

Glaskeramik-Kochfelder
Table de Cuisson Vitrocéramique
Glazen keramische kookplaat

HIC 64400

HIC 64401

HIC 64402

HIC 84401

BEKO

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 techniques02**

Votre appareil03

2. Informations importantes04**3. Installation et préparation07**

Utilisation de la griffe de montage08

Branchement électrique09

Zone gril09

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

Charge thermique 12

Éteindre la table de cuisson 12

Allumer les doubles et triples zones 13

Verrouillage des touches 14

Sécurité enfants..... 14

Fonction minuterie 15

Limitation de la durée de fonctionnement 17

Fonction de chaleur résiduelle 17

Calibration du capteur et messages d'erreur 18**5. Entretien et maintenance 19**

Entretien de la table de cuisson

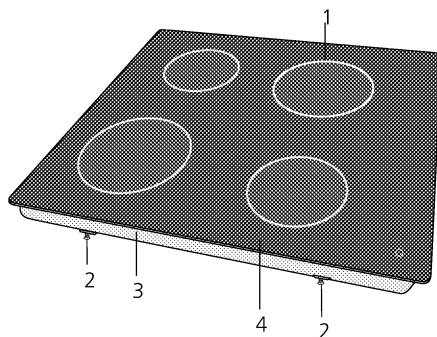
céramique 19

Types de casseroles 19

Fritures 20

6 Nettoyage20**7. Diagnostiquer une panne22****8. Déplacement ultérieur22****9. Modalités de la garantie22**

1 Caractéristiques techniques



- 1. Plaque chauffante céramique
- 2. Griffe de montage
- 3. Couvercle 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 N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Votre appareil

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

60 cm			HIC 64400	HIC 64401	HIC 64402	HIC 64403									
WATT	DIAMETRE	FORME															
2200/750	210/120	DUO				X		X									
1200	140	SIMPLE	X	X	X		X		X		X		X				
1500	160	SIMPLE				X		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			HIC 84401									
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'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.

3 Préparation et installation

Montage de la table de cuisson encastrable



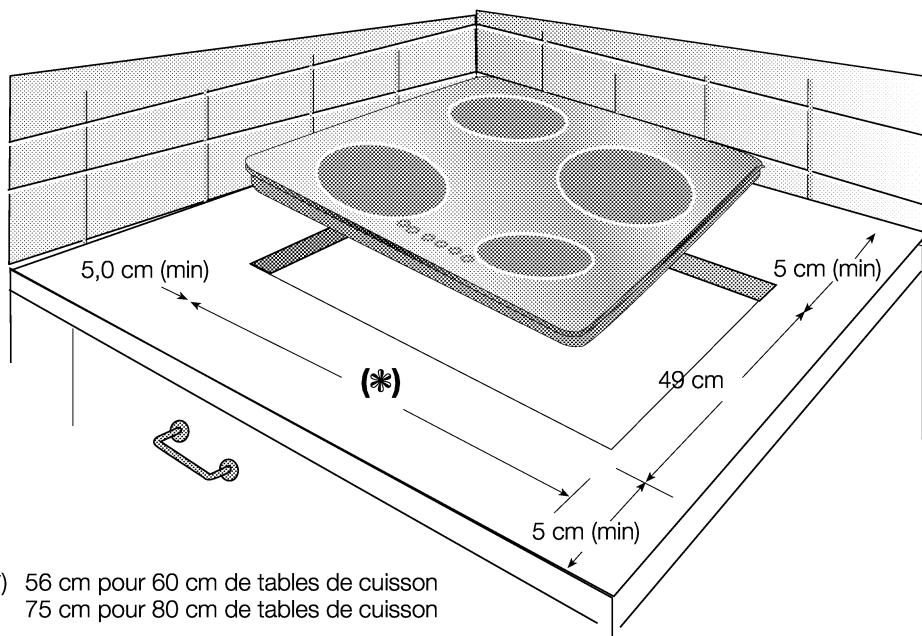
Cette table de cuisson encastrable est destinée à être posée dans la découpe d'un plan de travail.

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.

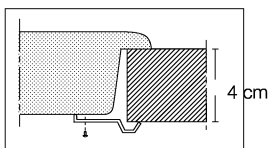
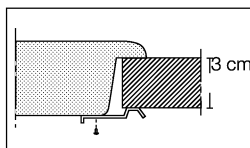


(*) 56 cm pour 60 cm de tables de cuisson
75 cm pour 80 cm de tables de cuisson

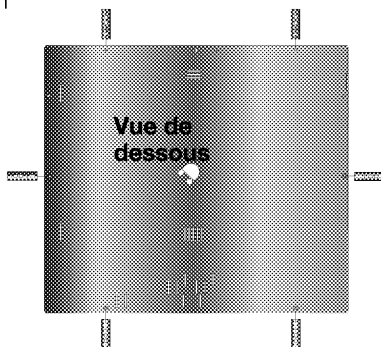
En outre, vous pouvez installer votre table de cuisson conformément à la figure illustrée, au moyen d'une griffe de montage. L'utilisation de la griffe de montage peut varier suivant votre modèle.

Utilisation de la griffe de montage (Si disponible)

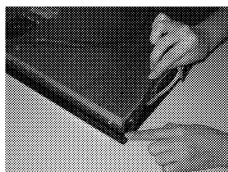
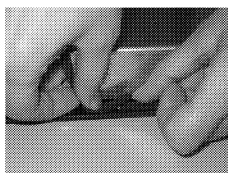
1. Si l'épaisseur du plan de travail est de 3 cm ; 2. Si l'épaisseur du plan de travail est de 4 cm ;



Dans ce cas là, la griffe de montage sera vissée à partir du deuxième trou.



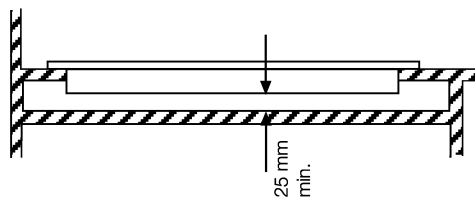
Pour les tables de travail d'une épaisseur de 30 mm, insérez un bois espaceur entre le support et la face inférieure de la table de travail.



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

Zone gril

Chaleur sélective de la zone de cuisson interne

A, ou

A et **B** et ensemble, ou

A et **B** et **C** ensemble



Plaque chauffante à double circuit avec zone de cuisson étendue



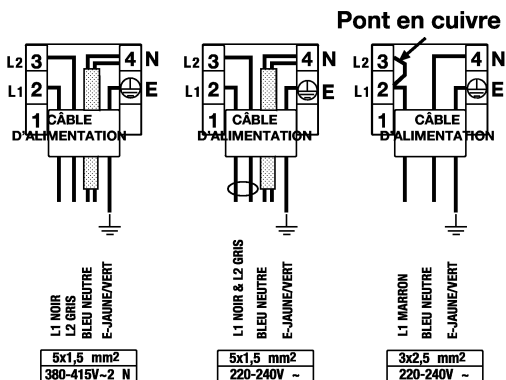
Zone de cuisson à double circuit

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 de cuisson à triple circuit



Zone de cuisson à circuit simple



Plaque chauffante à circuit simple avec zone de cuisson étendue



Zone de cuisson étendue

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

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)

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.

