

Table de cuisson vitrocéramique
Glazen keramische kookplaat
Glaskeramisk komfur
Glaskeramik-Kochmulde

MKN 53342

MKN 54101

MKN 54102

MKN 54212

MKN 54321

MKN 54322

MKX 54312

MKX 54462

Gebrauchsanleitung

Blomberg

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 familiariserez 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 appareil 03

2. Informations importantes04

3. Installation et préparation07

Utilisation de la griffe de montage08
 Branchement électrique09
 Zone gril 09

4. Utilisation de la table de cuisson 10

Eléments de commande et affichage 10
 Mettre la table de cuisson en marche . 11
 Sélectionner les plaques chauffantes ..11
 Charge thermique12
 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
 Fritures20

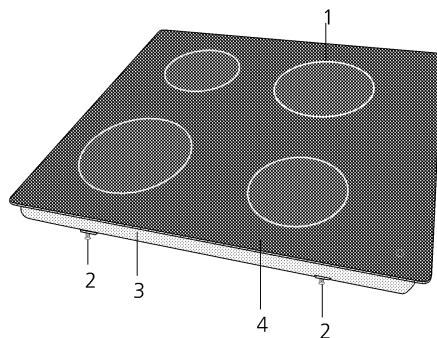
6 Nettoyage20

7. Diagnostiquer une panne 22

8. Déplacement ultérieur22

9. Modalités de la garantie22

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 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			MKN 54322		MKN 54321		MKN 54212		MKN 54102		MKN 53342		MKN 54101	
WATT	DIAMETRE	FORME												
2200/750	210/120	DUO	X		X		X							
1200	140	SIMPLE	X		X		X		X		X		X	
1500	160	SIMPLE		X		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
2300	210	SIMPLE						X					X	
1700/700	180/120	DUO								X				
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE												
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			6900		6900		6700		6800		5600		6800	

80 cm					MKX 54312		MKX 54462					
WATT	DIAMETRE	FORME										
2200/750	210/120	DUO										
1200	140	SIMPLE			X			X				
1500	160	SIMPLE										
2000/1100	140/240	RÔTI EXT.										
2000/1100	140/250	EXT										
2400/1500	170/265	EXT				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				
2500/1600/800	230/180/120	TRIPLE										
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TOUCHE)					X					
2400/1500	230/180	DUO										
110		PLAQUE À RECHAUFFER						X				
PUISSANCE TOTALE					7400		5400					

2 Informations importantes

Prenez soin de vous, de votre famille et amis



• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Surveiller les enfants afin de s'assurer 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.

Veuillez 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



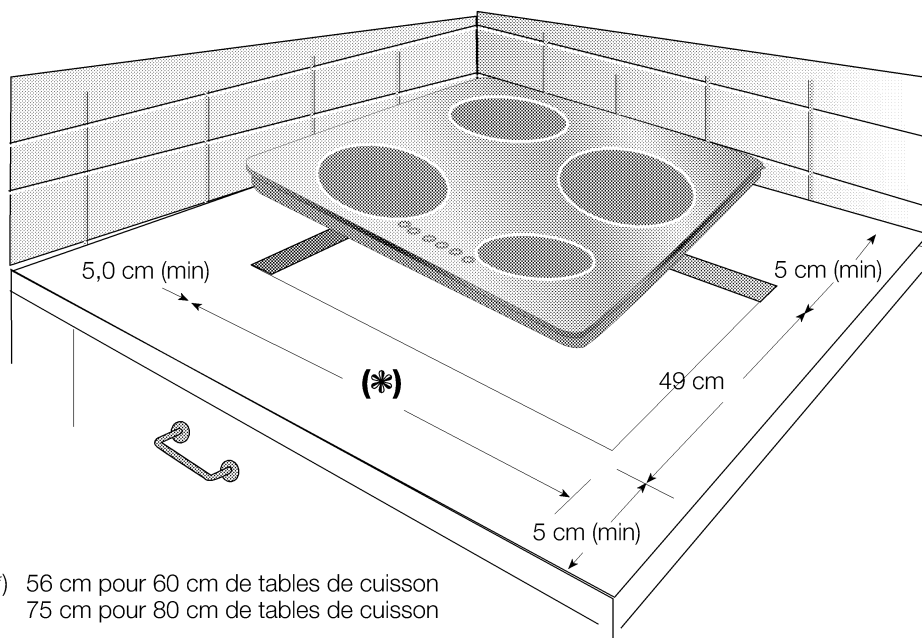
Cette table de cuisson encastrable est destinée à être posée dans la découpe d'un plan de travail.

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.

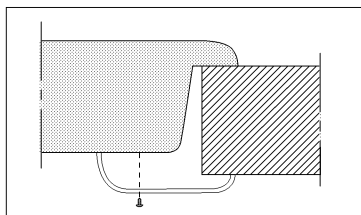
S'il est prévu d'installer un four sous la table de cuisson, celui-ci doit être ventilé.



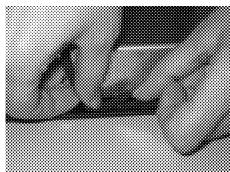
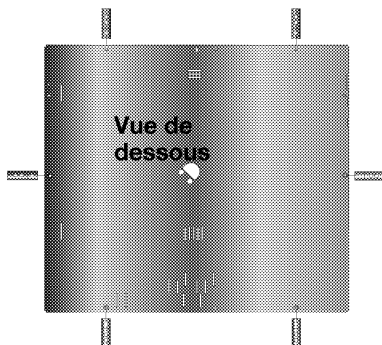
(*) 56 cm pour 60 cm de tables de cuisson
75 cm pour 80 cm de tables de cuisson

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)



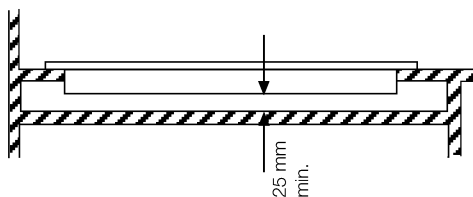
Pour les tables de travail d'une épaisseur de 20 mm, insérez un bois espaceur entre le support et la face inférieure de la table de travail.



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-dessus. 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

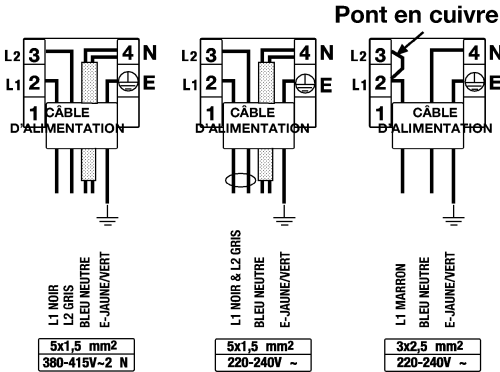
occasionné par l'utilisation de l'appareil sans prise de terre.

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



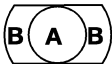
- Bleu au fil neutre
- Jaune/vert à la terre



Zone 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

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

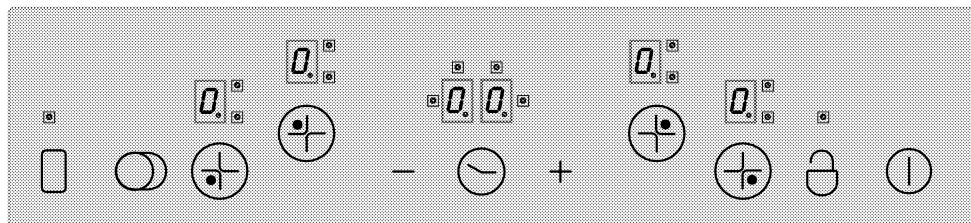


Zone de cuisson à double circuit

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 | | Commandes de sélection de la plaque chauffante (zone de cuisson) |
| | Verrouillage des touches | | |
| | Réglage de chaleur/Augmentation de la minuterie | | |
| | Réglage de chaleur/Diminution de la minuterie | | |
| | ** Touche de sélection de la zone double/triple | | Affichage de la plaque chauffante (Réglage de chaleur 0 ...9) |
| | * Activer/désactiver la minuterie | | Zone double/triple en marche au moyen du voyant lumineux (Affichage de la plaque chauffante) |
| | ** Activer/désactiver la zone pour faire chauffer | | * Écran du minuteur (4 voyants lumineux attribués à 4 plaques chauffantes différentes) |

Remarque :

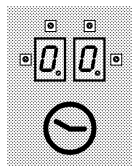
- Cet appareil effectue un contrôle au moyen de l'unité de commande sensitive. Si votre unité de commande sensitive est munie d'un minuteur, chaque fonctionnement est confirmé par un signal audio.
- Toujours garder les bandeaux de commande propres et secs. La moisissure

et la saleté peuvent entraîner un dysfonctionnement.

