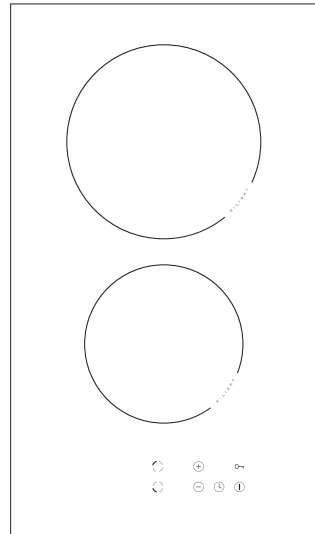


**KMC\***

**PB\***



**(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....2**  
**(F) MODE D'EMPLOI.....22**

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

*Nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung werden Sie ein bewußter Benutzer des Glaskeramik-Kochfeldes, das ein technisch fortgeschrittenes Erzeugnis ist.*

*Das Gerät ist Ergebnis der Arbeit von Ingenieuren und Technikern in den Forschungs- und Entwicklungsbüros, es ist gemäß den neuesten technischen Erkenntnissen und bei Anwendung von modernen elektronischen Konstruktionswerkzeugen entwickelt worden.*

*Das Glaskeramik-Kochfeld ist eine Reaktion auf die Marktnachfrage, wo sowohl die Betriebssicherheit, funktionelle Eigenschaften und einfache Bedienung, als auch das Design zählen.*

*Vor dem Einpacken und der Auslieferung ist das Gerät im Herstellerwerk an Prüfständen auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit geprüft worden.*

*Lesen sie bitte die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und benutzen. Durch die Beachtung von darin enthaltenen Hinweisen vermeiden Sie unsachgemäße Bedienung.*

*Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung und halten Sie sie so, dass sie jederzeit bei der Hand ist. Die Bedienungsanweisungen sind genau zu befolgen, um Unfälle zu vermeiden.*

### **Achtung!**

*Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.*

*Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.*

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Worauf müssen Sie besonders achten.....</b>	<b>4</b>
<b>Gerätebeschreibung.....</b>	<b>7</b>
<b>Installation.....</b>	<b>8</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>10</b>
<b>Reinigung und Wartung.....</b>	<b>18</b>
<b>Vorgehensweise im Notfall.....</b>	<b>20</b>
<b>Technische Daten.....</b>	<b>21</b>
<b>Garantie.....</b>	<b>21</b>

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.
- Sollte das Gerät in unmittelbarer Nähe von Rundfunk- und Fernsehempfängern, oder eines anderen Emissionsgerätes betrieben werden, so muß geprüft werden, ob eine richtige Funktion der Bedienblende des Glaskeramik-Kochfeldes gewährleistet ist.
- Das Gerät muß von einem zugelassenen Installateur-Elektriker angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbelstücke, wo das Gerät einzubauen ist, müssen gegen die Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das betrifft Deckfurnier, Randelemente, Kunststoffdeckelemente, Kleber und Lacke.
- Das Gerät ist nur im eingebauten Zustand zu betreiben. Auf diese Weise sind Sie vor der Berührung von unter Spannung stehenden Bauteilen geschützt.
- Die elektrischen Geräte dürfen nur von Fachleuten repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen bilden eine große Gefahr für den Benutzer.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Während des Gebrauchs wird das Kochfeld heiß. Kinder fern halten. Die Kinder könnten nämlich die Töpfe und Schmorpfannen mit heißen Speisen herunterziehen und sich verbrennen.
- Die im elektronischen System integrierte Restwärmeanzeige zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet bzw. immer noch heiß ist.
- Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, werden alle Einstellungen gelöscht. Bei Rückkehr der Stromversorgung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizflächen heiß sind, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“ .
- Wenn sich die Steckdose in der Nähe von einer Kochzone befindet, muß beachtet werden, dass das Gerätekabel nicht in Berührung mit deren heißen Stellen kommt.
- Bei der Verwendung vom Speiseöl oder Fett darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, da Brandgefahr!
- Kein Kunststoff- und Alufoliengeschirr verwenden! Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. im festen und flüssigen Zustand, sowie der Kunststoff dürfen nicht in die aufgeheizte Kochzone geraten.
- Falls der Zucker oder Kunststoff durch Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber nicht entfernt worden sind. Die Hände sind dabei gegen die Verbrennung zu schützen.
- Bei der Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur die Töpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, sonst könnten an der Glaskeramikplatte irreversible Kratzer entstehen.
- Die Heizfläche der Glaskeramikplatte ist gegen den Temperaturschok beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Das Fallenlassen von irgendwelchen Gegenständen auf die Glaskeramikplatte ist zu vermeiden. Ein punktwieser Schlag, z.B. beim Fallen eines Gewürzflakons, könnte unter Umständen zu Rissen und Absplittern an der Glaskeramikplatte führen.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Durch die beschädigten Stellen könnten die überlaufenden Speisen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfeldes geraten.
- Falls Brüche, Sprünge und Risse an der Glaskeramikplatte entstanden sind, muß das Kochfeld sofort vom Versorgungsnetz getrennt werden. Zu diesem Zweck ist die Sicherung auszuschalten oder der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Dann sollen Sie sich an den Kundendienst wenden.
- Die für das Glaskeramik-Kochfeld gültigen Pflege- und Reinigungshinweise sind zu beachten. Wenn es unsachgemäß behandelt wird, sind die Garantieleistungen ausgeschlossen.
- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- und Gefriergerät, sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.

**Achtung!** Wird das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt, muss es beim Hersteller, bei einem Fach-Reparaturdienst oder einem Fachmann ersetzt werden, um eventuelle Gefahr zu vermeiden.

## ENERGIESPARTIPS

---



Wer die Energie verantwortungsvoll ausnutzt, der nicht nur die Hauskasse schützt, sondern auch der Umwelt zugute bewußt handelt. Darum helfen Sie die elektrische

Energie sparen! Und das kann auf folgende Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.** Die Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden erlauben es, bis zu 1/3 der elektrischen Energie zu ersparen. Vergessen Sie nicht, den Topfdeckel aufzulegen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- **Für die Sauberkeit von Heizzonen und Topfböden sorgen.**

Die Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung, außerdem lassen sich oft die stark eingebrannten Verschmutzungen erst unter Verwendung von stark umweltbelastenden Reinigungsmitteln entfernen.

- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**

- **Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**

Sonst wächst der Energieverbrauch der letzteren unnötig zu.

## AUSPACKEN



Durch eine Verpackung wurde das Gerät für die Transportdauer gegen eine Beschädigung gesichert. Nach dessen Auspacken entsorgen Sie bitte die Verpackungselemente auf eine

die Umwelt nicht gefährdende Weise.

Alle zum Verpacken verwendeten Stoffe sind umweltverträglich, 100%-ig zur Wiederverwertung geeignet und mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Warnung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporformstücke usw.) Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten..

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

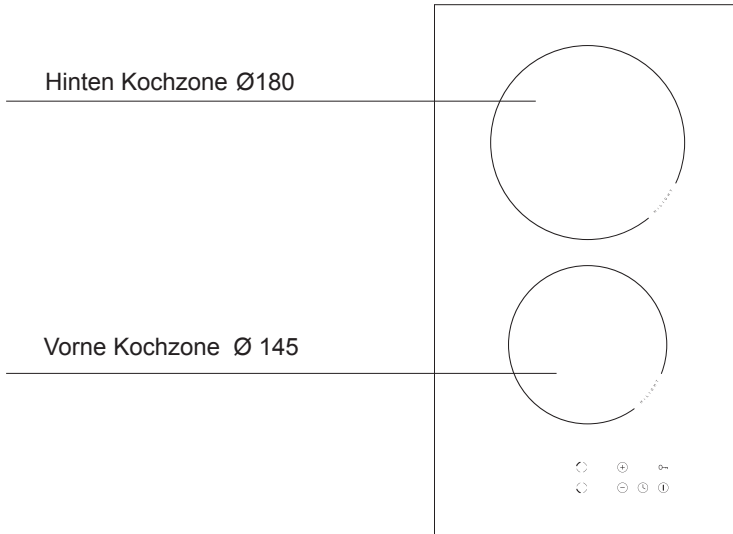
Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