- Si le réglage de chaleur « **9** » va être choisie comme sous sélection de la charge thermique et aucun faible réglage de chaleur n'est choisi, le clignotement sera terminé sous 10 secondes. La charge thermique n'est plus active.

Éteindre la table de cuisson

Si l'interrupteur principal « **⓪** » 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 adapté.

Éteindre chaque plaque chauffante :

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

1. Appui simultané sur les touches « **▲** » et « **▼** »
2. Diminution du réglage de chaleur à « **0** » en appuyant sur la touche « **▼** »
3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante correspondante. (Si la fonction Minuterie est disponible)

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 « **0.0** ». 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** ».

Fonction minuterie *

Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante est automatiquement éteinte au temps sélectionné.

La minuterie fournit les fonctionnalités

Minuteur :

Le minuteur ne dépend d'aucune plaque chauffante. En conséquence, qu'une plaque chauffante soit sélectionnée ou non ne pose aucun problème.

1. Commencez à activer le minuteur en appuyant sur la touche "⊖". L'écran du minuteur affichera « 00 » et un point dans le coin inférieur droit "⏱". Le minuteur est désormais actif.
2. Ensuite, réglez la valeur du temps voulu en appuyant sur les touches "▲" et "▼".
3. Une fois que l'heure est réglée, la minuterie commence le compte à rebours.

Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.

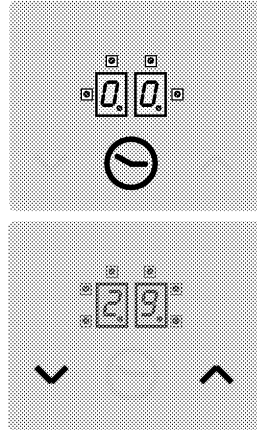
Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.

1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (Le niveau de plaque chauffante doit être au préalable défini entre 1 et 9)
2. Commencez à activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "⊖" comme dans le cas du minuteur. L'écran du minuteur affichera « 00 » et un point dans le coin inférieur droit "⏱". Le minuteur est désormais actif.
3. Vous devez appuyer une deuxième fois sur la touche "⊖" pour activer la minuterie de la plaque chauffante. À présent, la minuterie peut être attribuée.

suivantes:

La touche de commande sensitive peut exécuter simultanément jusqu'à 4 minuteries attribuées à une plaque chauffante et 1 minuteur. Toutes les minuteries ne peuvent être utilisées qu'en mode de fonctionnement.



4. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "▲" et "▼".

Pour régler les minuteries de la plaque chauffante supplémentaires :

1. Appuyez à nouveau sur la touche "⊖" après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque chauffante active attribuée à une minuterie. La recommandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "⏱".
2. Réglez la valeur du temps voulu à l'aide des touches "▲" et "▼".
3. La minuterie en cours d'exécution de celle de la plaque chauffante réglée est indiquée par un voyant lumineux "⏱" statique.

- En appuyant une nouvelle fois sur la touche “☹”, d’autres minuteriers peuvent être attribuées à d’autres plaques chauffantes activées.
- L’écran de la minuterie changera en une heure qui se terminera d’abord après 10 sec.
- Les voyants lumineux “☹☹” allumés de manière statique sur l’écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d’exécution.
- En faisant basculer la touche “☹”, vous

Annuler les minuteries :

Vous devez d’abord sélectionner la minuterie en faisant basculer la touche “☹” jusqu’à ce que celle-ci s’affiche.

La valeur peut alors être annulée de deux façons différentes :

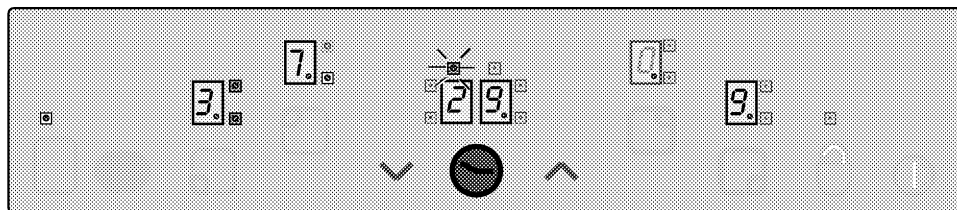
- Diminuer en appuyant sur la commande “▼” jusqu’à ce que le symbole « 00 » apparaisse à l’écran de la minuterie.

pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteriers de plaque chauffante et le minuteur. L’attribution est toujours indiquée par le voyant lumineux “☹” de l’avant gauche clignotant.

Si aucun voyant lumineux ne clignote, la valeur du minuteur est affichée à l’écran de la minuterie.

- Appuyez sur les touches “^” et “v” simultanément pendant une demi seconde jusqu’à ce que le symbole « 00 » s’affiche à l’écran de la minuterie.

Lorsque le temps est écoulé, la sonnerie retentira. Vous devez appuyer sur n’importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.



Valeur restante de l’affichage de la minuterie de la plaque chauffante 3 (voyant lumineux) à l’écran du minuteur.

(Les voyants lumineux allumés indiquent les minuteriers en cours d’exécution pour les plaques chauffantes 1 et 4, non affichés à l’écran de la minuterie).

Fonction Plaque à réchauffer (si disponible)

La fonctionnalité Plaque à réchauffer d’une zone pour faire chauffer offre un niveau de chaleur supplémentaire compris entre 0 et 1, garde ainsi les denrées au chaud. Vous pouvez activer la fonctionnalité Plaque à

réchauffer en appuyant sur la touche “☹” : Ensuite, le voyant lumineux “☹” clignotera. Appuyez à nouveau sur le symbole “☹” afin de désactiver la zone pour faire chauffer.

Limitations de la durée de fonctionnement

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

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) «**H**» 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 ce 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.



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,

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.

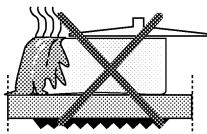
veuillez consulter le tableau. En cas d'enclenchement ininterrompu d'une touche (pendant plus de 10 secondes), le système de commande entier sera désactivé et un signal permanent retentira.

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.

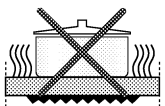
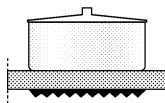
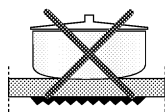
Taille du récipient

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 cuisinières, 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.

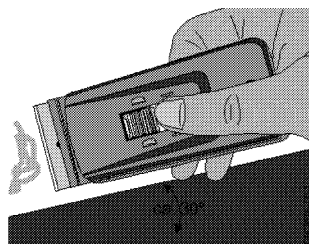
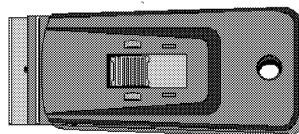
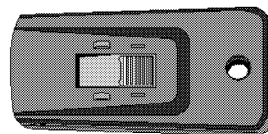
Avec le temps...

- 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

déecté.

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.