** Si votre table de cuisson est munie de ces fonctions

** Pour les modèles munis d'une minuterie.

- Les graphiques et les schémas ne sont donnés qu'à titre illustratif. L'affichage réel ou les fonctions peuvent varier.



(*) Si votre table de cuisson est munie d'un minuteur.

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.

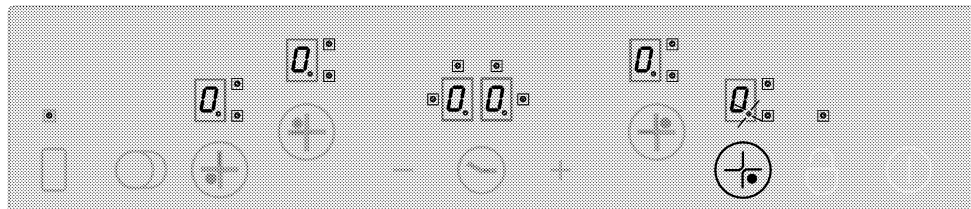
Si l’interrupteur principal “” est manipulé pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson est éteinte et réglée une nouvelle fois en mode de réserve.

Sélectionnez les plaques chauffantes (Zone de cuisson)

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur l’une des commandes de sélection de la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, la fraction décimale de l’affichage de la plaque

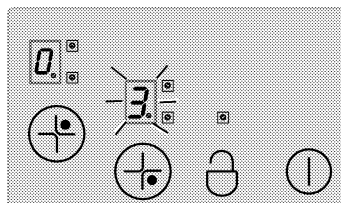
chauffante liée “” clignote.

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. En revanche, si vous commencez par la touche “-”, l’écran affichera la valeur du réglage (par exemple, « A » pendant une demi-seconde, et « 9 » pendant une autre demi-seconde). Ceci signifie que la Charge thermique est désormais active.

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 «  » 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 «  ». 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** ».

3. Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée (si la fonction Minuterie est disponible)

La minuterie éteint la plaque chauffante liée lorsque le temps est écoulé. Tous les écrans affichent « 0 » et « 00 ». La zone double/triple et les voyants de la minuterie liée disparaîtront.

En outre, 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.

Allumer les doubles et triples zones**

Allumer la double zone :

La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une double zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "○" pour activer la double zone de la plaque chauffante.

Parallèlement, le voyant lumineux  de la double zone liée clignote de manière statique. Le statut de la double zone bascule

lorsque la touche "○" est appuyée une deuxième fois: Ce statut passe en effet de l'état de double zone « On » à double zone « Off » et vice versa.

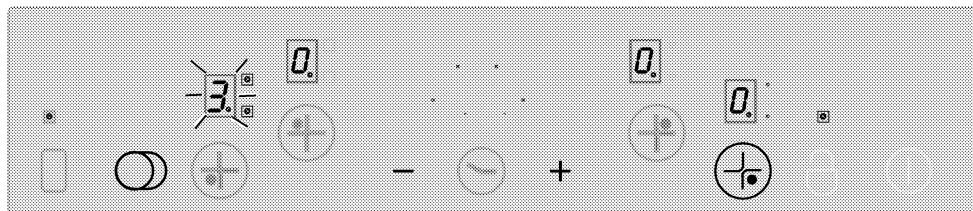
La zone d'extension ne peut être activée qu'après qu'un niveau compris entre « 1 » et « 9 » ait été réglé sur la zone de base de la plaque chauffante.

Allumer les triples zones :

La plaque chauffante souhaitée, équipée d'une triple zone, doit être sélectionnée. La fraction décimale de la plaque chauffante correspondante doit clignoter. Après avoir défini la valeur du réglage de la chaleur entre 1 et 9, appuyez sur la touche "○" pour activer la double zone de la plaque chauffante.

Parallèlement, le voyant lumineux  à double zone liée s'allume de manière statique. Si vous appuyez sur la touche "○" à nouveau, le voyant lumineux à triple zone  clignotera et la triple zone sera alimentée.

Après avoir appuyé sur la touche "○" une nouvelle fois, la triple zone de la plaque chauffante s'éteindra à nouveau. Chaque fonctionnement entraîne un changement de statut des double/triple zones ainsi qu'il suit .



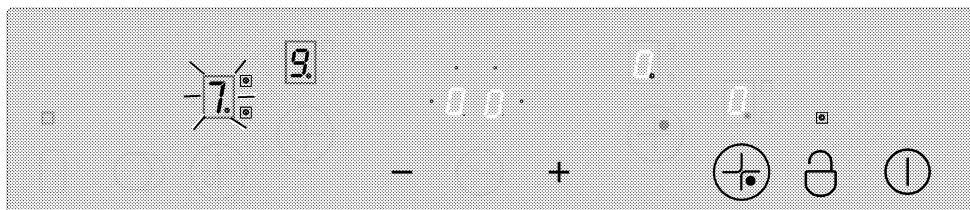
Activer la double et triple plaque chauffante en appuyant sur la touche "○" de la plaque chauffante sélectionnée.

Verrouillage des touches (Pour les modèles munis d'une minuterie)

Appuyez sur la touche “” pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible. Ensuite le voyant lumineux “” clignote, et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées.

La plaque chauffante ne peut être verrouillée qu'en mode de fonctionnement. Si la plaque chauffante est verrouillée, seule la touche “”

” de l'interrupteur principal peut fonctionner. Le voyant lumineux “” clignote et indique un module verrouillé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être déverrouillées.



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensitive en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche “”.

Si la touche “” est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération vous sera indiquée par un court signal audible.

Ensuite, le voyant lumineux “” disparaît. À présent, la touche de commande sensitive est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

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.

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

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 “”.
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.

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 “”.

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.

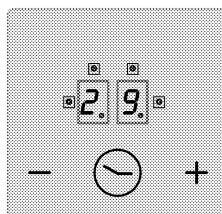
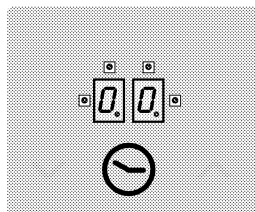
Minuterie de la plaque chauffante:

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 minuteries 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

pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteries 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.

Annuler les minuteries :

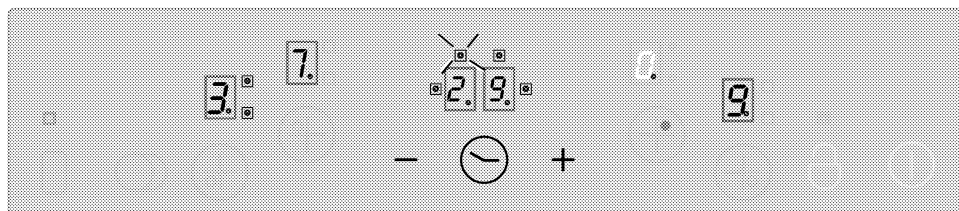
Vous devez d’abord sélectionner la minuterie en faisant basculer la touche “⊖” jusqu’à ce que celle-ci s’affiche.

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.

