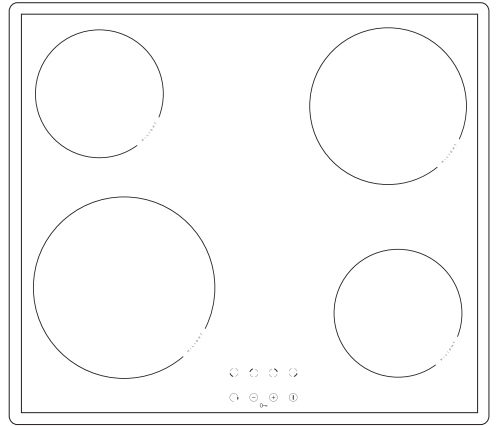


KMC*

PG*



(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....2
(F) MODE D'EMPLOI.....26

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Das Kochfeld ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Waschwirkung. Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler.

Diese Gebrauchsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.

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 die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundlegende Informationen.....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Beschreibung des Produkts.....	7
Installation.....	8
Bedienung.....	13
Reinigung und Wartung.....	20
Vorgehen bei Notfall.....	22
Technische Daten.....	24
Garantie	25

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch der Keramik-Herdplatte ist die Bedienungsanleitung zu lesen. Auf diese Weise wird die Sicherheit garantiert und Beschädigungen der Platte vorgebeugt.
- Wenn die Keramikplatte in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen Gerätes, das elektromagnetische Strahlung emittiert, verwendet wird, dann ist zu überprüfen, ob das Steuerpaneel der Keramikplatte korrekt funktioniert.
- Die Platte muss von einem dazu berechtigten Elektriker und Installateur angeschlossen werden.
- Die Möbel, in welche die Platte eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100 °C beständig sein. Dies betrifft Furniere, Ränder und Oberflächen, die aus Kunststoff, Kleber oder Lack hergestellt wurden.
- Die Platte darf erst nach dem Einbau benutzt werden. Auf diese Weise wird ein möglicher Kontakt mit stromführenden Teilen verhindert.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von Spezialisten ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bewirken.
- Das Gerät wird nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn die Sicherung oder der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker der Anschlussleitung muss nach dem Einbau der Herdplatte zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Die Kochfelder heizen sich nach dem Einschalten sehr schnell auf. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Auf diese Weise wird ein übermäßiger Verbrauch an Elektroenergie vermieden.
- Die in das elektronische System eingebaute Anzeige der Restwärme gibt an, ob die Platte eingeschaltet bzw. nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Im Falle von Stromausfällen werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist daher Vorsicht geboten, da die vor dem Stromausfall erhitzten Felder nicht mehr durch den Sensor überwacht werden.
- Wenn die Steckdose sich in der Nähe eines Kochfeldes befindet, muss sichergestellt werden, dass das Stromkabel keine erhitzten Stellen berührt.
- Bei Anwendung von Ölen und Fetten darf die Herdplatte nicht ohne Aufsicht belassen werden, da eine erhöhte Brandgefahr besteht.
- Es darf kein Kochgeschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwendet werden. Diese können bei hohen Temperaturen schmelzen und die Keramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigen Zustand sowie Kunststoffe dürfen nicht auf ein erhitztes Kochfeld gelangen.
- Wenn durch Achtlosigkeit Zucker oder Kunststoff auf die heiße Platte gelangt, dann darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden – zuerst ist der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Die Hände müssen dabei vor Verbrennungen und Verletzungen geschützt werden.
- Auf der Keramikplatte sind nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden, die keine Ränder oder Grate besitzen, da sie sonst die Platte durch Kratzer dauerhaft beschädigen könnten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Heizfläche der Keramikplatte ist gegen thermische Schocks beständig. Sie ist weder gegen Kaltes, noch gegen Warmes empfindlich.
- Es ist ein Herabfallen von Gegenständen auf die Platte zu vermeiden. Punktuell Aufschläge, z.B. das Herunterfallen von Fläschchen mit Gewürzen, können im ungünstigsten Falle zu Sprüngen und Absplitterungen an der Keramikplatte führen.
- Durch beschädigte Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen der Keramikplatte gelangen.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, muss der Strom abgeschaltet werden, um der Möglichkeit von Stromschlägen vorzubeugen.
- Es sind die Hinweise in Bezug auf Pflege und Reinigung der Keramikplatte zu beachten. Im Falle falschen Vorgehens erlischt der Garantieanspruch.
- Wenn das Gerät mit einem Halogenheizfeld ausgerüstet ist, darf zwecks Vorbeugung vor Verletzungen nicht direkt in das Feld gesehen werden.

WIE SPARE ICH STROM



Wer verantwortungsbewusst Energie nutzt, schützt nicht nur die Haushaltskasse, sondern wirkt auch bewusst für den Umweltschutz. Helfen Sie deshalb der Umwelt, indem Sie

Strom sparen. Im Falle unserer Herdplatte können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochgeschirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden erlauben es, ein Drittel der Elektroenergie einzusparen.. Denken Sie an den Deckel – ansonsten wächst der Stromverbrauch auf das Vierfache!

- **Richtige Zuordnung des Kochgeschirrs zur Fläche des Kochfeldes**

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein, als das Kochfeld.

- **Sorge um die Sauberkeit der Kochfelder und der Topfböden**

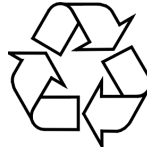
Verschmutzungen stören die Weiterleitung der Wärme – stark angebrannte Verschmutzungen können meist nur mit Reinigungsmitteln beseitigt werden, die die Umwelt belasten.

- **Vermeiden Sie unnötiges „Topfgucken“!**

- **Bauen Sie ihre Herdplatte nicht in unmittelbarer Nähe zum Kühl- und Gefrierschrank ein!**

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur unnötigerweise steigen.

AUSPACKEN



Das Gerät wurde für die Zeit des Transports durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Auspacken des Geräts bitten wir Sie, die Elemente der

Verpackung so zu entsorgen, dass sie nicht die Umwelt belasten.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich, können zu 100 % recycelt werden und wurden daher mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Verpackungsmaterialien (Polyethylensäckchen, Styroporstücke usw.) sind während des Auspackens nicht an Kinder zu geben.

ENTSORGUNG VERBRAUCHTER GERÄTE



Nach der Beendigung des Nutzungszeitraums darf dieses Produkt nicht zu den normalen kommunalen Abfällen gegeben werden, sondern muss bei einem Sammel- und Recyclingpunkt für Elektro- und Elektronikschrott

abgegeben werden.

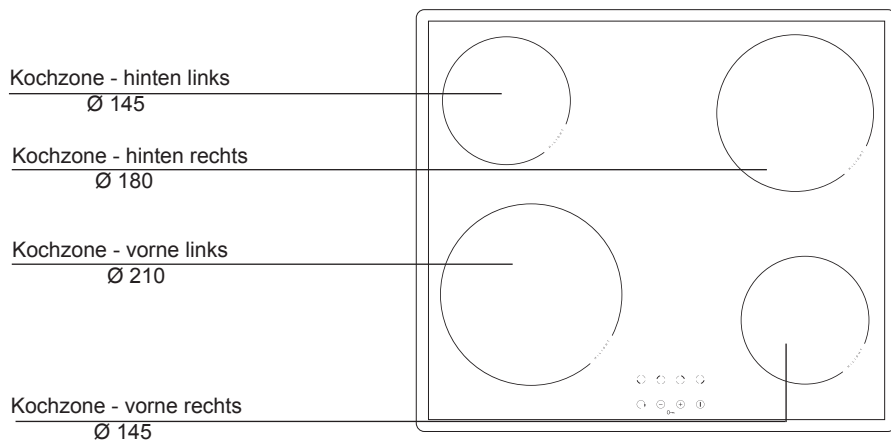
Davon zeugen die Symbole, die auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung angegeben wurden.

Die im Gerät verwendeten Stoffe sind zum Recycling gemäß ihrer Kennzeichnung geeignet. Dank ihrer erneuten Verwendung, der Nutzung der Materialien oder anderer Formen der Nutzung verschlissener Geräte tragen Sie entscheidend zum Umweltschutz bei.

