt; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény minimum teljesítményen; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimum bij normaal gebruik; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu pri minimálnom výkone; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaimne ag an íoschumhacht.; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste mínimo; ET Heliinvoa A suhtes väikseima kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia mažiausi; GAlingumu; PL poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri minimalni moči; TR Asgari hızda normal kullanımda havaaya yayılan akustik A-ağrılı ses gücü emisyonu; SR ponderisana zvučna snaga A buke pri minimalnoj snazi; BY ўважаная гукавая моц шуму A пры мінімальнай магутнасці; RU Взаєшняя звуковая моцність по шкалі А звукового излучения при минимальной мощности
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	65	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb; DA A-vægtet lydeffekt ved maksimal effekt; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény maximum teljesítményen; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximumsnelheid bij normaal gebruik; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu pri maximálnom výkone; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaimne ag an uaschumhacht.; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste máximo; ET Heliinvoa A suhtes suurima kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia didžiausi; GAlingumu; PL poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri maksimalni moči; TR Azami hızda normal kullanımda havaaya yayılan akustik A-ağrılı ses gücü emisyonu; SR ponderisana zvučna snaga A buke pri maksimalnoj snazi; BY ўважаная гукавая моц шуму A пры максімальнай магутнасці; RU Взаєшняя звуковая моцність по шкалі А звукового излучения при максимальной мощности
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed	70	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe; DA A-vægtet lydeffektiveau ved intensiv brugstilstand eller boost; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény intenzív vagy boost fokozat használatkor; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht in de intensieve of boostmodus; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu za podmienok intenzívneho alebo zvýšeného používania; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaimne ag an uaschumhacht.; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste máximo; ET Heliinvoa A suhtes intensiivse kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia intensyviai ar forsuojata veiksmas; PL DANE dotyczące poziomu hałasu emitowanego w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri intenzivnem ali boost načinu delovanja; TR Yoğun veya destekli ayarada havaaya yayılan akustik A-ağrılı ses gücü emisyonu; SR ponderisana zvučna snaga A buke u uslovima intenzivne upotrebe ili boost; BY ўважаная гукавая моц шуму A пры інтэнсіўных ці бустэрных умовах эксплуатацыі; RU Взаєшняя звуковая моцність по шкалі А звукового излучения в условиях интенсивного использования или в режиме boost
Power consumption off mode - Po	NA	W	DE Leistungsaufnahme im Aus-Zustand; DA Energiforbrug i slukket tilstand; HU energiofogyasztás kikapcsolat állapotban; NL het elektriciteitsverbruik in de uit-stand; SK spotreba energie vo vypnutom režime; GA caitheamh fuinnimh agus é múchta; ES el consumo de electricidad en modo desactivado; ET Energiakulu väljalülitatuna; LT išjungties būseną suvartojamos elektros energijos kiekis; PL zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia; SL poraba energije v ugasnjenem načinu; TR Kapalı moddaki güç tüketimi; SR potrošnja energije isključena; BY спажыванне энэргій у выключаным рэжыме; RU потребление энергии в выключенном состоянии
Power consumption in standby mode - Ps	0.49	W	DE Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand; DA Energiforbrug i standby; HU energiofogyasztás készenléti módban; NL het elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand; SK spotreba energie v pohotovostnom režime; GA caitheamh fuinnimh agus é múchta; ES el consumo de electricidad en modo de espera; ET Energiakulu standby-režiimis; LT budėjimo veiksmas suvartojamos elektros energijos kiekis; PL zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania; SL poraba energije v standby načinu; TR Hazır beklemeli moddaki güç tüketimi; SR potrošnja energije u stanju mirovanja; BY спажыванне энэргій у рэжыме чакаўня; RU потребление энергии в режиме ожидания

Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014

	Symbol	Value	Unit	
Time increase factor	f	1.1		DE Zeitverlängerungsfaktor; DA Tidforøgelsesfaktor; HU időtartam-növelő tényező; NL Tijdstoenamefactor; SK Činiteľ prírastku času; GA Factóir méadaithe san am; ES Factor de incremento temporal; ET Ajaline kasvategur; LT Laiko didėjimo; DAUGiklis; WL Współczynnik upływu czasu; SL Faktor povečanja časa; TR Zaman artış faktörü; SR Faktor povećanja tokom vremena; BY каэфіцыент павялічэння з цягам часу; RU Коэффициент увеличения во времени