- Appuyez sur les touches “+” et “-” 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 minuteries 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.

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,

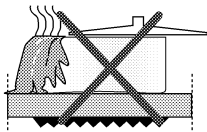
veuillez consulter le tableau. En cas d'enclenchement ininterrompu d'une touche (pendant plus de 10 secondes), le système de commande entier sera désactivé et un signal permanent retentira.

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.

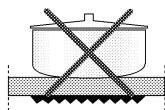
Taille du récipient

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

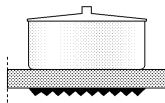
- Utilisez des récipients dont la capacité est suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter tout débordement et nettoyage inutile.
- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.

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.

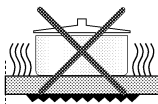
- N'utilisez pas de récipients avec un fond en aluminium. (Cela entraîne la dégradation de la surface vitrocéramique).
- Utilisez des récipients en acier ou en verre résistant à la chaleur. N'utilisez pas de récipients en « verre de bore » ou « Pyrex » qui sont généralement des plats pour le four.



- 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 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.

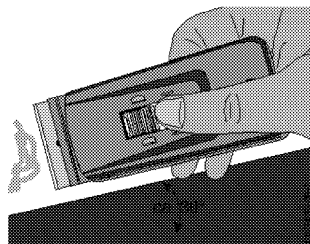
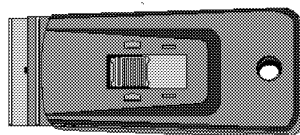
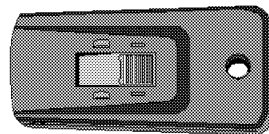
Avec le temps...

- 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

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.

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 specificaties02
Uw toepassing 03

2. Belangrijke informatie.....04

Vorbereiding en installatie.....07
Gebruik van de montageklem08
Elektrische aansluiting09
Braadzone 09

4. Werking van de kookplaat 10
Bedieningselementen en displays . 10
De kookplaat inschakelen 11
Kookplaten selecteren 11
Turbofunctie12
De kookplaat uitschakelen 12
Dubbele en drievoudige kookzone inschakelen 13
Toetsvergrendeling 14
Kinderslot 14
Timerfunctie 15
Werktijdbeperking 17
Functie restwarmte 17

Sensorkalibratie en foutberichten . 18
5. Zorg en onderhoud 19
Reinigen van vitrokeramische kookplaat 19
Soorten potten 19
Frituren 20

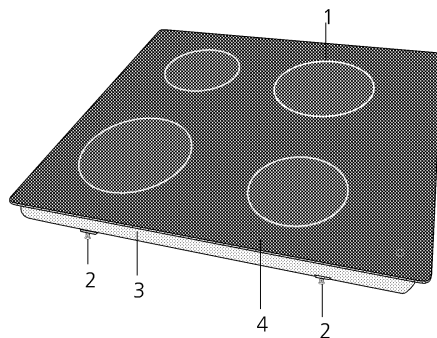
6 Schoonmaken20

7. Problemen oplossen22

8. Toekomstig transport22

9. Garantiebepalingen en -voorwaarden22

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			MKN 54322		MKN 54321		MKN 54212		MKN 54102		MKN 53342		MKN 54101	
WATT	DIA	VORM												
2200/750	210/120	DUO	X		X		X							
1200	140	ENKEL	X		X		X		X		X		X	
1500	160	ENKEL		X		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
2300	210	ENKEL							X				X	
1700/700	180/120	DUO									X			
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG												
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			6900		6900		6700		6800		5600		6800	

80 cm							MKX 54312		MKX 54462					
WATT	DIA	VORM												
2200/750	210/120	DUO												
1200	140	ENKEL					x			x				
1500	160	ENKEL												
2000/1100	140/240	EXT.BRADEN												
2000/1100	140/250	EXT												
2400/1500	170/265	EXT						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				
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG												
2100/1750/900	350/200/145	COMBI (TOETS)							x					
2400/1500	230/180	DUO												
110		WARMHOUDPLAAT								x				
TOTALE WATTAGE							7400		5400					

2 Belangrijke informatie

Zorg voor uzelf, familie en vrienden

• **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of 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.

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 zijanten 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:

- Sorteer 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 verbindingenkabels.
- 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



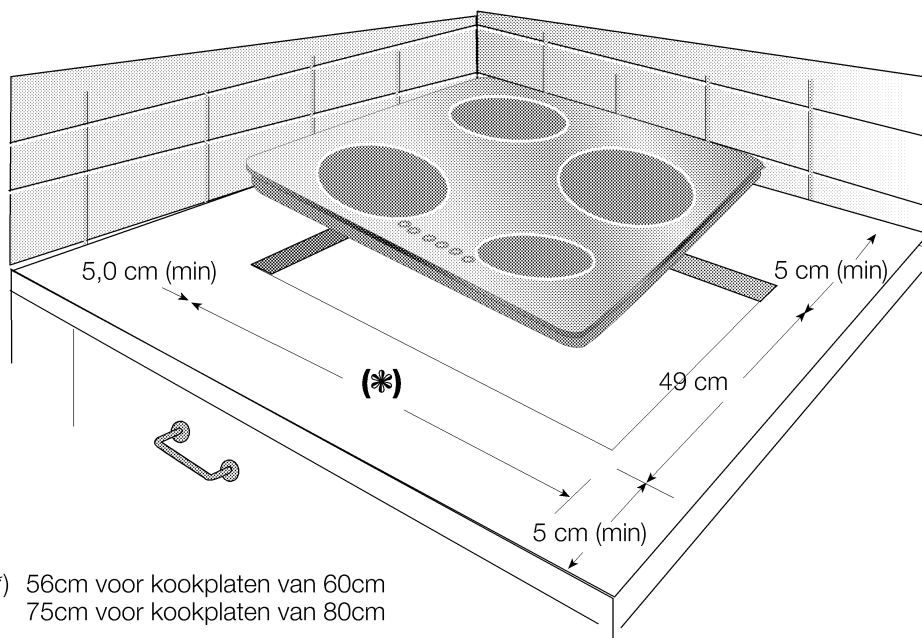
De inbouwkookplaat is bedoeld om te worden ingebouwd in een opening van het werkblad. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een geschoolde professional. Een elektricien moet het toestel aansluiten op de netstroom. Hierbij moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de voorzieningen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

elektriciteitsmaatschappij worden nageleefd.

Er moet een scheidingsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, geaarde schakelaar, hoofdschakelaar)

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

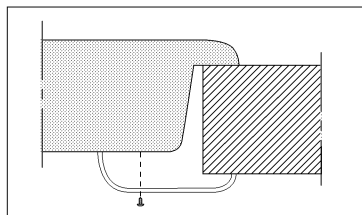
Als onder de kookplaat een oven moet worden geplaatst, moet deze worden geventileerd.



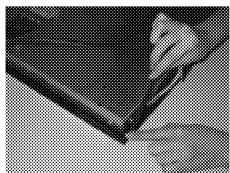
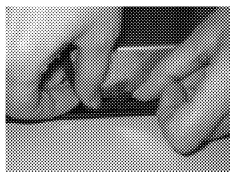
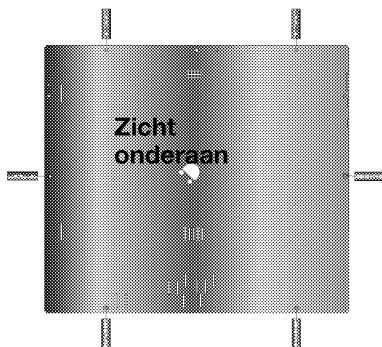
(*) 56cm voor kookplaten van 60cm
75cm voor kookplaten van 80cm

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



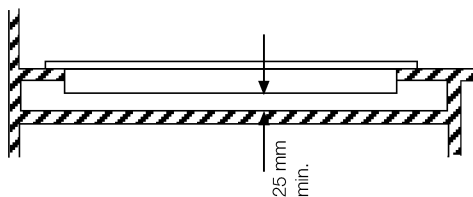
Bij een werkbladdikte van minder dan 20 mm, plaatst u een houten afstandstuk tussen de beugel en de onderzijde van het werkblad.



