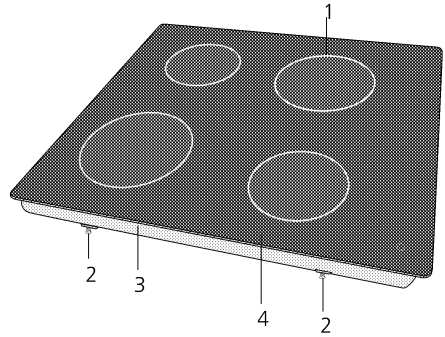


Placas de vitrocerâmica
Glaskeramik-Kochfelder
Tables de cuisson vitrocéramiques
Glazen keramische kookplaat

HIC 64400 E

BEKO

1 Technische Daten



- 1. Glaskeramik-Kochfeld
- 2. Montageklemme
- 3. Schutzabdeckung
- 4. Kochfeldplatte

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen kann etwas abweichen.

Außenabmessungen	60 cm	80 cm
Breite	580 mm	770 mm
Tiefe	510 mm	510 mm
Höhe	55 mm	55 mm
Einbauabmessungen		
(•) Breite	560 mm	750 mm
Tiefe	490 mm	490 mm
Versorgungsspannung	220 – 240 V~, 50 Hz	

Ihr neues Gerät

Die einzelnen Kochzonen werden durch Markierungen auf der Glaskeramik gekennzeichnet.

60 cm			HIC				
Watt	Durchmesser	Form	64400 E							
2200/750	210/120	Doppelt								
1200	140	Einzel	X	X						
1500	160	Einzel								
2000/1100	140/240	Extragroß								
2000/1100	140/250	Extra								
2400/1500	170/265	Extra								
1800	180	Einzel	X	X						
2300	210	Einzel								
1700/700	180/120	Doppelt								
2300/800/800	210/175/120	Dreifach								
110 - 80	260 x 170	Einzel								
2700/2200/1050	275/210/145	Dreifach								
2000/600	210/120	Doppelt								
2500/1600/800	230/180/120	Dreifach								
Gesamtleistung			6000							

Geben Sie auf sich, Ihre Familie und Ihre Freunde acht



- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die unter

körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Damit es nicht zu Stromschlägen kommen kann, trennen Sie das Gerät sofort komplett von der Stromversorgung, falls die Glaskeramik Sprünge oder Risse zeigt; beispielsweise dann, wenn ein schwerer, harter Gegenstand darauf gefallen ist. Wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

- Wir empfehlen den Abschluss einer Glasbruch- und privaten Haftpflichtversicherung.
- Falls das Gerät über einem Schrank installiert werden sollte, muss ein Trennstück eingesetzt werden. Schauen sich dazu bitte die Installationshinweise an.
- Im Betrieb erhitzen sich Teile des Gerätes, was bei einem Kochfeld auch nicht weiter verwundern sollte. Achten Sie darauf, bei der Bedienung keine heißen Flächen zu berühren.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, nach denen Kinder greifen könnten.
- Lassen Sie beim Kochen stets höchste Aufmerksamkeit walten; insbesondere dann, wenn Kinder in der Nähe sind.

- Beim Frittieren muss das Gerät grundsätzlich permanent im Auge behalten werden, da sich überhitzte Fette und Öle leicht entzünden können. Versuchen Sie niemals, brennende Öle oder Fette mit Wasser zu löschen – Explosionsgefahr! Ersticken Sie Flammen mit feuchten (nicht nassen!) Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen, damit das Feuer nicht zusätzlich durch Sauerstoff angeheizt wird.
- Achten Sie darauf, dass sich niemand an den Griffen oder Stielen des Kochgeschirrs verfangen kann, dass das Kochgeschirr nicht unabsichtlich vom Herd gestoßen und nicht durch angrenzende Kochzonen aufgeheizt werden kann.
- Vergewissern Sie sich nach dem Einsatz, dass das Gerät vollständig (sämtliche Kochzonen aus) abgeschaltet wird.

Kochfeld und Wohnung



- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig; am besten nach jedem Einsatz.

Trennen Sie das Gerät dazu komplett von der Stromversorgung, lassen Sie es gründlich abkühlen.

- Verschüttete oder übergelaufene Lebensmittel sollten sofort aufgenommen oder entfernt werden; vergessen Sie nicht, dass Flächen und Lebensmittelreste sehr heiß sein können. Sämtliche eventuell auf dem Kochfeld verbliebenen Lebensmittelreste müssen vor dem nächsten Einsatz gründlich entfernt werden, damit sie sich nicht einbrennen.
- Verwenden Sie keinerlei biologische oder bleichende Produkte, keine aggressiven Scheuermittel und keine chemischen Reinigungsmittel.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes befinden; die Seiten erhitzen sich im Betrieb.
- Lassen Sie keine leicht brennbaren und keine Gegenstände aus Kunststoff auf oder in die Nähe des Gerätes gelangen; legen Sie niemals Tücher oder ähnliche Dinge zum Trocknen auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht längere Zeit ohne aufgestelltes Kochgeschirr arbeiten.
- Löschen Sie brennendes Fett oder Öl niemals mit Wasser.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern (z. B. Konservendosen); andernfalls kann sich so viel Druck aufbauen, dass der Behälter platzt.
- Verwenden Sie keine traditionellen Woks mit rundem Boden; nutzen Sie Woks mit flachem Boden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder ähnlichen Hilfsmitteln.
- Blicken Sie nicht direkt in das Licht des Halogenbrenners.
- Edelstahlteile in der Nähe der Kochzonen können sich im Laufe der Zeit durch die entstehende Hitze verfärben.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es unverzüglich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wichtige Hinweise zu Ihrer

Sicherheit



Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit anerkannten Vorgaben und zugehörigen

Sicherheitsvorschriften entwickelt. Dennoch müssen Sie entsprechend umsichtig mit dem Gerät umgehen, damit es nicht zu Beschädigungen oder Unfällen kommt. Machen sich daher mit den folgenden Informationen vertraut, beachten Sie auch die weiteren Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

- Nutzen Sie das Gerät niemals, wenn sich sichtbare Beschädigungen wie Brüche oder Risse in der Glaskeramik zeigen sollten. Wenden Sie sich in solchen Fällen bitte gleich an den Kundendienst.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern; insbesondere dann nicht, wenn Werkzeuge dazu erforderlich sind. Reparaturen dürfen nur von speziell geschulten Fachkräften ausgeführt werden; dies gilt ganz besonders dann, wenn Arbeiten an der Elektrik erforderlich sind. Unsachgemäße Reparaturen können zu Beschädigungen, Ausfällen und schweren Unfällen führen. Falls Ihr Gerät wider Erwarten einmal nicht richtig funktionieren sollte, schauen Sie sich bitte die unter „Garantiebedingungen“ aufgeführten Informationen an, bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf anschließend an unseren Kundendienst.

Zur Nutzung:

- Gebrechliche oder geistig behinderte Personen sowie Personen, die das Gerät aufgrund mangelnder Erfahrung oder Erklärung nicht richtig bedienen können, sollten nur unter ständiger Aufsicht mit dem Gerät arbeiten. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Des Glaskeramik-Kochfeld darf nur zur Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt eingesetzt werden. Falls das Gerät für andere Zwecke missbraucht oder falsch gehandhabt wird, können wir keine Haftung für eventuelle Schäden übernehmen.
- Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Raumheizung.

- Falls sich Funktionsstörungen einstellen, beispielsweise durch äußere, mechanische Einflüsse oder falls sich Sprünge oder Risse in der Glaskeramik zeigen, muss das Gerät sofort außer Betrieb gesetzt werden: Schalten Sie das Gerät ab, trennen Sie die Stromversorgung vollständig (Netzstecker ziehen, Sicherungen herausdrehen oder abschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen niemals mit den heißen Kochzonen oder mit heißem Kochgeschirr in Berührung geraten. Andernfalls kann die elektrische Isolierung der Kabel schmelzen.

So vermeiden Sie Beschädigungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes

Die Glaskeramik ist natürlich gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich; bis zu einem gewissen Grad ist die Glaskeramik auch bruchsicher und verkratzt nicht allzu leicht.

Halten Sie sich bitte dennoch an die folgenden Hinweise, damit es nicht zu Beschädigungen kommt:

- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf die heißen Kochzonen.
- Steigen Sie nicht auf die Glaskeramik.
- Verhindern Sie plötzliche Erschütterungen; die Glaskeramik kann springen, wenn beispielsweise ein Salzstreuer darauf fällt. Daher stellen Sie solche Gegenstände am besten nicht über dem Kochfeld ab.
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass der Boden des Geschirrs und die Oberflächen der Kochzonen sauber und trocken sind.
- Heben Sie Kochgeschirr grundsätzlich an, wenn Sie es von einer Kochstelle zur nächsten versetzen; ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik: Ansonsten drohen Kratzer in der Glaskeramik und Beschädigungen des Dekors.

- Widerstehen Sie der Versuchung, beispielsweise Gemüse über dem Kochfeld zu schälen. Feine Sandkörnchen können die Glaskeramik verkratzen.

- Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche; legen Sie insbesondere keine leicht brennbaren Materialien, Kartons oder Kunststoffverpackungen darauf ab. Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (dazu zählen auch Alufolie oder leere Espressobereiter) können auf den heißen Kochzonen schmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte mit den heißen Kochzonen in Kontakt geraten. Insbesondere Zucker kann schnell zu Kratzern führen. Nehmen Sie übergelaufene Lebensmittel sofort auf; auch dann, wenn diese noch heiß sind.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf dem Rahmen des Kochfelds ab.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser und keine sonstigen Flüssigkeiten in das Gerät eindringen; eingedrungene Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen. Arbeiten Sie daher am besten mit feuchten Tüchern. Geben Sie kein Wasser direkt auf das Gerät, verzichten Sie auf Dampfreiniger und ähnliche Geräte.

Zur Entsorgung:

- Bitte trennen Sie die Verpackungsmaterialien zum Recycling, geben Sie Abfälle bei einer öffentlichen Sammelstelle ab. Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug!
- Fest angeschlossene Geräte (ohne Netzstecker) müssen von einem zugelassenen Elektriker vom Netz getrennt werden.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar: Schneiden Sie das Netzkabel und sämtliche losen Verbindungskabel (zuvor natürlich den Netzstecker ziehen!) ab.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät richtig entsorgt wird.

Damit das Gerät richtig arbeiten kann und Ihre Sicherheit gewährleistet wird, ist es wichtig, dass das Gerät stets auf natürliche Weise belüftet wird.

Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise ein offenes Fenster oder ein fest installiertes mechanisches Entlüftungssystem – wie Ventilatoren oder Abzugshauben, die nach außen entlüften.

Lebensmittelhygiene

- Achten Sie darauf, dass Fleisch (auch Geflügel) vor der Zubereitung gründlich aufgetaut wird.
- Vergewissern Sie sich, dass Lebensmittel gründlich durchgegart wurden und dampfend heiß sind.
- **Überlassen Sie Wartungsarbeiten grundsätzlich qualifizierten Fachleuten.**

Wichtige Hinweise für Asthmatiker

Vor dem ersten Kucheneinsatz muss die Schutzbeschichtung abgebrannt werden. Dabei entstehenden Dämpfe; dies ist völlig normal.

Sorgen Sie dafür, dass der Raum beim Abbrennen der Schutzbeschichtung besonders gut durchlüftet wird. Atmen Sie die dabei entstehenden Dämpfe möglichst nicht ein.

3 Vorbereitung und Installation

Kochfeld einbauen

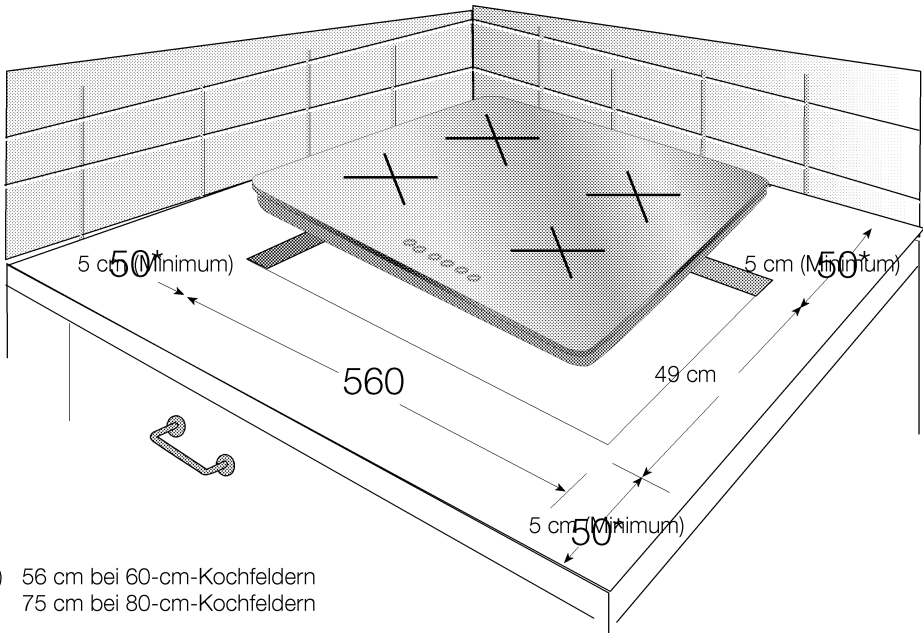


Das Einbaukochfeld wird in eine Aussparung der Arbeitsplatte eingelassen. Der Einbau muss geschulten Fachkräften überlassen werden. Der Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung muss durch eine Elektrotechnik-Fachkraft erfolgen. Dabei müssen sowohl örtliche Sicherheitsvorschriften als auch technische Richtlinien zum Anschluss an die Stromversorgung beachtet werden. Ein allpoliger Trennschalter mit einem

Kontaktabstand von mindestens 3 mm muss in die Hausinstallation (Schraubsicherung, geerdete Abzweigung, Hauptschalter) eingeschliffen werden.

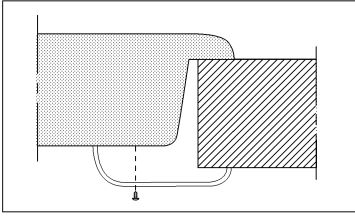
An sämtlichen Seiten der Einbauöffnung müssen mindestens 50 mm zu angrenzenden Wänden frei bleiben.

Falls ein Backofen unterhalb des Kochfeldes eingebaut wird, muss dieser belüftet werden.