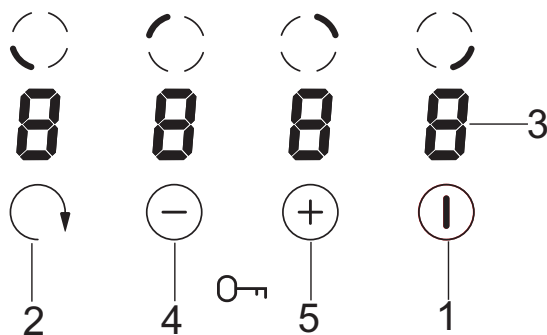
Informationen über den nächstgelegenen Sammelpunkt verschlissener Elektrogeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Beschreibung des Kochfeldes KMC*



Bedienblende

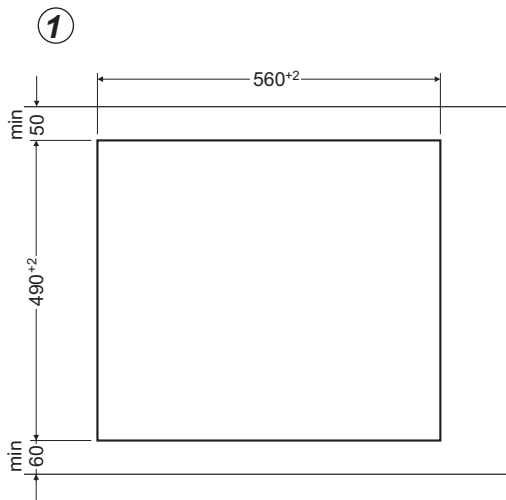


1. Hauptsensor
2. Sensor der Wahl der Kochzone,
3. Anzeigen der Kochzonen,
4. Sensor Minus,
5. Sensor Plus,

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

▶ Montage der Schaumstoff-Dichtung

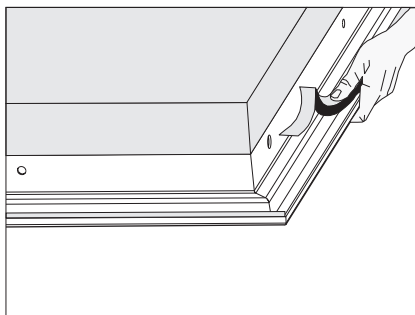
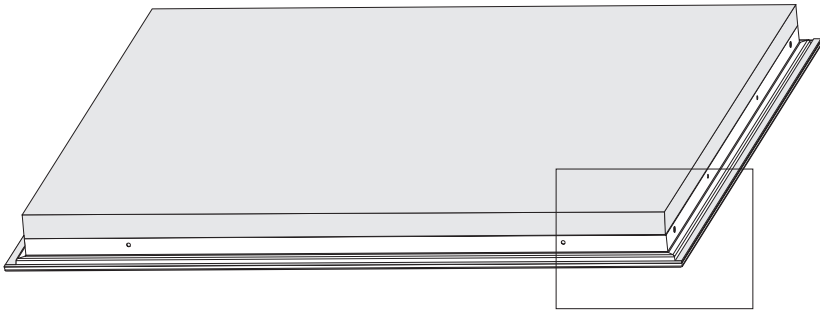
Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoff-Dichtung ist verboten.

Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.

Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoff-Dichtung an der Unterseite des Rahmens der.

Küchenarbeitsplatte anzubringen:

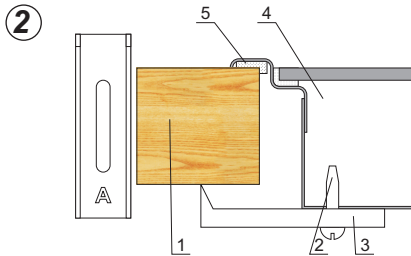
- Die Schutzfolie von der Dichtung entfernen,
- Die Dichtung anschließend an der Unterseite des Rahmens anклеben (Abb.)



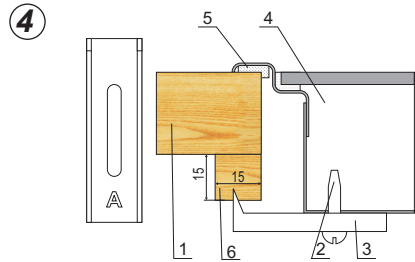
INSTALLATION

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.

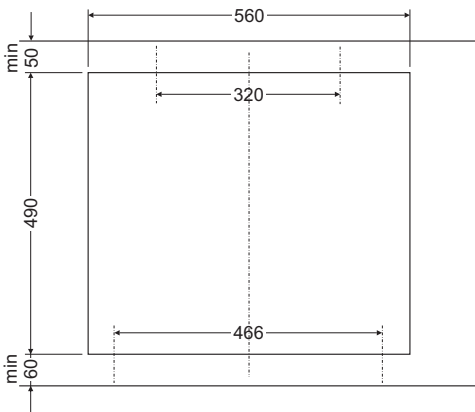


1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung

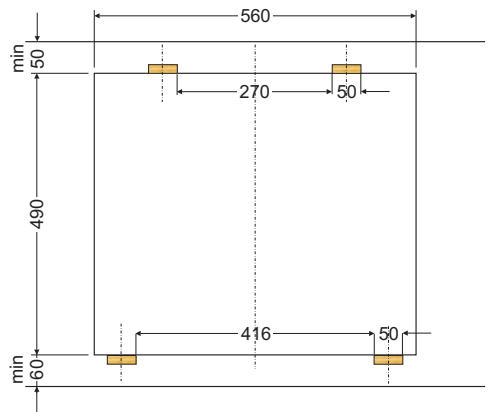


1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung
6. Holzstück

③



⑤



INSTALLATION

► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

Achtung!

Der Anschluss der Platte an die Installation darf nur von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eine eigenmächtige Durchführung von Modifikationen oder Änderungen in der elektrischen Installation ist verboten.

► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 2N ~50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

Achtung!

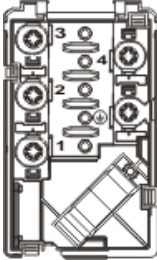
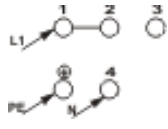
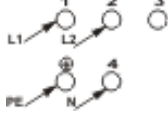
Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen \oplus gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungsline mit einem entsprechenden Ausschalter zu sichern, der die Abschaltung der Stromzufuhr in Störungssituationen ermöglicht.

Vor dem Anschluss der Platte an die Elektroinstallation müssen die auf der Nenntafel und dem Verbindungsschema enthaltenen Informationen zur Kenntnis genommen werden.

ACHTUNG! Der Installateur ist verpflichtet, dem Anwender ein „Anschlusszeugnis des Herdes an die Elektroinstallation“ (befindet sich in der Garantiekarte) auszustellen.

Eine andere Art des Anschlusses der Platte, als auf dem Verbindungsschema dargestellt, kann zu ihrer Beschädigung führen.

INSTALLATION

SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.				
		Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit ⊕ gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.		Empfohlene Art des Anschlusskabels
1	Bei einem Netz mit Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 1-2, Nullleiter bis 4, Schutzleiter bis ⊕	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2*	Bei einem Netz mit Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, Nullleiter bis 4, Schutzleiter bis ⊕	2N~		OWY 4X2,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=Klemme des Nullleiter, ⊕=Klemme des Schutzleiters				

* Im Falle einer hauseigenen dreiphasigen Netz mit Spannung von 400/230V ist die übrige Leitung an die Klemme: 3 anzuschließen, die an die interne Installation des Kochfeldes nicht angeschlossen ist.

BEDIENUNG

▶ Vor dem ersten Anschalten der Platte

- Zuerst ist die Keramikplatte genau zu säubern. Die Keramikplatte 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.

BEDIENUNG

Die keramische Heizplatte 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.

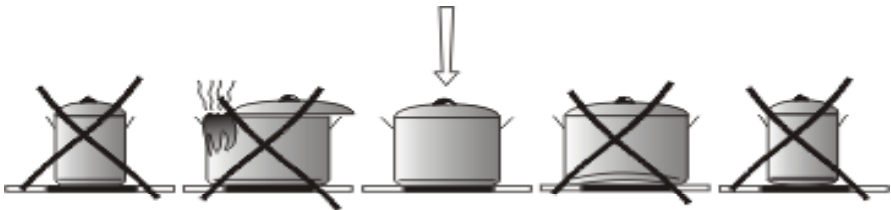
▶ Entsprechendes Kochgeschirr

Für Herde mit Keramikochplatte existiert speziell untersuchtes Geschirr zum Kochen und Braten. Es sind die Bedienungsanleitungen der Hersteller einzuhalten.