1. Bereid het werkoppervlak 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 werkoppervlak.
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.

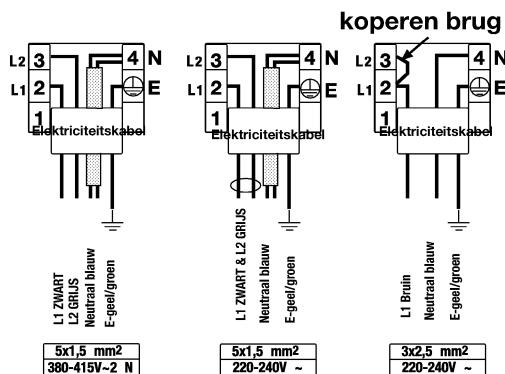
- Indien een kabel wordt geleverd bij uw apparaat

Aansluiting;

- Bruin (3x2,5), Zwart & grijs (voor 5x1,5) naar draad onder stroom.



- Blauw naar neutrale draad
- Geel/groen naar aardaansluiting



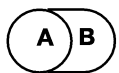
Kookzone met driefvoudige kring



Kookzone met enkele kring



Kookplaat met enkele kring met uitgebreide kookzone



Uitgebreide kookzone



Kookplaat met dubbele kring met uitgebreide kookzone

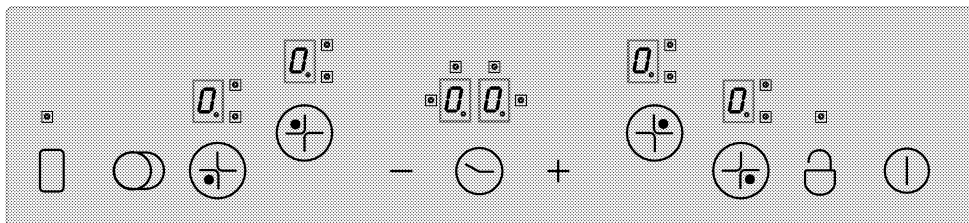


Kookzone met dubbele kring

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) |

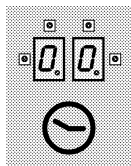
Opmerking:

- 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.

De kookplaat inschakelen

Raak de toets “**O**” op het bedieningspaneel gedurende minstens 1 seconde aan. De kookplaatlampjes beginnen te branden. De kookplaat is klaar voor gebruik. U kunt nu binnen de volgende 10 seconden verschillende kookplaten inschakelen (selecteren). Terwijl de hoofdschakelaar “**O**” bediend wordt, kunnen geen andere bedieningstoetsen worden gebruikt.

Alle kookplaatdisplays knipperen “**0**” en

alle aanverwante decimale tekens.

De kookplaat zet zichzelf automatisch in de stand-by modus indien er binnen de 10 seconden geen werking is.

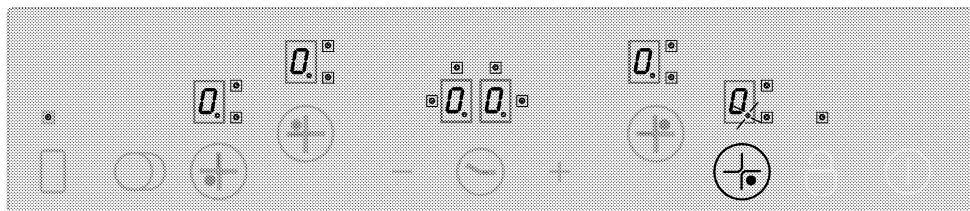
Indien de hoofdtoets “**O**” gedurende meer dan 2 sec. wordt aangeraakt, wordt de kookplaat uitgeschakeld en gaat deze opnieuw in de stand-by modus staan.

Kookplaten selecteren

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak één van de selectieknoppen van de gewenste kookplaat aan. Na het selecteren van de kookplaat, knippert het decimale teken van de overeenkomstige

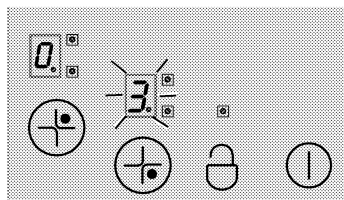
kookplaatdisplay “**0**”.

De kookplaat zet zichzelf automatisch in de stand-by modus indien er binnen de 10 seconden geen werking is.



3. Stel het warmteniveau in tussen “**1**” en “**9**” of “**9**” en “**1**” door de toetsen “**+**” of “**-**” aan te raken.

De toetsen “**+**” en “**-**” zijn voorzien van een herhaalfunctie. Indien u één van de toetsen langer aanraakt, wordt het warmteniveau continu verhoogd of verlaagd elke 0,4 seconde.



Indien u begint met de toets “**+**”, verschijnt “**1**”. Indien u begint met de toets “**-**”, toont de display de instellingwaarde (bijv. een halve seconde “**A**” en een halve seconde “**9**”). Dit betekent dat de turbofunctie nu actief is.

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 “”. 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

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 knippen. 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 “” evenwichtig. Door de toets “” 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.

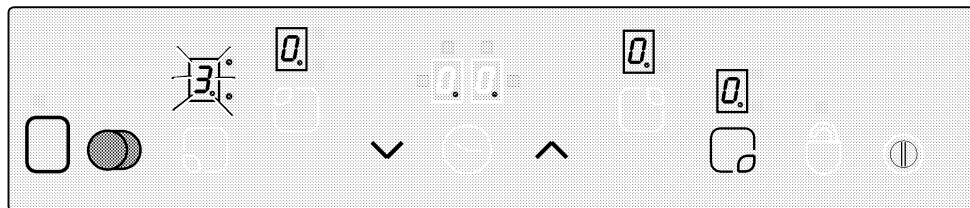
De uitbreidingszone kan enkel worden geactiveerd nadat een niveau tussen “1” en “9” ingesteld is op de basiszone van de kookplaat.

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 “” aan om de dubbele zone van de kookplaat te activeren.

Tegelijkertijd gaat de LED van de verwante dubbele zone “” evenwichtig aan. Indien u toets “” opnieuw aanraakt, gaat de LED “” 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 “” van de geselecteerde kookplaat.

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 "-" 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.

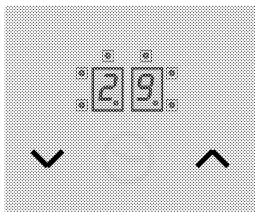
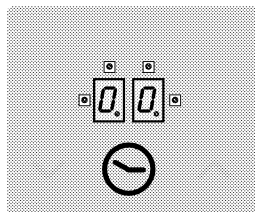
Kookplaattimer:

Kookplaattimers 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 kookplaattimer 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 kookplaattimer 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 "-" aan te raken.

Om bijkomende kookplaattimers in te stellen:

1. Raak de toets "⊖" opnieuw aan na het activeren van de eerste kookplaattimer. 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 "✓" aan te raken.
3. De werkende timer van de eerste ingestelde kookplaattimer 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.

Timers annuleren:

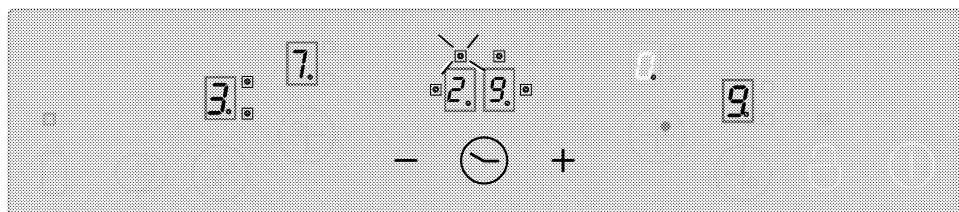
Eerst moet u de timer selecteren door de toets “⏻” over te schakelen tot deze wordt weergegeven.