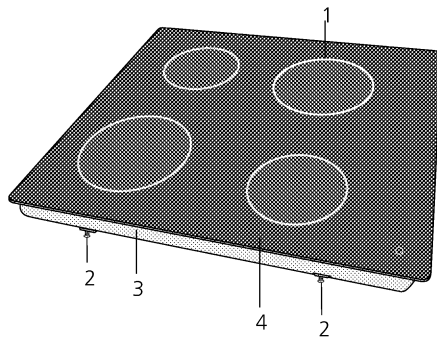
Geachte Klant

We maken van deze gelegenheid gebruik om u te bedanken voor de aankoop van een van onze producten. Het toestel dat u hebt aangekocht voldoet aan de strengste eisen en is gemakkelijk te gebruiken. We adviseren u echter de tijd te nemen om deze bedieningsinstructies grondig door te lezen. Op deze manier leert u uw nieuwe toestel kennen en zult u het optimaal en zonder problemen leren gebruiken. Lees in het bijzonder de veiligheidsinformatie. We wensen u veel kookgenot.

Inhoud

1. Technische specificaties	02	Sensorkalibratie en foutberichten .	18
Uw toepassing	03	5. Zorg en onderhoud	19
2. Belangrijke informatie.....	04	Reinigen van vitrokeramische kookplaat	19
Vorbereiding en installatie.....	07	Soorten potten	19
Gebruik van de montageklem	08	Frituren	20
Elektrische aansluiting	09	6 Schoonmaken	20
Braadzone	09	7. Problemen oplossen	22
4. Werking van de kookplaat	10	8. Toekomstig transport	22
Bedieningselementen en displays .	10	9. Garantiebepalingen en -voorwaarden	22
De kookplaat inschakelen	11		
Kookplaten selecteren	11		
Turbofunctie	12		
De kookplaat uitschakelen	12		
Dubbele en drievoudige kookzone inschakelen	13		
Toetsvergrendeling	14		
Kinderslot	14		
Timerfunctie	15		
Werktijdbeperking	17		
Functie restwarmte	17		

1 Technische specificaties



1. Vitrokeramische kookplaat
2. Montageklem
3. Beschermende afsluiting
4. Branderplaat

De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratiedoeleinden. Hun werkelijk uitzicht 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 installatie-instelling		
(•) Breedte	560 mm	750 mm
Diepte	490 mm	490 mm
Netspanning	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Uw toepassing

De kookzones zijn aangeduid door markeringen op de keramische glasplaat.

60 cm			HIC 64400	HIC 64401	HIC 64402	HIC 64403
WATT	DIA	VORM						
2200/750	210/120	DUO			X	X		
1200	140	ENKEL	X	X	X	X	X	X
1500	160	ENKEL		X	X	X	X	
2000/1100	140/240	EXT. BRADEN						
2000/1100	140/250	EXT				X	X	
2400/1500	170/265	EXT						
1800	180	ENKEL	X	X	X	X		
2300	210	ENKEL		X				
1700/700	180/120	DUO						X
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG					X	
110 - 80	260X170	ENKEL						
2700/2200/1050	275/210/145	DRIEVOUDIG						X
2000/600	210/120	DUO						
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG						
TOTALE WATTAGE			6000	6800	6700	6900	7000	5600

80 cm			HIC 84401
WATT	DIA	VORM						
2200/750	210/120	DUO						
1200	140	ENKEL	x	x	x	x	x	x
1500	160	ENKEL		x	x			x
2000/1100	140/240	EXT. BRADEN						
2000/1100	140/250	EXT		x				x
2400/1500	170/265	EXT	x		x			
1800	180	ENKEL	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	x		x		x	x
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG		x				
2100/1750/900	350/200/145	COMBI (TOETS)				x		
2400/1500	230/180	DUO					x	
110		WARMHOUDPLAAT			x	x	x	x
TOTALE WATTAGE			7400	7200	7200	5400	7200	6800

2 Belangrijke informatie

Zorg voor uzelf, familie en vrienden



- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakkere personen zonder

toezicht.

Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

Pas op!: Om het risico op een elektrische schok te vermijden, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak veroorzaakt door een mechanische impact.

U moet contact opnemen met onze klantendienst.

- Daarom is het raadzaam om het glas via de familiale verzekeringspolis te laten verzekeren tegen glasbreuk. Indien het apparaat moet worden geïnstalleerd boven een kast, dan moet een barrière worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Plaats geen items boven het apparaat die kinderen zullen proberen te nemen.
- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Bij het frituren mag het toestel niet onbewaakt blijven omdat heet vet en olie gemakkelijk vuur kan vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (er is explosiegevaar!). Doof het vuur met natte doeken en houd deuren en ramen gesloten!
- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het gebruik.

Zorg voor uw apparaat en uw woning



- Reinig uw toestel regelmatig, liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en laat het apparaat eerst afkoelen.
- Bij het overlopen moet dit onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien het apparaatoppervlak heet kan zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor het apparaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.
- Gebruik geen biologisch waspoeder, bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om te reinigen.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijkanalen heet worden tijdens de werking.
- Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij het toestel en plaats ook nooit natte doeken enz. op het toestel om te drogen.
- Laat het toestel niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.
- Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te reinigen.
- Staar niet naar de halogeen kookplaat.
- De oppervlakken nabij de branders van de modellen in roestvrij staal, kunnen in de loop van de tijd van kleur veranderen omwille van de buitensporige hitte.

Belangrijke veiligheidsinformatie



Dit toestel is conform de erkende staat van de techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsbepalingen.

Om schade en ongelukken te voorkomen, moet het toestel echter op de aangewezen manier worden behandeld.

Houd bijgevolg rekening met deze en volgende informatie in dit document.

- Neem het toestel niet in gebruik als er zichtbare schade is zoals barsten of breuken in de keramische plaat. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.

- Er mogen aan het toestel geen wijzigingen of herstellingen worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen speciaal daartoe opgeleid personeel mag herstellingen uitvoeren, in het bijzonder aan de elektrische onderdelen. Onoordeelkundige herstellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken, schade en defecten.

In geval van een defect van het toestel, raadpleeg de informatie in het deel "garantievoorwaarden" voor u contact opneemt met onze klantendienst. Avorens contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Gebruik:

- Zwakkere of mentaal gehandicapte personen en personen die het toestel niet correct kunnen bedienen omwille van gebrek aan ervaring en kennis, mogen het toestel enkel onder nauw toezicht gebruiken. Dit geldt ook voor kinderen.

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om huishoudelijke gerechten te bereiden. Indien het toestel verkeerd wordt gebruikt of voor een ander doel wordt gebruikt of niet correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de geleden schade.

- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.

- Zodra een functioneel defect is opgetreden of wanneer, bijv. door een

extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit bedrijf worden genomen: schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact (of verwijder de zekeringen of schakel de automatische zekeringen uit).

- De verbindingssnoeren van de elektrische toestellen mogen niet worden blootgesteld aan de warme kookzones of het kookmateriaal. Hierdoor kan de elektrische isolatie worden beschadigd.

Op deze manier kunt u schade aan uw keramische kookplaat voorkomen

De keramische kookplaat is ongevoelig voor hitte (tot 650 °C) en voor temperatuurschommelingen en is, tot op een bepaalde hoogte, ongevoelig voor breuken en krassen.

Om schade te voorkomen dient u echter volgende informatie op te volgen:

- Giet nooit koud water op de hete vuren.
- Ga nooit op de keramische glasplaat staan.

- Door een plotse spanning kunnen problemen ontstaan, bijvoorbeeld als de kookplaat in contact komt met een zoutmolen. U bewaart dergelijke kookattributen best niet boven de kookplaat.