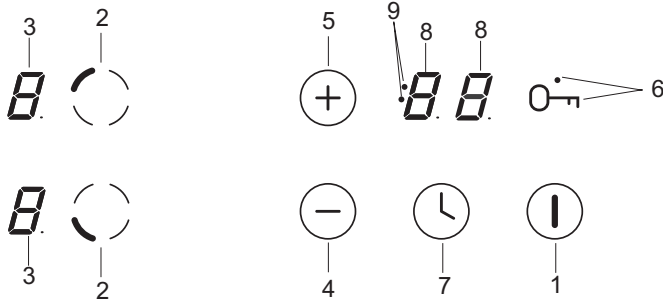
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Beschreibung der Platte KMC\*



## Touch-Control-Bedienfeld



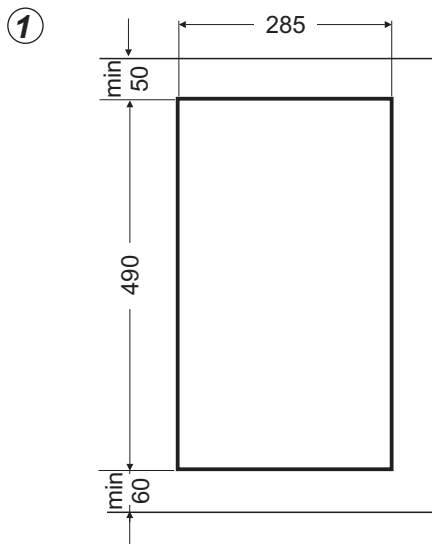
1. Haupttaste
2. Kochzonenauswahl-Taste,
3. Anzeigen der Kochzonen,
4. Minus-Taste,
5. Plus-Taste,

6. Schlüssel-Taste mit Leuchtdiode LED,
7. Timer-Taste,
8. Timeranzeige,
9. Kontrollleuchte LED zur Signalisierung des Betriebes der gewählten Kochzone,

# INSTALLATION

## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 80 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.

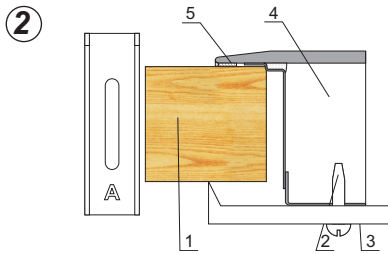




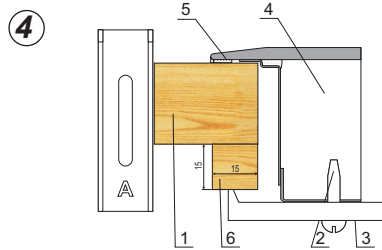
# INSTALLATION

## Installation des Kochfeldes KMC\* - Halterung

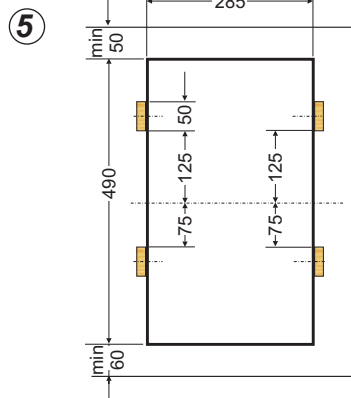
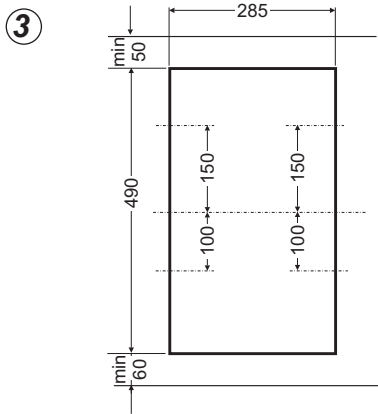
- Ist die Küchenplatte 38 mm stark, müssen vier Halterungen Typ "A" bei der Montage verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Küchenplatte 28 mm stark, müssen neben den Halterungen Typ "A" zusätzlich vier Holzstücke mit Abmessungen von 15x15x50 mm verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt. Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.



- Küchenplatte
- Schraube
- Halterung
- Kochfeld
- Dichtung



- Küchenplatte
- Schraube
- Halterung
- Kochfeld
- Dichtung
- Holzstück



- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose (mit einem Anschlusskabel von max. 1,5m Länge und Schutzkontaktstecker) mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Anschalten der Platte

- Zuerst ist die Glaskeramik-Kochfeld genau zu säubern. Die Glaskeramik-Kochfeld ist wie eine Glasfläche zu betrachten.
- Bei der ersten Nutzung kann ein vorübergehendes Austreten von Gerüchen auftreten. Deshalb ist die Lüftung im Raum einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Alle Bedienungsschritte sind unter Einhaltung der Sicherheitshinweise auszuführen.

Die Glaskeramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berührung der gekennzeichneten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Steuerung eines Sensors wird durch ein Tonsignal bestätigt.

Es ist darauf zu achten, dass beim Ein- und Ausschalten sowie beim Einstellen der Heizleistung immer nur ein Sensor berührt wird. Im Falle der gleichzeitigen Berührung mehrerer Sensoren (mit Ausnahme des Ausschaltens eines Kochfeldes oder des Timers) ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale, nach langem Druck auf die Sensoren wird ein Störungssignal generiert.

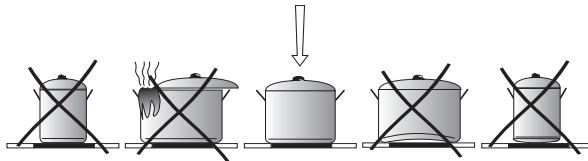
## Das richtige Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochplatten gibt es spezielles Geschirr zum Kochen und Braten. Achten Sie bitte auf die Hinweise der Hersteller.

**Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Flecken hinterlassen, die sehr schwer zu beseitigen sind. Achten Sie besonders auf emaillierte Töpfe, weil die nach zufälligem Auskochen irreparable Schäden anrichten können. Um den Energieverbrauch und den Kochvorgang zu optimieren, das Auslaufen und das Anbrennen zu vermeiden, beachten Sie folgende Hinweise.**

### Topfboden:

Gutes Kochgeschirr sollte einen guten Kontakt zur Kochstelle gewährleisten. Es braucht dazu einen völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich beim Erhitzen).



### Durchmesser der Töpfe:

Kochstellengröße und Durchmesser der Töpfe müssen möglichs genau zusammenpassen.

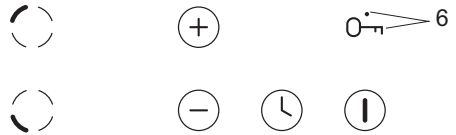
### Deckel:

Geschirrdeckel verhindern den Wärmeverlust, verkürzen dadurch die Kochzeit und helfen Energie sparen.

# BEDIENUNG

## Bedienblende

Nach dem Anschluss des Kochfeldes an die Stromversorgung sollte die Kontrollleuchte über der Schlüssel-Taste (6) kurz aufleuchten und anschließend kann das Glaskeramik-Kochfeld in Betrieb genommen werden.

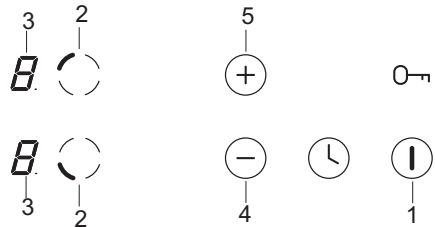


**Es dürfen keine Gegenstände auf der Oberfläche der Sensor-Tasten gelegt werden (dadurch kann die Funktion der Erkennung einer Störung ausgelöst werden). Diese Flächen sind daher immer sauber zu halten.**

## Einschalten des Kochfeldes

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, so sind auch alle Kochzonen abgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht.

Durch Berühren der Haupttaste (1) wird das Kochfeld eingeschaltet und in allen Anzeigen der Kochzonen (3) erscheint für etwa 10 Sekunden das Symbol „0“. Jetzt kann die gewünschte Heizstufe mit der Taste (+) (5) oder (-)(4) eingestellt werden, nachdem die Kochzonenauswahl-Taste (2) zuvor gedrückt worden ist (siehe **Einstellung des Heizleistung**).