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.

- Door de toets “⏻” over te schakelen kunt u de timerwaarden weergeven voor de kookplaat timers 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.

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 kookplaat timer 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	Werkingstijdbeperking 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 verstreken is of de kookplaat geselecteerd en geactiveerd zal zijn.

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 zonnelicht 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.

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.



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

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.

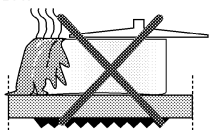
• Plaats geen materiaal op het oppervlak, zoals plastic, aluminium, enz.

• 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.

Grootte van de potten

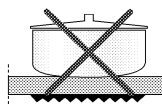
Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- 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.

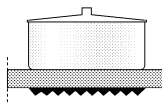
Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.

• Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Dit resulteert in slijtage van het vitrokeramische oppervlak).

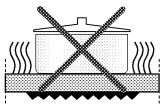
• Gebruik stalen of hittebestendige potten. Gebruik geen potten uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



• 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.

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.

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 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.

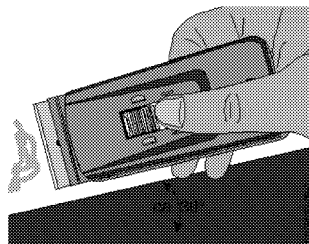
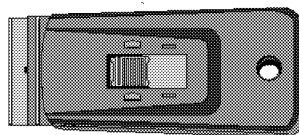
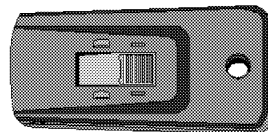
Mettertijd...

- 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.

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.

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.

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

Kære kunde!

Vi vil gerne benytte os af lejligheden og takke dig for din beslutning om at købe et af vore produkter. Komfuret, du har købt, opfylder de højeste krav og er nemt at bruge. Du bør dog tage dig tid til at læse denne brugsvejledning. På den måde bliver du bekendt med dit apparat og kan bruge det optimalt og uden driftsforstyrrelser. Læg mærke sikkerhedsinformationerne. Vi ønsker dig god madlavning på dit komfur.

Indhold**1. Tekniske specifikationer.....02**

Komfuret 03

2. Vigtige informationer.....04**3. Forberedelse og installation.....07**

Brug af montageklemmen 08

Elektriske forbindelser 09

Varmezone 09

4. Betjening af kogeplader 10**Betjeningselementer og display 10**

Tænd for komfuret 11

Vælg kogeplade(r) 11

Forøgelse af varmen 12

Sluk for komfuret 12

Tænd for dobbelt- og tripelzone 13

Tastelås 14

Børnelås 14

Timerfunktion 15

Begrænsning af driftstiden 17

Residualvarmefunktion 17

Sensorkalibrering og**fejlmeldelser 18****Pleje og vedligeholdelse 19**

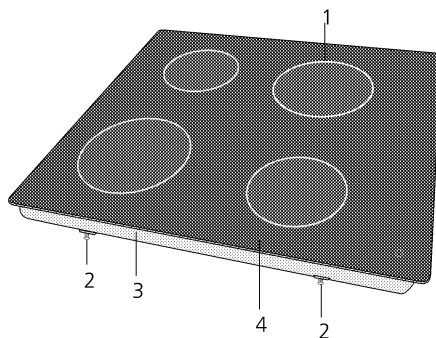
Pleje af keramisk kogeplade 19

Typer af gryder 19

Friturestegning 20

6. Rengøring 20**7. Fejlfinding 22****8. Fremtidig transport 22****9. Garantibestemmelser og****-betingelser 22**

1 Tekniske specifikationer



- 1. Keramisk kogeplade
- 2. Monteringsklemme
- 3. Beskyttelsesdæksel
- 4. Brænderplade

Grafikkerne og figurerne er kun for beregnet til illustration. Den aktuelle visning kan afvige.

Udvendige mål	60 cm	80 cm
Bredde	580 mm	770 mm
Dybde	510 mm	510 mm
Højde	55 mm	55 mm
Dimensioner ved opstilling		
(•) Bredde	560 mm	750 mm
Dybde	490 mm	490 mm
Netspænding	220- 240V N/ 380-415V 2N ~ 50Hz	

Komfuret

Kogezonerne er mærket ved markeringer på den keramiske glasplade.

60 cm			MKN 54322		MKN 54321		MKN 54212		MKN 54102		MKN 53342		MKN 54101	
WATT	DIA	FORM												
2200/750	210/120	DOBBELT	X		X		X							
1200	140	ENKELT	X		X		X		X		X		X	
1500	160	ENKELT		X		X		X		X				X
2000/1100	140/240	UDV. RIST												
2000/1100	140/250	UDV.		X		X								
2400/1500	170/265	UDV.												
1800	180	ENKELT					X		X					X
2300	210	ENKELT						X					X	
1700/700	180/120	DOBBELT								X				
2300/800/800	210/175/120	TREDOBBELT												
110 - 80	260X170	ENKELT												
2700/2200/1050	275/210/145	TREDOBBELT									X			
2000/600	210/120	DOBBELT												
2500/1600/800	230/180/120	TREDOBBELT												
SAMLET EFFEKT			6900		6900		6700		6800		5600		6800	

80 cm					MKX 54312		MKX 54462					
WATT	DIA	FORM										
2200/750	210/120	DOBBELT										
1200	140	ENKELT				x			x			
1500	160	ENKELT										
2000/1100	140/240	UDV. RIST										
2000/1100	140/250	UDV.										
2400/1500	170/265	UDV.					x					
1800	180	ENKELT					x					
2300	210	ENKELT										
1700/700	180/120	DOBBELT										
2300/800/800	210/175/120	TREDOBBELT										
110- 80	260X170	ENKELT										
2700/2200/1050	275/210/145	TREDOBBELT										
2000/600	210/120	DOBBELT				x			x			
2500/1600/800	230/180/120	TREDOBBELT										
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TAST)						x				
2400/1500	230/180	DOBBELT										
110		VARMEPLADE							x			
SAMLET EFFEKT					7400		5400					

2 Vigtige informationer

Pas på dig selv, familie og venner



- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent af børn eller svagelige personer uden opsyn.

Små børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med komfuret.

ADVARSEL! For at undgå risiko for elektrisk stød skal komfuret øjeblikkeligt slukkes, hvis der opdages revner i den glaskeramiske overflade, der er forårsaget af mekanisk påvirkning.

Du bør kontakte kundeservice afdelingen.

- Det tilrådes derfor at få glasset forsikret mod brud i husstandsforsikringen.
- Hvis komfuret skal installeres over et skab, skal der installeres en afskærmning. Læs om dette i installationsvejledningen.
- Under brug bliver overflader varme. Undlad at røre varme overflader under brug.
- Undlad at opbevare ting over komfuret, som børn måske vil forsøge at få fat i.
- Nøje overvågning under madlavning er altid vigtig.
- Ved friturestegning skal apparatet overvåges, da der nemt kan gå ild i overophedet fedt og olie. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand (eksplosionsfare!). Dræb ilden med våde håndklæder, og hold døre og vinduer lukkede!
- Sørg for at håndtag på gryder ikke ved et uheld kan gribes fat i eller stødes imod og ikke bliver varme af tilstødende varmeplader.
- Kontroller, at alle apparatets betjeneringer slukkes efter brug.