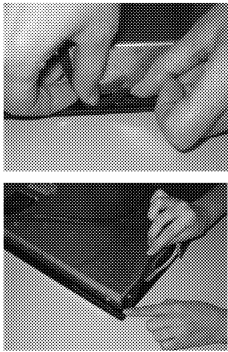
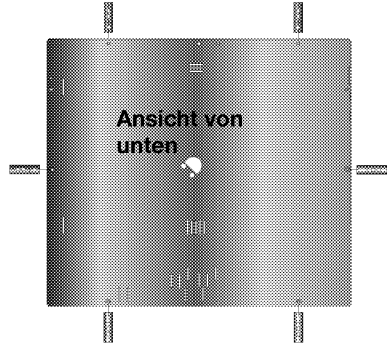


Zusätzlich können Sie bei der Installation Ihres Kochfeldes auch die Montageklemme (siehe Abbildung) verwenden. Die Montageklemme wird von Modell zu Modell eventuell unterschiedlich eingesetzt.

So verwenden Sie die Montageklemme (wenn vorhanden)



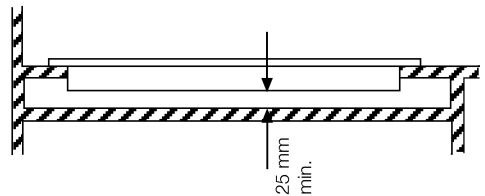
Bei Arbeitsplattenstärken von weniger als 20 mm setzen Sie ein Distanzstück aus Holz zwischen Halterung und Unterseite der Arbeitsplatte ein.



1. Bereiten Sie die Arbeitsplatte wie gezeigt vor.
2. Nehmen Sie die Dichtung aus der Verpackung.
3. Die mitgelieferte Dichtung muss bei der Installation des Kochfeldes wie dargestellt um den Glaskeramik-Rahmen an der Unterseite gelegt werden.
4. Setzen Sie das Kochfeld mittig in die Arbeitsplatte ein.
5. Fixieren Sie das Kochfeld durch Anziehen der Schrauben an der Basis im Ausschnitt.

Achtung: Wenn Sie das Kochfeld über einem Schrank installieren, muss ein Trennbrett wie oben dargestellt dazwischen eingebaut werden. Bei einem Unterbau-Backofen ist dies nicht erforderlich.

Wenn Sie das Gerät beispielsweise über einer Schublade installieren und die Unterseite des Gerätes dadurch freiliegt, muss ein Holzbrett dazwischen angebracht werden.



Elektrischer Anschluss



- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, nachdem sämtliches Verpackungsmaterial und alle Transportsicherungen entfernt wurden. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss, dass Spannung und Frequenz Ihrer Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Bereiten Sie die elektrische Verkabelung in Ihrer Wohnung zum Anschluss vor, bevor Sie das Gerät durch den Kundendienst installieren lassen.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.

Warnung!

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden, das Sie über unseren Kundendienst erhalten.

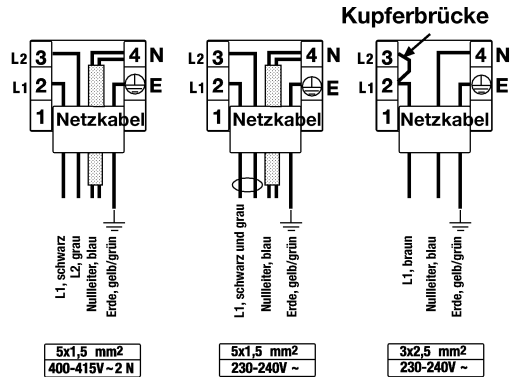
Aus Gründen der elektrischen Sicherheit sollte das Kabel nicht länger als 2 m sein.

- Das Netzkabel muss durch die Kabelklemme geführt werden.
- Das Netzkabel sollte mit einigem Abstand zum Gerät verlegt werden.

Wir haften nicht für jegliche Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

Das Gerät muss mit dem mitgelieferten Originalkabel oder einem technisch gleichwertigen Kabel vom Typ H05RRF 3G 2,5 oder H05RRF 5G 1,5 angeschlossen werden.

- Falls ein Kabel mit Ihrem Gerät geliefert wird: Verbindungen:
 - Braun (3 × 2,5), Schwarz/ Grau (5 × 1,5) an Phase
 - Blau an Nullleiter
 - Gelb/Grün an Erde



Kochzonen

Wahlweises Aufheizen unterschiedlicher Kochzonen

A oder

A und **B** gleichzeitig



Einzelkochzone

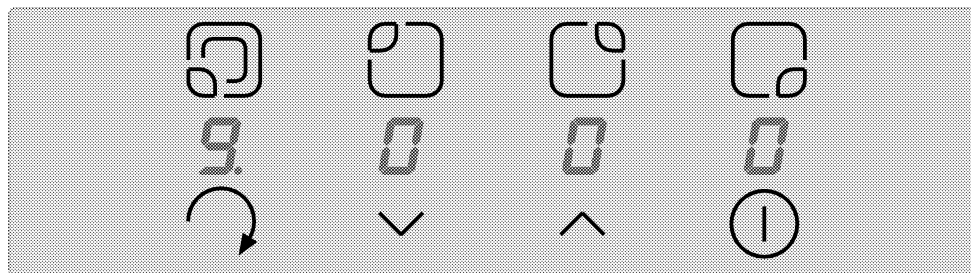


Doppelkochzone

Die schnellen Halogenkochzonen leuchten beim Einschalten hell auf.

4 So bedienen Sie das Kochfeld

Bedienelemente und Anzeigen



Merkmale

 Hauptschalter – Ein-/Austaste

 Leistungsstufe einstellen

 Leistungsstufe einstellen

 Kochzonenauswahltaste

 Kochzonenauswahlanzeige





 Kochzonenanzeige (Leistungsstufe 0 – 9)

Hinweis:


- Das Kochfeld wird über Sensortasten bedient.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Verschmutzungen und Feuchtigkeit können die Funktion stören.
- Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Tatsächliches Aussehen und Bedienung können etwas abweichen.

Kochfeld einschalten





Berühren Sie die Bedientast  mindestens 1 Sekunde lang. Die Kochfeld-Anzeigen leuchten auf, das Kochfeld ist nun einsatzbereit. Nun können Sie innerhalb 10 Sekunden die gewünschten Kochfelder auswählen. Sonstige Funktionen sind in dieser Zeit nicht möglich.



Die Kochzonen-Anzeigen  nebst Dezimalpunkten blinken.

Falls Sie innerhalb 10 Sekunden nichts tun, wechselt das Kochfeld automatisch zurück in den Bereitschaftsmodus.

Wenn Sie den Hauptschalter  länger als 2 Sekunden berühren, schaltet sich das Kochfeld ab und wechselt in den Bereitschaftszustand.

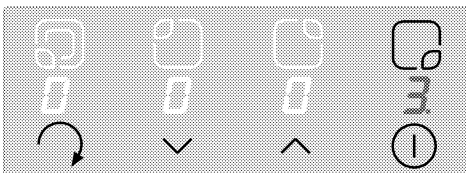
Kochzonen auswählen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Auswahlstaste  der gewünschten Kochzone. Nach der Auswahl blinkt der Dezimalpunkt in der Anzeige  der ausgewählten Kochzone.
3. Wählen Sie die Leistungsstufe (1“ – 9“ oder 9“ – 1) durch Berühren der Tasten „ “.



Die Tasten   sind mit einer Wiederholfunktion ausgestattet: Wenn Sie eine Taste berührt halten, wird die Leistungsstufe etwa zweimal pro Sekunde ohne weiteres Zutun erhöht oder vermindert.

Wenn Sie mit der Taste  beginnen, wird zunächst „9“ angezeigt.

Falls Sie innerhalb 10 Sekunden nichts tun, wechselt das Kochfeld automatisch zurück in den Bereitschaftsmodus.



Kochfeld abschalten





Wenn Sie den Hauptschalter  länger als 2 Sekunden berühren, schaltet sich das Kochfeld ab und wechselt in den Bereitschaftszustand. Falls eine Kochzone beim Abschalten des Kochfeldes noch heiß ist, können Sie dies an einem leuchtenden  in der Anzeige der jeweiligen Kochzone ablesen.

Einzelne Kochzonen abschalten:

Einzelne Kochzonen lassen sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Tasten  und  gleichzeitig berühren
2. Leistungsstufe durch Berühren der Taste  schrittweise auf „0“ reduzieren

1. Tasten und gleichzeitig berühren

Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der Kochzonenauswahlstaste  aus. Der Dezimalpunkt erscheint in der Kochzonenanzeige . Nun berühren Sie zum Abschalten der Kochzone die Tasten  und  gleichzeitig.

2. Leistungsstufe durch Berühren der Taste schrittweise auf „0“ reduzieren

Sie können eine Kochzone auch abschalten, indem Sie die Leistung auf „0“ einstellen.


Zusatzleistung




Diese Funktion erleichtert das Kochen. Bei aktiver Zusatzleistung arbeitet die Kochzone eine gewisse Zeit lang (siehe Tabelle 1) mit maximaler Leistung. Die Zusatzleistung hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab. Dabei werden „A“ und die eingestellte Leistung abwechselnd in der Kochzonenanzeige dargestellt; beispielsweise eine halbe Sekunde lang „A“, danach eine halbe Sekunde lang „9“. Nach Ablauf der Zusatzleistungszeit arbeitet die Kochzone wieder normal mit der zuvor ausgewählten Leistungsstufe weiter.

Die Zusatzleistung kann einzeln für jede Kochzone ausgewählt werden.

Zusatzleistung zuschalten:





1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der jeweiligen Kochzonenauswahltaste.

3. Stellen Sie die Leistungsstufe „9“ mit der Taste  ein. Nach der Einstellung leuchten „9“ und „A“ abwechselnd auf. Dies bedeutet, dass die Leistungsstufe „9“ ausgewählt wurde und die Zusatzleistung nun aktiv ist.







4. Anschließend legen Sie innerhalb 10 Sekunden die Leistungsstufe fest, mit der das Kochfeld nach Ablauf der Zusatzleistungszeit weiterarbeiten soll; dazu nutzen Sie die Taste . Durch Berühren der Tasten / können Sie eine Leistungsstufe zwischen „9“ und 1 einstellen. (Beispielsweise können Sie sich für Stufe 6 entscheiden.)

5. Während die Zusatzleistung aktiv ist, wechselt die Anzeige ständig zwischen „A“ und „6“ (in unserem Beispiel). Nach Ablauf der Zusatzleistungszeit wird lediglich „6“ angezeigt.

Zusatzleistung abschalten:

- Zum vorzeitigen Abschalten der Zusatzleistung berühren Sie die Taste , bis die Leistungsstufe „0“ erreicht ist.
- Zum Abschalten der Zusatzleistung berühren Sie die Tasten  und  gleichzeitig oder vermindern die Leistung mit der Taste  schrittweise bis auf „0“.


* Erweiterte Zone zuschalten: (* Sofern Ihr Kochfeld mit dieser Funktion ausgestattet ist.)

Die Leistungsstufe der Basiszone muss auf einen Wert größer 0 eingestellt werden. Wählen Sie eine Kochzone mit erweiterter Zone aus; die eingestellte Leistungsstufe blinkt in der Anzeige. Berühren Sie  und  gleichzeitig: Die erweiterte Zone wird zugeschaltet; dies wird durch den Punkt „(,)“ in der Anzeige signalisiert. Zum Abschalten der erweiterten Zone berühren Sie die Tasten  und  noch einmal gleichzeitig. Wenn Sie die Tasten  und  anschließend noch einmal gleichzeitig berühren, wird die Leistung auf Stufe 0 reduziert.

Kindersicherung





Damit das Kochfeld nicht von Kindern eingeschaltet werden kann, können Sie das Gerät gegen unerwünschtes Einschalten absichern. Die Kindersicherung sperrt das Bedienfeld durch spezielle Eingaben in mehreren Schritten. Die Kindersicherung kann nur im Bereitschaftsmodus ein- und abgeschaltet werden.



So sperren Sie das Kochfeld:

1. Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter  ein.
2. Berühren Sie die Tasten  und  mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig.
3. Berühren Sie dann die Taste . Die Kindersicherung ist nun aktiv, in sämtlichen Kochzonenanzeigen erscheint .

Kindersicherung aufheben:

Zum Aufheben der Kindersicherung gehen Sie genau wie beim Sperren vor.

1. Schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter  ein.
2. Berühren Sie die Tasten  und  mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig.
3. Berühren Sie dann die Taste .

Beim Freigeben leuchtet in sämtlichen Kochzonenanzeigen  auf. Die Anzeige  verschwindet nach erfolgreicher Freigabe.

Betriebsdauerbeschränkung

Ihr Kochfeld ist mit einer automatischen Begrenzung der Betriebsdauer ausgestattet. Falls Sie vergessen, eine oder mehrere Kochzonen abzuschalten, werden die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1, unten) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer verknüpft wurde, erscheint 10 Sekunden lang „00“ in der Timeranzeige; anschließend leuchtet die


Restwärmanzeige auf, danach verschwindet die Timeranzeige.

Nach der automatischen Abschaltung ist die Kochzone wieder betriebsbereit und kann ganz normal genutzt werden; die Betriebszeitbegrenzung wird beim Abschalten rückgesetzt.

Leistungsstufe einstellen	Aus – Zeit in Sekunden	Ein – Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Zusatzleistungsdauer in Sekunden
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabelle 1: Leistungseinstellungsparameter, Zykluszeit 47 Sekunden

Restwärmefunktionen

Wenn eine abgeschaltete Kochzone eine Oberflächentemperatur von mehr als 60 °C aufweist, erscheint die Restwärmanzeige  in der Kochzonenanzeige. Wenn die Restwärme auf unter 60 °C abfällt, wird eine „0“ angezeigt.

Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung (beispielsweise durch einen Stromausfall) blinkt die Restwärmanzeige bei Kochzonen, die vor dem Stromausfall wärmer als 60 °C waren. Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen oder die Kochzone ausgewählt und genutzt wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Nach dem Anschluss an die Stromversorgung führt Ihr Kochfeld eine automatische Kalibrierung durch, bei der die Sensoren an die Glas- und Umgebungsbedingungen angeglichen werden. Während der Kalibrierung darf sich nichts auf der Glasfläche über den Sensoren befinden. Zusätzlich darf das Bedienfeld keiner starken Lichteinstrahlung – wie Sonnenlicht, kräftige Halogenbeleuchtung etc. – ausgesetzt werden.

Fehlerursache	Anzeige
Zu starkes Umgebungslicht	F1
Stark flackerndes Licht (Leuchtstoffröhren)	F2
Sensor verdeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4

Tabelle 2: Fehlercodes und Fehlerursachen

Anwendungsbeispiel:

Bei folgender Beleuchtung wird die Kalibrierung ohne Schwierigkeiten durchgeführt:

Beleuchtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt), etwa 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld.

Nach erfolgreicher Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch problemlos unter starker Beleuchtung; beispielsweise bei Beleuchtung mit einem Halogen-Spot mit Reflektor (50 W).

Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kochfeld lässt sich erst dann bedienen, wenn sämtliche Sensoren erfolgreich kalibriert wurden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Falls die Fehlermeldungen F2, F3 oder F4 angezeigt werden, schalten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung sämtliche Lichtquellen in der Umgebung aus oder dunkeln das Fenster vorübergehend ab. Nach erfolgreich abgeschlossener Kalibrierung funktioniert das Bedienfeld auch bei starker Beleuchtung einwandfrei. Im Betrieb passt sich das Bedienfeld automatisch wechselnd starker Umgebungsbeleuchtung an.