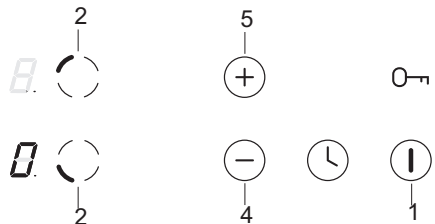
**Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine Eingabe erfolgt, schaltet sich das ganze Kochfeld wieder ab.**

**Wenn die Kindersicherung aktiv ist, kann das Kochfeld nicht wie oben beschrieben eingeschaltet werden (siehe: Entriegelung des Kochfeldes).**

## Einschalten der Kochzone

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit der Haupttaste (1) kann man die einzelnen Kochzonen folgendermaßen bedienen:

1. Die gewünschte Kochzone mit der Kochzonenauswahl-Taste (2) auswählen (die Zuordnung der Tasten entspricht der Verteilung der einzelnen Kochzonen),



# BEDIENUNG

- Die gewünschte Heizstufe mit der Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** einstellen,
- Um die Einstellung der Heizstufe zu ändern, muss zuerst wie in Ziffer 1 die gewünschte Kochzone mit der Kochzonenauswahl-Taste **(2)** gewählt und anschließend die gewünschte Heizstufe mit der Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** eingestellt werden.



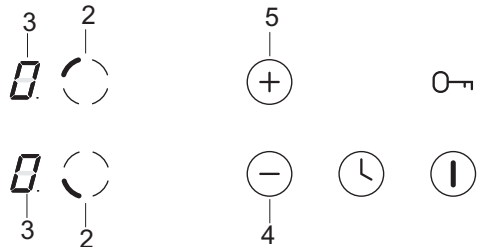
**Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine Eingabe erfolgt, schaltet sich das ganze Kochfeld wieder ab. Die Kochzone ist aktiv, wenn der Punkt „0.“, an der Ziffer leuchtet, womit die Bereitschaft der Kochzone zur Einstellung der Heizleistung signalisiert wird.**

## Einstellung der Heizleistung

Zur Einstellung der Heizstufe muss zuerst die gewünschte Kochzone mit Kochzonenauswahl-Taste **(2)** ausgewählt werden. Während in der Anzeige der Kochzone **(3)** das Symbol **“0.”** leuchtet, kann die Einstellung der gewünschten Heizstufe mit der Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** erfolgen.

**Wird die Funktion des Systems der automatischen Begrenzung der Heizleistung nicht gewünscht, beginnt die Einstellung der Heizstufe mit der Taste **(+)(5)**. Anschließend kann die Heizleistung stufenweise durch die Berührung der Plus-Taste **(+)(5)** erhöht oder mit der Minus-Taste **(-)(4)** reduziert werden.**

**Wird die Funktion des Systems der automatischen Begrenzung der Heizleistung zum Kochen gewünscht, beginnt die Einstellung der Heizleistung mit der Taste **(-)(4)**. (Siehe: System der automatischen Begrenzung der Heizleistung).**



# BEDIENUNG


## System der automatischen Begrenzung der Heizleistung


Jede Kochzone ist mit einem System der automatischen Begrenzung der Heizleistung ausgestattet. Wurde dieses System aktiviert, wird die gewünschte Kochzone zuerst mit voller Leistung für eine Zeit, die von der zum Kochen ausgewählten Heizstufe abhängig ist, eingeschaltet. Anschließend wird die Heizleistung auf die gewählten Heizstufe reduziert.

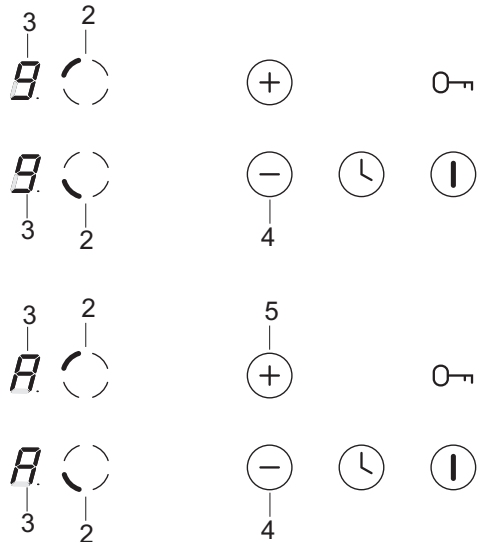
Die Aktivierung des Systems der automatischen Begrenzung der Heizleistung beginnt mit der Betätigung der Auswahl der Heizstufe mit der Taste **(-)(4)**. In der Anzeige der Kochzone **(3)** erscheint für die Dauer von ca. 10 Sekunden die Heizstufe **„9“** abwechselnd mit dem Buchstaben **„A“**.

Wird innerhalb von 10 Sekunden mit der Einstellung der Heizstufe durch Berührung der Taste **(-)(4)** nicht begonnen, wird das System der automatischen Begrenzung der Heizleistung aktiviert und der Buchstabe **„A“** leuchtet abwechselnd mit der für die Kochzone ausgewählte Heizstufe während der gesamten Dauer der Aktivierung der Kochzone.

Ab jetzt kann die Einstellung der Heizstufe beim Kochen, wie es im Kapitel „Einstellung der Heizleistung“ beschrieben wurde, jederzeit geändert werden.

 **Erfolgt die Einstellung der Heizstufe erst nach 10 Sekunden, verlischt der Buchstabe „A“ und das System der automatischen Begrenzung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.**

 **Wird die Aktivierung des Systems der automatischen Begrenzung der Heizleistung gewünscht, sollte man die Einstellung der Heizleistung mit der Taste **(+)(5)** beginnen.**



Heizstufe zum Kochen	Dauer des Schnellkochens (Min.)
L	-
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

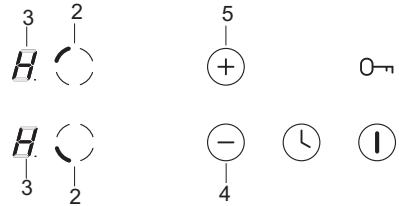
# BEDIENUNG

## Ausschalten einer Kochzone

Eine Kochzone kann folgendermaßen ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit der Kochzonenauswahl-Taste **(2)** auswählen.
2. Anschließend die Tasten **(+)(5)** und **(-)(4)** gleichzeitig drücken oder die Einstellung mit der Taste **(-)(4)** bis auf „0“ reduzieren.

In der Anzeige erscheint der Buchstabe **“H”** – das Restwärmesymbol.



## Verriegelung

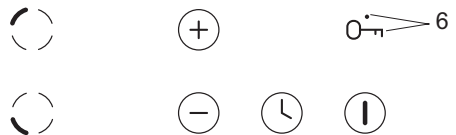
Die Verriegelung wird mit der Schlüssel-Taste **(6)** eingeschaltet und dient dazu, die bereits eingeschaltete Kochzone vor ungewünschter Änderung der Einstellungen oder vor dem Ausschalten durch Kinder oder Haustiere usw. zu schützen. Wird das Kochfeld verriegelt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind (in den Anzeigen der Kochzonen leuchtet das Symbol „0“), wird das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Einschalten geschützt und die Inbetriebnahme der Kochplatte wird erst nach der Entriegelung möglich sein.



**Nach dem Stromausfall wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.**

## Verriegelung des Kochfeldes

Zur Verriegelung des Kochfeldes die Schlüssel-Taste **(6)** drücken und gedrückt halten, bis die Kontrollleuchte **(6)** aufleuchtet. Leuchtet die Kontrollleuchte auf, ertönt ein kurzes Tonsignal.



## Entriegelung des Kochfeldes

Zur Entriegelung des Kochfeldes die Schlüssel-Taste **(6)** drücken und gedrückt halten, bis die Kontrollleuchte **(6)** nicht mehr leuchtet. Verlischt die Diode, ertönt ein kurzes Tonsignal.



**Die Verriegelung und Entriegelung des Kochfeldes ist möglich, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist oder in der Anzeige der Kochzonen (3) das Symbol „0“ leuchtet.**

# BEDIENUNG

## Restwärmeanzeige

Nach dem Kochen bleibt in der Glaskeramik noch Wärmeenergie, auch Restwärme genannt, enthalten. Die Anzeige der Restwärme erscheint auf zwei Stufen. Nach Ausschalten der Kochzone oder des Gerätes, wenn die Temperatur 60°C überschreitet, erscheint in der entsprechenden Anzeige der Buchstabe „H“. Die Anzeige der Restwärme hält an, solange die Temperatur der Kochzone den Wert von 60°C überschreitet. Im Temperaturbereich von 45°C bis 60°C wird der Buchstabe „h“ angezeigt, mit dem auf einen niedrigen Wert der Restwärme hingedeutet wird. Fällt die Temperatur unter 45°C, erlischt die Restwärmeanzeige. Sollte es im Anzeigen der Restwärme bei einer Temperatur von über 60°C zum Stromausfall kommen, wird die Restwärmeanzeige nach der Wiederherstellung der Stromversorgung blinken. Die Restwärmeanzeige blinkt, bis die maximale Dauer der Abkühlung des Kochfeldes abgelaufen ist oder eine Kochzone gewählt und eingeschaltet wird.



**Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**



**Bei Stromausfall wird das Symbol der Restwärme „H“ nicht angezeigt. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!**

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
L	10
1	10
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

# BEDIENUNG

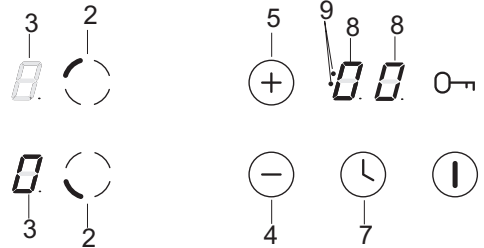
## Timer

Ist das Kochfeld mit der Steueruhr (Timer) ausgestattet, kann mit dem Timer die Betriebsdauer einer beliebigen Kochzone eingestellt werden.

Zuerst die gewünschte Kochzone **(2)** einschalten und anschließend mit der Timer-Taste **(7)** solange drücken, bis die entsprechende Kontrollleuchte **(9)** für die gewählte Kochzone **(2)** aufleuchtet.

Während des Blinkens der Kontrollleuchte **(9)** die Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** drücken, damit die gewünschte Heizdauer für die Kochzone eingestellt werden kann.

Der Timer schaltet nur dann ein, wenn die Angabe in der Timeranzeige **(8)** anders als Null ist.



**! Die Beendigung der eingestellten Dauer wird mit kurzen Tonsignalen bestätigt. In der Anzeige (3), die einer bestimmten Kochzone zugeordnet ist, leuchtet „0“, die Kochzone wird nicht geheizt und in der Timeranzeige (8) erscheint „00“.**

Zur Änderung der Einstellung der mit dem Timer gesteuerten Heizleistung die Taste **(2)** berühren und anschließend die Heizleistung der Kochzone mit der Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** einstellen.

Wird der Timer bei einer nicht eingeschalteten Kochzone aktiviert und hinter den Ziffern der Timeranzeige **(8)** leuchtet kein Punkt, so kann diese Timerfunktion als eine gewöhnliche Minutenuhr genutzt werden.

### Minutenuhr

Die Minutenuhr sollte genutzt werden, um die Notwendigkeit der Ausführung von verschiedenen Tätigkeiten, für die eine kurze Betriebsdauer erforderlich ist, wie z.B. zum Eierkochen, für die Beschleunigung anderer Tätigkeiten oder von Tätigkeiten, die mit der Nutzung des Kochfeldes nicht direkt verbunden sind, zu signalisieren. Die Stand-By-Dauer beträgt von 0 bis 99 Minuten.

Um die Minutenuhr zu betätigen:

- die Taste **(7)** einmal drücken,
- anschließend die Stand-By-Dauer (z.B. 5 Minuten) durch Berührung der Taste **(+)(5)** oder **(-)(4)** einstellen.

**! Die Beendigung der Stand-By-Dauer wird mit einem Tonsignal signalisiert.**



# BEDIENUNG

## Aufwärmfunktion

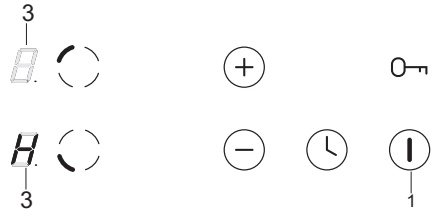
Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden.

Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „**L**“ angezeigt.

## Ausschalten des ganzen Kochfeldes

Das Kochfeld arbeitet, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist. Durch die Berührung der Haupttaste **(1)** wird das ganze Kochfeld eingeschaltet und in der Anzeige der Kochzone **(3)** leuchtet der Buchstabe „**H**“ - das Restwärmesymbol.

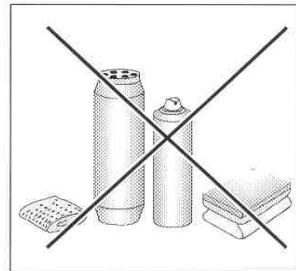


## REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebs sicherheitsperiode des Gerätes.

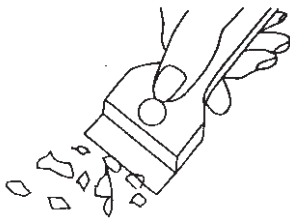


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.



### Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrennte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird..
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



*Schaber zur Glaskeramikreinigung*

### Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glaskeramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-  
zoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes  
entfallen die Garantieansprüche!**

### **Wichtig!**

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

### **Wichtig!**

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

## Periodische Durchsichten

Außer der laufenden Gerätereinigung sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- periodische Überprüfung der Funktion von Bedienelementen und Arbeitsbaugruppen des Gerätes. Nach Ablauf der Garantieperiode, mindestens je zwei Jahre eine technische Gerätedurchsicht von einer Kundendienststelle,
- Beseitigung von festgestellten Betriebsstörungen,
- periodische Wartung von Arbeitsbaugruppen des Gerätes.


### **Achtung!**

Alle Reparatur- und Justiertätigkeiten sind von einer autorisierten Kundendienststelle oder von einem entsprechend zugelassenen Installateur durchzuführen.

# VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus	- Kindersicherung (Verriegelung) aktiv	- Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten
4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schall-signal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
6.Eine einzige Kochzone wird ausgeschaltet.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
7. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungs-netz getrennt	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedien-blende wieder ansprechen
8. Ein Riß in der Glas-keramikplatte	 Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
9. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen.. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung:	230V 1N~50 Hz
Nennleistung:	<b>KMC*</b>
- Kochzone: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Kochzone: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Ausmaße:	520 x 300 x 48;
Gewicht:	ca. 4,2 kg;

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

## GARANTIE

---

Garantieleistungen gemäß dem Garantieschein

Der Hersteller haftet für keine Schäden, die durch eine unsachgemäße Produktbehandlung verursacht werden könnten.

Schreiben Sie hier bitte den Typ und die Seriennummer vom Gerätenennschild ein.

Typ..... Seriennummer.....



## CHER CLIENT,

---

*Par la lecture de la présente notice vous allez entrer facilement dans l'univers de la haute technologie au quel appartient la table de cuisson . Cette table, fruit du travail des ingénieurs et des techniciens des bureaux d'études, a été conçue selon les connaissances techniques les plus avancées, et développée à l'aide des outils les plus modernes. C'est aussi la réponse aux exigences du marché actuel qui attend des produits fiables, fonctionnels, faciles d'utilisation et design*

*Avant d'être emballée, chaque table de cuisson qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée au bien au point de vu de la sécurité que de la fonctionnalité.*

*Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement cette notice.  
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil*

*Conservez cette notice dans un endroit facile d'accès  
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

### **Attention !**

*Lisez la notice avant la première utilisation de la table de cuisson.*

*La table de cuisson est conçue pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion de tout autre fin.*

*Le producteur se réserve le droit d'effectuer toutes modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.*

# SOMMAIRE

---

Informations élémentaires.....	23
Conseils concernant la sécurité.....	25
Description du produit.....	28
Installation.....	29
Utilisation.....	31
Nettoyage et entretien de la table de cuisson.....	39
Que faire en cas de panne .....	41
Données techniques.....	42
Garantie,.....	42