Töpfe, die über einen Aluminium- oder Kupferboden verfügen, können metallische Verfärbungen hinterlassen, die sehr schwer zu beseitigen sind. Besondere Vorsicht ist im Falle emaillierter Töpfe geboten, die nach zufälligem Überkochen des Inhalts unumkehrbare Beschädigungen hervorrufen können. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Garungszeiten einzuhalten sowie den Einbrennen von überkochenden Gerichten auf der Herdplatte vorzubeugen, sind folgende Hinweise zu beachten:

Topfboden:

Das Kochgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden besitzen, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen und schleifende Auswirkungen darauf ausüben!



Topfgröße:

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau dem Durchmesser des gebrauchten Heizelementes angepasst sein.

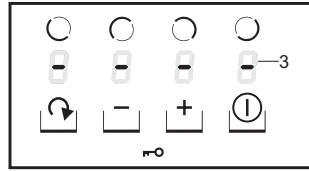
Topfdeckel:

Topfdeckel verhindern die Wärme, daraus zu entweichen, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

BEDIENUNG

Bedienblende

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz soll das Zeichen „-“ kurz in der Anzeige (3) aufleuchten und daraufhin kann das Keramik-Kochfeld betätigt werden.

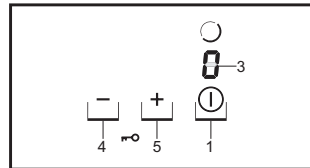


Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Das Kochfeld einschalten

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

Durch Berühren des Hauptsensors (1) wird das Kochfeld eingeschaltet und in der Anzeige vorne rechts (3) erscheint für 10 Sekunden die blinkende Ziffer „0“. Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) und mit dem Sensor (-)(4) eingestellt werden (siehe: **Einstellung der Heizleistungsstufe**).

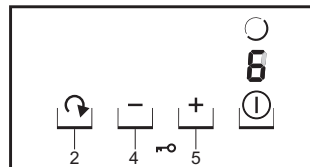


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Die Kochzone einschalten

Ist das Kochfeld eingeschaltet (mindestens eine Kochzone ist eingeschaltet), dann kann die nächste Kochzone eingeschaltet werden, indem die entsprechende Kochzone durch Berühren des Sensors (2) gewählt wird.

Blinkt die Ziffer „0“ in der Anzeige, kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) und mit dem Sensor (-)(4) eingestellt werden (siehe: Einstellung der Heizleistungsstufe).

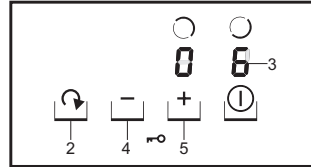


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

BEDIENUNG

Die Kochzone wählen

Durch Berühren des Sensors der Wahl der Kochzone (2) werden die jeweiligen Kochzonen aktiviert. Die Kochzone ist aktiv, wenn die Ziffer in der Anzeige (3) blinkt. Dann kann die Einstellung der Heizleistung für die jeweils gewählte Kochzone mit den Sensoren (+)(5) oder (-)(4) geändert oder die Kochzone durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren (+)(5) und (-)(4) ausgeschaltet werden. Nach 10 Sekunden ist die Kochzone nicht mehr aktiv und zur Vornahme einer weiteren Änderung muss eine entsprechende Kochzone mit dem Sensor (2) aktiviert werden.



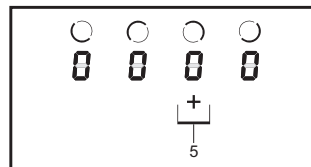
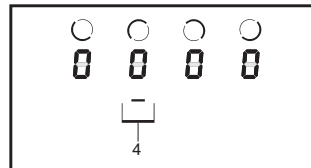
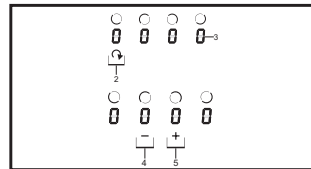
Die Aktivierung der Kochzonen beginnt immer mit der Kochzone vorne rechts und ändert sich durch Berühren des Sensors (2) im Uhrzeigersinn.

Einstellung der Heizleistungsstufe

Zur Einstellung der Heizleistungsstufe muss als erstes die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) gewählt werden. Während in der Anzeige für die Kochzone (3) die Ziffer "0" angezeigt wird und die Ziffer blinkt, kann man mit der Einstellung der gewünschten Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+) (5) oder mit dem Sensor (-) (4) beginnen.

Wird die Funktion der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht gewünscht, beginnt die Einstellung der Heizleistung mit dem Sensor (-)(4). Anschließend kann die Heizleistung durch Berühren des Sensors (+)(5) erhöht oder Berühren des Sensors (-)(4) reduziert werden.

Sollte beim Kochen dagegen das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung doch genutzt werden, muss man mit der Wahl der Einstellung der Heizleistung mit dem Sensor (+)(5) beginnen. (siehe: System der automatischen Reduzierung der Heizleistung).



BEDIENUNG

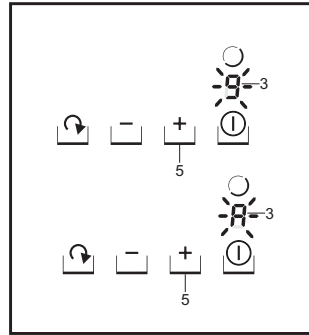
System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede Kochzone ist mit dem System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Wenn dieses System aktiviert wird, wird die betroffene Kochzone mit voller Leistung für die Dauer der Kochzeit, die beim Kochen von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist, eingeschaltet und dann erfolgt die Umschaltung auf die Heizleistungsstufe.

Die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung wird vorbereitet, indem die Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+)(5) gewählt wird. Dann erscheinen in der Anzeige für die Kochzone (3) abwechselnd die Heizleistungsstufe "9" und der Buchstabe "A" über circa 10 Sekunden.

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors (-)(4) nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert und der Buchstabe „A“ leuchtet über die ganze Dauer der Aktivierung der jeweiligen Kochzone.

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „**Einstellung der Heizleistungsstufe**“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.



Heizleistungsstufe	Dauer des Schnellkochens (Min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Buchstabe "A", das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.

Sollte die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht genutzt werden, sollte man mit der Wahl der Heizleistungsstufe am besten mit dem Sensor (-)(4) beginnen (der Buchstabe „A“ leuchtet nicht).

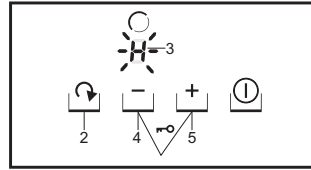
BEDIENUNG

Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (2) wählen.
2. Anschließend werden die Sensoren (+) (5) und (-)(4) gleichzeitig gedrückt oder die Einstellung wird mit dem Sensor (-)(4) auf „0“ zurückgesetzt.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe „H“ – das Symbol der Restwärme.



Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe „H“ in als Warnung „Die Kochzone ist heiß!“ angezeigt.



In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



**Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!
Wichtig!**

Wird das Kochfeld nach erneutem Anschluss oder nach Stromausfall erneut in Betrieb genommen werden, wird ein kurzer „Auto-Test“ durchgeführt, wonach die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt wird. In der Restwärmeanzeige erscheint der Buchstabe „H“ für circa 45 bis 60 Minuten. Die Anzeige der Restwärme besteht nicht in der Messung der Temperaturwerte, sondern in der Berechnung der Betriebsdauer der Kochzonen. Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung wird die höchste mögliche Temperatur und die längste Dauer der Abkühlung eingesetzt, daher dauert die Anzeige so lange. Für den weiteren Betrieb ist es aber ohne Bedeutung.

BEDIENUNG

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 Restwärmanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

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

Funktion Schlüssel

Die Funktion Schlüssel schützt das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw.



Das Ein-/ Ausschalten der Funktion Schlüssel sollte man bei ausgeschaltetem Kochfeld begonnen werden.