Das Bedienfeld arbeitet mit einem speziellen Sensor, der gegen Überhitzung schützt. Wenn dieser Sensor anspricht, wird die zugehörige Kochzone abgeschaltet. Erläuterungen zu Fehlermeldungen finden Sie in der Tabelle.

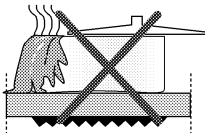
Falls eine Taste ständig (länger als 10 Sekunden) betätigt wird, schaltet sich das gesamte Bedienungssystem ab, Sie hören einen ununterbrochenen Signalton.

5 Reinigung und Pflege

Glaskeramik richtig pflegen

Die Glaskeramik ist robust und alltagstauglich, ihre flache Oberfläche erleichtert die Reinigung. Bitte beachten Sie dennoch die folgenden Hinweise:

- **Schalten Sie das Gerät sofort ab und unterbrechen Sie die Stromversorgung, falls Sie Risse oder Sprünge in der Glaskeramik entdecken.**
- **Halten Sie Kinder grundsätzlich von heißen Gegenständen und Flächen fern.**
- Damit das Kochfeld nicht verschmutzt und nicht verkratzt wird, achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche des Kochfeldes stets sauber und trocken sind.
- Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte; schneiden Sie beispielsweise kein Brot, kein Gemüse und keine Früchte darauf oder darüber.
- Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablage.
- Kochgeschirr mit scharfen Kanten kann das Kochfeld verkratzen, bei kräftigen Stößen auch stark beschädigen.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände aus Zinn, Zink, Kunststoff, Aluminium etc. auf dem Kochfeld ab.
- Solche Materialien können in die Oberfläche einschmelzen, falls sie nicht unverzüglich mit einem Glaskeramikschaaber entfernt werden.
- Nutzen Sie niemals Geschirrtücher oder Schwämme zum Reinigen der Glaskeramik: Falls Spülmittelreste oder andere Verschmutzungen auf die Glaskeramik übertragen werden, kann es beim nächsten Einsatz des Kochfeldes zum Einbrennen und zu Verfärbungen kommen.
- Erhitzen Sie kein leeres Emaille-Kochgeschirr.
- Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Geschirrtypen

Das richtige Kochgeschirr

Achten Sie bei der Auswahl des passenden Kochgeschirrs auf Griffe, die sich leicht fassen lassen und kühl bleiben. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das nicht absolut fest steht und leicht kippen kann. Kochgeschirr, das sich aufgrund seines hohen Gewichtes nicht mühelos bewegen lässt, kann ebenfalls zu Gefährdungen führen. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

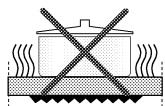
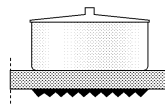
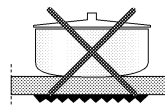
Die richtige Größe

Damit Sie effektiv und sicher arbeiten, setzen Sie nur Kochgeschirr der empfohlenen Größe auf die jeweilige Kochzone.

- Achten Sie darauf, Kochgeschirr zu verwenden, das die Menge der Nahrungsmittel problemlos fassen kann; wichtig, damit nichts überläuft und unnötigen Reinigungsaufwand verursacht.
- Legen Sie keine Topfdeckel auf dem Kochfeld ab.

Setzen Sie Kochgeschirr immer genau auf die Mitte der Kochstelle. Wenn Sie Geschirr von einer Kochstelle zur anderen versetzen, heben Sie das Geschirr immer an: Nicht schieben.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Aluminiumboden. (Dadurch kann sich die Glaskeramik verfärben und Schaden nehmen.)
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Stahl oder hitzebeständigem Glas. Nutzen Sie kein Kochgeschirr aus Materialien wie „Boron-Glas“ oder „Pyrex“; solches Geschirr eignet sich in erster Linie zum Einsatz im Backofen.



- Nutzen Sie kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden.
- Eine optimale Energienutzung erreichen Sie, wenn Sie Kochgeschirr verwenden, das exakt zum Durchmesser der jeweiligen Kochzone passt.
- Bei zu kleinem Kochgeschirr geht Energie verloren.

Frittieren



- Füllen Sie den Topf maximal zu einem Drittel mit Fett oder Öl.
- Lassen Sie das Kochfeld beim Aufheizen und Kochen niemals unbeaufsichtigt.
- Frittieren Sie nicht zu viel auf einmal; dies gilt insbesondere für gefrorene Lebensmittel. Dadurch sinkt die Temperatur – in Folge nehmen die Lebensmittel deutlich mehr Fett auf.
- Trocknen Sie Lebensmittel gründlich vor dem Frittieren, senken Sie das Gargut langsam in das heiße Öl oder Fett ab. Besonders bei gefrorenen Lebensmitteln kann das Fett oder Öl schnell überschäumen oder herausspritzen, wenn solche Speisen zu schnell in den Topf gegeben werden.
- Erhitzen Sie Öl und Fett niemals mit

aufgesetztem Deckel, setzen Sie den Deckel beim Frittieren nicht auf.

- Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs sauber, achten Sie darauf, dass kein Öl daran herunterläuft.

Falls Kochgeschirr springt oder Feuer fängt

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Ersticken Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem feuchten (nicht nassen!) Tuch. Schwere Verbrennungen und andere Verletzungen sind nahezu vorprogrammiert, falls Sie brennendes Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen und damit nach draußen stürmen.



Versuchen Sie niemals, Brände mit Wasser zu löschen. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

6 Reinigung

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten).

- Vergewissern Sie sich vor dem Wiedereinschalten, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind.
- **Sorgen Sie dafür, dass das Kochfeld gründlich abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**
- Vermischen Sie niemals unterschiedliche Reinigungsmittel miteinander; andernfalls kann es zu unvorhersehbaren chemischen Reaktionen kommen.

Außenflächen

Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch. Verzichten Sie grundsätzlich auf spitze oder scharfe Hilfsmittel, verwenden Sie keine Scheuermittel oder Ofenreiniger. Bei hartnäckigen Verschmutzungen greifen Sie auf einen speziellen Glaskeramik-Flüssigreiniger zurück.

Glaskeramik

Reinigen Sie die Glaskeramik am besten nach jedem Einsatz, damit sich nichts einbrennen kann.

1. Wischen Sie die Glaskeramik stets mit einem feuchten, gut ausgewringenen und absolut sauberen Tuch ab, da Rückstände die Glaskeramik beim nächsten Einsatz beschädigen können.
 2. Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch trocken.
- **Verwenden Sie keine Stahlwolle, keine Scheuermittel, keine aggressiven Reinigungsmittel und keine Bleichhaltigen Mittel; solche Substanzen beschädigen die Oberfläche.**
 - Lebensmittelreste und hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit einem handelsüblichen Glaskeramikschraber.

- **Stark zuckerhaltige Speisen wie Eiercreme oder Sirup entfernen Sie sofort (vor dem Abkühlen) mit einem Schaber. Andernfalls kann das Kochfeld permanent beschädigt werden.**
- Spezielle Glaskeramikreiniger können andere Teile des Kochfeldes beschädigen; achten Sie bei der Reinigung der Glaskeramik also gut darauf, wirklich nur diese damit zu reinigen.
- Verzichten Sie auf sämtliche Varianten von Dampf- und Sprühreinigern.

Im Laufe der Zeit...

- Mit der Zeit können sich leichte Verfärbungen von Markierungen und der Glaskeramik allgemein einstellen. Die einwandfreie Funktion Ihres Gerätes wird dadurch jedoch nicht beeinflusst.
- Verfärbungen und leichte Spuren auf der Glaskeramik sind völlig normal.

Vorsicht – Glaskeramikschaaber



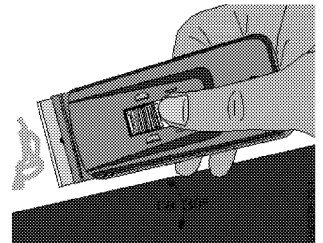
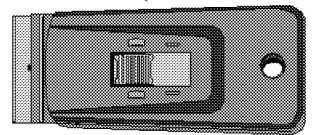
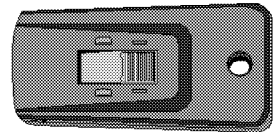
Lassen Sie Glaskeramikschaaber niemals in Kinderhände gelangen; die Klinge ist rasiermesserscharf!

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit schützendem Effekt

Wir empfehlen Mittel, die zusätzlich einen schützenden Effekt bewirken. Der dadurch entstehende Schutzfilm verhindert das Auftreten hartnäckiger Verschmutzungen und optischer Beeinträchtigungen.

Durch übergelaufene Milch oder zuckerfreie Lebensmittel verursachte Krusten lassen sich sowohl im warmen als auch im kalten Zustand entfernen. **Wir empfehlen dazu einen im Fachhandel erhältlichen Glaskeramikschaaber.** Führen Sie den Schaaber in einem möglichst flachen Winkel, damit es nicht zu Kratzern kommt. In keinem Fall dürfen Krusten mit Wellenschliff-Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln entfernt werden.

Kalkflecken (gelbe Rückstände) entfernen Sie mit einer geringen Menge Entkalkungsmittel oder – nach alter Väter Sitte – mit Essig oder Zitronensaft. Geben Sie etwas Reinigungsmittel auf einen Schwamm, wischen Sie die Verschmutzungen fort. Bei hartnäckigem Schmutz lassen Sie das Mittel eine Zeit lang einwirken. Anschließend entfernen Sie Rückstände mit klarem Wasser; danach gut trocknen.



7 Problemlösung

Falls das Kochfeld nicht funktioniert



Falls das Kochfeld nicht richtig funktionieren sollte, prüfen Sie Folgendes:

- Das Gerät wird mit Strom versorgt.
- Die Sicherung oder Hauptsicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. Falls das Gerät nach den obigen Prüfungen nach wie vor nicht richtig funktionieren sollte, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Bitte führen Sie zunächst unbedingt die obigen Prüfungen durch, da wir eine

Gebühr erheben müssen, falls wir keine weiteren Fehler feststellen können.

Kleine Vorkommnisse im Betrieb

- Metallgegenstände dehnen sich bei Erwärmung und Abkühlung aus oder ziehen sich zusammen; dadurch können Geräusche entstehen.
- Falls beim Kochen Dampf auf kühlere Stellen des Gerätes trifft, kondensiert er und bildet Wassertropfchen. Dies ist völlig normal und kein Defekt.

8 Transport

Bewahren Sie den Originalkarton und sonstiges Verpackungsmaterial am besten auf. Transportieren Sie das Kochfeld möglichst in seiner Originalverpackung. Beachten Sie die auf den Karton aufgedruckten Hinweise.

Falls der Originalkarton nicht mehr vorhanden ist

Sichern Sie Kappen und Geschirrauflagen mit Klebeband

Verpacken Sie das Gerät sorgfältig in Luftpolsterfolie (Knackfolie) oder robustem Karton, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

Das Gerät muss aufrecht transportiert werden. Legen Sie keine sonstigen Gegenstände auf das Kochfeld.

9 Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Wir hoffen, dass diese Bedienungsanleitung all Ihre Fragen beantworten konnte.

Falls dies nicht der Fall sein sollte, informieren Sie uns bitte telefonisch.

Falls ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte, nehmen Sie bitte direkt Kontakt zu uns auf: Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen mit Freude weiter und senden Ihnen auch gerne Ersatzteile zu, auf die wir unsere Herstellergarantie gewähren. Notieren Sie bitte die Seriennummer des Gerätes, bevor Sie sich an uns wenden. Diese finden Sie auf einem Aufkleber am Gerät.

Für sämtliche Arbeiten, die nicht von der Garantie abgedeckt werden, erheben wir eine Gebühr.

Die gesetzlich vorgeschriebenen Garantiebestimmungen decken auch Regressansprüche ab. Händlerverpflichtungen im Rahmen der Garantie bleiben davon unberührt. Der Händler muss grundsätzlich Ihr erster Ansprechpartner sein.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum laut Kaufbeleg.

Vergewissern Sie sich bitte, dass Sie das Gerät exakt wie in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient haben, bevor Sie sich an uns wenden.

Chère cliente, cher client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos produits. L'appareil que vous avez acheté répond aux exigences les plus strictes et est simple d'utilisation. Nous vous invitons néanmoins à prendre le temps de lire ces instructions d'utilisation. Elle vous permettront de vous familiariser avec votre appareil et de vous en servir de manière optimale et sans encombre. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité. Nous espérons que vous aurez plaisir à cuisiner avec votre appareil.

Table des matières

1. Caractéristiques techniques 02

Votre appareil 03

2. Informations importantes 04

3. Installation et préparation 07

Utilisation de la griffe de montage 08

Branchement électrique 09

Zone gril 09

4. Utilisation de la table de cuisson 10

Éléments de commande et affichage 10

Mettre la table de cuisson en marche . 11

Sélectionner les plaques chauffantes .. 11

Éteindre la table de cuisson 11

Sécurité enfants..... 12

Sélectionnez la puissance d'appoint ... 12

Activez la zone étendue 12

Limitation de la durée de

fonctionnement 13

Fonction de chaleur résiduelle 13

Calibration du capteur et messages d'erreur 14

5. Entretien et maintenance 15

Entretien de la table de cuisson

céramique 15

Types de casseroles 15

Fritures 16

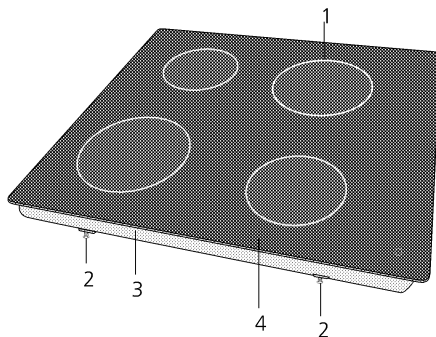
6 Nettoyage 16

7. Diagnostiquer une panne 18

8. Déplacement ultérieur 18

9. Modalités de la garantie 18

1 Caractéristiques techniques



1. Plaque chauffante céramique
2. Griffes de montage
3. Couverture de protection
4. Plan de travail

Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel peut varier.

Dimensions externes	60 cm	80 cm
Largeur	580 mm	770 mm
Profondeur	510 mm	510 mm
Hauteur	55 mm	55 mm
Dimensions des mesures d'installation		
(●) Largeur	560 mm	750 mm
Profondeur	490 mm	490 mm
Tension d'alimentation	220 - 240V ~ 50Hz	

Votre appareil

Les zones de cuisson sont indiquées à l'aide d'inscriptions situées sur la plaque vitrocéramique.