## CONSIGNES DE SECURITE

---

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de la table de cuisson pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil.
- Il faut s'assurer d'un bon fonctionnement du bandeau de commandes si la table de cuisson se trouve à proximité d'un poste (radio, téléviseur) ou tout autre émetteur.
- La table de cuisson ne doit pas être installée à proximité des appareils réfrigérants.
- Le meuble d'encastrement doit résister à une température de 100 °C. Cela concerne le revêtement, les bords, les surfaces en matières plastiques, les colles et les vernis.
- La table de cuisson ne doit être utilisée qu'après son encastrement pour éviter un risque d'électrocution en touchant des éléments sous tension.
- Seuls des spécialistes agréés peuvent effectuer des réparations, il est dangereux de les confier à des personnes non agréées.
- Pour couper l'appareil du réseau électrique il faut enlever le fusible ou débrancher la prise de courant.
- Pendant l'utilisation de l'appareil les foyers peuvent devenir chauds. Eloignez impérativement les enfants car il y a un risque de brûlures.
- Les foyers chauffent très vite. Pour économiser de l'énergie activez le foyer chauffant une fois le récipient mis dessus.
- En cas de coupure de courant tous les réglages sont annulés. Au retour de l'alimentation, si les foyers sont toujours chauds, l'indicateur de chaleur résiduelle affichera la lettre « H ».
- L'indicateur de chaleur résiduelle indique que le foyer chauffant est encore chaud.
- S'il y a une prise de courant à proximité de foyer chauffant assurez vous que le câble de l'appareil ne touche pas les zones chaudes.
- Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller car elle s'enflamme facilement. Risque d'incendie.
- Ne jamais utiliser de récipients plastiques ou de feuilles en aluminium car la haute température va les faire fondre ce qui peut endommager la table de cuisson.
- Evitez tout contact du foyer chaud avec du sucre, de l'acide citrique, du sel et etc. ainsi que du plastique. Dans le cas d'une salissure enlevez-la immédiatement à l'aide d'un grattoir sans débrancher la table de cuisson. Attention, risque de brûlures.
- Pour cuisiner n'utilisez que des récipients à fonds plat. Les dessous de casseroles et de poêles rugueux peuvent rayer la vitrocéramique.
- La table de cuisson vitrocéramique résiste aux chocs thermiques, elle n'est sensible ni au froid ni à la chaleur.
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant (risque de cassures ou de fissures).
- En cas d'endommagement de la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension si vous constatez de cassures ou fissures.
- Suivez des consignes de nettoyage et d'entretien. Tout procédé inadéquat qui a provoqué des dommages de la table de cuisson ne sera pas couvert par la garantie.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, son changement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié, des techniciens du fabricant ou aux centres de service après-vente

Attention! Si le câble d'alimentation non débranchable est endommagé, il doit être échangé chez le fabricant, dans un établissement de réparations spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

## COMMENT ECONOMISER DE L'ENERGIE

---



L'utilisation responsable de l'énergie vous permet non seulement de faire des économies, mais permet aussi de préserver l'environnement. Pour contribuer à l'économie de l'énergie électrique il faut :

- **Utilisez des récipients adéquats pour cuisiner.**

Les casseroles et les poêles avec un fond plat et épais permettent d'économiser 1/3 d'énergie électrique. En cuisinant sans couvercle la consommation d'énergie électrique est quatre fois plus importante !

- **Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant** (le diamètre du fond doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

- **Gardez les foyers chauffant et les dessous de casseroles toujours propres.**

Les salissures perturbent le transfert de la chaleur. De vieilles salissures sèches ne sont possibles à nettoyer qu'à l'aide de détergents très puissants qui polluent d'avantage l'environnement.

- **Evitez de soulever inutilement le couvercle durant la cuisson.**

- **Evitez d'encastrer la table de cuisson à proximité directe de réfrigérateur et/ou de congélateur.**

Cela vous permet d'éviter une importante augmentation de la consommation d'énergie électrique.

## DEBALLAGE



L'emballage protège l'appareil des avaries de transport. Après avoir déballé votre table de cuisson veuillez éliminer les éléments d'emballage de façon à préserver l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont écologiques, entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole distinctif.

**Attention !** Gardez hors de portée des enfants les éléments d'emballage tels que les sachets plastiques ou les morceaux de polystyrène.

## ELIMINATION ET RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS USÉS



Après la période d'exploitation, il est défendu d'éliminer ce produit avec les déchets ménagers; il faut le rendre à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Le symbole

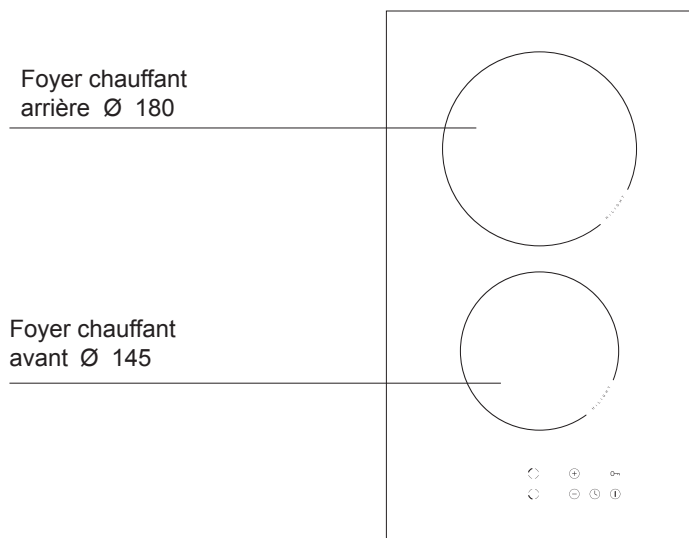
qui en informe se trouve sur le produit, dans les instructions d'emploi ou sur l'emballage.

Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être réutilisés, conformément à la réglementation. Grâce à cette réutilisation, à l'emploi de matériaux ou grâce aux autres formes d'utilisation des équipements usés, vous fournissez un apport important dans la protection de notre milieu naturel.

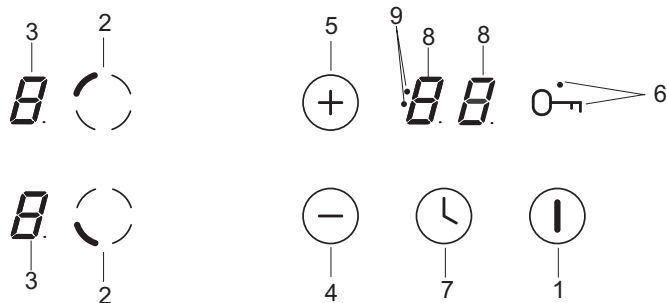
C'est l'administration de la commune ou un revendeur qui vous renseignera sur un centre de collecte spécialisé à éliminer des équipements usés.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### Description de la table de cuisson KMC\*



### Panneau de commande

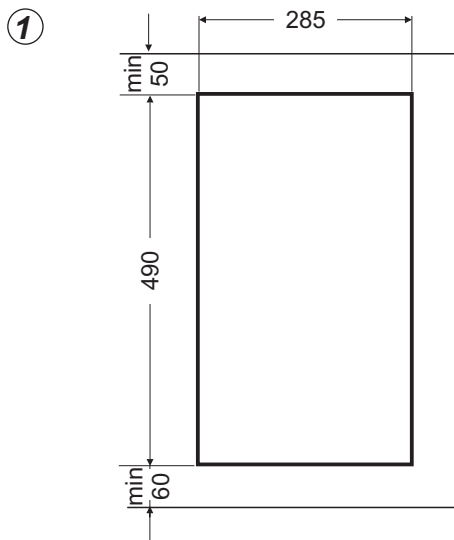


1. Touche principale
2. Touche du choix de la plaque chauffante,
3. Touches des plaques chauffantes,
4. Touche moins,
5. Touche plus,
6. Touche avec diode de signalisation LED,
7. Touche de l'horloge,
8. Indicateur de l'horloge,
9. Diode LED signalisant le fonctionnement de l'horloge pour une plaque chauffante appropriée,

## INSTALLATION

### ► Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

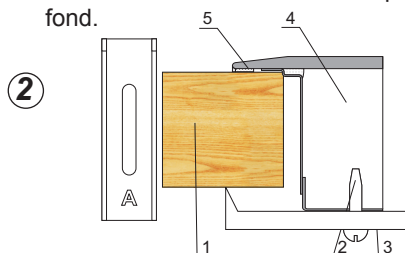
- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 80 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque.