- Voor elk gebruik moet u nakijken of de onderkant van het kookmateriaal en het oppervlak van de kookzones schoon en droog zijn.

- Kookpotten nooit verschuiven en altijd optillen om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en slijtage ontstaat op de sierstrips.

- Vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels kunnen krassen maken op de keramische glasplaat.

- Gebruik de kookplaat niet als opslagruimte, let er vooral op geen brandbaar materiaal: kartonnen dozen of plasticverpakkingen op de kookplaat te zetten. Voorwerpen uit tin, zink of aluminium (ook aluminiumfolie of een lege koffieverpakking) kunnen op het hete oppervlak van de kookzone smelten en schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of sappen in contact komen met de warme kookzones. Hierdoor kunnen strepen ontstaan op het oppervlak van de keramische glasplaat. Ruim overgekookt vocht meteen op, ook als de plaat nog heet is.

- Plaats geen hete potten of pannen op de rand van de kookplaat.

- Zorg er tijdens het schoonmaken voor dat geen water in het toestel binnendringt. Insijpelend water kan schade veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen stoomreinigers.

Afvalbehandeling:

- Sorteert de verpakking en breng deze naar een containerpark.

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed.

- Permanent aangesloten toestellen (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden losgekoppeld alvorens het toestel wordt opgehaald.

- Zorg ervoor dat het toestel niet meer kan werken alvorens het te laten ophalen: knip de stekker van het snoer (na deze eerst uit het stopcontact te hebben gehaald) en verwijder alle bestaande losse verbindingskabels.

- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt opgehaald.

Natuurlijk ventilatie is belangrijk voor het correct functioneren van het apparaat en voor 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 grondig ontdooid zijn voor het bereiden.

- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn.

- **Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

Belangrijk voor astmapatiënten

Voor het eerste gebruik, moet een beschermende laag worden afgebrand. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

3 Voorbereiding en installatie

Montage van de inbouwkookplaat

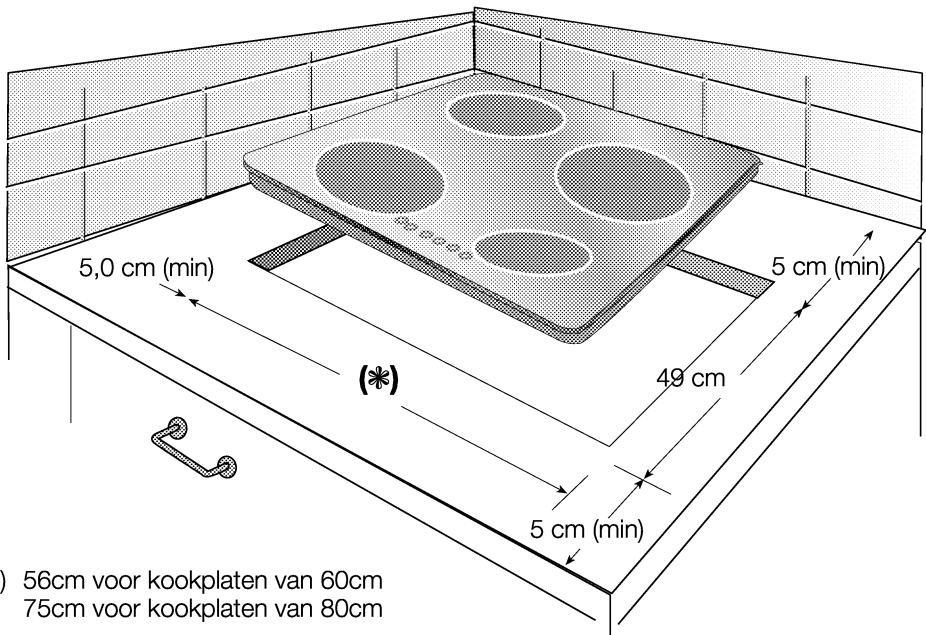


De inbouwkookplaat is bedoeld om te worden ingebouwd in een opening van het werkblad. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een geschoolde professional. Een elektricien moet het toestel aansluiten op de netstroom. Hierbij moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de voorzieningen voor de technische aansluitingen van de plaatselijke elektriciteit

tsmaatschappij worden nageleefd. Er moet een scheidingschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, gearde schakelaar, hoofdschakelaar)

De afstand van de muur tot de rand van de opening in de hoek moet minstens 50 mm bedragen.

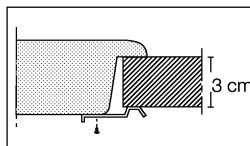
Als onder de kookplaat een oven moet worden geplaatst, moet deze worden geventileerd.



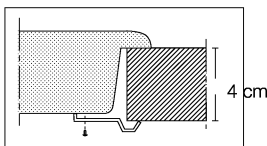
Daarnaast kunt u uw kookplaat installeren volgens de illustratie via een montageklem. Het gebruik van een montageklem kan variëren afhankelijk van uw model.

Gebruik van de montageklem (indien beschikbaar)

1. Als het werkblad 3 cm dik is;



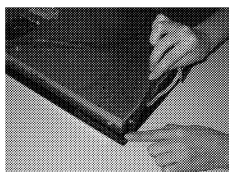
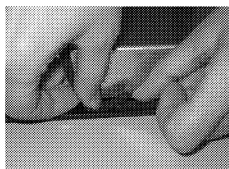
2. Als het werkblad 4 cm dik is;



In dit alternatief wordt de montageklem in het tweede gat geschroefd.



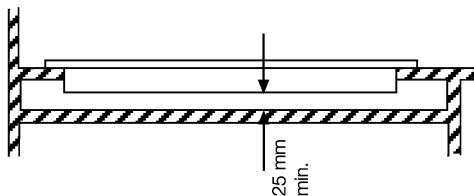
Bij een werkbladdikte van minder dan 30 mm, plaatst u een houten afstandstuk tussen de beugel en de onderzijde van het werkblad.



1. Bereid het werkkoppervlak zoals getoond.
2. Verwijder de pakkingdichting van de verpakking.
3. De dichting in de verpakking moet worden bevestigd rond het glazen frame op het lagere oppervlak tijdens de installatie van uw kookplaat zoals getoond.
4. Plaats het apparaat centraal in het werkkoppervlak.
5. Draai de schroeven van de veren vast aan de basis van het apparaat om het apparaat op zijn plaats te bevestigen.

Opgepast: Wanneer een kookplaat boven een kast wordt geïnstalleerd, moet een scheidingsplaat zoals in de illustratie worden geïnstalleerd. Wanneer boven een 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 op de stroomtoevoer aan totdat alle verpakking en transportbescherming werd verwijderd.



Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

- Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling. Dit product mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien.

Pas op!

Dit toestel moet worden geaard.

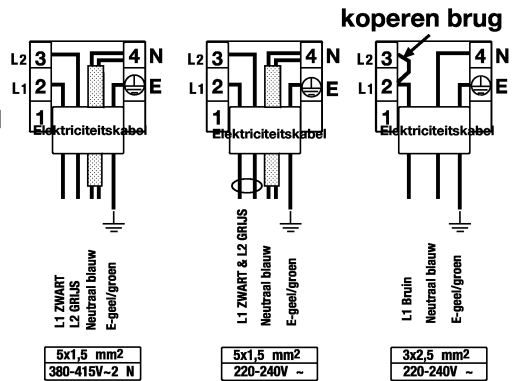
Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij onze dienst na verkoop.