Hold øje med komfuret og dit hjem



- Rengør dit komfur jævnlgt, ideelt efter hver brug. Sluk altid for hovedstrømmen og lad komfuret køle af først.
- Det spildte skal tørres op med det samme, idet der skal tages højde for, at komfurets overflade kan være varm. Alt det spildte, der ligger tilbage på overfladen efter madlavning, bør renses af, inden kogepladen tændes igen for at undgå, at det brænder fast.
- Undgå at bruge biologisk vaskepulver eller blegemidler, hårde slibemidler eller kemiske rengøringsmidler til rengøring af komfuret.
- Sørg for, at der ikke er nogen brændbare materialer tæt på apparatet, da apparatets sider bliver varme under brug.
- Undgå at placere brændbare eller plastic genstande på eller tæt på apparatet, og læg aldrig vådt tøj osv. på apparatet for at tørre det.
- Undlad at lade en kogeplade være tændt i lang tid, hvis den ikke er dækket af en gryde.
- Undgå at bruge vand til at slukke ild fra olie eller fedt.
- Undlad at opvarme uåbnede madbeholdere, da der kan oparbejdes et tryk, der kan forårsage, at beholderen eksploderer.
- Undgå at bruge rundbandede traditionelle woks. Brug fladbandede typer.
- Brug aldrig en damprenser til at rengøre dette apparat.
- Stir ikke på halogen anordningen.
- På modeller med rustfrit stål kan det forekomme, at overfladerne, der er tættest på varmepladerne, med tiden ændrer farve på grund af den ekstremt høje varme.

Vigtige sikkerhedsinformationer



Dette apparat er i overensstemmelse med det aktuelle anerkendte tekniske niveau og de relevante sikkerhedsbestemmelser. Men for at forhindre skader og uheld er en korrekt håndtering af apparatet en forudsætning. Ud over følgende informationer skal du lægge mærke til yderligere informationer i teksten.

- Sæt ikke apparatet i drift, hvis der er synlige skader som f.eks. revner eller spalter på den glaskeramiske plades overflade. Hvis det er tilfældet, skal du kontakte vores kundeserviceafdeling.
- Der må ikke foretages nogen ændringer eller reparationer eller forsøg derpå (skruetrækker osv.) på eller ved apparatet. Det er kun uddannede fagmænd, der er specielt uddannede til dette komfur, der må udføre reparationer, især ved elektriske tilbehørsdele. Ukorrekte reparationer kan føre til alvorlige uheld, skader og driftsafbrydelser.

Hvis der sker en driftsafbrydelse på komfuret, bedes du læse informationerne under "garantibestemmelserne" (inden du tager kontakt med vores kundeserviceafdeling). Kontakt vores kundeserviceafdeling ved behov.

Således bruges apparatet:

- Svagelige eller mentalt handicappede personer og personer, som ikke kan betjene komfuret ordentligt pga. uerfarenhed eller mangel på viden, bør kun anvende komfuret under nøje overvågning. Dette gælder også for børn.

- Den glaskeramiske komfurplade må kun bruges til forberedelse af madvarer i husholdningen. Hvis apparatet misbruges til et andet formål eller håndteres forkert, kan du ikke regne med ansvar for eventuelle skader.

- Undlad at bruge komfurpladen til opvarmning af lokalet.
- Så snart der er påvist en funktionsfejl,

eller hvis der pga. ekstreme mekaniske påvirkninger opstår revner i den glaskeramiske plade, skal apparatet sættes ud af drift med det samme. Sluk for apparatet og tag stikket ud af kontakten (skru sikringerne af eller hhv. deaktiver de automatiske afbrydere).

- Tilslutningskabler til elektrisk udstyr bør ikke udsættes for varme kogezone eller kogeobjekt. Hvis det sker, kan el-isoleringen blive skadet.

Således undgår du skader på din glaskeramiske komfurplade

Den glaskeramiske plade er ikke-følsom over for varme (op til 650°C) og temperaturudsving, samtidig med at den er brudsikker og ridsefast til en vis grad. Ikke desto mindre skal du overholde flg. informationer for at forhindre skader:

- På intet tidspunkt må du hælde koldt vand på de varme kogeplader.
- Kravt ikke op på den glaskeramiske plade.
- En pludselig belastning kan blive kritisk, f.eks. ved stød fra en saltkværn. Det er derfor bedst, at du ikke opbevarer den slags ting over komfurpladen.
- Inden hver brug bør du sikre, at grydernes bund samt overfladerne på kogezoneerne er rene og tørre.
- Husk at løfte og undlade at trække gryderne hen over bordkomfuret for at forhindre ridsning af den glaskeramiske plade samt slid på dekorationen.

- Undgå at skrælle grøntsager på komfurpladens overflade. Sandkorn kan ridse den glaskeramiske plade.
- Undlad at bruge komfurpladen som en opbevaringsoverflade; undlad især at placere brændbare materialer, kartoner eller plastemballager på den. Genstande lavet af tinlegering, zink eller aluminium (også aluminiumfolie eller en tom espressomaskine) kan smelte på varme kogeplader og forårsage skader.
- Pas på at der ikke kommer sukkerholdige madvarer eller saft i kontakt med varme kogezone. Overfladen på den glaskeramiske plade kunne blive deformeret som følge heraf. Fjern overløb med det samme, selv om det stadig er varmt.
- Placer ikke varme gryder eller pander på kanten af kogepladen.
- Ved rengøring skal du være opmærksom på, at der ikke trænger vand ind i apparatet, da indtrængende vand kan forårsage skader. Derfor skal du kun bruge fugtige klude. Sprøjt aldrig vand på apparatet og undlad at bruge damprensere.

Vedrørende bortskaffelse:

- Skil emballagen ad til genbrug og kassér den på en offentlig affaldsstation. Emballage er ikke legetøj for børn.
- Permanent tilsluttet udstyr (uden stik) skal afbrydes fra hovedstrømforsyningen, inden det afmonteres af en autoriseret elektriker.
- Gør udstyret ikke-funktionelt inden bortskaffelse: Skær hovedkablet af (efter stikket er trukket ud), eller hvad der måtte være af løse tilslutningskabler på apparatet.
- Sørg for, at apparatet bortskaffes på korrekt vis.

Naturlig ventilation er vigtig for korrekt funktion af apparatet og for din egen sikkerhed.

Lang intensiv brug af apparatet kan kræve ekstra ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller anvendelse af et permanent fastgjort mekanisk ventilationssystem, f.eks. en udsugningsblæser eller en emhætte, der ventilerer udenfor.

Hygiejne omkring maden

- Sørg for at kød og fjerkræ er helt optøet inden tilberedning.
- Kontroller at maden er fuldstændigt kogt og er rygende varm.
- **Sørg altid for at service udføres af en kvalificeret tekniker.**

Vigtigt for astmatikere

Inden du bruger apparatet første gang, skal beskyttende dæklag brændes af. Der vil blive udsendt røg, men det er helt normalt.

Sørg for at rummet er godt udluftet under afbrændingsprocessen. Undgå direkte inhalation af røgen under denne proces.

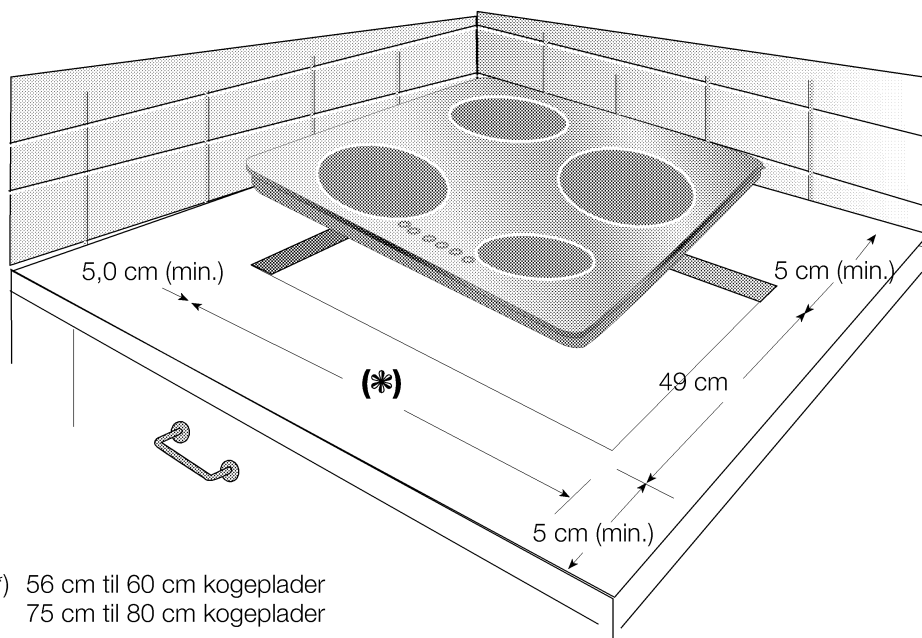
3 Forberedelse og installation

Montering af komfuret til indbygning i bordet.