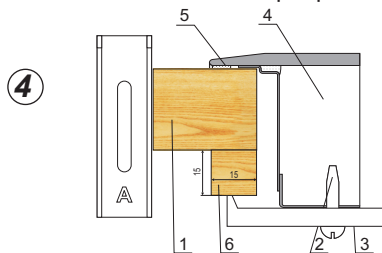
# INSTALLATION

## Installation de la plaque KMC\* - crochet

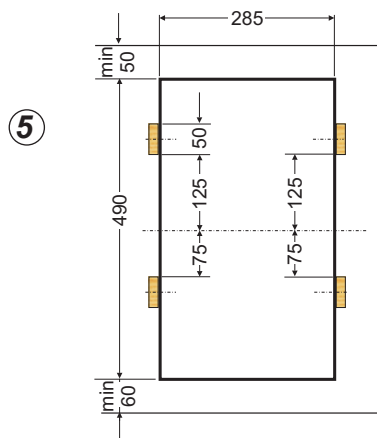
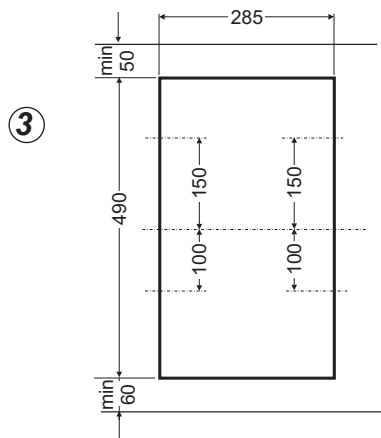
- Si le plateau a 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm d'épaisseur, en plus des crochets "A", utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté sur les fig. 4 et 5.
- Vérifier si le joint recouvre la totalité de la bordure de la plaque. Par en dessous de la plaque, visser légèrement les crochets de fixation.
- Nettoyer le plateau, insérer la plaque dans l'ouverture puis la serrer fortement contre le plateau.
- Placer les crochets de fixation perpendiculairement aux bords de la plaque et visser à fond.



1. plateau du meuble
2. vis
3. crochet de fixation
4. plaque chauffante
5. joint de la plaque



1. plateau du meuble
2. vis
3. crochet de fixation
4. plaque chauffante
5. joint de la plaque
6. cale de bois



- La plaque a un câble fixe avec une fiche de protection et ne peut être branchée qu'à une prise 230 V ~ 50 Hz avec broche de terre. Le circuit alimentant la prise doit être protégé avec un disjoncteur 16 A.
- Brancher la plaque équipée d'un câble de longueur 1,5 m env. à une prise équipée d'un contact de protection (terre).

# UTILISATION

## Avant la première utilisation

- Nettoyez tout d'abord la plaque vitrocéramique. Il faut procéder comme pour toute surface en verre,
- Pendant la première utilisation vous pouvez sentir une odeur particulière qui est tout à fait passagère, mettez simplement la ventilation en marche ou ouvrez la fenêtre,
- Veuillez de respecter les consignes de sécurité en utilisant votre table de cuisson.

La table de cuisson vitrocéramique est équipée de touches sensibles activées par le toucher des surfaces marquées avec un doigt.

Chaque commande est confirmée par un signal sonore.

Il faut faire attention lors de la mise en marche/arrêt ainsi que lors du réglage du niveau de puissance de chauffe, d'appuyer toujours une seule touche sensible à la fois. Dans le cas où plusieurs touches sensibles seraient appuyées simultanément (à l'exception de la désactivation du foyer chauffant ou de l'horloge), le système ignorera toutes les commandes. Si les touches sensibles restent appuyées trop longtemps, le système réagi par le déclenchement de l'alarme prévenant d'un dysfonctionnement.

## Récipients adaptés à la cuisson

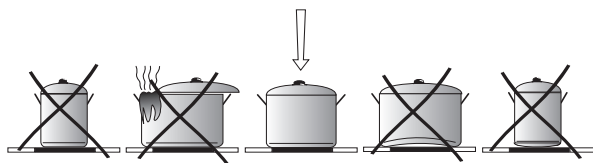
Pour cuisiner sur les plaques vitrocéramiques il faut des récipients spécialement conçus. Veuillez respecter les consignes de producteurs.

Les récipients à fond en aluminium et en cuivre peuvent laisser des traces métalliques sur la surface vitrocéramique très difficiles à enlever. Faites très attention en utilisant des récipients émaillés, si par hasard le contenu de récipient s'évapore cela peut causer des dommages irréversibles.

Veuillez respecter les consignes ci- dessous pour obtenir un rendement de cuisson optimal:

### Fond de récipient :

Utilisez toujours des récipients à fond stable et parfaitement lisse. Le fond rugueux ou les bords aigus peuvent rayer la plaque vitrocéramique !



### Taille de récipient :

Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant (Le diamètre du fond doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

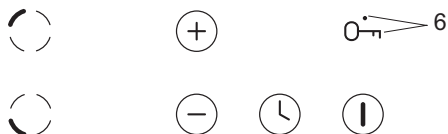
### Couvercle de récipient :

Utilisez un couvercle pour préserver la chaleur et diminuer le temps de cuisson donc économiser de l'énergie.

## UTILISATION

### Panneau de commande

Après avoir branché la plaque au réseau électrique, sur l'afficheur (6) devrait s'allumer pour un court instant une diode au-dessus de la touche clé, ensuite nous pouvons démarrer la plaque céramique.

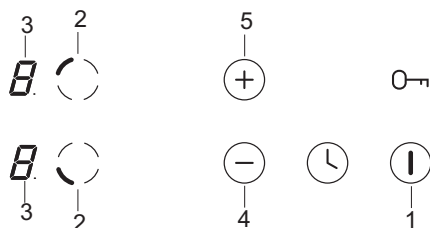


**Il ne faut pas poser d'objets sur les surfaces des touches tactiles (la reconnaissance d'une panne peut être déclenchée), ces surfaces doivent être toujours entretenues en propreté.**

### Mise en marche de la plaque chauffante

Si la plaque chauffante est arrêtée, alors toutes les plaques chauffantes sont déclenchées et les indicateurs lumineux ne sont pas allumés.

Nous mettons la touche tactile principale (1) et sur tous les indicateurs des fraise-mères (3) s'affiche pour 10 secondes « 0 ». Maintenant on peut régler le degré souhaité de la puissance de chauffage à l'aide de la touche (+)(5) ou (-)(4) en choisissant au préalable la touche du choix de la fraise-mère (2) (voir **Réglage du degré de la puissance de chauffage**).



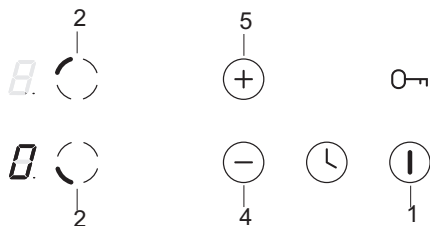
**Si pendant 10 secondes aucune touche sensorielle n'est activée, alors la plaque chauffante s'éteint.**

**Si la protection contre les enfants est active, il est alors impossible de mettre en marche la plaque de chauffage (voir Déblocage de la plaque de chauffage).**

### Mise en marche de la fraise-mère chauffante

Après la mise en marche de la plaque de chauffage à l'aide de la touche tactile principale (1), il est possible d'exploiter les fraise-mères chauffantes de la manière suivante :

1. Choisir la fraise-mère voulue à l'aide de la touche tactile du choix de la fraise-mère (2) (l'attribution des touches tactiles répond à la disposition des fraise-mères chauffantes),





## UTILISATION

2. Nous réglons le degré de chauffage soulu à l'aide de la touche tactile (+)(5) ou (-)(4)
3. Afin de changer le réglage de la puissance de chauffage, il faut faire comme dans le point 1, d'abord choisir la fraise-mère voulue à l'aide de la touche tactile du choix de la fraise-mère (2) et ensuite nous réglons le degré de la puissance de chauffage voulue à l'aide de la touche tactile (+)(5) ou (-)(4).



**Si pendant 10 secondes aucune touche sensorielle n'est activée, alors la fraise-mère s'éteint.**

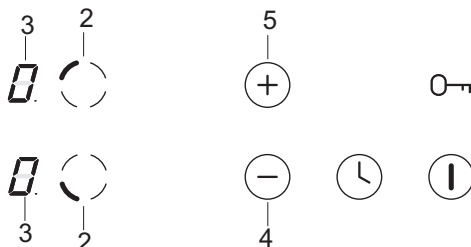
**La fraise-mère est active Luand à côté du chiffre s'allume le point „0.0”, ce qui signifie que la fraise-mère est prête à effectuer le réglage de la puissance de chauffage.**

### Réglage du degré de la puissance de chauffage

Afin de régler le degré de la puissance de chauffage il faut tout d'abord choisir à l'aide de la touche tactile du choix de la fraise-mère (2) la fraise-mère voulue. Ensuite en attendant l'affichage sur l'afficheur de la fraise-mère (3) de „0.0” nous pouvons commencer à régler le degré voulue de la puissance de chauffage à l'aide de la touche tactile (+)(5) ou (-)(4).