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

- De elektriciteitskabel moet door de kabelklem worden geleid.
 - De elektriciteitskabel moet van het apparaat weg worden geleid.
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van

de oven zonder correcte aarding. Het toestel moet worden aangesloten met behulp van het meegeleverde netsnoer of een technisch gelijkwaardig snoer van type H05RRF 3G 2.5 of H05RRF 5G 1.5.

- Indien een kabel wordt geleverd bij uw apparaat Aansluiting;
 - Bruin(3x2,5), Zwart&grijs(voor 5x1,5) naar draad onder stroom.
 - Blauw naar neutrale draad
 - Geel/groen naar aardaansluiting



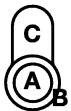
Braadzone

Selectieve verwarming van de interne kookzone

A, of

A en B samen, of

A en B en C samen



Kookplaat met dubbele kring met uitgebreide kookzone



Kookzone met dubbele kring



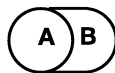
Kookzone met drievoudige kring



Kookzone met enkele kring



Kookplaat met enkele kring met uitgebreide kookzone

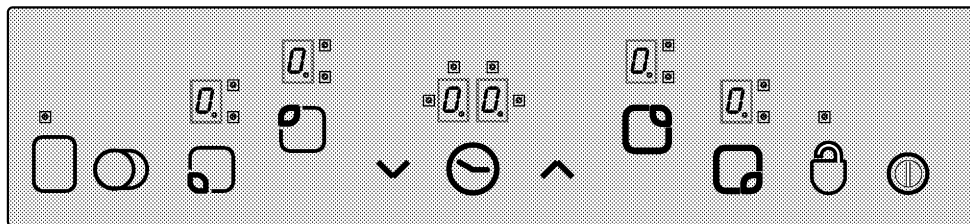


Uitgebreide kookzone















De snelle (halogeen), uitgebreide en dubbele kringen branden met dat briljante licht wanneer ze de eerste keer ingeschakeld worden.

4 Werking van de kookplaat

Bedieningselementen en displays




Functies

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Hoofdschakelaar – Aan/Uit-toets |  | Kookplaat (kookzone) selectieknoppen |
|  | **Toetsvergrendeling |  | |
|  | Warmte-instelling/Timerverhoging |  | |
|  | Warmte-instelling/Timerverlaging |  | |
|  | ** Selectietoets dubbele/drievoudige kookzone |  | Kookplaat (warmte-instelling 0....9) |
|  | * Timer activeren/deactiveren |  | Dubbele/drievoudige kookzone in werking display via LED (Kookplaat display) |
|  | ** Warmhoudzone activeren/deactiveren |  | * Timer display (4 LED toegewezen voor vier verschillende kookplaten) |

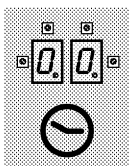
Opmerking:

- Dit toestel wordt bediend via een tiptoetseenheid. Indien uw aanraakbediening een timer heeft, wordt elke bewerking bevestigd met een audiosignaal.
- Houd de bedieningspanelen altijd proper en droog. Vocht en vuil kunnen de werking verstoren.

**  Indien uw kookplaat uitgerust is met deze functies.

**  in modellen met timer.

- De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratiedoeleinden. Hun werkelijk uitzicht of functies kunnen verschillen.



(*) Indien uw kookplaat uitgerust is met een timer.

Turbofunctie

Deze functie maakt het koken eenvoudiger. Indien de turbofunctie actief is, kan de kookplaat gedurende een tijdsperiode op maximum kracht werken (zie tabel 1). De turbotijd is afhankelijk van het geselecteerde warmteniveau. Dit wordt aangegeven via een knipperende “A” die afwisselt met de waarde van de warmte-instelling (bijv. een halve seconde “A” en een halve seconde “9” op de kookplaatdisplay. Aan het einde van de turbotijd, vermindert de warmte en zal de kookplaat de door u geselecteerde warmte-instellingswaarde continu weergeven.

Elke kookplaat is uitgerust met de turbofunctie.

De turbofunctie inschakelen:


1. Schakel de kookplaat in.
2. Selecteer de gewenste kookplaat door de kookplaat-selectietoetsen aan te raken.
3. Selecteer de warmte-instelling “9” via de toets “√”. Na het instellen van de warmte, worden “9” en “A” afwisselend weergegeven. Dit betekent dat de warmte-instelling “9” en de turbofunctie nu actief zijn.
4. Stel dan de gewenste warmte-instelling in waarop het koken zal verder gaan na de turbotijd via de toets “√” binnen de 10 seconden. Door de toetsen “^” of <SoftReturn> “√” van de kookzone aan te raken, kan de warmte-instelling tussen “9” en “1” worden gebruikt. (u stelt het niveau bijv. in op 6).
5. De display zal tijdens de turbofunctie afwisselen tussen “A” en “6” (bijv.) Na de turbofunctietijd wordt “6” continu weergegeven.

De turbofunctie uitschakelen:

- De turbofunctie kan vroeger uitgeschakeld worden door de toets “√” aan te raken tot de warmte-instelling “0” verschijnt.
- Indien de warmte-instelling “9” wordt

gekozen onder de selectie van de turbofunctie en geen lagere warmte-instelling gekozen wordt, zal het knipperen na 10 seconden stoppen. De turbofunctie is nu niet langer actief.

De kookplaat uitschakelen

Indien de hoofdtoets “⊕” gedurende meer dan 2 sec. wordt aangeraakt, wordt de kookplaat uitgeschakeld en gaat deze opnieuw in de stand-by modus staan. Indien er restwarmte beschikbaar is wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt dit aangeduid door een vaste  in de relevante kookplaatdisplay.

De individuele kookplaten uitschakelen:

Een selectieve kookplaat kan op drie verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Gelijktijdig aanraken van de toetsen “^” en “√”
2. Warmte-instelling reduceren naar “0” door de toets “√” aan te raken
3. Gebruik van de timer-uitschakelfunctie voor de betrokken kookplaat. (Indien de timerfunctie beschikbaar is)

1. Gelijktijdig aanraken van de toetsen “^” en “√”

De gewenste kookplaat moet worden gekozen met de kookplaat-selectietoets “⊕”. Het decimale teken verschijnt in de kookplaatdisplay “0.0”. De toetsen “^” en “√” moeten tegelijkertijd worden aangeraakt om de kookzone uit te schakelen.

2. Warmte-instelling reduceren naar “0” door de toets “√” van de gekozen kookplaat te bedienen.

De kookplaat kan ook worden uitgeschakeld door de warmte-instelling naar “0” te reduceren.

3. Gebruik van de functie timer uitschakelen voor gewenste kookplaat

(Indien timerfunctie beschikbaar is)

De timer schakelt de gekoppelde kookplaat uit wanneer de tijd verstreken is. Alle displays geven "0" en "00" aan. LED's gekoppeld aan dubbele en drievoudige kookplaten en timer zullen verdwijnen.

Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.