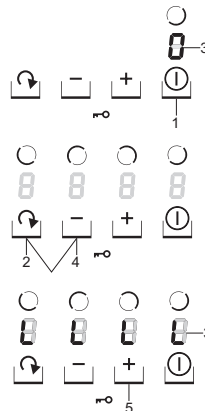


Nach einem Stromausfall wird die Funktion Schlüssel automatisch ausgeschaltet.

Die Funktion Schlüssel einschalten

Durch Berühren des Hauptsensors (1) wird das Kochfeld eingeschaltet und in der Anzeige vorne rechts (3) erscheint für 10 Sekunden die blinkende Ziffer „0“.

Im Laufe dieser 10 Sekunden die Sensoren (2) und (4) gleichzeitig drücken. Nach einem kurzen Tonsignal den Sensor (+)(5) drücken und in allen Anzeigen (3) leuchtet der Buchstabe „L“ auf.

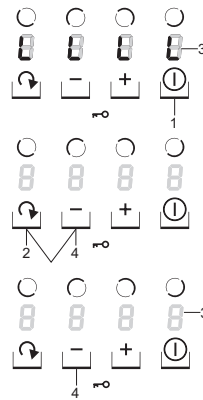


BEDIENUNG

Die Funktion Schlüssel ausschalten

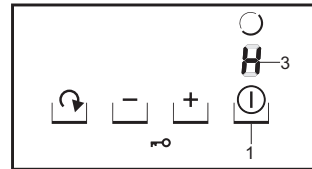
Zuerst den Hauptsensor (1) drücken und in allen Anzeigen (3) leuchtet der Buchstabe „L“ auf.

Innerhalb von 10 Sekunden ab Betätigung des Hauptsensors (1) müssen die Sensoren (2) und (4) gleichzeitig gedrückt werden. Nach einem kurzen Tonsignal den Sensor (-) (4) drücken und in allen Anzeigen (3) erlischt der Buchstabe „L“.



Das ganze Kochfeld ausschalten

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors (1) wird das ganze Kochfeld ausgeschaltet und in der Anzeige für die Kochzone (3) leuchtet der Buchstabe "H" - Symbol der Restwärme.



REINIGUNG UND WARTUNG

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

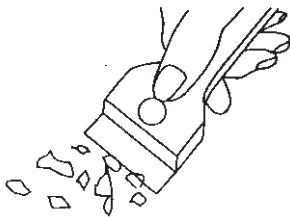


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

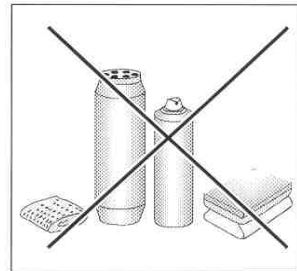
Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.

Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte 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.

Zyklische Durchsichten

Neben den Handlungen, welche die laufende Instandhaltung und Reinigung der Platte zum Ziel haben, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Durchführung zyklischer Kontrollen der Funktion der Steuerelemente und Baugruppen der Herdplatte. Nach Ablauf der Garantie ist mindestens aller zwei Jahre im Servicepunkt die Ausführung einer technischen Durchsicht der Platte in Auftrag zu geben.
- Beseitigung festgestellter Mängel,
- Durchführung zyklischer Konservierungen der Baugruppen der Platte.

Achtung!

Alle Reparaturen und Einstellungen sind vom zuständigen Servicepunkt oder durch einen Installateur auszuführen, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt.


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 Schallsignal 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.Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt - Überhitzung der elektronischen Elemente	- Sensoren aufdecken o. reinigen

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder heiß sind	- Unterbrechung in der Stromversorgung, Gerät wurde vom Stromnetz getrennt	- Die Restwärmeanzeige funktioniert erst nach erneutem Ein- und Ausschalten des Steuerungspaneels wieder
8. Sprung in der Keramik-Herdplatte	 Achtung! Gefahr! Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden.	
9. Wenn der Mangel oder Fehler immer noch nicht behoben wurde	Keramikplatte sofort vom Netz trennen (Sicherung). An den nächstgelegenen Servicepunkt wenden. Wichtig! Sie sind für den korrekten Zustand des Gerätes und seine richtige Nutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie aufgrund eines Bedienungsfehlers den Service rufen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, können wir leider nicht haften.	

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	400V 2N~50 Hz
Nennleistung	KMC*
- Kochfeld: 2 x Ø 145 mm	1,2 kW
- Kochfeld: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- Kochfeld: 1 x Ø 210	2,3 kW
Abmaße:	575 x 505 x 50;
Gewicht:	ca.9,5 kg;

Erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der Norm EN 60335-1; EN 60335-2-6.

GARANTIE,

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 Gerätehinweisfeld ein.

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

CHER CLIENT,

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu /compris la présente notice d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute une autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

Le constructeur se réserve la possibilité d'effectuer les modifications qui n'ont aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Informations de base.....	27
Indications concernant la sécurité.....	28
Description du produit.....	31
Installation.....	33
Utilisation.....	38
Nettoyage et entretien.....	45
Procédure en cas de panne.....	47
Données techniques.....	49
Garantie,.....	49

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

- Avant la première mise en service de la plaque céramique de cuisson, il faut lire la notice d'emploi. Ainsi nous nous garantissons la sécurité et évitons l'endommagement de la plaque.
- Si la plaque céramique est utilisée dans la proximité directe du poste de radio ou de télé ou d'un autre appareil émetteur, il faut vérifier si le fonctionnement correct du panneau de commande de la plaque céramique est assuré
- La plaque doit être branchée par un installateur agréé – un électricien.
- Il est interdit d'installer la plaque à la proximité des équipements frigorifiques.
- Les meubles dans lesquels est encastrée la plaque doivent être résistants aux températures jusqu'au 100°C. Ceci concerne les placages, des bordures, des surfaces réalisées en plastique, des colles ainsi que des laques.
- La plaque ne doit être utilisée qu'après son encastrement. Ainsi nous nous protégeons de ne pas toucher les parties qui restent sous tension.
- Les réparations des appareils électriques ne peuvent être réalisées que par les spécialistes. Les réparations par un non professionnel entraînent un sérieux danger pour l'utilisateur.
- L'appareil n'est débranché du réseau électrique que quand le fusible sera débranché ou quand la fiche sera débranchée de la prise de courant.
- La fiche du fil de raccordement doit être accessible après l'installation de la plaque de cuisson.
- Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par les personnes (dont les enfants) qui ont une capacité physique, sensorielle ou psychique limitée, ou les personnes sans expérience ou connaissance de l'appareil, à moins qu'ils soient sous la surveillance ou il est procédé conformément à la notice d'emploi de l'appareil, transmise par les personnes responsables de leur sécurité.
- Les foyers de cuisson, après leur mise en marche se chauffent rapidement. C'est pourquoi il convient de ne les mettre en marche qu'après la pose d'un récipient de cuisson. Ainsi nous évitons la consommation inutile de l'énergie électrique.
- Encastré dans le système électronique l'indicateur de la chaleur résiduelle indique si la plaque est mise en marche ou bien si elle est encore chaude.
- En cas d'effondrement de tension dans le réseau, tous les réglages et indications sont effacés. Dès que la tension réapparaît dans le réseau, il est conseillé d'être prudent, car les plaques échauffées, avant l'effondrement de tension ne sont plus contrôlées par l'indicateur.
- Si la prise de courant est à la proximité du foyer de cuisson, il faut veiller à ce que le câble de la cuisinière ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la plaque.
- Lors de l'utilisation des huiles et graisses, ne pas laisser la plaque sans surveillance, car il existe un risque de l'incendie.
- Ne pas utiliser des récipients en plastique et des feuilles en aluminium. Ils se fondent dans les hautes températures et peuvent endommager la plaque céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel etc., en état solide et liquide ainsi que le plastique ne doivent pas se trouver dans le foyer de cuisson chaud.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

- Si suite au manque de la surveillance, le sucre ou le plastique se trouve sur la plaque chaude, en aucun cas il n'est autorisé de débrancher la plaque, mais il faut gratter le sucre et le plastique à l'aide d'un racloir pointu. Protéger les mains contre les brûlures et blessures.
- Lors de l'utilisation de la plaque céramique il faut d'utiliser seulement des casseroles et marmites avec un fond plat, ne possédant pas d'arêtes ni de bavures, dans le cas contraire les rayures permanentes de la plaque peuvent apparaître.
- La surface de cuisson de la plaque céramique est résistante au choc thermique. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Il faut éviter la chute des objets sur la plaque. Les chocs ponctuels par exemple la chute d'un petit bocal avec les épices, peuvent au cas de malchance entraîner les fissures et les éclats de la plaque céramique.
- Les plats qui débordent, peuvent s'introduire par les endroits endommagés, aux parties de la plaque céramique qui restent sous tension.
- Si la surface présente des fissures, il faut couper l'alimentation générale afin d'éviter la possibilité d'électrochoc.
- Il faut respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la plaque céramique. Nous ne pouvons pas être responsables, au titre de la garantie, en cas d'une utilisation incorrecte de la plaque.
- Si l'appareil est équipé des foyers de cuisson halogènes, il peut être dangereux de les regarder.

COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE



Qui utilise l'énergie d'une façon responsable, protège non seulement la caisse familiale, mais aussi agit consciemment en faveur de son environnement naturel.

C'est pourquoi, aidons-le, économisons l'énergie électrique !

Et cela se fait de la façon suivante :

- **Utilisation des récipients conformes à la cuisson.** Les casseroles avec le fond plat et épais permettent d'épargner jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Il ne faut pas oublier le couvercle, dans le cas contraire, la consommation de l'énergie électrique augmente de quatre fois.
- **Adaptation des récipients à cuisson à la surface du foyer de cuisson.** Le récipient pour la cuisson ne doit être jamais plus petit que la zone de cuisson.
- **Tenir propres les foyers de cuisson et les fonds des casseroles.** Les salissures empêchent le transfert de la chaleur - les salissures très brûlées ne pourront plus être enlevées qu'avec les produits qui chargent fortement l'environnement naturel.
- **Eviter de „regarder inutilement dans les casseroles »**
- **Ne pas encastrer la plaque dans la proximité directe des frigos/des congélateurs.** Leur consommation d'énergie augmente inutilement.

DEBALLAGE



Pour le temps du transport, l'appareil a été sécurisé afin de ne pas être endommagé, par l'emballage.

Après le déballage de l'appareil, nous vous demandons de détruire les éléments de l'emballage d'une façon qui ne nuit pas à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage ne sont pas nocifs pour l'environnement naturel, ils peuvent être recyclés à 100 % et sont désignés d'un symbole correspondant.

Attention! Les matériaux d'emballage (sachets polyéthylènes, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être éloignés des enfants, lors de leur déballage.

DESTRUCTION DES APPAREILS UTILISES



Après la fin de la période de l'utilisation, il n'est pas autorisé de détruire le présent produit par les déchets normaux communaux, mais il convient de le transmettre au service de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques.

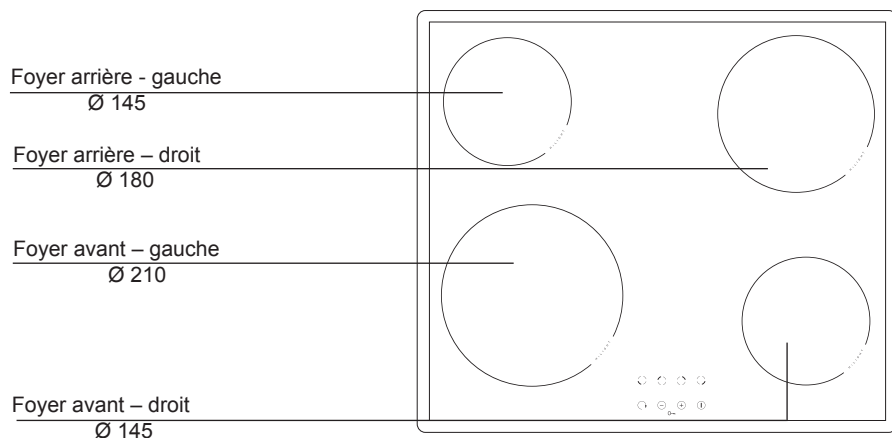
Cette information se repère sur le symbole se trouvant sur le produit, la notice d'emploi ou l'emballage.

Les matières utilisées dans l'appareil peuvent être réutilisées conformément à leur destination. Grâce à leur réemploi, à leur utilisation ou à d'autres formes de l'utilisation des appareils usés, vous attribuez à la protection de notre environnement.

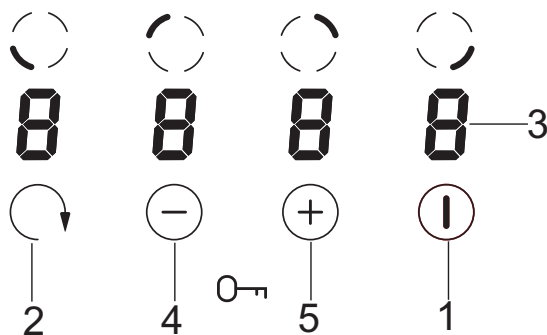
L'administration communale vous fournira une information concernant le service compétent de destruction des appareils usés.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description de la plaque KMC*



Panneau de commandes



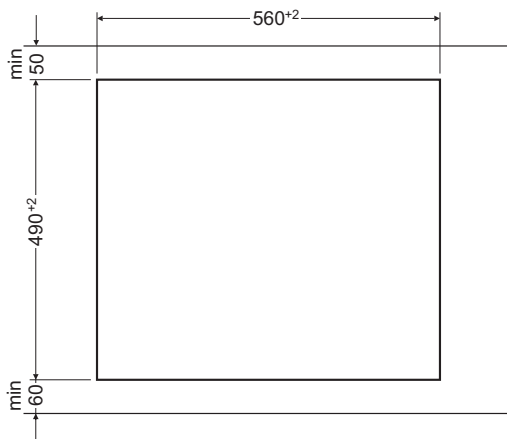
1. Senseur principal
2. Senseur de choix de foyer
3. Indicateurs de foyers
4. Senseur moins,
5. Senseur plus,

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.

①



INSTALLATION

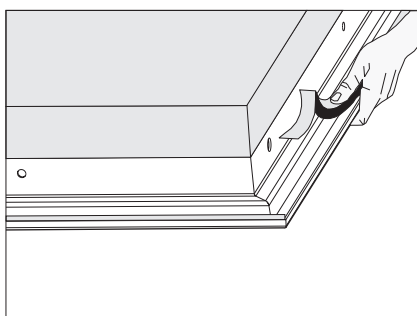
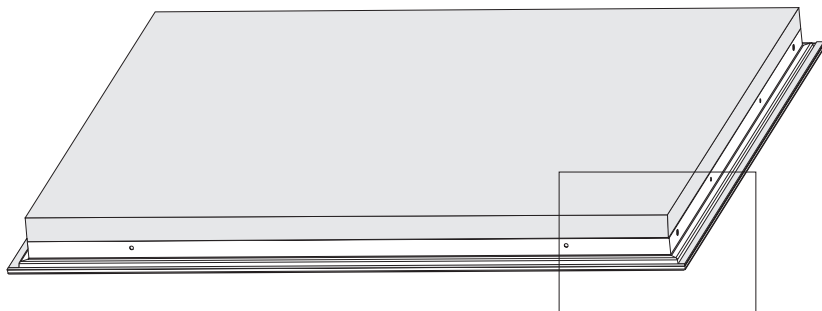
► Pose du joint en mousse

L'encastrement de l'appareil sans le joint est interdit.

Placer le joint sur l'appareil de la façon suivante.

Avant l'encastrement de l'appareil dans le plan de travail, coller le joint en mousse (fourni avec l'appareil) par dessous le cadre de la plaque de cuisson :

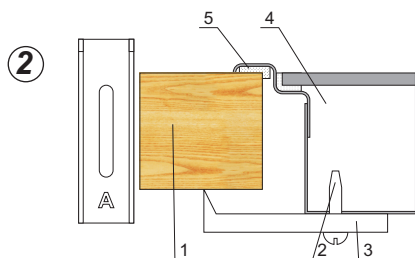
- retirer le film de protection du joint,
- ensuite coller le joint par dessous le cadre (dessin).