60 cm			HIC
WATT	DIAMETRE	FORME	64400 E					
2200/750	210/120	DUO			X		X	
1200	140	SIMPLE	X X X		X		X	X
1500	160	SIMPLE		X	X		X	
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.						
2000/1100	140/250	EXT					X	X
2400/1500	170/265	EXT						
1800	180	SIMPLE	X X		X		X	
2300	210	SIMPLE		X				
1700/700	180/120	DUO						X
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE					X	
110 - 80	260X170	SIMPLE						
2700/2200/1050	275/210/145	TRIPLE						X
2000/600	210/120	DUO						
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE						
PUISSANCE TOTALE			6000	6800	6700	6900	7000	5600

80 cm		
WATT	DIAMETRE	FORME						
2200/750	210/120	DUO						
1200	140	SIMPLE	x	x	x		x x	x
1500	160	SIMPLE		x	x			x
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.						
2000/1100	140/250	EXT		x				x
2400/1500	170/265	EXT	x			x		
1800	180	SIMPLE	x					
2300	210	SIMPLE						
1700/700	180/120	DUO						
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE						
110- 80	260X170	SIMPLE						
2700/2200/1050	275/210/145	TRIPLE						
2000/600	210/120	DUO	x		x		x x	x
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE		x				
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TOUCHE)				x		
2400/1500	230/180	DUO					x	
110		PLAQUE À RECHAUFFER			x		x	x
PUISSANCE TOTALE			7400	7200	7200	5400	7200	6800

2 Informations importantes

Prenez soin de vous, de votre famille et amis

- **L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les jeunes enfants ou personnes infirmes sans surveillance.**

Surveillez les jeunes enfants afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le risque de décharge électrique, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique provoquée par un impact mécanique.

Veillez contacter notre département service clientèle.

- Il est donc recommandé d'assurer la vitre contre la casse au domicile ainsi que vos effets personnels.
- Si l'appareil doit être installé au dessus d'un placard, installez une barrière. Référez-vous aux instructions d'installation.
- Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient essayer d'atteindre.
- Pendant que vous cuisinez, une surveillance rapprochée est indispensable en permanence.
- Pour les fritures, surveillez l'appareil car les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer facilement. N'essayez jamais d'éteindre les feux d'huile ou de graisse avec de l'eau (risque d'explosion). Éteuffer le feu à l'aide de serviettes humides et maintenez les portes et fenêtres fermées.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.

Prenez soin de votre appareil et de votre domicile



- Nettoyez votre appareil régulièrement, de préférence après chaque usage. Coupez toujours l'alimentation électrique et laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Il est préférable de s'occuper d'un déversement dès qu'il se produit, en prenant les précautions nécessaires comme la surface de l'appareil peut être chaude. Tout déversement laissé sur la surface après avoir cuisiné doit être nettoyé avant que l'appareil soit utilisé de nouveau afin d'en arrêter la cuisson.
- N'utilisez pas de poudres détergentes biologiques ou produits décolorants, de produits nettoyants fortement corrosifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne posez pas d'objets inflammables ou plastiques sur ou près de l'appareil, et ne faites jamais sécher de chiffons mouillés etc. sur l'appareil.
- Ne laissez pas un appareil en marche pendant une durée prolongée sans y poser de récipient.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.
- Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour laver cet appareil.
- Ne fixez pas l'appareil halogène du regard.
- Les surfaces des modèles inox se trouvant à proximité des brûleurs peuvent changer de couleur en raison de l'excès de chaleur avec le temps.

Consignes de sécurité importantes



Cet appareil est conforme à l'état agréé de la technique et aux directives de sécurité applicables. Afin d'éviter

tout dommage et accident, une bonne manipulation de l'appareil est indispensable.

En plus des informations suivantes, veuillez prendre note des renseignements supplémentaires compris dans le texte.

- Ne mettez pas l'appareil en marche si vous observez des dommages visibles tels que fêlures ou fissures sur la surface de la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, veuillez contacter notre service clientèle.

- Aucune modification ou tentative de réparation, surtout au moyen d'outils (tournevis, etc.), ne doit être entreprise sur l'appareil. Les réparations, en particulier celles qui concernent les pièces d'alimentation électrique, sont réservées aux professionnels qualifiés ayant l'expérience de cet appareil en particulier. De mauvaises réparations pourraient occasionner des accidents graves, dommages et pannes. En cas de panne de l'appareil (et avant de contacter notre département service clientèle), veuillez vous référer aux informations situées sous "Termes de garantie". Contacter notre service clientèle si nécessaire.

Comment s'en servir :

- Les infirmes, handicapés mentaux, et autres personnes incapables de faire fonctionner le dispositif de manière convenable, en raison d'une inexpérience ou d'un manque de connaissances, ne doivent utiliser celui-ci que sous surveillance. Cette précaution s'applique également aux enfants.

- La table de cuisson vitrocéramique est réservée à la préparation de denrées et destinée à l'usage domestique. En cas d'usage impropre ou abusif de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages éventuels.

- Ne pas utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.

- Dès qu'une anomalie de fonctionnement est observée ou si, en raison d'actions mécaniques extrêmes par exemple,

des fissures apparaissent sur la plaque vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors tension : éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau d'alimentation électrique (dévissez les fusibles ou désactivez les disjoncteurs à ouverture automatique respectifs).

- Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas être exposés aux zones de cuisson ou ustensiles chauds. L'isolation électrique pourrait être endommagée en conséquence.

Voici comment éviter d'abîmer votre table de cuisson vitrocéramique

La plaque vitrocéramique est non sensible à la chaleur (jusqu'à 650°C) et aux fluctuations de température et résistante aux chocs.

Veuillez néanmoins respecter les consignes suivantes afin d'éviter tout dommage :

- Ne versez en aucun cas de l'eau froide sur les brûleurs chauds.

- Ne montez pas sur la plaque vitrocéramique.

- Un effort soudain pourrait s'avérer critique, lors de l'impact d'une salière par exemple. Il est donc préférable de ne pas ranger de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le fond des ustensiles ainsi que la surface des zones de cuisson soient propres et secs.

- Soulevez toujours et ne faites jamais glisser les ustensiles afin d'éviter de rayer la plaque vitrocéramique et d'user le décor.

- Évitez d'éplucher des légumes sur la surface de la table de cuisson. Les grains de sables peuvent rayer la plaque vitrocéramique.

- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ; veillez particulièrement à ne pas y poser de matériaux inflammables, emballages carton ou plastique. Les objets en étain, zinc ou aluminium (ainsi que les feuilles d'aluminium ou une machine espresso vide) pourraient fondre sur les zones de cuisson et occasionner des dommages.

- Prenez garde à ce que les aliments à haute teneur en sucre et jus n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.

La surface de la plaque vitrocéramique pourrait en être affectée. Nettoyez les débordements immédiatement, même encore chauds.

- Ne posez pas de casseroles ou poêles chaudes sur le cadre du brûleur.

- Lorsque vous procédez au nettoyage, faites attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil, comme cette dernière pourrait occasionner des dommages. Utilisez uniquement des chiffons humides. Ne faites pas gicler d'eau sur l'appareil et évitez d'utiliser un nettoyeur à jet de vapeur.

En ce qui concerne la mise au rebut :

- Veuillez mettre de côté les matériaux d'emballage à recycler et jetez-les dans un lieu d'enlèvement public. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jeux pour enfants.

- Les appareils raccordés de façon permanente (sans prise) doivent être déconnectés du réseau d'alimentation par un électricien qualifié avant d'être déplacés.

- Mettez l'appareil hors d'état de marche avant de vous en débarrasser. Coupez le câble d'alimentation (après l'avoir débranché) ou tout câble de raccordement libre sur l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil soit jeté convenablement.

La ventilation naturelle est importante au fonctionnement normal de l'appareil et pour votre sécurité.

L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, en ouvrant une fenêtre par exemple ou bien en ayant recours à un système d'aération mécanique, comme un ventilateur ou une hotte aspirante, qui ventile vers l'extérieur.

Hygiène alimentaire

- Assurez-vous que la viande, notamment de volaille, a complètement décongelé avant de la faire cuire.

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.

- **Faites toujours appel à un ingénieur qualifié pour tout service concernant votre appareil.**

Important pour les asthmatiques

Avant la première utilisation, les films protecteurs doivent être brûlés. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirez les vapeurs directes pendant la procédure.

3 Préparation et installation

Montage de la table de cuisson encastrable



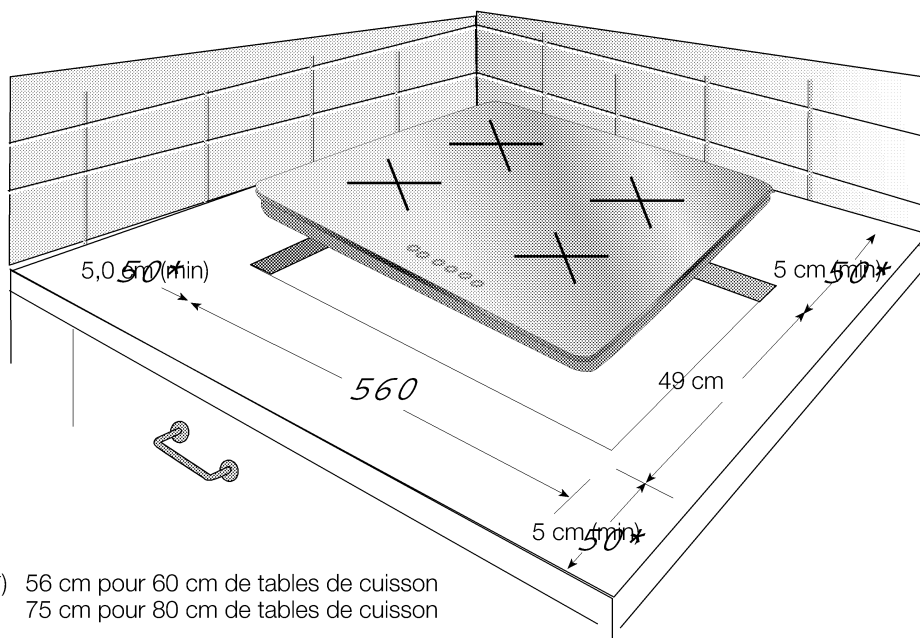
Cette table de cuisson encastrable est destinée à être posée dans la découpe d'un plan de travail.

L'installation est réservée à un professionnel qualifié. Un technicien électrique doit raccorder l'appareil au réseau d'alimentation. De ce fait, les directives locales de sécurité ainsi que les dispositions de branchement technique de la compagnie d'électricité locale doivent être respectées.

L'installation du domicile doit être munie d'un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm (systèmes de fixation des vis, contacteur-interrupteur relié à la terre, interrupteur principal).

Prévoyez un espace minimal de 50 mm entre l'une des parois latérales et le bord de la découpe.

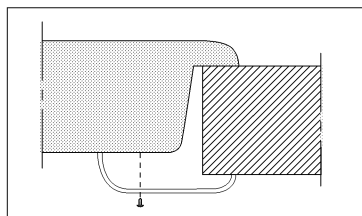
S'il est prévu d'installer un four sous la table de cuisson, celui-ci doit être ventilé.



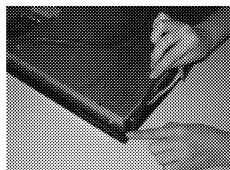
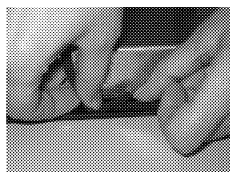
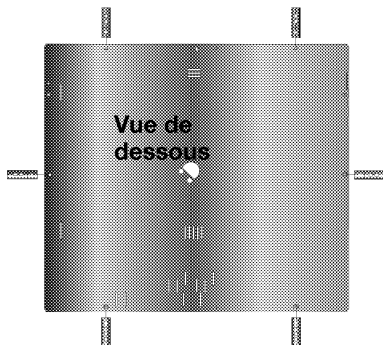
(*) 56 cm pour 60 cm de tables de cuisson
75 cm pour 80 cm de tables de cuisson

En outre, vous pouvez installer votre table de cuisson conformément à la figure illustrée, au moyen d'une griffe de montage. L'utilisation de la griffe de montage peut varier suivant votre modèle.

Utilisation de la griffe de montage (Si disponible)



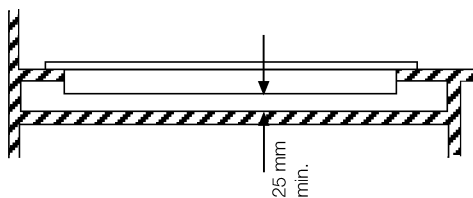
Pour les tables de travail d'une épaisseur de 20 mm, insérez un bois espaceur entre le support et la face inférieure de la table de travail.



1. Préparez la surface de travail selon le schéma.
2. Otez le joint d'étanchéité de l'emballage.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour du cadre en verre, sur la surface inférieure, au cours de l'installation de votre table de cuisson selon le schéma.
4. Positionnez l'appareil au centre de la surface de travail.
5. Serrez les vis des ressorts situés sur le bord inférieur de l'appareil pour mettre l'appareil en place.

Attention : Si vous intégrez la table de cuisson à un plan de travail situé au dessus d'un placard, un rayon séparateur doit être installé comme indiqué ci-dessous. Cela n'est pas nécessaire si vous l'installez au-dessus d'un four encastré.

Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.



Branchement électrique

- Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant que tous les emballages et protection de transport n'ont pas été enlevés.



Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique,

vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.

- Avant d'avoir recours au Service agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.

L'installation de ce produit est réservée à un électricien qualifié

Avertissement !

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon spécial, disponible auprès de notre département service clientèle.

La longueur maximale du câble doit être de 2 m en terme de sécurité de l'isolation.

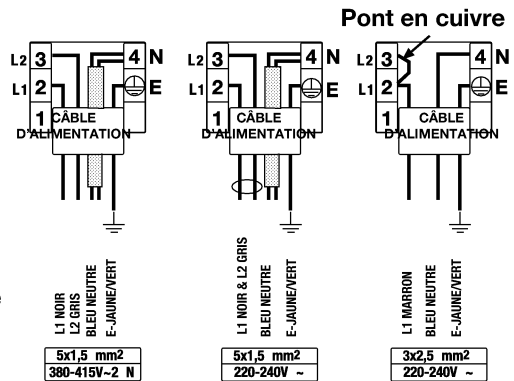
- Le cordon d'alimentation doit passer par le serre-fils.
- Le cordon d'alimentation doit être orienté dans la direction opposée à l'appareil. La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage

occasionné par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre.

L'appareil doit être raccordé au moyen du câble d'origine fourni ou d'un câble techniquement équivalent de type H05RRF 3G 2.5 ou H05RRF 5G 1.5.