Dubbele en drievoudige kookzone inschakelen**

De dubbele kookzone inschakelen:

De gewenste kookplaat uitgerust met een dubbele zone moet worden geselecteerd. Het decimale teken van de relevante kookplaat moet knipperen. Na het instellen van de warmte-instellingswaarde 1-9, raak toets "O" aan om de dubbele zone van de kookplaat te activeren.

Tegelijkertijd knippert de LED van de verwante dubbele zone "0." evenwichtig. Door de toets "O" een tweede keer aan te raken, wordt de status van de dubbele zone overgeschakeld: deze wijzigt van

dubbele zone aan naar dubbele zone uit en opnieuw aan.

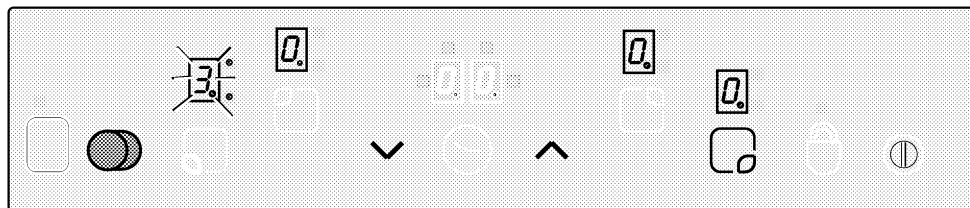
De uitbreidingszone kan enkel worden geactiveerd nadat een niveau tussen "1" en "9" ingesteld is op de basiszone van de kookplaat.

Drievoudige zones inschakelen:

De gewenste kookplaat uitgerust met een drievoudige zone moet worden geselecteerd. Het decimale teken van de relevante kookplaat moet knipperen. Na het instellen van de warmte-instellingswaarde 1-9, raak toets "O" aan om de dubbele zone van de kookplaat te activeren.



Tegelijkertijd gaat de LED van de verwante dubbele zone "0." evenwichtig aan. Indien u toets "O" opnieuw aanraakt, gaat de LED "0." van de drievoudige zone knipperen en wordt de drievoudige zone ingeschakeld.

Nadat u de toets "O" opnieuw aanraakt, wordt de drievoudige zone van de kookplaat opnieuw uitgeschakeld. Elke bewerking veroorzaakt op deze manier een statuswijziging van de dubbele/ drievoudige zones.




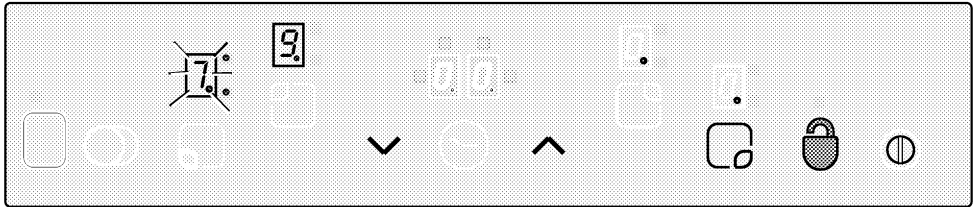
De dubbele en drievoudige kookplaat activeren door het aanraken van de toets "O" van de geselecteerde kookplaat.

Toetsvergrendeling (in modellen met timer)

Raak toets “” meer dan 2 seconden aan om de tiptoets te vergrendelen. U hoort een audiosignaal. Daarna knippert de LED “” en zijn alle kookplaten vergrendeld.


De kookplaat kan enkel worden vergrendeld wanneer deze in de werkingsmodus is. Wanneer de kookplaat vergrendeld is, kan enkel de hoofdschakeltoets “” worden bediend.

De LED “” knippert en geeft de module toetsvergrendeling aan. Wanneer u de kookplaat uitschakelt als de toetsen vergrendeld zijn, zal de toetsvergrendeling nog altijd actief zijn nadat u de kookplaat opnieuw hebt ingeschakeld. Ten einde de kookplaat te bedienen, moeten de toetsen ontgrendeld worden.



De tiptoetsen in werkingsmodus worden vergrendeld of ontgrendeld door de toets “” aan te raken.

Indien de toets “” gedurende 2 seconden wordt aangeraakt, wordt de kookplaat ontgrendeld. U hoort een audiosignaal.

Het LED “” zal verdwijnen. Nu tiptoetsen zijn ontgrendeld en kunnen weer normaal werken.


Kinderslot

Om kinderen te verhinderen de kookplaat in te schakelen, kunt u de kookplaat beschermen tegen inschakeling per ongeluk. De functie kinderslot is voorzien om de tiptoetseenheid te vergrendelen in een ingewikkeld proces van meerdere stappen. Het kinderslot en de ontgrendeling zijn enkel beschikbaar in de modus stand-by.

Hoe de module te vergrendelen:





1. Schakel de kookplaat aan via de hoofdschakelaar “”.
2. Raak gelijktijdig de toetsen “” en “” aan gedurende minstens 2 sec.
3. Raak dan opnieuw toets “” aan.

De kinderslotfunctie wordt geactiveerd en

alle kookplaatdisplays geven het symbool  weer.

Kinderslot annuleren

Het kinderslot kan worden uitgeschakeld op dezelfde manier als het wordt ingeschakeld.

1. Schakel de kookplaat aan via de hoofdschakelaar “”.
2. Raak gelijktijdig de toetsen “” en “” aan gedurende minstens 2 sec.
3. Raak vervolgens opnieuw toets “” aan.

Tijdens de ontgrendelingsperiode, geven alle kookplaatdisplays  aan.  zal onmiddellijk verdwijnen na een succesvolle ontgrendeling.

Timerfunctie *

Deze functie maakt koken voor u gemakkelijker. U moet niet permanent aanwezig zijn tijdens het koken, de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip.

Zandloper:


De zandloper is onafhankelijk van de kookplaten. Het geeft dus niet of een kookplaat geselecteerd is of niet.

1. Start de activering van de zandloper door toets “⊖” aan te raken. De timerdisplay zal “00” aangeven en een punt in de rechteronderkant . De zandloper is nu actief.
2. Stel dan de gewenste tijdswaarde in door de toetsen “^” en “v” aan te raken.
3. Na het instellen van de timer, begint deze af te tellen.

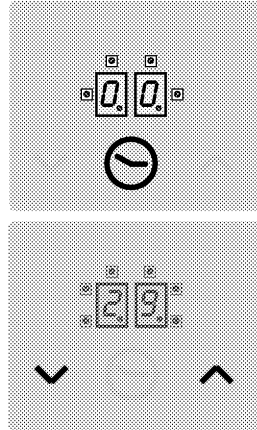
Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.

Kookplaattimer:

Kookplaat timers kunnen enkel voor de geactiveerde kookplaat worden ingesteld.



1. Schakel eerst de kookplaat in en activeer de gewenste kookplaat. (kookplaatniveau moet eerst ingesteld zijn op 1-9)
2. Start het activeren van de kookplaat timer door toets “⊖” aan te raken net zoals voor de zandloper. De timerdisplay zal “00” aangeven en een punt in de rechteronderkant . De zandloper is nu actief.
3. U moet de toets “⊖” een tweede keer aanraken om de kookplaat timer te activeren. Nu kan de timer worden toegewezen.
4. Stel dan de gewenste tijdswaarde in


De timer verleent de volgende functies: De tiptoetsen kunnen max. 4 timers gekoppeld aan kookplaten en 1 zandloper tegelijkertijd bedienen. Alle timers kunnen enkel worden gebruikt in de werkingsmodus.




door de toetsen “^” en “v” aan te raken.