Dette komfur til indbygning er beregnet til at blive indbygget i et hul i en bordplade. Indbygning må kun udføres af en faglært person. En autoriseret elektriker skal tilslutte apparatet til hovedstrømforsyningen. Derved skal de lokale sikkerhedsbestemmelser samt tekniske tilslutningsbestemmelser af det

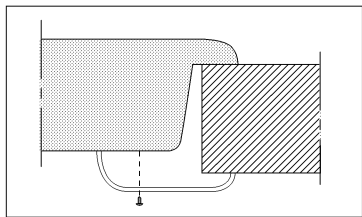
lokale strømforsyningsselskab overholdes. En alle-polet separator med en kontaktåbning på mindst 3 mm skal bygges ind i husinstallationen (anordning der fastholdes af skruer, jordforbundet kontakt-leder, hovedkontakt). Afstanden fra en høj sidevæg til hjørnehullet skal være mindst 50 mm. Hvis der skal indbygges en ovn under komfuret, skal den have ventilation.



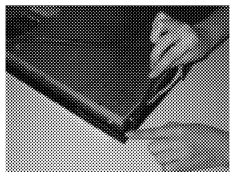
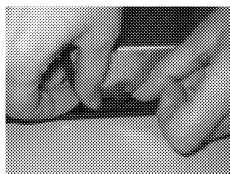
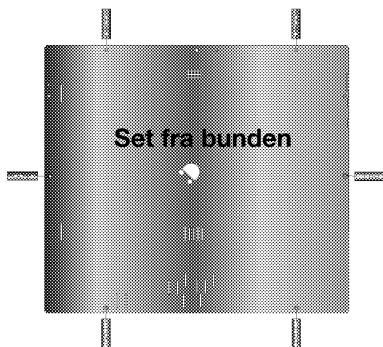
(*) 56 cm til 60 cm kogeplader
75 cm til 80 cm kogeplader

Desuden kan du installere kogepladen i henhold til den illustrerede figure ved hjælp af en montageklemme. Brugen af en montageklemme kan variere alt efter modellen.

Brug af montageklemmen (hvis den er med)



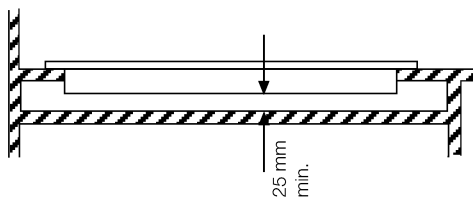
For bordpladestørrelser på under 20 mm bør der indsættes et afstandsstykke af træ mellem konsollen og bordpladen.



1. Forbered arbejdsversiden som vist
2. Tag plomberingen af emballagen.
3. Forsegelsespakningen, der er følger med i pakken, skal fæstnes rundt om glasrammen på den nedre underflade under installationen af komfurpladen som vist.
4. Anbringelse af apparatet centralt i bordpladen.
5. Stram skruerne på fjederne, der er under komfurets bund, for at fastgøre komfuret i position.

Bemærk: Ved installation af komfurpladen over et skab skal der monteres en hylde til afskærmning, som vist i illustrationen ovenfor. Ved installation over en indbygningsovn er dette ikke påkrævet.

Hvis undersiden af bordkomfuret kan berøres, hvis den for eksempel er installeret over en skuffe, skal undersiden dækkes af en træplade.



Elektriske forbindelser

- Tilslut ikke komfuret til stikkontakten, før al emballage og alle transportsikringer er fjernet.



Inden din komfur tilsluttes hovedledningens strømforsyning, skal du sikre dig, at strømspændingen og frekvensen, der er vist på mærkeskiltet, svarer til din strømforsyning.

- Før du tilkalder elektriker, bør du sikre dig, at din el-installation lever op til kravene for tilslutning.

Dette produkt må kun installeres af en autoriseret elektriker.

Warning!

Dette apparat skal jordforbindes.

Hvis hovedstrømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en special-tilslutningsledning, der kan fås i vores kundeserviceafdeling.

Ledningen bør højst være 2 meter lang af hensyn til isoleringssikkerheden.

- Netledningen skal føres igennem kabelklemmen.
- Hovedledningen bør føres væk fra komfuret.

Vores firma kan ikke holdes ansvarligt for nogen skade forårsaget ved brug af ovnen uden jordforbindelse.

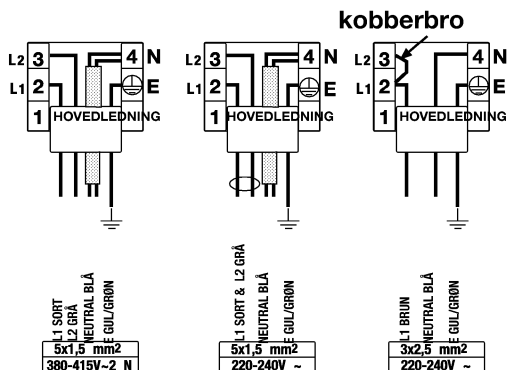
Apparatet skal tilsluttes det medfølgende originalkabel eller et teknisk tilsvarende kabel af typen H05BBF 5G1.5 eller H05RRF 5G 1.5.

- Hvis der følger et kabel med komfuret Tilslutning; • Brun (3x2,5), Sort og grå (for 5x1,5) til strømførende ledning

- Blå til neutral ledning



- Gul/grøn til jord



Trekreds kogezone



Enkeltkreds kogezone



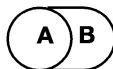
Enkeltkreds kogeplade med udvidet kogezone



Tokreds kogeplade med udvidet kogezone



Tokreds kogezone

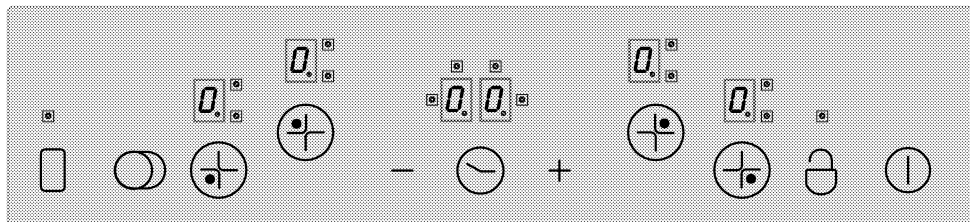


Udvidet kogezone

De hurtige udvidede dobbelte stråleplader (halogen) brænder med det brillante lys, når de først er TÆNDT.

4 Betjening af kogeplader

Betjeningselementer og displays



Egenskaber

- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|---|
| | Hovedkontakt – TIL/FRA knap | | Varmeplade (kogezone) Styring af valgmuligheder |
| | ** Tastelås | | |
| | Indstilling af varmen/Timer forøgelse | | |
| | Indstilling af varmen/Timer forøgelse | | |
| | ** Valgknap til dobbelt-/tripelzone | | Varmeplade display (varmeindstilling 09) |
| | ** Aktiver/deaktiver timer | | Dobbelt-/tripelzone i funktion display via LED (varmeplade display) |
| | ** Aktiver/deaktiver varmezone | | * Timer display (4 LED tildelt 4 forskellige varmeplader) |

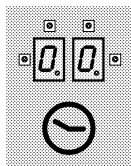
Bemærk:

- Dette komfur styres af touch-styrings enheden. Hvis touch-styrings enheden har en timer, bliver hver funktion bekræftet med et lydsignal.
- Hold altid betjeningspanelerne rene og tørre. Fugt og snavs kan skade funktionen.