- Si un câble est fourni avec votre appareil Raccordement :
 - Marron (3x2,5), Noir & Gris (pour 5x1,5) vers le câble de direct

- Bleu au fil neutre
- Jaune/vert à la terre



Zone grill

Chaleur sélective de la zone de cuisson interne

A, ou

A et **B** et ensemble, ou



Zone de cuisson à circuit simple

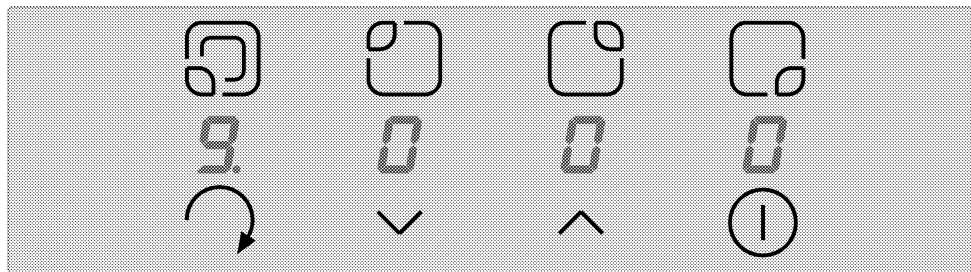


Zone de cuisson à double circuit

Les plaques fast radian (halogène), longues et doubles émettent une lumière éclatante quand on les allume.

4 Utilisation de la table de cuisson


Éléments de commande et affichage





Fonctions

 Interrupteur principal - Touche Marche/Arrêt


 Réglage de chaleur

 Réglage de chaleur

 Manette de sélection de la plaque chauffante (bascule)

 Indicateur de sélection de la plaque chauffante (zone de cuisson)






 Affichage de la plaque chauffante (Réglage de chaleur 0 ...9)

Remarque :


- Cet appareil effectue un contrôle au moyen de l'unité de commande sensitive.
- Toujours garder les bandeaux de commande propres et secs. La moisissure
- Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel ou les fonctions peuvent varier.

Mettre la table de cuisson en marche



Appuyez sur la touche “” sur le bandeau de commande pendant au moins 1 seconde. Les affichages de la plaque chauffante s’allumeront. La plaque de cuisson est prête à l’emploi. Vous pouvez à présent allumer (sélectionner) différentes plaques chauffantes dans les 10 secondes qui suivent. Pendant le fonctionnement de l’interrupteur principal “”, vous n’êtes pas autorisé à faire fonctionner d’autres contrôles.

Tous les affichages “” de la plaque chauffante et toutes les fractions décimales liées clignotent.



La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.



Si l’interrupteur principal “” est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.


Sélectionnez les plaques chauffantes (Zone de cuisson)

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la commande de sélection  de la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, la fraction décimale de l’affichage de la plaque chauffante liée “” clignote.

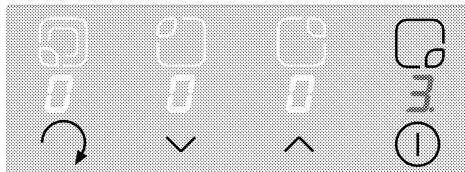
La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.

3. Réglez le niveau de chaleur entre « 1 » et « 9 », ou entre « 9 » et « 1 », en appuyant sur les touches “” ou “”.


Les touches “” ou “” sont munies d’une fonction de répétition. Si vous appuyez sur l’une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer toutes les 0,4 seconde.


Si vous commencez par la touche “”, « 1 » apparaîtra.

La table de cuisson sera réglée automatiquement en mode de réserve si aucun fonctionnement ne se produit sous 10 secondes.






Éteindre la table de cuisson

Si l’interrupteur principal “” est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.





S’il existe une chaleur résiduelle disponible au moment où la table de cuisson est éteinte, celle-ci sera indiquée par un  régulier dans l’affichage de plaque chauffante adaptée.

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de deux manières différentes :

1. Appui simultané sur les touches “” et “”
2. Diminution du réglage de chaleur à « 0 » en appuyant sur la touche “”

1. Appui simultané sur les touches “” et “”

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l’aide de la touche  de sélection de la plaque chauffante. La fraction décimale apparaît à l’écran de la plaque chauffante “”. Les touches “” et “” doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

2. Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche “” de la plaque chauffante souhaitée





La plaque chauffante peut également être éteinte en réduisant le réglage de chaleur à « 0 ».

Charge thermique

Cette fonction facilite la cuisson. Si la charge thermique est active, la plaque chauffante fonctionnera avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-1) La durée de charge thermique dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un « **A** » clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (« **A** » pendant une demi-seconde, et « **9** » pendant une autre demi-seconde) dans l'écran de la plaque chauffante. À l'issue de la durée de charge thermique, la plaque de cuisson s'éteindra, et la valeur du réglage de la chaleur sélectionnée sera indiquée de manière continue.


Chaque plaque chauffante comprend une fonctionnalité de charge thermique.




Allumer la fonction de charge thermique :

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Sélectionnez la valeur « **9** » du réglage de chaleur de la plaque chauffante à l'aide de la touche “”. Après le réglage de chaleur « **9** », « **A** » seront affichés en train d'alterner. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur « **9** » et la fonction de charge thermique sont désormais actives.
4. Ensuite, définissez la valeur de réglage de chaleur souhaitée à laquelle la cuisson continuera à la fin de la durée de charge thermique, à l'aide de la touche “” sous 10 secondes. En appuyant sur les touches “” ou “” de la plaque chauffante, le réglage de chaleur entre « **9** » et « **1** » peut être utilisé. (par exemple, vous définissez le niveau à 6).
5. L'écran affiche « **A** » et « **6** » alternativement pendant la cuisson de charge thermique entre « **A** » et « **6** » (par ex.). À l'issue de la durée de charge thermique, le chiffre « **6** » sera indiqué de manière continue.

Éteindre la fonction de charge thermique :







- La charge thermique peut être éteinte

prématurément en appuyant sur la touche “” jusqu'à ce que le réglage de chaleur « **0** » apparaisse.

- La puissance d'appoint peut être effacée en faisant fonctionner les capteurs “” et “” simultanément ou en réduisant progressivement le niveau en appuyant de “” à “**0**”.

* Activez la zone étendue: (* Si votre appareil est doté de ces fonctions)

La zone de base doit être ajustée à un niveau supérieur à 0.





L'élément chauffant avec un élément chauffant étendu doit être sélectionné (le niveau de cuisson sélectionné clignote à l'écran). Appuyez simultanément sur les boutons “” et “”. La zone étendue est activée, indiquée par le bouton “.” dans l'affichage comportant sept segments. La zone étendue peut être effacée en appuyant à nouveau simultanément sur les boutons “” et “”. Un autre appui simultané de boutons “” et “” réduit le niveau de cuisson à “**0**”.


Sécurité enfants

Afin d'éviter aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche, vous pouvez empêcher la table de cuisson d'être allumée par mégarde. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensitive au cours d'un processus compliqué comportant plusieurs étapes.

Le verrouillage et le déverrouillage de la fonction Sécurité enfants ne sont disponibles qu'en mode de réserve.

Comment verrouille le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal “”.
2. Appuyez sur les touches “” et “” simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche “”.




La fonction Sécurité enfants sera activée et tous les affichages de la plaque chauffante indiqueront le symbole .



fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir tableau-1 ci-dessous) La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionnée. Si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors un symbole « **00** » s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (après 10 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera). Ensuite, l'écran de la minuterie s'éteint.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau et la durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de température est appliquée.

Annuler le verrouillage enfants :

La fonction Sécurité enfants est activée de la même façon qu'elle peut être désactivée

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "0".
2. Appuyez sur les touches  et  simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche .


Tous les écrans de la plaque chauffante affichent  au cours de la période de déverrouillage.  disparaîtra immédiatement après un déverrouillage réussi.

Limitations de la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de

Réglage de chaleur	Plage d'interruption (en secondes)	Plage de démarrage (en secondes)	Limitation de la durée de fonctionnement (en heure)	Durée de charge thermique en seconde
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tableau -1: Paramètres de réglage de température, durée de cycle : 47,0 s

Fonctions de chaleur résiduelle
Une (chaleur résiduelle)  s'affiche à l'écran de la plaque chauffante d'une plaque chauffante désactivée ou d'une table de cuisson si une température de surface supérieure à 60°C était déterminée pour la table de cuisson. Un « **0** » s'affichera à l'écran lorsque la chaleur résiduelle descend en dessous du seuil de 60 °C.
Après une interruption de la tension

d'alimentation, l'écran de l'affichage de la chaleur résiduelle clignote si la plaque chauffante correspondante avait une chaleur résiduelle supérieure à 60 °C avant l'interruption de l'alimentation. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle maximale expire ou que la plaque chauffante soit sélectionnée et activée.

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, vitre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Aucun objet n'est autorisé à couvrir la surface vitrée du capteur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne peut être exposée à une forte illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Raison de l'erreur	Affichage
Témoin ambiant trop élevé	F1
voyant de pulsation solide (tube fluorescent)	F2
Capteur couvert avec un objet brillant	F3
Témoin ambiant fortement fluctuant	F4

Tableau -2: Codes d'erreurs et sources d'erreurs

Exemple de l'application:

La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:

Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique.

Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).

En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès.

Vous devez enlever tous les objets sur la table de cuisson pendant le processus de calibration. Bien plus, le témoin ambiant ne doit pas être très élevé au cours de la calibration.

Si l'utilisateur reçoit les messages F2, F2 ou F4, il devra éteindre toutes les sources de témoin ambiant. Dans le cas contraire, il devra couvrir la fenêtre pendant le processus de calibration après le premier branchement au cordon d'alimentation. Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant.

Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.



La commande sensitive est munie d'un détecteur qui protège contre la surchauffe.

En réponse au détecteur, le brûleur en question sera désactivé. Pour plus d'informations concernant les explications ou messages d'erreur,

veuillez consulter le tableau.

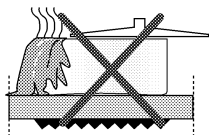
En cas d'enclenchement ininterrompu d'une touche (pendant plus de 10 secondes), le système de commande entier sera désactivé et un signal permanent retentira.

5 Entretien et maintenance

Entretien de la table de cuisson céramique

La surface vitrocéramique est résistante à l'usage quotidien et cette surface plate facilite son nettoyage, veuillez cependant prendre les précautions suivantes.

- **Déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique.**
- **Gardez les enfants à distance des surfaces chaudes.**
 - Afin d'éviter de salir la table de cuisson, assurez-vous que le dessous des récipients de même que la surface de la table de cuisson soient propres et secs avant de vous en servir.
 - N'utilisez pas la surface pour préparer les aliments, couper le pain ou les fruits et légumes par exemple.
 - N'utilisez pas la surface comme espace de rangement ou fonction autre que cuisiner.
 - Faire rayer ou tomber des récipients à arêtes sur la surface peut occasionner des dommages.
 - Ne posez pas de matériaux en plastique, aluminium, etc. sur la surface.
 - Si l'un de ces types de matériaux venaient à fondre sur la surface, nettoyez-le aussitôt à l'aide d'un grattoir spécial.
 - N'utilisez jamais de chiffon ou éponge à vaisselle pour nettoyer la table de cuisson céramique car ils pourraient laisser une couche de produit souillé qui brûlera et sera décolorée à la prochaine utilisation de la table de cuisson.
 - Évitez de faire chauffer des récipients émaillés à vide.
 - Les projections peuvent endommager la surface céramique et occasionner un feu.



Types de casseroles

Sélection du récipient

Lorsque vous choisissez des récipients, recherchez des poignées faciles à tenir et qui resteront froides. Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux. Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à fond plat.

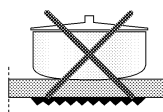
Taille du récipient

Pour une efficacité et sécurité optimale, respectez les tailles de récipient recommandées pour chaque brûleur.

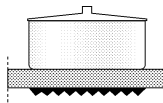
- Utilisez des récipients dont la capacité est suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter tout débordement et nettoyage inutile.
- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.

Placez toujours les récipients au centre des brûleurs. Lorsque vous déplacez des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez les récipients, ne les faites pas glisser.

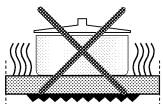
- N'utilisez pas de récipients avec un fond en aluminium. (Cela entraîne la dégradation de la surface vitrocéramique).
- Utilisez des récipients en acier ou en verre résistant à la chaleur. N'utilisez pas de récipients en « verre de bore » ou « Pyrex » qui sont généralement des plats pour le four.



- N'utilisez pas de récipients dont les fonds sont concaves ou convexes.



- Pour obtenir une efficacité optimale, utilisez des récipients adaptés aux diamètres des éléments.



- Si le récipient est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Fritures



- Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.

- Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.

- Ne faites pas frire trop de nourriture à la fois, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.

- Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.

- Ne faites jamais chauffer de la

graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

1. Éteignez la cuisinière.

2. Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide.

Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.



**Ne mettez pas d'eau sur le feu.
Laissez le récipient refroidir pendant au moins 30 minutes.**

6 Nettoyage

Coupez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

- Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).

- **Assurez-vous que la table de cuisson aie refroidi suffisamment avant de procéder au nettoyage.**

- Ne mélangez jamais plusieurs produits de nettoyage car les différents ingrédients actifs peuvent réagir et donner des résultats imprévus.

Extérieur

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils coupants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les taches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide adapté.

Table de cuisson céramique

Nettoyez quotidiennement pour éviter que les salissures continuent à brûler.

1. Rincez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).

2. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

- **N'utilisez jamais de la paille de fer, poudres abrasives, détergents ou produits de nettoyage à base de javel car ils endommageraient la surface.**

- Vous pouvez vous servir d'un grattoir à table de cuisson (disponible auprès de Hob Brite et des magasins locaux de qualité) pour enlever les résidus de projection de nourriture et les traces rebelles de la surface.

- **Les denrées à teneur élevée en sucre telles que la crème anglaise ou le sirop doivent être enlevées aussitôt à l'aide d'un grattoir sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente**

- Les produits de nettoyage adaptés aux tables de cuisson céramiques peuvent endommager d'autres parties de votre cuisinière, faites donc attention aux parties environnantes.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur, ni de bombe pour le nettoyage du dispositif.

Exemples de produits de nettoyage et d'entretien avec agent protecteur :

Il est recommandé d'appliquer des produits ayant un agent protecteur. La couche déposée protège la table de cuisson efficacement contre les taches rebelles et les dommages du décor.

Les dépôts de lait brûlé ou d'aliments à teneur en sucre élevée peuvent être nettoyés à chaud ou une fois refroidis. **Pour cela, nous recommandons un grattoir à lame de rasoir** que vous trouverez dans les magasins spécialisés. Tenez le grattoir en formant un petit angle de façon à éviter les rayures. Ne grattez jamais les dépôts avec un couteau-scie, paille de fer ou autre outil de ce genre.

Enlevez les taches calcaires (taches jaunes) à l'aide d'une petite quantité de produit décalcifiant tel que Durgol, du vinaigre ou du jus de citron. Appliquez le produit avec une éponge et, en cas de salissure plus importante, laissez agir pendant plus longtemps. Ensuite, finissez de nettoyer avec de l'eau.