Om bijkomende kookplaat timers in te stellen:

1. Raak de toets “⊖” opnieuw aan na het activeren van de eerste kookplaat timer. De bediening draait in wijzerzin naar de volgende actieve kookplaat toegewezen aan een timer. De toewijzing wordt aangegeven door een knipperende  LED.
2. Stel dan de gewenste tijdswaarde in door de toetsen “^” en “v” aan te raken.
3. De werkende timer van de eerste ingestelde kookplaat timer is aangegeven door de evenwichtig knipperende LED .

- Door de toets “☺” opnieuw aan te raken, kunnen meer timers worden toegewezen aan andere geactiveerde kookplaten.
- De timerdisplay zal wijzigen naar de tijd die eerst zal eindigen na 10 sec.
- De evenwichtig knipperende LED's  op de timerdisplay identificeren de werkende timers.

- Door de toets “☺” over te schakelen kunt u de timerwaarden weergeven voor de kookplattimers en de zandloper. De toewijzing wordt altijd aangegeven door de knipperende LED  links vooraan. Indien geen LED knippert, wordt de zandloperwaarde weergegeven in de timerdisplay.

Timers annuleren:

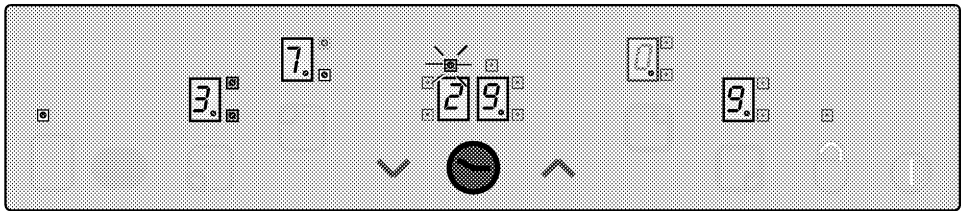
Eerst moet u de timer selecteren door de toets “☺” over te schakelen tot deze wordt weergegeven.

De waarde kan dan op twee manieren worden geannuleerd:

- reduceren door toets “∨” aan te raken tot “00” op de timerdisplay verschijnt.
- de toetsen “∧” en “∨” gelijktijdig

gedurende een halve seconde aan te raken tot “00” wordt weergegeven op de timerdisplay.


Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.



Resterende waarde van kookplattimer 3 (indicator led knippert) in timerdisplay (De indicator leds branden en geven de werkende timers weer voor kookplaat 1 en 4, die niet worden weergegeven op de timerdisplay.

Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

De warmhoudfunctie voor een warmhoudzone biedt een extra verwarmingsniveau tussen 0 en 1 om het voedsel warm te houden. U kunt de warmhoudfunctie activeren door de

toets  aan te raken. LED  zal dan knipperen. Raak  opnieuw aan om de warmhoudfunctie te deactiveren.

Werktijdbeperkingen

De kookplaatbediening heeft een beperking van de werkingstijd. Indien één of meer kookplaten per ongeluk niet zijn uitgeschakeld, zal de kookplaat ze automatisch deactiveren na een bepaalde tijd. (zie tabel 1 hieronder). De beperking van de werkingstijd hangt af van de geselecteerde warmte-instelling. Indien een timer geassocieerd was met


de kookplaat, dan wordt gedurende 10 seconden een "00" weergegeven op de timerdisplay (na 10 seconden gaat de restwarmte-indicator branden). Nadien schakelt de timerdisplay zichzelf uit.

Na een automatische uitschakeling van de kookplaat, zoals hierboven beschreven, kan de kookplaat opnieuw werken en wordt de maximum werkingstijd voor deze warmte-instelling toegepast.

Warmte-instelling	UIT-tijd periode in s	AAN-tijd periode in s	Werkingsstijdbeperking in uur	Duur turbofunctie 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

Functie restwarmte

Een lampje  (restwarmte) begint te branden op de kookplaatdisplays van een gedeactiveerde kookplaat indien een oppervlaktetemperatuur van meer dan 60°C bepaald werd voor de kookplaat. Een "0" gaat branden op de display wanneer de restwarmte minder dan 60°C

bedraagt.

Nadat een stroomonderbreking optrad, zal de restwarmtedisplay knipperen indien de overeenkomstige kookplaat een restwarmte had van meer dan 60°C voor de stroomonderbreking optrad. De display zal knipperen tot de max. restwarmtetijd

Sensorkalibratie en foutberichten

De kookplaatbediening voert een automatische kalibratie uit met betrekking tot de sensor- glas- en omgevingsomstandigheden nadat de netspanning is toegepast. Tijdens het kalibreren mogen geen objecten het glazen gebied van de sensor bedekken. Bovendien kan de kookplaatbediening niet worden blootgesteld aan sterke verlichting zoals zonlicht of halogeenlampen, enz.

Foutreden	Display
Omgevingslicht te hoog	F1
Sterke pulserend licht (TL-buizen)	F2
Sensor bedekt door een helder object.	F3
Sterk fluctuerend omgevingslicht	F4

Tabel 2: Foutcodes en foutbronnen

Toepassingsvoorbeeld:

De kalibratie wordt probleemloos uitgevoerd indien de volgende verlichting aanwezig is:

Verlichting via een gloeilamp zonder reflector (100 W, opaal) met een afstand van 70 cm boven de glazen keramische kookplaat.

Na een succesvolle kalibratie is de functie van de kookplaat ook gegarandeerd bij sterke verlichting, bijvoorbeeld met halogeenlamp met reflector (50 W).

In het geval van een fout, wordt de kalibratie herhaald tot de omgevingsomstandigheden een succesvolle kalibratie mogelijk maken. De werking van de kookplaatbediening is enkel mogelijk indien de kalibratie van alle sensors met succes voltooid is.



De aanraakbediening beschikt over een sensor die een bescherming biedt tegen oververhitting. Als reactie op deze sensor zal het betreffende vuur worden uitgeschakeld. Voor meer informatie of uitleg over foutmeldingen

U moet alle objecten op de kookplaat verwijderen tijdens het kalibratieproces. Bovendien zou het omgevingslicht niet te hoog mogen zijn tijdens het kalibreren.

In het geval van het bericht F2, F2 of F4, zou de gebruiker alle omgevingslichtbronnen moeten uitschakelen of de venster moeten bedekken voor de tijd van het kalibratieproces na de eerste verbinding met het netsnoer. Nadat het kalibratieproces met succes is afgerond, verdraagt de bediening een zeer hoge graad van omgevingslicht. Tijdens de werking van de kookplaatbediening, herkalibreert deze en past ze zich constant aan de omgevingsomstandigheden aan.

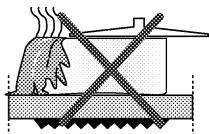
verwijzen we naar de tabel. In het geval een knop continu wordt geactiveerd (langer dan 10 seconden), zal het volledige regelsysteem worden uitgeschakeld en hoort u een permanent geluidssignaal.