Energy Efficiency Index	EElhood	64.3		DE Energieeffizienzindex; DA Energieeffektivitetsindeks; HU energiahatékonysági mutató; NL Energie-efficiëntie-index; SK Index energetickej účinnosti; GA Innéacs éifeachtúlachta fuinnimh; ES Índice de eficiencia energética; ET Energiatehuseindeks; LT Energijos vartojimo efektyvumo indeksas; PL Wskaźnik efektywności energetycznej; SL Indeks energetske učinkovitosti; TR Enerji Verimlilik Endeksi; SR indeks energetske efikasnosti; BY індекс энэрга эфектыўнасці; RU Индекс энергоэффективности
Measured air flow rate at best efficiency point	QBEP	400	m³/h	DE Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt; DA Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt (BEP); HU Mért légnyomás a legjobb hatásfokú pontban; NL Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntie-punt; SK Nameraný prietok vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou; GA Sreabhtráta air a thombaistear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia; ET Mõõdetud õhuvooluhulk suurima tõhususega töölookorras; LT Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro srautas; PL Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjen zračni tlak na točki največje učinkovitosti; TR En iyi verimlilik noktasındaki statik basınç farkı; SR Priisak vazduha izmerena pri maksimalnoj efikasnosti; BY выдатак паветра ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Расход воздуха, замеренный в точке максимальной эффективности
Measured air pressure at best efficiency point	PBEP	414	Pa	DE Gemessener Luftdruck im Bestpunkt; DA Målt lufttryk i det optimale driftspunkt; HU Mért légnyomás a legjobb hatásfokú pontban; NL Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntie-punt; SK Nameraný tlak vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou; GA Aerbhrú a thombaistear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Presión de aire medida en el punto de má-xima eficiencia; ET Mõõdetud õhurõhk suurima tõhususega töölookorras; LT Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro slėgis; PL Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjen zračni tlak na točki največje učinkovitosti; TR En iyi verimlilik noktasındaki statik basınç farkı; SR Priisak vazduha izmerena pri maksimalnoj efikasnosti; BY ціск паветра ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Давление воздуха, замеренное в точке максимальной эффективности
Maximum air flow	Qmax	691	m³/h	DE Maximaler Luftstrom; DA Maksimal Luftstrøm; HU Maximális légáramsebesség; NL Maximale luchtstroom; SK Maximálny prietok vzduchu; GA Aershreabhach uasta; ES Flujo de aire máximo; ET Suurim õhuvooluhulk; LT Didžiausias oro srautas; PL Maksymalne natężenie przepływu powietrza; SL Največji pretok zraka; TR Maksimum hava akımı; SR Maksimalni protok vazduha; BY максімальны латак паветра; RU Максимальный расход воздуха
Measured electric power input at best efficiency point	WBEP	184.5	W	DE Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt; DA Målt elektrisk effektoplag i det optimale driftspunkt; HU Mért villamosenergia-felvétel a legjobb hatás-fokú pontban; NL Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt; SK Nameraný elektrický príkon v bode s najvyššou účinnosťou; GA Cumhacht leictreach a chaitear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia; ET Suurima tõhususega töölookorras mõõdetud tarbitav sisendvõimsus; LT Išmatuotaji optimalaus našumo taško oro slėgis; PL Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjena vhodna električna moč na točki največje učinkovitosti; TR En iyi verimlilik noktasındaki elektrik gücü; SR Potrošnja električne energije pri maksimalnoj efikasnosti; BY электраспажыванне ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Потребляемая электрическая мощность, замеренная в точке максимальной эффективности
Nominal power of the lighting system	WL	2.6	W	DE Nennleistung des Beleuchtungssystems; DA Belysningssystemets nominelle effekt; HU A világítórészter névleges teljesítménye; NL Nominaal vermogen van het verlichtingssys-teem; SK Nominálny výkon systému osvetlenia; GA Cumhacht ainmiúil an chórais soláithe; ES Potencia nominal del sistema de iluminación; ET Valgusallika nimivõimsus; LT Vardinė apšvietimo sistemos; GAlia; PL Moc nominalna systemu oświetlenia; SL Nazivna moč sistema za osvetljevanje; TR Aydınlatma sisteminin nominal gücü; SR Nominalna snaga rasvete; BY наймальная магутнасць сістэмы асвятлення; RU Номинальная мощность системы освещения
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	75	lux	DE Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche; DA Belysningssystemets gennemsnitlige lyststyrke på kogepladen; HU A világítórészter által a főzési felületen biztosított átlagos megvilágítás; NL Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak; SK Priemerné osvetlenie vrhané systémom osvetlenia na povrch varnej plochy; GA Solais meánach an chórais soláithe ar an droimchla cócaireacht; ES Iluminancia media del sistema de ilumina-ción en la superficie de cocción; ET Valgusallika tekitatud keskmise valgustuse tavalisemistapininal; LT Apšvietimo sistema užtikrinama vidutinė virimo paviršiaus apšvieti; PL Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej; SL Povprečna osvetljenost kuhalne površine, ki jo zagotavlja sistem za osvetljevanje; TR Pişirme alanında aydınlatma sisteminin ortalama aydınlatması; SR Prosečna osvetljenost na površini za kuvanje; BY сярэдняя асветленасць сістэмы асвятлення на паверхні для гатавання; RU Средняя освещенность, обеспечиваемая системой освещения варочной поверхности