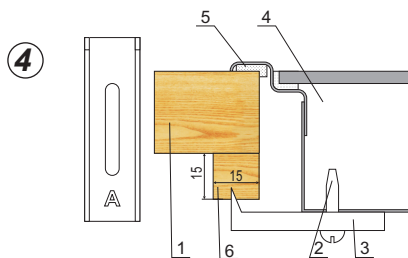
INSTALLATION

Installation de la plaque KMC* - crochet

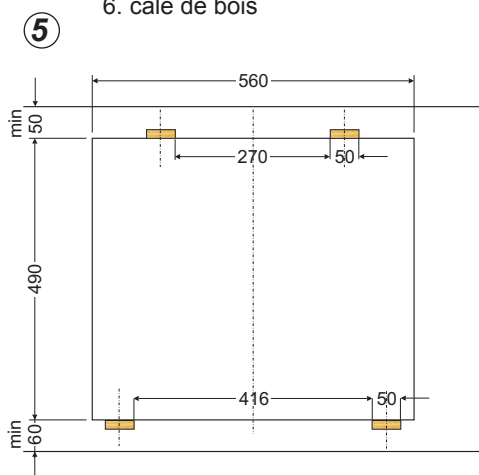
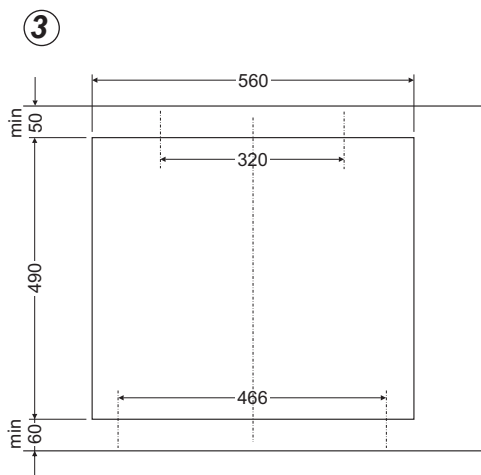
- Si le plateau a 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm d'épaisseur, en plus des crochets "A", utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté sur les fig. 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



INSTALLATION

► Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention !

Le branchement à l'installation ne peut être réalisé que par l'installateur qualifié possédant les certificats d'aptitude nécessaires. Il est interdit de réaliser par vous-mêmes les transformations ou modifications de l'installation électrique.

► Indications à l'installateur

La plaque est adaptée par l'usine à être alimentée par le courant alternatif triphasé (400 V 2N ~50 Hz). L'adaptation de la plaque à l'alimentation monophasée (230 V) est possible par un pont approprié sur la baguette de raccordement selon le schéma joint des raccordements. Le schéma des raccordements est indiqué également sur le fond de la gaine inférieure. L'accès à la baguette de raccordement est possible après la dépose du couvercle sur la gaine inférieure. Il faut se rappeler de bien choisir le cordon de raccordement compte tenu du type du raccordement et de la puissance nominale de la plaque.

Le cordon de raccordement doit être fixé dans le fil d'ancrage.

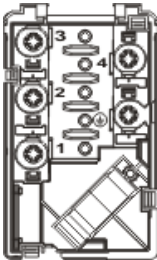
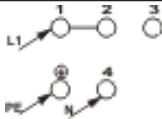
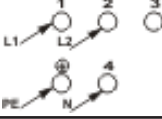
Attention !

Il faut se rappeler de la nécessité de brancher le circuit de protection à la boîte à bornes de la baguette de raccordement, désignée d'un signe ⊕. L'installation électrique d'alimentation de la plaque doit être protégée par un dispositif de sécurité approprié ou après la protection de la ligne d'alimentation, par un interrupteur approprié qui rend possible la coupure de l'arrivée du courant en cas de panne.

Avant de réaliser le branchement de la plaque à l'installation électrique, il faut faire connaissance avec les informations se trouvant sur la plaque signalétique et le schéma du raccordement.

Attention ! L'installateur est tenu de délivrer à l'utilisateur „un certificat de branchement de la cuisinière à l'installation électrique" (il se trouve dans la carte de garantie). Une autre façon de branchement de la plaque que celui indiquée sur le schéma peut entraîner sa détérioration.

INSTALLATION

SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES Attention! La tension des éléments chauffants est de 230V.				
		Attention! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole \oplus		Type de câble de raccordement conseillé
1	Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 1-2, neutre sur le 4, câble de protection sur \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2*	Pour un réseau 400/230 V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le 4, câble de protection sur \oplus	2N~		OWY 4X2,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=borne du câble neutre, \oplus =borne du câble de protection				

* En cas d'installation domestique tri-phasée 400/230V, raccorder le câble restant à la borne : 3, qui n'est pas raccordée à l'installation intérieure de la plaque.

MODE D'UTILISATION

▶ Avant la première mise en marche de la plaque

- il faut tout d'abord nettoyer soigneusement la plaque céramique. La plaque céramique doit être traitée comme les surfaces en verre.
- lors de la première utilisation il peut apparaître le dégagement passager des odeurs, c'est pourquoi il faut mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre,
- réaliser les manœuvres de l'utilisation, en respectant les indications de sécurité.

MODE D'UTILISATION

La plaque céramique est équipée des senseurs qui sont desservis tactilement par le toucher du doigt des surfaces marquées.

Tout le changement de commande du senseur est confirmé par le signal sonore.

Il faut faire attention lors de la mise en marche et de l'arrêt ainsi que lors de la programmation du degré de la puissance de cuisson, **pour qu'un seul senseur soit appuyé.**

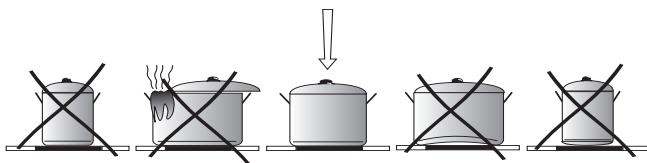
En cas d'appui simultané de plusieurs senseurs (sauf en cas d'arrêt du foyer de cuisson ou de l'horloge), le système ignore les signaux introduits de commande et lors d'un appui long, libère le signal de panne.

Les récipients adaptés à la cuisson

Les récipients spécialement étudiés pour la cuisson et pour le rôtissage existent pour les cuisinières avec la plaque céramique. Il faut respecter la notice d'emploi de leurs fabricants. Les récipients de cuisson possédant le fonds en aluminium ou en cuivre peuvent laisser la teinture métallique très difficile à effacer. Une prudence particulière est préconisée dans le cas des récipients en émail qui dans le cas où le contenu aurait bouilli jusqu'au bout, peuvent entraîner les dommages irréversibles. Afin d'atteindre la consommation de l'énergie optimale ainsi que de prévenir la brûlure sur la plaque des mets débordants, il faut respecter les indications suivantes :

Fond de la casserole :

Les récipients de cuisson/de grillage doivent posséder le fond plat et stable car le fond avec les bords durs et les déchirures et avec les restes carbonisés des mets peut gratter la plaque céramique et peut avoir l'effet abrasif!



Dimensions de la casserole :

Le diamètre du fond des casseroles et marmites doit correspondre, si possible, exactement au diamètre de l'élément du foyer de la plaque.

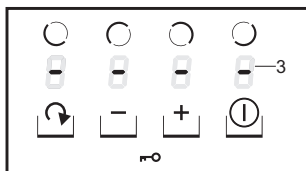
Couvercle de la casserole :

Le couvercle de la casserole préserve de l'échappement de la chaleur et ainsi raccourci le temps de cuisson et diminue la consommation de l'énergie électrique.

MODE D'UTILISATION

Panneau de commandes

Après raccordement de la plaque au réseau électrique, sur l'indicateur (3) doit s'allumer le symbole „-“, pour un instant après lequel il est possible de mettre en fonctionnement la plaque vitro-céramique.

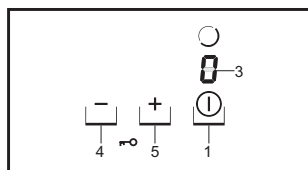


Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie); ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

Si la plaque de cuisson est éteinte, alors tous les foyers sont éteints et les indicateurs ne sont pas allumés.