**Si nous ne souhaitons pas activer le fonctionnement du système de la diminution automatique de la puissance de chauffage, nous commençons le choix du degré de la puissance de chauffage à partir de la touche tactile (+)(5). Ensuite nous commençons à augmenter progressivement le degré de la puissance de chauffage par une action sur la touche tactile (+)(5) ou à diminuer le degré de la puissance de chauffage par une action sur la touche tactile (-)(4).**

**Si par contre nous voulons cuire en utilisant le système de la diminution automatique de la puissance de chauffage, alors il faut commencer le choix du degré de la puissance de chauffage à partir de la touche tactile (-)(4). (voir Système automatique de diminution de la puissance de chauffage).**



# UTILISATION

## Système automatique de diminution de la puissance de chauffage

Chaque fraise-mère est équipée d'un système automatique de diminution de la puissance de chauffage. Si le système est activé, alors la fraise-mère donnée est allumée à pleine puissance pour un temps dépendant du degré choisi de la puissance de chauffage, ensuite il est branché sur ce degré de la puissance de chauffage de la cuisson.

L'activation du système automatique de diminution de la puissance de chauffage est réalisé en activant le choix du degré de la puissance de chauffage à l'aide de la touche tactile (-)(4). Sur l'afficheur de la fraise-mère (3) s'affiche alors le degré de la puissance de chauffage « 9 » alternativement avec la lettre « A » pendant environ 10 secondes.

Si durant 10 secondes nous commençons le réglage du degré de la puissance de chauffage de la cuisson en touchant la touche tactile (-)(4), alors le système automatique de diminution de la puissance de chauffage est actif et le lettre « A » s'allume alternativement avec le degré choisi de la puissance de la fraise-mère chauffante durant tout le temps de son activation.

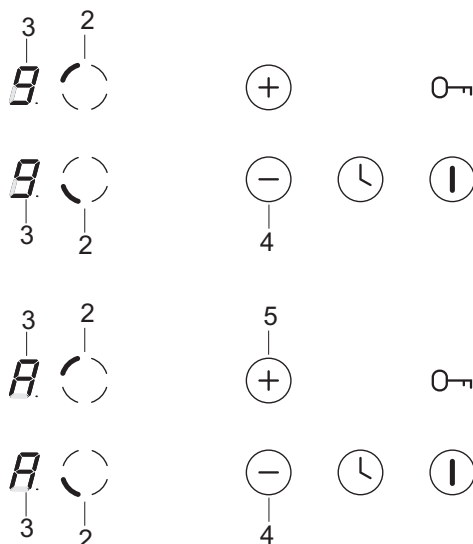
Maintenant nous pouvons changer à chaque instant le degré de la puissance de chauffage de la cuisson selon la manière décrite dans le chapitre « Réglage du degré de la puissance de chauffage ».



**Si nous ne commençons à régler le degré de la puissance de chauffage qu'après 10 minutes, alors la lettre « A » s'éteint, le système automatique de la diminution de la puissance de chauffage est actif.**



**Si nous ne souhaitons pas activer le fonctionnement du système de la diminution automatique de la puissance de chauffage, il est alors mieux de commencer le choix du degré de la force de chauffage à partir de la touche tactile (+)(5).**



Degré de la puissance de chauffage de la cuisson	Temps de la cuisson rapide (minutes)
U	-
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

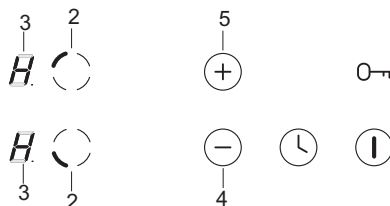
# UTILISATION

## Arrêt d'une fraise-mère

On peut arrêter une des fraise-mères de la manière suivante :

1. Nous choisissons la fraise-mère voulue à l'aide de la touche tactile du choix de la fraise-mère (2).
2. Ensuite nous appuyons en même temps la touche tactile (+)(5) et (-)(4) ou à l'aide de la touche tactile (-)(4) nous diminuons le réglage jusqu'à „0”.

Sur l'indicateur s'affiche la lettre “H” – symbole du chauffage partiel.



## Fonction de blocage

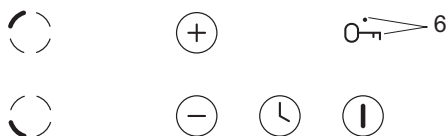
La fonction de blocage est mise en marche à l'aide de la touche tactile de la clé (6), afin de protéger la fraise-mère chauffante contre un changement non-voulu du réglage ou contre l'arrêt par les enfants, les animaux domestiques, etc. Si nous bloquons la fraise-mère chauffante au moment où toutes les fraise-mères sont arrêtées (sur les afficheurs des fraise-mères s'allume « 0 »), alors la fraise-mère chauffante est protégée contre une mise en marche involontaire et sa mise en marche est possible après le débloquage.



**Après un effondrement de tension dans le réseau électrique, le blocage est arrêté.**

## Blocage de la plaque chauffante

Afin de bloquer la plaque chauffante il faut appuyer la touche tactile clé (6) jusqu'au moment où la diode de signalisation commence à clignoter. Quand la diode s'allume, un court signal sonore retentit.



## Débloquage de la plaque chauffante

Afin de débloquer la plaque chauffante il faut appuyer la touche tactile clé (6) jusqu'au moment où la diode de signalisation s'éteint. Une fois la diode teinte, un court signal sonore retentit.



**Le blocage et le débloquage de la plaque chauffante est possible quand la plaque est mise en route ou sur l'afficheur des fraise-mères (3) « 0 » est allumé.**

# UTILISATION

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après la fin de la cuisson, il reste dans le verre céramique de l'énergie thermique nommée chaleur (ou chauffe) résiduelle. L'affichage de l'indication de chauffe résiduelle se passe en deux étapes. Au moment de l'extinction d'un foyer chaud ou de la totalité de l'appareil, quand la température dépasse 60°C, la lettre „H” apparaît sur l'afficheur approprié. L'indication de chaleur résiduelle est affichée tant que la température du foyer dépasse 60°C. Pour les températures de 45°C à 60°C, l'indication „h” apparaît sur l'afficheur, ce qui symbolise une chaleur résiduelle basse. Quand la température baisse au dessous de 45°C, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint. Si une coupure d'électricité survient pendant l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle à une température supérieure à 60°C, au retour de l'alimentation électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle va clignoter. L'indicateur de chauffe résiduelle va clignoter sur l'afficheur jusqu'à l'écoulement de la durée maximale de refroidissement ou jusqu'à ce qu'un foyer soit choisi et mis en fonctionnement.



**Tant que s'affiche la lettre „H”, ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur!**



**En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H” n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds!**

## Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque de cuisson est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée maximum du fonctionnement en heures
L	10
1	10
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

# UTILISATION

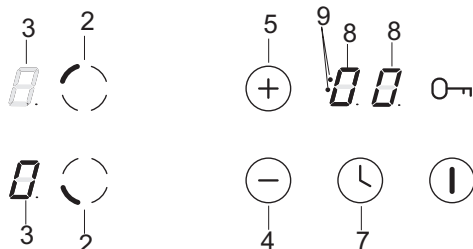
## Fonction de l'horloge


Si la plaque chauffante est équipée d'une horloge de commande (Timer), alors il est possible de régler à son aide le temps de travail d'une fraise-mère chauffante quelconque.

D'abord il faut allumer la fraise-mère choisie (2) et ensuite à l'aide de la touche tactile horloge (7) appuyer mutant de fois jusqu'à ce que s'allume la diode de signalisation appropriée (9) pour la fraise-mère chauffante choisie (2).

Ensuite, durant le clignotement de la diode (9), nous appuyons la touche tactile (+)(5) ou (-)(4) afin de régler le temps de chauffage souhaité de la fraise-mère chauffante.

L'horloge s'allume seulement quand sur l'afficheur de l'horloge (8) le temps est différent de celui sur l'horloge.



 **La fin du temps programmé est signalisée par plusieurs signaux courts du buzzer. Sur l'afficheur (3) appartenant à la fraise-mère donnée « 0 » est allumé, la fraise-mère ne chauffe pas et sur l'afficheur de l'horloge (8) « 00 » est allumé.**

Afin de changer le réglage de la puissance de chauffage de la fraise-mère commandée à partir de l'horloge, il faut toucher la touche tactile (2) et ensuite à l'aide de la touche tactile (+)(5) ou (-)(4) nous réglons la puissance de la fraise-mère.