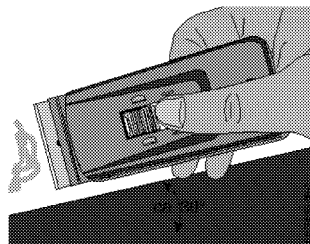
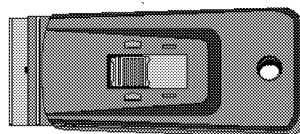
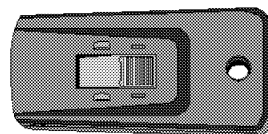
Avec le temps...

- Une légère décoloration des isolants et autres surfaces peut se produire avec le temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
- Les décolorations et traces qui apparaissent sur la table de cuisson céramique sont normales et ne sont pas des défauts.

Prudence



Veillez tenir les enfants à distance du grattoir de la table de cuisson, rangez-le soigneusement.



7 Diagnostiquer une panne

Si la table de cuisson ne fonctionne pas



Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si :

- Il n'y a pas de panne de courant.
- Le fusible a sauté/le disjoncteur s'est déclenché/l'interrupteur d'alimentation général est éteint.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas suite aux vérifications ci-dessus, veuillez contacter votre Service Clientèle.

Veuillez vous assurer d'avoir effectué les vérifications ci-dessus car

vous aurez des frais à payer si aucun défaut n'est détecté.

Caractéristiques de performance pendant l'utilisation

- La production de bruits occasionnés par les pièces métalliques est normale lors de l'utilisation, elle est due à l'expansion et la contraction.
- Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec la surface froide à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

8 Déplacement ultérieur

Conservez soigneusement l'emballage d'origine et autres matériaux d'emballage. Transportez la table de cuisson dans son emballage d'origine. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

Enveloppez le four dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

La table de cuisson doit être transportée en position debout. Ne posez pas d'autres objets sur la cuisinière.

9 Modalités de la garantie

Chère cliente, cher client,
Nous espérons que ces instructions d'utilisation ont répondu à toutes vos questions.

Si ce n'est pas le cas, veuillez nous en informer par téléphone.

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, il est essentiel de nous contacter directement afin d'obtenir l'assistance et les conseils de notre équipe ainsi que les pièces de rechange d'origine accompagnées d'une garantie constructeur. Avant de nous contacter, veuillez vous munir du numéro de série de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette située sur l'appareil.

Avant de nous appeler, assurez-vous néanmoins que toutes les indications contenues dans ces instructions ont été suivies.

Tout service au-delà de l'étendue de la garantie sera facturé.

Les dispositions légales de garantie couvrent votre droit au recours. Cela permet de ne pas affecter l'obligation de disposition de garantie du vendeur. Ce vendeur doit être votre premier point de contact.

La date de votre reçu détermine la période de garantie.

Beste klant!

Wij willen van deze gelegenheid gebruik maken om u te bedanken omdat u ervoor gekozen heeft één van onze producten aan te schaffen. Het toestel dat u hebt aangekocht voldoet aan de hoogste eisen en is gemakkelijk te gebruiken. Toch zou u de tijd moeten nemen om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Zo wordt u vertrouwd met uw toestel en kan u het optimaal en zonder problemen gebruiken. Gelieve de veiligheidsinstructies grondig door te nemen. We wensen u een fijne kooktijd met uw toestel.

Inhoudsopgave**1. Technische Specificaties 02**

Uw toestel 03

2. Belangrijke informatie..... 04**3. Voorbereiding en installatie 07**

Gebruik van de montageklem 08

Elektrische Aansluiting 09

Grillzone 09

4. De kookplaat gebruiken 10**Controle-elementen en Display 10**

Schakel de kookplaat in. 11

Selecteer de kookplaten 11

Schakel de kookplaat uit. 11

Kinderbeveiliging 12

Selecteer power boost 12

Activeer de uitgebreide zone 12

Limiet op de gebruikstijd 13

Functie van restwarmte 13

Sensorkalibratie en foutberichten .14**5. Zorg en Onderhoud 15**

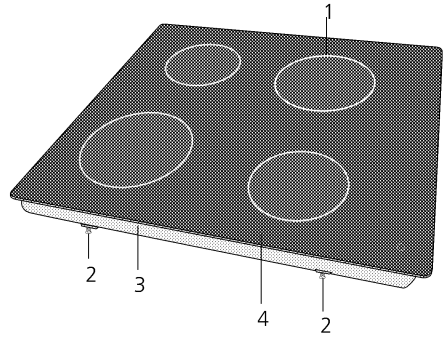
onderhoud keramische kookplaat 15

Types van steelpannen 15

Frituren 16

6. Schoonmaken 16**7. Probleemoplossing 18****8. Toekomstig transport 18****9. Garantievoorwaarden 18**

1 Technische Specificaties



1. Keramische kookplaat
2. Montageklem
3. Beschermhoes
4. Branderplaat

De grafieken en getallen dienen slechts ter illustratie. Het eigenlijke uiterlijk kan verschillen.

Externe afmetingen	60 cm	80 cm
Breedte	580 mm	770 mm
Diepte	510 mm	510 mm
Hoogte	55 mm	55 mm
Afmetingen van de installatiesetting		
(•) Breedte	560 mm	750 mm
Diepte	490 mm	490 mm
Spanningsbron	220 - 240V ~ 50Hz	

Uw toestel

De kookzones zijn aangegeven door middel van merktekens op de glazen, keramische plaat.

60 cm			HIC				
WATT	DIA	VORM	64400 E							
2200/750	210/120	DUO								
1200	140	ENKEL	X	X						
1500	160	ENKEL								
2000/1100	140/240	EXT. GRILL								
2000/1100	140/250	EXT								
2400/1500	170/265	EXT								
1800	180	ENKEL	X	X						
2300	210	ENKEL								
1700/700	180/120	DUO								
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG								
110 - 80	260X170	ENKEL								
2700/2200/1050	275/210/145	DRIEVOUDIG								
2000/600	210/120	DUO								
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG								
TOTAAL VERMOGEN			6000							

Zorg voor uzelf, uw familie en uw vrienden.



• Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

WAARSCHUWING: Om geen risico te lopen op een elektrische schok, sluit u het apparaat onmiddellijk af van het elektriciteitsnet om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden wanneer een barst bemerkt wordt op het keramische glazen oppervlak die veroorzaakt is door een mechanische impact.

Neem contact op met onze klantendienst.

- Het is daarom aangeraden om het glas te verzekeren tegen breken in de familiale verzekering.
- Als het toestel op een kast wordt geïnstalleerd, moet er een barrière worden voorzien. Gelieve ook de installatie-instructies te lezen.
- Het oppervlak wordt warm tijdens gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan tijdens gebruik.
- Bewaar geen voorwerpen die kinderen zouden willen pakken boven het toestel.
- Onder streng toezicht houden tijdens het koken is ten allen tijde essentieel.
- Wanneer u frituurt moet het toestel in het oog gehouden worden, omdat verhit vet en olie makkelijk vlam kunnen vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (ontploffingsrisico!). Doof het vuur met natte handdoeken en houd deuren en ramen gesloten!
- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet per ongeluk gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.
- Controleer of alle knoppen op het apparaat zijn uitgeschakeld na het gebruik.

Let op uw apparaat en op uw huis.



- Maak uw apparaat regelmatig schoon, idealiter na elk gebruik. Sluit het toestel eerst af van het elektriciteitsnetwerk en laat het afkoelen.
- Gemorste etenswaren moet meteen worden opgeruimd, met gepaste zorg gezien het toesteloppervlak warm kan zijn. Al wat gemorst is en op het oppervlak is blijven liggen na het koken moet worden schoongemaakt voordat het toestel opnieuw aangezet wordt om aanbakken te voorkomen.
- Gebruik geen biologische afwasmiddelen of bleekproducten, ruwe schuurmiddelen of chemische schoonmaakproducten voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden naast het apparaat, aangezien de zijkanten heet worden tijdens de werking.
- Plaats geen brandbare of plastieke voorwerpen op of bij het apparaat en leg nooit natte doeken enz. op het apparaat om te drogen.
- Laat een toestel niet lang aanstaan wanneer dit niet bedekt wordt met een pan.
- Gebruik geen water om olie- of vetvuren te doven.
- Warm geen afgesloten voedselverpakkingen op, omdat de druk kan stijgen waardoor de verpakking barst.
- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik de types met platte bodem.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat de reinigen.
- Staar niet naar het halogene toestel.
- De oppervlakken van het model uit roestvrij staal die zich vlak bij de branders bevinden kunnen van kleur veranderen door de overdadige hitte.
- Als het voedingskabel beschadigd is, moet dit worden vervangen door de producent, door zijn onderhoudsdienst of door een gelijkaardige bevoegde persoon om gevaar te voorkomen.

Belangrijke veiligheidsinformatie



Dit toestel is in overeenstemming met de erkende allerlaatste en relevante veiligheidsvoorzieningen. Om

beschadigingen en ongelukken te voorkomen is in de eerste plaats een gepaste hantering nodig. Schenk samen met de volgende informatie ook aandacht aan de overige informatie die in de tekst staat.

- Schakel het apparaat niet aan als er zichtbare beschadigingen zijn zoals barsten of scheuren in het oppervlak van de glazen keramische kookplaat. Neem contact op te nemen met onze klantendienst indien dit het geval is.
- Er mogen geen aanpassingen of reparatiepogingen, in het bijzonder het gebruik van gereedschap (schroevendraaiers, enz.) ondernomen worden aan of op het apparaat. Enkel getrainde professionals die speciaal opgeleid zijn om te werken met dit apparaat mogen reparaties verrichten, in het bijzonder aan de onderdelen van de elektrische voeding. Foute reparaties kunnen leiden tot ernstige ongelukken, beschadigingen en defecten. Gelieve aandacht te schenken aan de informatie onder "Garantievoorwaarden", wanneer het toestel defect is (voordat u contact opneemt met onze klantendienst). Gelieve contact op te nemen met onze klantendienst wanneer dit nodig is.

Hoe te gebruiken:

- Zwakke of mentaal gehandicapte personen en personen die niet in staat zijn het toestel correct te gebruiken door een gebrek aan ervaring of kennis, mogen dit toestel enkel onder streng toezicht gebruiken. Dit geldt ook voor kinderen.
- De glazen, keramische kookplaat mag enkel worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in het huishouden. Wanneer het toestel wordt misbruikt voor een ander doel of foutief wordt gehanteerd, kan geen verantwoordelijkheid voor mogelijke beschadigingen worden verondersteld.
- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.

- Zo snel u een functioneel stoornis bemerkt of wanneer er bv. door een extreem mechanisch effect, barsten ontstaan in de glazen keramische plaat, moet het toestel onmiddellijk worden uitgeschakeld. Zet het toestel uit en maak het los van het elektriciteitsnetwerk (draai zekeringen los of deactiveer respectievelijk automatische stroomonderbrekers).
- Verbindingskabel van elektrische toestellen mogen niet worden blootgesteld aan hete kookzones of heet kookgerief. De elektrische isolatie kan hierdoor beschadigd worden.

Zo kan u beschadigingen aan uw glazen keramische kookplaat vermijden

De glazen keramische plaat is niet gevoelig voor hitte (tot 650 °C) en temperatuurschommelingen, bovendien is ze breek- en krasbestendig tot in bepaalde mate. Lees echter de volgende informatie om beschadigingen te voorkomen:

- In geen geval mag u koud water over de hete branders gieten.
- Klim niet op de glazen keramische plaat.
- Een plotse druk kan ernstig zijn, bv. bij het vallen van een zoutvaatje. Daarom is het beter dat u dit soort voorwerpen niet boven de kookplaat bewaart.
- Voor elk gebruik moet u er zeker van zijn dat zowel de ondergrond van het kookgerief als de oppervlakken van de kookzones schoon en droog zijn.
- Hef het kookgerief altijd op en sleep het niet om krassen en slijtage op de glazen keramische plaat en de omgeving te vermijden.

- Vermijd het schillen van groenten boven het kookplaatoppervlak. Zandkorrels kunnen de glazen keramische plaat bekrassen.

- Gebruik de kookplaat niet als opbergoppervlak, leg er geen brandbare materialen, karton of plastic verpakkingen op. Voorwerpen die gemaakt zijn van tin, zink of aluminium (eveveeens aluminiumfolie of en lege espressomaker) kunnen smelten op de hete kookzones en beschadigingen veroorzaken.

- Let erop dat geen suikerhoudend voedsel of sap in contact komt met de hete kookzones. Het oppervlak van de glazen keramische plaat kan hierdoor vervormd worden. Verwijder overgekookte etenswaren onmiddellijk, zelfs wanneer deze nog warm zijn.

- Plaats geen warme potten of pannen of het frame van de brander.

- Let er tijdens het schoonmaken op dat er geen water in het apparaat stroom, want binnengedrongen water kan beschadigingen veroorzaken. Daarom mag u enkel vochtige doeken gebruiken. Spuit nooit water op het apparaat en gebruik geen stoomreinigers.

Eigen aan het Weggooien:

- Gelieve het verpakkingsmateriaal te sorteren voor recyclage en dit weg te gooien in een publiek containerpark. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen.

- Permanent aangesloten toestellen (zonder stekker) moeten losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet voordat ze verwijderd worden door een gemachtigd electricien.

- Maak het toestel onbruikbaar voor u het weggooit. Sluit de elektriciteitskabel (na het loskoppelen) of eender welke andere losse verbindingkabel van het toestel af.

- Verzeker u ervan dat het toestel correct wordt weggegooid.

Natuurlijke ventilatie is van belang voor het correct functioneren van het toestel en uw eigen veiligheid.

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte volledig ontdood is voor u het kookt.

- Controleer of het voedsel volledig gekookt en zeer heet is.

- **Laat onderhoud steeds over aan de gekwalificeerde onderhoudsmonteur van het toestel.**

Belangrijk voor astmapatiënten

Voor het eerste gebruik moeten de beschermlagen eraf gebrand worden. Er zal rookontwikkeling zijn, maar dit is erg normaal.

Zorg ervoor dat de kamer zeer goed wordt geventileerd tijdens het uitbrandproces.

Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

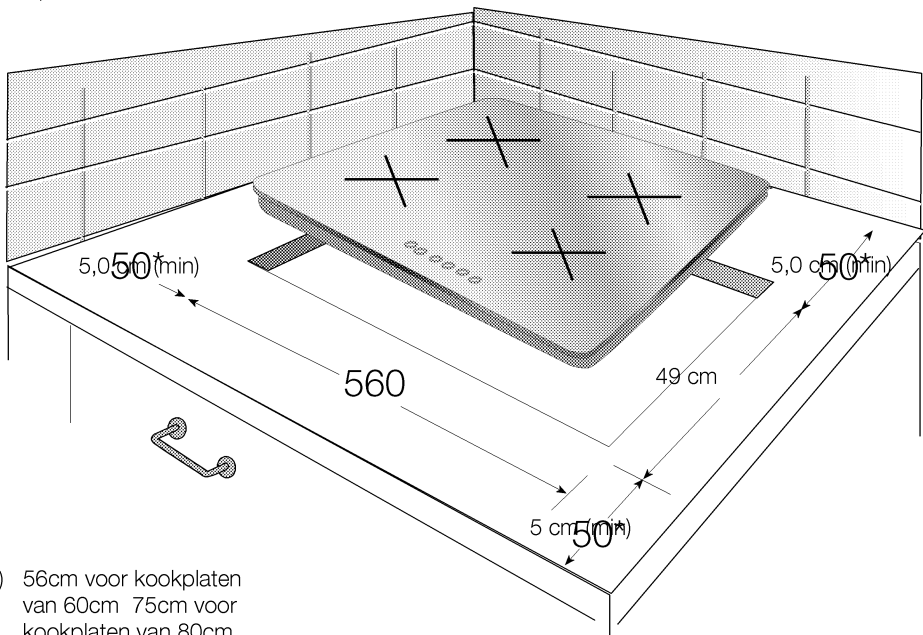
3 Voorbereiding en installatie

Montage van de ingebouwde kookplaat



Deze ingebouwde kookplaat is bedoeld om in holte van een tafelblad ingepast te worden. Het inpassen mag enkel gebeuren door een opgeleide professional. Een professioneel electricien moet het toestel aansluiten op het elektriciteitsnet. Daarbij moeten zowel de lokale veiligheidsvoorzieningen als de technische verbindingvoorzieningen van de lokale elektrische energiemaatschappij worden gerespecteerd.

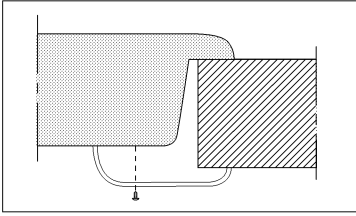
Een onderbrekingsvoorziening voor alle polen met een contactopening van minstens 3 mm moet ingebouwd worden in de huisinstallatie (schroefhoudende toestellen, gearde conductorschakelaar, hoofdschakelaar). De afstand van een hoge zijwand tot de zijkant van de holle hoek moet minstens 50 mm bedragen. Als er een fornuis geïnstalleerd wordt onder de kookplaat, moet dit worden geventileerd.



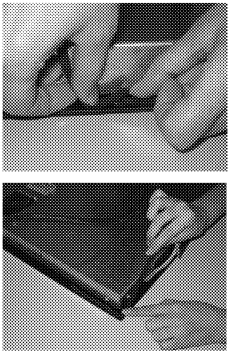
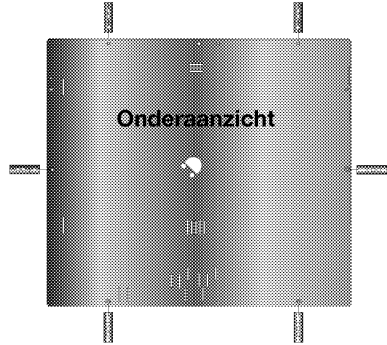
(*) 56cm voor kookplaten van 60cm 75cm voor kookplaten van 80cm

Bovendien kan u uw kookplaat installeren zoals op de geïllustreerde figuur door middel van een montageklem. Het gebruik van de montageklem kan verschillen naargelang uw model.

Gebruik van de montageklem (als deze beschikbaar is)



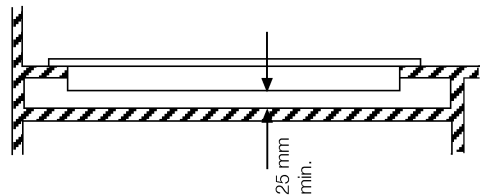
Voor een werkbladdikte van minder dan 20 mm steek een houten tussenstuk tussen de steun en de onderkant van het werkblad.



1. Bereid het werkblad voor zoals weergegeven.
2. Verwijder de afdichting uit de verpakking.
3. De afdichting die in de verpakking zit, moet bevestigd worden rond het glazen frame van het lager oppervlak tijdens de installatie van uw kookplaat, zoals weergegeven.
4. Plaats het toestel centraal in het werkblad.
5. Draai de schroeven van de veren die zich aan de onderkant van het toestel bevinden aan om het toestel vast te maken op deze positie.

Aandacht: Wanneer u de kookplaat installeert boven een kast, moet er een verdelende plaat worden geïnstalleerd zoals op bovenstaande afbeelding. Wanneer dit boven een onderliggende oven wordt geïnstalleerd, is dit niet nodig.

Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden aangeraakt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.



Elektrische Aansluiting



- Sluit het toestel niet aan op de voeding voordat alle verpakking en vervoerbescherming verwijderd is.

Voor uw toestel met het elektriciteitsnet verbonden wordt, kijkt u om er zeker van te zijn dat de spanning en frequentie die op het ratinglabel staat overeenkomt met uw vermogensvoorziening.

- Voor u beroep doet op een geautoriseerde ondersteunende dienst moet de elektrische bedrading van uw huis klaar zijn voor aansluiting.

Dit product mag enkel geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde electricien.

Waarschuwing!

Dit toestel moet van aarding zijn voorzien.

Als de voedingsdraad die verbonden wordt met het elektriciteitsnet beschadigd is, moet deze vervangen worden door een speciale voedingsdraad die beschikbaar is bij onze klantendienst.

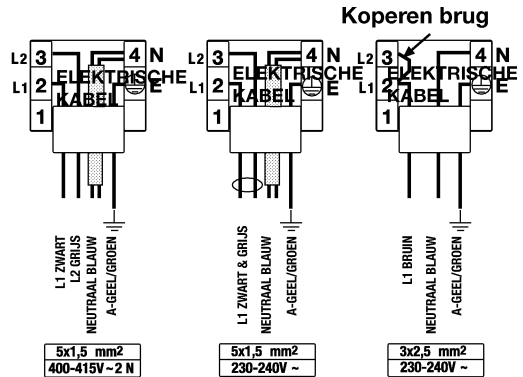
De lengte van de kabel moet max. 2 m zijn voor isolatieveiligheid.

- De elektriciteitskabel dient door de kabelklem te lopen.
- De elektriciteitskabel moet weggeleid worden van het toestel.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid af voor welke schade dan ook als gevolg van het overgebruik zonder gearde fitting.

Het toestel moet aangesloten worden met de bijgeleverde originele kabel of een technisch equivalent van het type H05RRF 3G 2.5 of H05RRF 5G 1.5.

- Als een kabel geleverd wordt bij uw toestel Aansluiting;
 - Bruin (3 x 2,5) Zwart & grijs (voor 5 x 1,5) voor draad onder spanning
 - Blauwe tot neutrale draad
 - Geel/groen voor aarding



Grillzone

Selectieve verhitting van de interne kookzone

A, of

A en **B**samen, of



Kookzone met enkele kring

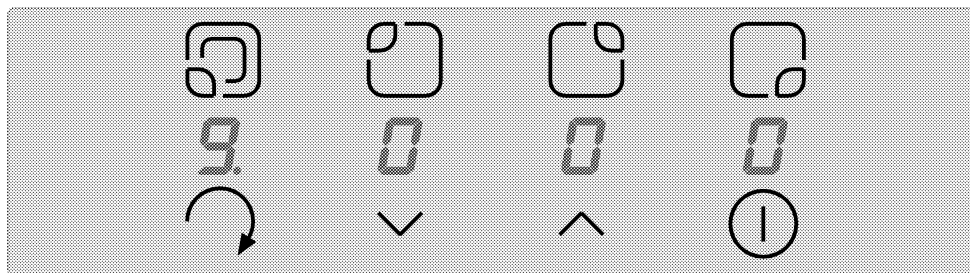


Kookzone met dubbele kring

De snelle radiaal (halogeen), borden verbranden door dat stralende licht wanneer ze voor het eerst AAN staan.

4 De kookplaat gebruiken

Controle-elementen en Displays



Bevat

 Hoofdknop - AAN/UIT-knop


 Warmte-instelling

 Warmte-instelling

 Kookplaatselectiecontrole
(tuimelschakelaar)

 Kookplaat (kookzone)
Selectie-indicator



 Kookplaatdisplay (warmte-instelling 0...9)

Opmerking:

- Dit apparaat wordt gecontroleerd aan de hand van de aanraakgevoelige controle-unit.
- Houd de bedieningspanelen steeds zuiver en droog. Vocht en vuil kunnen het functioneren belemmeren.
- De grafieken en getallen dienen slechts ter illustratie. Het eigenlijke uiterlijk of de eigenlijke functies kunnen verschillen.

Schakel de kookplaat in.

Raak de "⏻" toets in het controlepaneel minstens 1 seconde aan. De displays van de kookplaat zullen oplichten. De kookplaat is klaar voor gebruik. U kan nu verschillende kookplaten inschakelen (selecteren) binnen de volgende 10 seconden. Wanneer u de hoofdknop gebruikt "⏻", is het niet toegestaan andere bedieningen te gebruiken.

Op de displays van de kookplaat knippert "0" en alle gerelateerde decimale punten.

De kookplaat zal automatisch in standby-modus gaan als er niet mee wordt gewerkt binnen de 10 seconden.

Als de hoofdknop "⏻" aangeraakt wordt voor meer dan 2 sec, wordt de kookplaat uitgeschakeld en opnieuw in standby-modus gezet.

Selecteer kookplaten (kookzone)

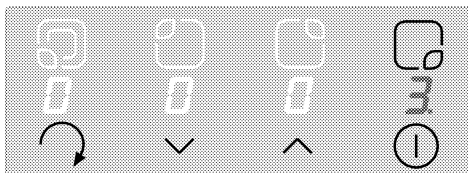
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de selectieknop "↻" van de kookplaat aan voor de kookplaat van uw keuze. Na het kiezen van de kookplaat zal het decimale punt van de display van de gekozen kookplaat "0" knippen.

3. Stel het warmteniveau in tussen "1" en "9" of "9" en "1" door te drukken op de "∧" of "∨" toetsen.

De "∧" of "∨" toetsen zijn uitgerust met een herhalingsfunctie. Als u één van deze toetsen lange tijd aanraakt, zal het warmteniveau geleidelijk aan stijgen of dalen om de 0,4 seconde.

Als u begint met de "∧" toest zal "9" verschijnen.
knipperen.

De kookplaat zal automatisch in standby-modus gaan als er niet mee gewerkt wordt binnen de 10 seconden.



Schakel de kookplaat uit.

Als de hoofdknop "⏻" aangeraakt wordt voor meer dan 2 sec, wordt de kookplaat uitgeschakeld en opnieuw in standby-modus gezet.

Wanneer er resthitte beschikbaar is op het moment dat de kookplaat uitgeschakeld wordt, zal dit aangegeven worden door een vaste "0" op de relevante kookplaatdisplay.

Afzonderlijke kookplaten uitzetten:

Een bepaalde kookplaat kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Gelijktijdig aanraken van de "∧" en "∨" toetsen
2. Reductie van de warmte-instelling tot "0" door de "∨" toets aan te raken.

1. Gelijktijdig aanraken van de "∧" en "∨" toetsen

De gewenste kookplaat moet gekozen worden met de kookplaatselectie "↻" toets. Het decimale punt verschijnt op de kookplaatdisplay "0". De "∧" en "∨" toetsen moeten tegelijkertijd aangeraakt worden om de kookplaat uit te schakelen.

2. Reductie van de warmte-instelling tot "0" door de "∨" toets van de gewenste kookplaat te bedienen.

De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden door de warmte -instelling te reduceren tot "0".

Warmteboost

Deze functie maakt koken gemakkelijker. Als de warmteboost actief is, kan de kookplaat gebruikt worden aan maximum vermogen gedurende een tijdsperiode (zie tabel-1). Warmteboosttijd is afhankelijk van het gekozen warmteniveau. Dit wordt aangegeven door een flinkerende "A" afgewisseld met de warmte-instellingswaarde (ongeveer een halve seconde "A" en een halve seconde "9") op de kookplaatdisplay. Aan het einde van de warmteboosttijd, zal de kookplaat geleidelijk aan de warmte-instellingswaarde die u gekozen heeft verminderen.

Elke kookplaat is uitgerust met de warmteboostfunctionaliteit.

Warmteboost aanzetten:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Selecteer de gewenste kookplaat door de kookplaatselectieknoppen aan te raken.
3. Selecteer de warmte-instelling "9" van de kookplaat door gebruik te maken van de "▲"toets. Na het instellen van de warmte, zullen "9" en "A" afwisselend weergegeven worden. Dit betekent dat de warmte-instellingswaarde "9" en de warmteboostfunctie nu actief zijn.

4. Stel vervolgens de gewenste warmte-instelling in waarop het koken zal verdergaan na het einde van de warmteboosttijd, door gebruik te maken van de "▼"toets binnen de 10 seconden. Door de "▲" of "▼" toetsen van de kookplaat aan te raken, kan de warmte-instelling tussen "9" en "1" gebruikt worden. (bv. u stelt niveau 6 in).

5. De display wisselt tijdens het koken met warmteboost af tussen "A" en "6" (bv). Aan het einde van de warmteboosttijd wordt "6" voortdurend weergegeven.

Warmteboost uitzetten:

- De warmteboost kan vroegtijdig uitgeschakeld worden door de "▼" toets aan te raken tot de warmte-instelling "0" verschijnt.
- De Power Boost kan gewist worden door tegelijkertijd gebruik te maken van de "▲" en "▼" sensor of het niveau stapsgewijs te verminderen door de "▼" aan te raken tot de "0" bereikt is.


* Activeer de uitgebreide zone: (* Als uw kookplaat is uitgerust met deze functie)

De basiszone moet aangepast worden naar een level groter dan 0. Verwarmer met uitgebreide verwarmers moet geselecteerd worden (Geselecteerd kookniveau flinkt op het display) Raak "▲" en "▼" sensor gelijktijdig aan: Uitgebreide zone is geactiveerd, aangegeven door de "." (punt) zevendelige display. Uitgebreide zone kan gewist worden door opnieuw tegelijkertijd de "▲" en "▼"sensor aan te raken. Het opnieuw gelijktijdig aanraken van de "▲" en "▼" sensor herleidt het kookniveau naar "0".

Kinderbeveiliging

Om te voorkomen dat kinderen de kookplaten aanzetten, kunt u de kookplaat beschermen tegen onopzettelijke inschakeling. De kinderbeveiligingsfunctie is voorzien om de aanraakgevoelige controle-unit te vergrendelen in een ingewikkeld meerstappenproces. Kinderbeveiliging aan- en uitzetten is enkel mogelijk in de standby-modus.

Hoe kan u de module vergrendelen:

1. Zet de kookplaat aan door gebruik te maken van de hoofdknop "0".
2. Raak de "▲" en "▼" knoppen gelijktijdig aan gedurende minstens 2 seconden.
3. Raak daarna "▲" knop nog eens aan. De kinderbeveiligingsfunctie zal geactiveerd worden en alle kookplaatdisplays zullen het  symbool weergeven.