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1), et „0” clignotant apparaît sur l'indicateur avant – droit (3) pendant 10 secondes. On peut alors régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur (+) (5) et du senseur - (4) (voir **Réglage du niveau de puissance de chauffe**).

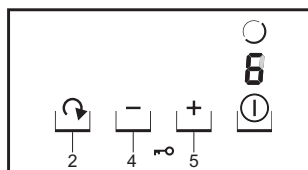


Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Lorsque la plaque de cuisson est déjà en fonctionnement (au moins un foyer est actif), il est possible de mettre en marche les autres foyers, en touchant d'abord sur le senseur (2) pour choisir le foyer.

Lorsque „0” clignote sur l'indicateur on peut régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur (+) (5) et du senseur - (4) (voir **Réglage du niveau de puissance de chauffe**).



Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

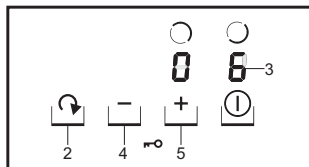
MODE D'UTILISATION

Choix de foyer

Choisir le foyer voulu avec le senseur de choix de foyer (2)

Un foyer est activé quand le chiffre clignote sur l'indicateur (3). Il est donc possible de modifier le réglage de la puissance de chauffe du foyer choisi avec les senseurs (+)(5) ou (-) (4) ou d'éteindre le foyer en touchant simultanément sur les senseurs (+)(5) et (-)(4).

Au bout de 10 secondes, le foyer n'est plus activé et pour réaliser une autre modification il faut réactiver le foyer voulu avec le senseur (2).



L'activation de foyers commence toujours par le foyer avant – droit et peut être modifiée en touchant le senseur (2) en sens horaire.

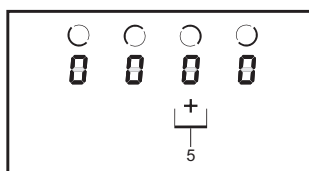
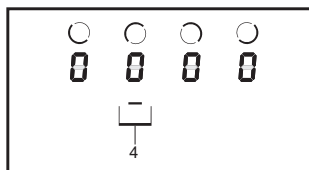
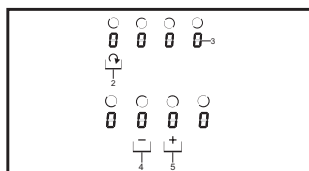
Réglage du niveau de puissance de chauffe

Pour commander le niveau de puissance de chauffe, d'abord choisir le foyer avec le senseur de choix de foyer (2). Tant que clignote le chiffre „0” sur l'afficheur (3), on peut commencer le réglage du niveau de puissance de chauffe à l'aide des senseurs „+”(5) ou „-”(4).

Si l'on ne souhaite pas que fonctionne le système de réduction automatique de la puissance de chauffe, on commence le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (-) (4). On peut ensuite graduellement augmenter le niveau de puissance de chauffe en agissant sur le senseur „+”(5) ou le diminuer en agissant sur le senseur „-”(4).

Si par contre on veut cuisiner en profitant du système de réduction automatique de la puissance de chauffe, il faut commencer le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (+) (5).

(voir Système de réduction automatique de la puissance de chauffe).



MODE D'UTILISATION

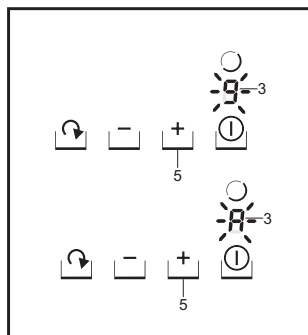
Système de réduction automatique de la puissance de chauffe

Chaque foyer est équipé d'un système de réduction automatique de la puissance de chauffe. Si celui-ci est activé, alors le foyer concerné est mis en chauffe à pleine puissance pendant une durée dépendant du niveau de puissance de chauffe choisi, puis se règle automatiquement sur ce niveau de puissance de cuisson.

L'activation du système de réduction automatique de la puissance de chauffe se produit lors du choix du niveau de puissance à l'aide du senseur (+)(5). Sur l'indicateur de foyer (3) s'affiche alors le niveau de puissance de chauffe "9" en alternance avec la lettre "A" pendant environ 10 secondes.

Si pendant les 10 secondes, nous commençons le réglage du niveau de puissance de cuisson en touchant le senseur „-”(4), alors le système de réduction automatique de la puissance de chauffe est activé, et la lettre „A” s'affiche pendant toute la durée de son activation.

Maintenant, nous pouvons, à chaque moment, changer le réglage du niveau de puissance de cuisson, de la manière décrite dans le paragraphe „**Réglage du niveau de puissance de chauffe**”.



Niveau de puissance de cuisson	Durée de cuisson rapide (min)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

Si l'on commence le réglage du niveau de puissance de chauffe après l'écoulement des 10 secondes, alors la lettre "A" s'éteint, et le système de réduction de la puissance de chauffe n'est pas activé.

Si l'on ne souhaite pas que le système de réduction automatique de la puissance de chauffe soit activé, alors il est préférable de commencer le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (-)(4) (la lettre „A” ne s'allume pas).

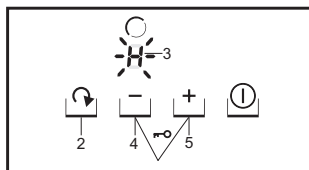
MODE D'UTILISATION

Extinction d'un foyer

Un foyer peut être éteint de la façon suivante:

1. Choisir le foyer à éteindre, avec le senseur de choix de foyer (2).
2. Appuyer ensuite simultanément sur les senseurs „+”(5) et „-”(4) ou diminuer le réglage jusqu'à „0” avec le senseur „-”(4).

Sur l'afficheur apparaît la lettre “H”, symbole de chauffe résiduelle.



Indicateur de chauffe résiduelle

Au moment de l'extinction d'un foyer chaud, la lettre „H” s'affiche en tant que signal avertissant que „le foyer est encore chaud !”.



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!

Quand cet indicateur s'éteint, on peut toucher le foyer, en gardant à l'esprit que sa température est encore supérieure à la température ambiante.



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

Si la plaque est remise en fonctionnement après un nouveau branchement ou une coupure d'électricité, un court « auto-test » sera réalisé après lequel s'allumera l'indicateur de chauffe résiduelle „H”. Sur l'indicateur de chauffe résiduelle, „H” s'affiche pendant environ 45 à 60 minutes. L'indication de chauffe résiduelle ne s'appuie pas sur des mesures de température, mais sur le comptage de la durée de fonctionnement des foyers. Après une coupure d'électricité, la plus haute température possible et la plus longue durée de refroidissement sont appliquées, d'où l'affichage qui dure longtemps. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement ultérieur.

MODE D'UTILISATION

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
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Fonction blocage

La fonction de blocage sert à protéger la plaque contre son activation par des enfants, des animaux domestiques, etc.



L'activation/désactivation de la fonction blocage doit commencer lorsque la plaque est éteinte.

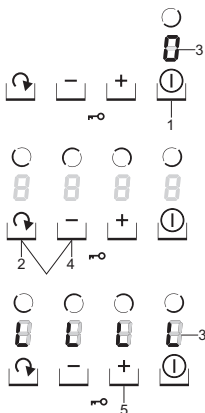


Après une chute de tension dans le réseau, la fonction de blocage s'éteint automatiquement

Blocage de la plaque de cuisson

Mettre en fonctionnement la plaque en touchant le senseur principal (1) et sur l'indicateur avant droit (3) pendant 10 secondes apparaît „0” clignotant.

Ensuite, pendant ces 10 secondes, appuyer simultanément sur les senseurs (2) et (4). Après avoir entendu un court signal sonore appuyer sur le senseur (+) (5) et la lettre „L” s'affiche sur tous les indicateurs (3).

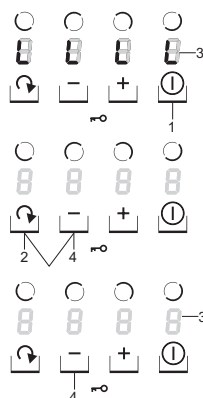


MODE D'UTILISATION

Débloquage de la plaque de cuisson

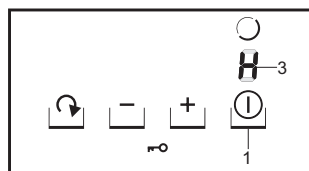
Commencer par toucher le senseur principal (1) et la lettre „L” s’affiche sur tous les indicateurs (3).