5 Zorg en onderhoud

Reinigen van vitrokeramische kookplaat

De vitrokeramische plaat is sterk voor dagelijks gebruik en het platte oppervlak maakt ze eenvoudig te reinigen, maar volg a.u.b. de volgende veiligheidsmaatregelen.

- **Schakel het toestel onmiddellijk uit indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak.**
- **Houd de kinderen op een afstand van de hete oppervlakken.**
- Om vervuiling van de kookplaat te voorkomen, zorg ervoor dat de onderkant van het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat proper en droog zijn voor gebruik.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bereiden van voedsel, bijv. het snijden van brood of groenten en fruit.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bewaren of voor andere niet kookdoeleinden.
- Het krassen van of laten vallen van potten met scherpe hoeken op het oppervlak kan schade veroorzaken.
- Plaats geen materiaal op het oppervlak, zoals plastic, aluminium, enz.
- Indien zulk een materiaal gesmolten is op het oppervlak, moet dit onmiddellijk met een kookplaatschraper worden verwijderd.
- Gebruik nooit een vaatdoek of een spons om de vitrokeramische plaat te reinigen omdat deze een laag wasmiddel op de plaat kunnen achterlaten die zal verbranden en verkleuren bij het volgende gebruik van de kookplaat.
- Vermijd om lege emailen potten te verwarmen.
- Spatten kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



Soorten potten

Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

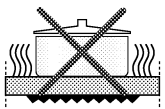
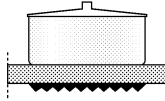
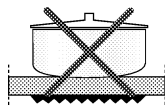
Groote van de potten

Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige reiniging veroorzaken.
- Plaats geen deksels op de branders.

Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.

- Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Dit resulteert in slijtage van het vitrokeramische oppervlak).
- Gebruik stalen of hittebestendige potten. Gebruik geen potten uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



- Gebruik geen potten met een holle of bolle bodem.
- U verkrijgt een optimale efficiëntie door potten te gebruiken die overeenkomen met de diameter van de elementen.
- Als de pan te klein is, wordt energie verspild.

Frituren



- Vul de pot nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat nooit zonder toezicht tijdens het opwarmen of bereiden.
- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit vermindert de temperatuur van de olie of het vet te veel zodat u vettig voedsel krijgt.
- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en laat het langzaam zakken in de hete olie of vet. Vooral bevroren voedsel zal het vet of de olie doen schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.
- Verwarm het vet nooit of frituur nooit met het deksel op de pan.
- Houd de buitenkant van de pan proper en vetvrij.

6 Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen uitgeschakeld zijn.
- **Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen voor u begint met het reinigen.**
- Mix nooit verschillende reinigingsproducten gezien verschillende actieve ingrediënten kunnen reageren met onvoorziene resultaten.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

Vitrokeramische kookplaat

Reinig dagelijks zodat vervuiling niet kan aanbranden.

1. Spoel altijd goed af met een zuivere doek die uitgewrongen werd

In het geval een friteuse of een andere pot vuur vat

1. Sluit het fornuis af.
2. Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.
De brandende pot vastnemen en ermee naar buiten lopen, veroorzaakt vrijwel altijd brandwonden en verwondingen.



Gebruik geen water om de brand te doven. Laat de pot gedurende minstens 30 minuten afkoelen.

in zuiver water (gezien resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen bij een volgend gebruik van de kookplaat).

2. Wrijf het oppervlak droog met een zachte doek.
- **Gebruik geen staalwol, schuurpoeder, wasmiddelen of schoonmaakmiddelen met bleekmiddelen omdat deze het oppervlak zullen beschadigen.**
- U kunt een schraper voor vitrokeramische kookplaten gebruiken (beschikbaar in bepaalde winkels) om voedselresten en vastzittend vuil te verwijderen.

- **Voedsel met suiker zoals pudding en siroop moeten onmiddellijk worden verwijderd zonder te wachten tot het oppervlak afgekoeld is. Anders kan de kookplaat permanent beschadigd zijn.**
- Schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten, kunnen andere delen van uw fornuis beschadigen. Pas dus op met de omliggende delen.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen.

Geschikte schoonmaak- en verzorgingsproducten zijn bijvoorbeeld:

Het gebruik van materialen met een beschermend effect is aanbevolen. De folie die wordt geproduceerd, beschermt de kookplaat tegen vastzittende vuilplekken en schade aan de sierstrips.

Korsten van overgekookte melk en geen-suikerhoudende eetwaren kunnen zowel koud als warm worden verwijderd.

Gebruik hiervoor een scheermesje die in de handel verkrijgbaar is. Houd de schraper in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korsten mogen in geen geval worden verwijderd met hoekige messen, staalwol of een gelijkaardig product.

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

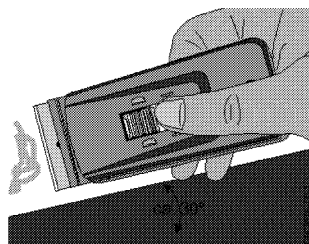
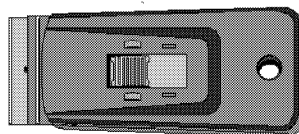
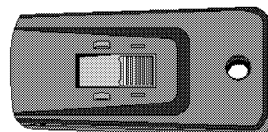
Mettertijd...

- Een lichte verkleuring van voering en andere oppervlakken kan in de loop van de tijd optreden. Dit heeft geen effect op de werking van het toestel.
- Verkleuringen en vlekken die zich voordoen op de vitrokeramische kookplaat zijn normaal en geen defect.



Voorzichtig

Houd kinderen altijd op een afstand van de kookplaat.



7 Problemen oplossen

Als de kookplaat niet werkt



Als het apparaat niet werkt, controleer of:

- De stroom is ingeschakeld.
 - De zekering/stroomverbreker gesprongen, of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is
- Indien het toestel nog altijd niet werkt na de bovenstaande controles, neem contact op met uw klantendienst. Verzeker u ervan dat de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden berekend als er geen storing wordt gevonden.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit is te wijten aan expansie en samentrekking.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect.

8 Toekomstig transport

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

Als u de originele doos niet meer bezit;

Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.

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 Garantiebepalingen en -voorwaarden

Geachte Klant,

We hopen dat u op al uw vragen een antwoord hebt gevonden in deze gebruikersinstructies.

Als dit niet het geval moest zijn, neem dan met ons contact op, op het telefoonnummer.

Indien u een probleem moest hebben met uw toestel, is het van het grootste belang dat u ons meteen contacteert voor hulp of tips. We zullen u originele wisselstukken leveren met fabrieksgarantie. Voor u ons contacteert moet u het serienummer van het toestel opzoeken. U vindt dit nummer op een zelfklever die op het toestel is aangebracht.

contact op te nemen, of alle richtlijnen in deze instructies werden nageleefd.

Alle diensten die worden geleverd en die buiten de garantie vallen, zullen worden gefactureerd.

De wettelijke garantiebepalingen dekken uw recht op verhaal. Ze zorgen ervoor dat de verplichte garantiebepalingen van de handelaar van kracht blijven. Deze handelaar is uw eerste contactpersoon.

De verkoopdatum is beslissend voor de bepaling van de garantieperiode.

Controleer bovendien, alvorens met ons