Kinderbeveiliging uitzetten:

De kinderbeveiliging kan worden uitgeschakeld op dezelfde manier als waarop deze wordt ingeschakeld.

1. Zet de kookplaat aan door gebruik te maken van de hoofdknop "0".
2. Raak de "▲" en "▼" knoppen gelijktijdig aan gedurende minstens 2 seconden.
3. Raak daarna de "▼" knop nog eens aan.

Alle kookplaatdisplays geven  aan tijdens de uitzetperiode.  zal onmiddellijk na het succesvol uitzetten verschijnen.

Limieten op de gebruikstijd

De kookplaat heeft een limiet op de gebruikstijd. Als één of meer kookplaten onopzettelijk niet worden uitgeschakeld worden, zal de kookplaat automatisch uitgezet worden na een bepaalde tijd. (zie tabel 1 lager) De limiet op de gebruikstijd is afhankelijk van de geselecteerde warmte-instelling. Als er een timer verbonden is met de kookplaat dan zal een **"00"** verschijnen op de timerdisplay

gedurende 10 seconden. (na 10 seconden zal de restwarmte-indicator oplichten). Vervolgens valt de timerdisplay uit.

Nadat de kookplaat automatisch is uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven is, is de kookplaat opnieuw bruikbaar en is de maximum gebruikstijd voor deze warmte-instelling weer van toepassing.

Warmte-instelling	UIT- tijdsperiode in s	AAN- tijdsperiode in s	Limiet van de gebruikstijd in u	Warmteboostduur in s
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabel -1: Warmte-instellingsparameters, Cyclustijd 47,0 s

Functies van restwarmte

Een **"H"** (restwarmte) licht op op de kookplaatdisplay van een uitgeschakelde kookplaat als de kookplaat een oppervlaktetemperatuur van meer dan 60°C vaststelt. Een **"0"** zal oplichten op de display wanneer de restwarmte onder 60°C zakt.

Na een stroomonderbreking gebeurt het dat de restwarmtedisplay flakkert als de corresponderende kookplaat een restwarmte van meer dan 60 °C had voor de stroomonderbreking. De display blijft knipperen tot de max. restwarmtetijd verlopen is of de kookplaat geselecteerd en geactiveerd wordt.

Sensorkalibratie en foutberichten

De kookplaatcontrole voert een automatische kalibratie uit met betrekking tot de sensor-, glas- en omgevingscondities, nadat de hoofdstroom is toegepast. Er mogen geen objecten de glazen zone van de sensor bedekken tijdens de kalibratie. Bovendien kan de kookplaatcontrole niet blootgesteld worden aan sterke verlichting, zoals zonlicht, sterke halogeenlampen, enz.

Foutmelding	Scherm
Omgevingslicht te fel	F1
Sterk flikkerlicht (fluorescerende buis)	F2
Sensor bedekt door een fel object	F3
Sterk veranderend omgevingslicht	F4

Tabel-2: Foutcodes en bron van fouten

Toepassingsvoorbeeld:

De kalibratie wordt zonder problemen uitgevoerd wanneer de volgende verlichting van toepassing is:

Verlichting met een lichtpeertje zonder reflector (100 W, melkglas) 70 cm boven de glazen keramische kookplaat.

Na een succesvolle kalibratie is het functioneren van de kookplaat ook gegarandeerd wanneer er sterke verlichting is, bijvoorbeeld bij een halogeenspot met reflector (50W).

Als er zich een fout voordoet wordt de kalibratie herhaald, totdat de omstandigheden goed zijn voor een geslaagde kalibratie. Het gebruik van de kookplaatcontrole is enkel mogelijk, als de kalibratie van alle sensoren succesvol voltooid is.



De aanraakgevoelige controle heeft een sensor die beschermt tegen oververhitting. De relevante branders worden uitgezet in reactie op deze sensor. Voor informatie over uitleg en foutmeldingen, gelieve naar de kaart te kijken.

U moet alle voorwerpen van de kookplaat verwijderen tijdens het kalibratieproces. Bovendien mag het omgevingslicht niet te fel zijn tijdens de kalibratie. Wanneer de berichten F2, F2 of F4 verschijnen moet de gebruiker alle bronnen van omgevingslicht uitzetten of het raam bedekken tijdens het kalibratieproces na de eerste aansluiting met de elektrische leiding. Na een succesvol afgerond kalibratieproces laat de controle een zeer hoge graad van omgevingslicht toe. Tijdens het gebruik van de kookplaatcontrole past het zich voortdurend aan en rekalebreert het aan de hand van de veranderingen in de omgevingsomstandigheden.

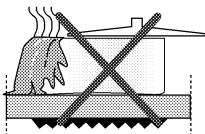
Wanneer een knop non stop wordt geactiveerd (langer dan 10 seconden), wordt het hele controlesysteem uitgeschakeld en zal er een permanent signaal weerklinken.

5 Zorg en Onderhoud

Onderhoud van de keramische kookplaat

Het keramische glazen oppervlakken is sterk in dagelijks gebruik en zijn vlak oppervlak maakt het makkelijk te reinigen, maar gelieve wel volgende voorzorgsmaatregelen te volgen.

- **Sluit het apparaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet af, wanneer u een barst vindt in het keramische glazen oppervlak.**
- **Houdt kinderen weg van warme oppervlakken.**
- Om vuil op de kookplaat te vermijden, zorgt u ervoor dat de onderkant van de potten en pannen en het oppervlak van de kookplaat schoon en droog zijn voor gebruik.
- Gebruik het oppervlak niet voor voedselbereiding, bv. brood snijden of het snijden van groenten en fruit.
- Gebruik het oppervlak niet als opslagplaats of andere doeleinden die niets met koken te maken hebben.
- Het krassen over of laten vallen van potten met scherpe hoeken op het oppervlak kan beschadigingen veroorzaken.
- Plaats geen stoffen als plastic, aluminium enz op het oppervlak.
- Elk van dergelijk materiaal dat gesmolten is op het oppervlak moet onmiddellijk verwijderd worden met een kookplaatschraper.
- Gebruik nooit een vaatdoek of spons om de keramische kookplaat schoon te maken, omdat deze een laag met vuil schoonmaakmiddel op de kookplaat kunnen achterlaten dat zal verbranden en verkleuren de volgende keer dat de kookplaat gebruikt wordt.
- Vermijd het opwarmen van lege email potten.
- Spetters kunnen het keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.



Types van steelpannen

Keuze van de pan

Bij het kiezen van pannen, kijkt u best uit voor handvaten die gemakkelijk kunnen vastgehouden worden en koel blijven. Voorkom dat pannen onstabiel staan en gemakkelijk omslaan. Volle potten die te zwaar zijn om eenvoudig te verplaatsen kunnen een gevaar opleveren. Gebruik alleen potten of pannen met een platte bodem.

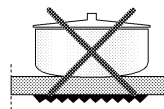
Grootte van de pan

Voor maximum efficiëntie en veiligheid, gebruikt u best de aangewezen pangroottes voor iedere brander.

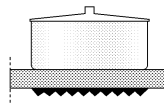
- Gebruik pannen met voldoende capaciteit voor de hoeveelheid voedsel die gekookt wordt. Dit voorkomt dat ze overkoken en onnodig reinigingswerk veroorzaken.
- Plaats deksels niet op de branders.

Zet pannen altijd in het midden van de branders. Wanneer u pannen van de ene brander naar de andere verplaatst dient u de pannen altijd op te tillen; dus niet schuiven.

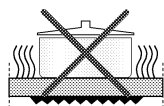
- Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Deze resulteren in de beschadiging van het keramische glazen oppervlak).
- Gebruik stalen of hittebestendige glazen potten. Gebruik geen potten die gemaakt zijn van materiaal als "boorglas" of "Pyrex", die meestal gemaakt zijn voor in de oven.



- Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



- Optimale efficiënt wordt bereikt door gebruik te maken van pannen die overeenkomen met de diameter van de elementen.



- Als de pan te smal is, wordt energie verspild.

Frituren



- Vul de pan nooit met meer dan een derde met vet of olie.
- Laat deze nooit onbeheerd achter tijdens het verwarmen of het koken.
- Frituur niet te veel (vooral bevroren) eten tegelijkertijd. Dit verlaagt enkel de temperatuur van de olie of het vet te fel en resulteert zo in vet voedsel.
- Droog eten altijd grondig af voordat u het frituurt en laat het langzaam in de hete olie of vet zakken. Bevroren eten in het bijzonder zal schuim en spetters veroorzaken als het te snel wordt toegevoegd.
- Verhit nooit vet en frituur nooit met een deksel op de pan.
- Houdt de buitenkant van de pan schoon en vrij van olie- of vetspatten.

In het geval van een frituurpanbrand of andere

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Doof de vlammen met een vuurdeken of een vochtige doek.
Brandwonden en verwondingen worden bijna altijd veroorzaakt door het oppakken van de brandende pan en ermee naar buiten te lopen.



Gebruik geen water op het vuur. Houdt de pan koel voor minstens 30 minuten.

6 Schoonmaken

Sluit AF van het elektriciteitsnet voor het schoonmaken.

- Voor u de plaat opnieuw inschakelt, controleert u of alle bedieningen zich in de UIT-positie bevinden.
- **Zorg ervoor dat de kookplaat voldoende is afgekoeld voor u ze begint te reinigen.**
- Meng nooit verschillende schoonmaakproducten, omdat deze verschillende actieve stoffen kunnen bevatten die kunnen leiden tot onverwachte resultaten.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Geen scherpe voorwerpen, schurende reinigers of detergents gebruiken. Gebruik gepaste schoonmaakmiddelen voor hardnekkige vlekken.

Keramische kookplaat

Maak dagelijks schoon om te vermijden dat vuil aanbrandt.

1. Spoel altijd goed af met een schone doek die is uitgewrongen in schoon water (aangezien resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen bij een volgend gebruik van de kookplaat).
2. Maak het oppervlak droog met een zachte doek.
 - **Gebruik geen staalwol, ruwe poeders, detergents of schoonmaakmiddelen op basis van bleekmiddel, omdat deze het oppervlak zullen beschadigen.**
 - U kan een keramische kookplaatschraper (verkrijgbaar op Hob Brite en goede plaatselijke winkels) gebruiken om gemorste etensresten en hardnekkige vlekken te verwijderen van het oppervlak.

- **Voedsel met suiker zoals pudding en siroop moeten onmiddellijk worden verwijderd zonder te wachten tot het oppervlak afgekoeld is. Anders kan de kookplaat permanent worden beschadigd.**
- Schoonmaakmateriaal dat geschikt is voor keramische kookplaten kan andere onderdelen van uw fornuis beschadigen, draag dus zorg voor de omliggende delen.
- Gebruik geen stoom- of sprayreinigers om het toestel schoon te maken.

Geschikte schoonmaak- en onderhoudsproducten met een beschermend effect zijn bijvoorbeeld:

Het gebruik van materialen met een beschermend effect is aangeraden. Het laagje dat achterblijft, beschermt de kookplaat in hoge mate tegen lastige vlekken en beschadigingen aan het toestel.

Korsten van overgekookte melk en eten zonder suiker kunnen verwijderd worden in zowel warme als koude staat. **Aangeraden hiervoor is een messcherpe schraper** die aangekocht kan worden in een speciaalzaak. Houd de schraper in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korsten mogen in geen geval worden verwijderd met gekartelde messen, staalwol of een gelijkaardig product.

Verwijder calciumplekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid antikalkmiddel zoals Durgol, azijn of citroensap. Breng het middel met een spons aan en laat het enige tijd inwerken, indien het gaat om hardnekkig vuil. Spoel de kookplaat nadien af met water.

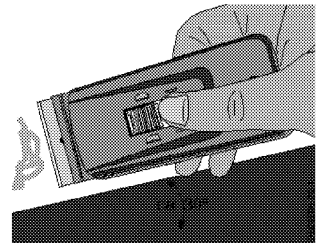
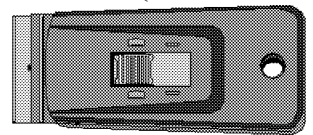
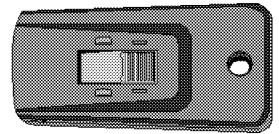
Na verloop van tijd...

- Lichte verkleuring van voeringen en andere oppervlakken kan optreden na verloop van tijd. Dit heeft geen invloed op het functioneren van het toestel.
- Verkleuringen en vlekken die op de keramische kookplaat verschijnen zijn normaal en geen fout.

Waarschuwing kookplaat



Gelieve kinderen weg te houden van de kookplaat schraper en deze veilig op te bergen.



7 Probleemoplossing

Als de kookplaat niet werkt



Als het apparaat niet bereikt, kijk dan of:

- De stroom aan staat.
- De zekering gesprongen is/ de stroomonderbreker losgesprongen is / de hoofdverdeelerschakelaar uitgeschakeld is.

Als het toestel hierna nog steeds niet werkt, neemt u best contact op met onze klantendienst.

Gelieve eerst zeker de bovenstaande checks te doen, want als er geen fout gevonden wordt, zal er een kost aangerekend worden.

Prestatiekenmerken bij gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen lawaai maken wanneer ze in gebruik zijn, dit ligt aan de uitzetting en inkrimping.
- Wanneer tijdens het koken stoom geproduceerd wordt en deze in contact komt met het koele oppervlak aan de buitenkant van het toestel, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is erg normaal en geen fout.

8 Toekomstig transport

Bewaar het originele karton en ander verpakkingsmateriaal op een veilige plaats. Verplaats de kookplaat in de originele doos. Volg de instructies die gedrukt staan op de doos.

Als u de originele doos niet meer bezit;

Bescherm de randjes en pansteunen met plakband.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De kookplaat moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

9 Garantievoorwaarden en condities

Beste klant,

Wij hopen dat deze eigenaarsinstructies al uw vragen hebben beantwoord.

Als dit niet het geval is, gelieve ons te informeren op het telefoonnummer.

Als er zich een probleem zou voordoen met uw toestel, is het belangrijk dat u ons direct contacteert om hulp of tips te verkrijgen van ons team, samen met de origineel vervangonderdelen met een garantie van de fabrikant. Voor u ons belt, moet u het serienummer van het toestel opzoeken. Dit staat op de sticker die zich op het apparaat bevindt.

Voor u ons contacteert, moet u nakijken of alle aanwijzingen in deze instructies nageleefd zijn. Alle diensten die buiten de garantie vallen, worden gefactureerd.

De vereiste garantievoorwaarden omvatten uw recht op hulp. Het geeft de mogelijkheid aan de handelaarsgarantievoorwaardenverplichting om onaangetast te blijven. Deze handelaar moet uw eerste contactpersoon zijn.

De datum van uw verkoopbewijs is doorslaggevend voor de garantieperiode.