Si l'horloge est activée lors d'une fraise-mère arrêtée et derrière les chiffres de l'afficheur de l'horloge (8) ne s'allume pas le point, cette fonction peut être utilisée comme la fonction d'un simple minuteur.

### Minuteur

Il faut utiliser le minuteur afin de signaler les besoins d'effectuer différentes fonctions qui nécessitent un temps court de réalisation comme p.ex. la cuisson des œufs, afin d'améliorer d'autres activités ou qui ne sont pas directement liées à l'exploitation de la plaque. Le temps de veille est de 0 à 99 minutes.

Afin de mettre en marche le minuteur, il faut :

- appuyer une fois sur la touche tactile (7).
- ensuite en touchant la touche tactile (+)(5) ou (-)(4) régler le temps de veille (p.ex. 5 minutes).

 **La fin du temps de veille est signalisée par un signal sonore.**

# BEDIENUNG

## Fonction de réchauffement

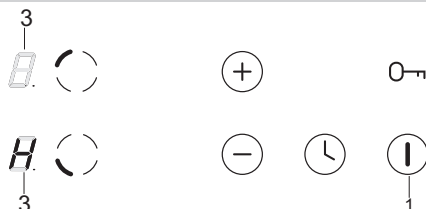
La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Lorsque la puissance du foyer est commandée par la fonction de réchauffement d'un plat, la température du plat est maintenue à environ 65°C. Ainsi le plat chaud, prêt à être consommé, ne colle pas au fond de la casserole et son goût ne se dégrade pas. Cette fonction peut être également utilisée pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.

La fonction de réchauffement d'un plat peut être appliquée pour chaque foyer.

La fonction de réchauffement d'un plat est réglée comme une puissance de chauffe supplémentaire, entre la position „0 1” et apparaît sur l'afficheur par le symbole „**L**”.

## Arrêt de toute la plaque chauffante

La plaque de chauffage fonctionne quand est arrêtée au moins une fraise-mère. En appuyant la touche tactile principale **(1)** nous arrêtons toute la plaque chauffante et sur l'afficheur de la fraise-mère **(3)** est allumée la lettre « **H** » - symbole d'échauffement partiel.

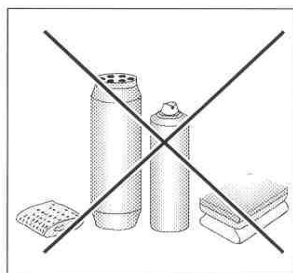


## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la table de cuisson permettent de prolonger la durée de son fonctionnement.

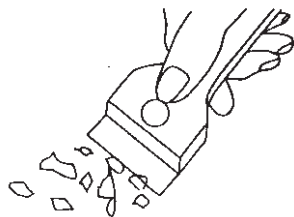


**La vitrocéramique s'entretient de la même manière que les surfaces en verre. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de crèmes récurant, d'éponges abrasives. N'utilisez pas non plus de nettoyeurs à vapeur.**



### Nettoyer l'appareil après chaque utilisation

- Pour nettoyer la vitrocéramique peu sale le mieux est d'utiliser un chiffon humide sans produit nettoyant. Le produit vaisselle peut provoquer l'apparition des taches bleuâtres qui sont très difficiles à enlever même en utilisant des produits spéciaux.
- Les salissures tenaces s'enlèvent avec un grattoir. Ensuite nettoyer la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide.



*Grattoir à vitrocéramique*

### Enlever les taches

- Les taches claires de teinte nacré (résidu d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque vitrocéramique, une fois refroidie, à l'aide d'un produit spécial. Les résidus calcaires (p.ex. après débordement de l'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec du produit de nettoyage spécial.
- Ne jamais éteindre un foyer chauffant pour nettoyer du sucre, des plats contenant du sucre, des matériaux plastiques et du papier d'aluminium ! Par contre, il faut nettoyer immédiatement (pendant que le foyer fonctionne) les résidus à l'aide d'un grattoir. Après avoir éliminé les salissures vous pouvez éteindre la table de cuisson et nettoyer, une fois refroidie, à l'aide d'un produit de nettoyage spécial.

Grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique sont disponibles dans les magasins spécialisés.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Ne jamais utiliser de produit de nettoyage sur la plaque chaude. Il est mieux de laissez sécher un peu le produit nettoyant et ensuite de l'enlever à l'aide d'un chiffon humide. Il faut enlever avec un torchon humide les résidus éventuels du produit de nettoyage avant une nouvelle mise en fonctionnement de la table de cuisson.

**Dans le cas d'utilisation inadéquate de la surface vitrocéramiques les dommages résultant ne pourront pas être couverts par la garantie !**

### **Attention !**

Si la table de cuisson, mise en fonctionnement, ne réagit pas aux commandes par touches sensibles, il faut la mettre hors tension (touche principale) ou coupez le fusible correspondant et appeler le service après-vente.

### **Attention!**


En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il faut mettre immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible et débranchez la prise. Appelez le service après-vente.



## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

En cas de panne, il faut:

- mettre la table de cuisson hors fonctionnement,
- débrancher l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente
- dans certains cas de dysfonctionnement de la table de cuisson vous pouvez vérifier les instructions du tableau ci-dessous pour savoir s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1. La table de cuisson ne fonctionne pas	- Coupure de courant	- Vérifiez le fusible de l'installation domestique, et si nécessaire, changez le
2. L'appareil ne réagit pas aux valeurs entrées	-- Le bandeau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement,	- Mettez l'appareil en marche,
	- La touche sensitive n'a pas été appuyée suffisamment longtemps (moins d'une seconde),	- Appuyez les touches plus longtemps,
	- Plusieurs touches ont été appuyées au même temps	- Appuyez toujours une seule touche à la fois (sauf pour désactiver le foyer chauffant)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un court signal sonore	- Verrouillage (sécurité enfants) est activée	- Déverrouiller la table de cuisson
4. L'appareil ne réagit pas et émet un long signal sonore	- Utilisation incorrecte (l'erreur dans le choix des touches, ou les touches ont été appuyées de manière trop rapide),	- Mettez de nouveau la table de cuisson en marche,
	- les touches sales ou couvertes	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
5. L'appareil se met hors fonctionnement	- Aucune valeur n'était pas entrée pendant plus de 10 secondes	- Mettez la table de cuisson en fonctionnement et faites rentrer des valeurs immédiatement,
	- Les touches sensibles sales ou couvertes	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
6. Un foyer chauffant se désactive	- La limitation du temps de chauffe est activée,	- Activez de nouveau le foyer chauffant,
	- Les touches sensibles sales ou couvertes,	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
7. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas même si les foyers sont chauds	Coupure de courant, l'appareil n'est pas alimenté en électricité	L'indicateur de la chaleur résiduelle sera activé de nouveau après la prochaine désactivation de foyers chauffant.
8. Fissure de la plaque vitrocéramique	 Danger! Débranchez immédiatement l'appareil du réseau (coupez le fusible). Contactez le service technique le plus proche.	
9. Si la panne persiste	<p>Débranchez la table de cuisson du réseau électrique (coupez le fusible) Contactez le service technique le plus proche.</p> <p>Important !</p> <p>Vous êtes responsable de l'état et de la bonne utilisation de l'appareil. Si à cause d'une mauvaise utilisation vous êtes obligé de faire venir un technicien du service après vente, une telle visite vous occasionnera des frais même en période de garantie. Nous ne pouvons pas être responsables des dommages résultant de la non observation des instructions de ce mode d'emploi.</p>	

## DONNEES TECHNIQUES

---

Tension nominale:	230V 1N~50 Hz
Puissance nominale	<b>KMC*</b>
- Plaque: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Plaque: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Dimensions:	520 x 300 x 48;
Poids:	4,2 kg environ;
Conforme aux exigences UE normes	EN 60335-1, EN 60335-2-6

## GARANTIE,

---

### Garantie

---

Prestations selon la carte de garantie. La responsabilité du producteur ne pourra être engagée en cas d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

*Inscrivez ici type et numéro de série de votre table de cuisson que vous allez trouver sur la plaque signalétique*

Type de la table ..... N° de série.....