Pendant 10 secondes après avoir touché le senseur principal (1), appuyer simultanément sur les senseurs (2) et (4). Après avoir entendu un court signal sonore, appuyer sur le senseur (-) (4) et la lettre „L” s’éteint sur tous les indicateurs (3).



Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

La plaque de cuisson fonctionne tant qu’au moins un des foyers est allumé. En appuyant sur le senseur principal (1), on éteint la totalité de la plaque de cuisson, et sur les indicateurs de foyers (3) s’affiche la lettre “H”, symbole de chauffe résiduelle.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

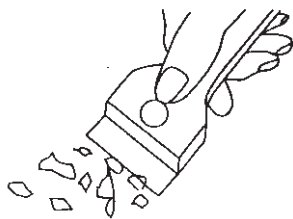
Afin de prolonger remarquablement la période de l'activité de la plaque sans panne, l'utilisateur doit prendre toujours soin de maintenir la propriété de la plaque ainsi que de son entretien correct.



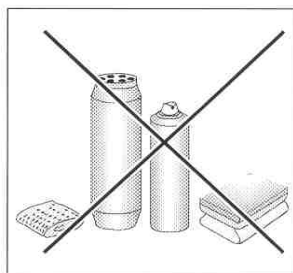
Lors du nettoyage de la céramique, les mêmes principes sont applicables que pour les surfaces en verre. En aucun cas il n'est pas autorisé d'utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de sables à astiquer ni d'éponge à gratter la surface. L'utilisation des nettoyeurs à vapeur est également interdite.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Les salissures légères non brûlées sont à nettoyer avec un chiffon humide sans détergents.** L'application du produit de vaisselle peut entraîner l'apparition des teintures bleuâtres. Ces tâches tenaces ne sont pas toujours faciles à enlever lors du premier nettoyage, même si l'on applique le produit spécial de nettoyage.
- **Les salissures intenses doivent être enlevées à l'aide d'un racloir pointu. Ensuite, nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon humide.**



Le racloir pour le nettoyage de la plaque



Nettoyage des tâches

- **Les tâches claires de couleur perlée (les restes de l'aluminium)** peuvent être nettoyées de la plaque de cuisson refroidie avec un produit spécial de nettoyage. Les restes calcaires (par exemple après le débordement de l'eau bouillie) peuvent être nettoyés avec du vinaigre ou avec un produit spécial de nettoyage.
- Lors du nettoyage du sucre, des mets à base de sucre, du plastique et de l'aluminium, il est interdit d'éteindre le foyer de cuisson sélectionné ! Il faut immédiatement gratter soigneusement les restes (à chaud) à l'aide d'un racloir pointu, du foyer de cuisson chaud. Après avoir nettoyé les salissures, il est possible d'éteindre la plaque et finir le nettoyage sur la plaque déjà refroidie avec le produit spécial de nettoyage.

Les produits spéciaux de nettoyage sont disponibles dans les grandes surfaces, les magasins électrotechniques spécialisés, drogueries, dans le commerce d'alimentation et dans les salons de cuisine.

Les racloirs pointus sont à acheter dans les magasins pour les bricoleurs ainsi que dans les magasins avec les matériaux de bâtiment, ainsi que dans les magasins avec les accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il ne faut jamais mettre le produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Le mieux est de laisser les produits de nettoyage sécher et ensuite les enlever avec le chiffon humide. Les résidus éventuels du produit de nettoyage doivent être enlevés avec le chiffon humide avant la nouvelle cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent avoir l'effet caustique.

En cas de l'utilisation incorrecte de la surface céramique de la plaque de cuisson, nous ne sommes pas responsables au titre de la garantie !

► Les contrôles périodiques

En dehors des actes qui ont pour l'objet la maintenance courante de la propriété de la plaque, il faut :

- effectuer les contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de la commande et des groupes de travail de la plaque. A l'issue de la garantie, au moins une fois tous les deux ans, il faut demander auprès du service d'après-vente la réalisation du contrôle technique de la plaque,
- éliminer les défauts d'exploitation constatés,
- réaliser l'entretien périodique des groupes de travail de la plaque.

ATTENTION !

Dans le cas où pour une raison quelconque, la commande n'est plus possible, en l'état de marche de la plaque, il faut débrancher l'interrupteur général existant ou dévisser le fusible approprié et contacter le service Après-Vente.

ATTENTION !

En cas d'apparition des fissures ou des gruges de la plaque céramique, il faut débrancher immédiatement la plaque de cuisson et couper l'alimentation générale. Pour ce faire, il faut débrancher le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant. Ensuite, il faut contacter le service Après-Vente

ATTENTION !

Tous les réparations et actes de réglage doivent être réalisés par le service d'Après-Vente compétent ou par un installateur agréé.


PROCEDURE EN CAS DE PANNE

En cas de panne il faut :

- débrancher les groupes de travail de la plaque
- couper l'alimentation générale
- déclarer la réparation
- certaines petites pannes peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, en suivant les indications données dans le tableau ci-dessous, avant de contacter le service d'Après-Vente, il faut vérifier les points suivants du tableau.

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
1. L'appareil ne marche pas	- coupure de l'électricité	- vérifier le fusible de l'installation domestique, s'il est brûlé il faut le changer
2. L'appareil ne répond pas aux valeurs introduites	- panneau de commande n'a pas été branché	- allumer
	- l'appui du bouton trop court (moins d'une seconde)	- presser les boutons d'une façon prolongée
	- l'appui simultané sur plusieurs boutons	- n'appuyer qu'un seul bouton à la fois (sauf si nous débranchons le foyer de cuisson)
3. l'appareil ne réagit pas et libère un signal sonore court.	- la sécurité enfant est branchée (verrouillage)	- débrancher la sécurité enfant (verrouillage)
4. l'appareil ne réagit pas et libère le signal sonore long	- l'utilisation incorrecte (les senseurs non appropriés ont été appuyés ou appuyés trop vite)	- rallumer la plaque
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
5. L'appareil complet se débranche	- après le branchement il n'a été introduit aucune valeur pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de commande et introduire immédiatement les données
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs
6. Un foyer de cuisson se débranche	- limitation du temps de travail	- rallumer le foyer de cuisson
	- le(s) senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- ouvrir ou nettoyer les senseurs

PROCEDURE EN CAS DE PANNE

PROBLEME	CAUSE	PROCEDURE
7. L'indicateur de la chaleur résiduelle est éteint malgré que les foyers de cuisson soient encore chauds.	- coupure de l'électricité l'appareil a été débranché du réseau	- indicateur de la chaleur résiduelle ne se remettra en marche qu'après les prochains branchements et débranchements du panneau de commande.
8. Fissure de la plaque céramique de cuisson	 Danger ! Débrancher immédiatement la plaque céramique du secteur (le fusible). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche.	
9. Si le défaut reste toujours non éliminé	Couper l'alimentation de la plaque céramique de cuisson (le fusible!). Contacter le service d'Après-Vente le plus proche. Important ! Vous demeurez responsables de l'état correct de l'appareil et de son utilisation correcte dans votre maison. Si suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, vous allez faire appel à notre service d'Après-Vente, cette visite sera liée aux frais à votre charge, même pendant la période de garantie. Malheureusement, nous ne pouvons pas être responsables des dommages causés par le non respect de la présente instruction.	

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale:	400V 2N~50 Hz
Puissance nominale	KMC*
- foyer radiant: 2 x Ø 145 mm	1,2 kW
- foyer radiant: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- foyer radiant: 1 x Ø 210	2,3 kW
Dimensions:	575 x 505 x 50;
Poids:	ca.9,5 kg;

GARANTIE,

Garantie

Services de garantie selon la carte de garantie.

- Le constructeur n'est pas responsable des dommages quelconques causés par une utilisation incorrecte du produit

Merci d'indiquer à cet endroit le type et le numéro de fabrication de la plaque que vous trouverez sur le panneau signalétique.

Type..... Numéro de fabrication.....