** Hvis din komfurplade har disse funktioner

** i modeller med timer.

- Grafikkerne og figurerne er kun for beregnet til illustration. Den aktuelle visning eller funktionerne kan afvige.



(*) Hvis din komfurplade har en timer.

Tænd for komfuret

Berør "⏻" tasten på betjeningspanelet i mindst 1 sekund. Display for varmeplader vil lyse op. Komfuret er klar til brug. Du kan nu tænde for (vælge) forskellige varmeplader inden for de næste 10 sekunder. Når hovedafbryderen "⏻" betjenes, er det ikke tilladt at betjene andre styringer.

Alle varmeplade display blinker "0." og alle relaterede decimaler peger.

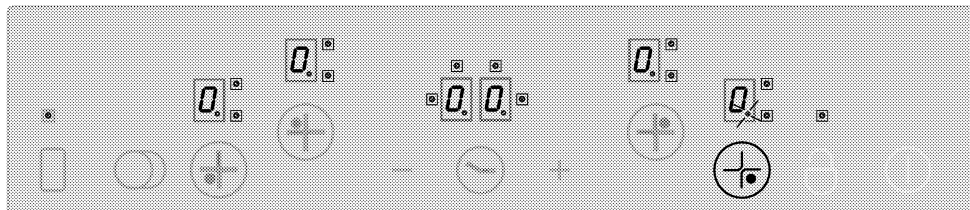
Vælg varmeplader (kogezone)

1. Tænd for komfuret
2. Berør en af knapperne til varmepladevalg for den ønskede varmeplade. Når der er valgt varmeplade, blinker "0." decimaltegnet for den relaterede varmeplade i displayet.

Komfuret sættes automatisk i stand by tilstand, hvis det ikke er i drift inden for 10 sekunder.

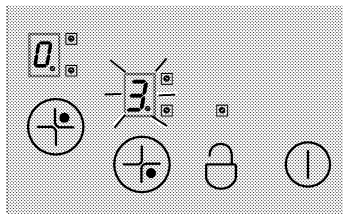
Hvis hovedkontakten "⏻" berøres mere end 2 sek., slukkes der for komfuret, og det sættes i stand-by tilstand igen.

Komfuret sættes automatisk i stand by tilstand, hvis det ikke er i drift inden for 10 sekunder.



3. Indstil varmeniveauet mellem "1" og "9" eller "9" og "1" ved at berøre "+" eller "-" tasterne.

"+" eller "-" tasterne er udstyret med en gentagefunktion. Hvis du berører én af tasterne i længere tid, vil varmeniveauet fortsat forøges eller reduceres hvert 0,4 sekund.



Hvis du begynder med "+" tasten, vil "1" fremkomme. Hvis du begynder med "-" tasten, vil displayet vise den indstillede værdi (f.eks. halvt sekund "A" og halvt sekund "9"). Dette betyder at varmførøgelse er aktiv nu.

Forøgelse af varmen

Denne funktion gør madlavningen nemmere. Hvis varmeforøgelsen er aktiv, så vil varmepladen betjenes med maksimum effect i en tidsperiode (se tabel 1). Varmeforøgelsestiden afhænger af det valgte varmeniveau. Dette er angivet ved et blinkende "A" vekslede med varmeindstillingsværdien (f.eks. halvt sekund "A" og halvt sekund "9") i varmepladens display. Ved slutningen af varmeforøgelsestiden vil komfuret slukke for varmen, og værdien du har valgt vil fortsat være markeret.

Hver varmeplade er udstyret med en varmeforøgelsesfunktion.

Tænd for Varmeforøgelsesfunktionen:

1. Tænd for komfuret
2. Vælg den ønskede varmeplade ved at berøre vølgstasterne.

3. Vælg varmepladens varmeindstilling på værdi "9" ved hjælp af "−" tasten. Når varmen er indstillet, vil "9" og "A" blive angivet vekslede. Det betyder, at varmeindstillingsværdien "9" og varmeforøgelsesfunktionen nu er aktive.

4. Indstil så den ønskede varmeværdi, på hvilken madlavningen vil fortsætte ved afslutningen af varmeforøgelsestiden ved at bruge "−" tasten inden for 10 sekunder. Når "+" eller <SoftReturn> "−" varmepladens taster berøres, kan varmeindstilling mellem "9" og "1" bruges. (du vælger f.eks. niveau 6).

5. Displayet veksler under varmeforøgelses madlavningen mellem "A" og "6" (f.eks.). Ved afslutningen af varmeforøgelsestiden vil "6" blive vist konstant.

Sluk for Varmeforøgelsesfunktionen:

- Varmeforøgelsen kan slukkes tidligt ved

at berøre "−" tasten, indtil varmeindstilling "0" fremkommer.

- Hvis varmeindstilling "9" vælges som under valg af varmeforøgelse, og der ikke vælges lav varme, vil blinken afsluttes efter 10 sekunder. Varmeforøgelsen er ikke længere aktiv.

Sluk for komfuret

Hvis hovedkontakten "ⓘ" berøres mere end 2 sek., slukkes der for komfuret, og det sættes i stand-by tilstand igen.

Hvis der er restvarme, når komfuret slukkes, vil dette indikeres af en stadig "H" i det relevante varmepladedisplay.

Sluk for individuelle varmeplader:

En selektiv varmeplade kan slukkes på 3 forskellige måder:

1. Samtidig berøring af "+" og "−" tasterne.
2. Reducering af varmeindstillingen til "0" ved at berøre "−" tasten.
3. Brug af timer sluk funktion for den relaterede varmeplade. (Hvis der er timer funktion)

1. Samtidig betjening af "+" og "−" tasterne.

Den ønskede varmeplade skal vælges ved varmepladevalg "⊕" tasten. Decimaltegnet fremkommer i varmepladens display "0". "+" og "−" tasterne skal berøres på samme tid for at slukke for varmepladen.

2. Reducering af varmeindstillingen til "0" ved at betjene "−" tasten for den ønskede varmeplade.

Varmepladen kan også slukkes ved at reducere varmeindstillingen til "0".

3. Brug af timer sluk funktion for ønsket varmeplade (Hvis der er timer funktion)

Timeren slukker for den forbundne varmeplade, når tiden er løbet ud. Alle display viser "0" og "00". Dobbelt-/tripelzone og timer forbundne LED vil forsvinde.

Desuden vil summeren lyde, når tiden er udløbet. Du skal berøre en hvilken som helst af tasterne på betjeningspanelet for at stoppe summerlyden.

Tænd for dobbelt- og tripelzone**

Tænd for dobbeltzone:

Den ønskede varmeplade, der er udstyret med en dobbeltzone, skal vælges. Decimaltegnet for den relevante varmeplade skal blinke. Efter indstilling af varmeværdien 1-9 skal "O" tasten berøres for at aktivere varmepladens dobbeltzone.

Samtidig blinker lyset for den relaterede dobbeltzone "B" statisk. Ved berøring af "O" tasten en gang mere skifter dobbeltzonen. den skifter fra dobbeltzone tændt til dobbeltzone slukket og tilbage.

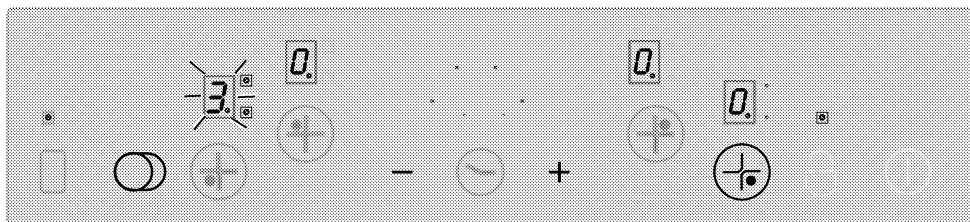
Udvidelseszonen kan kun aktiveres, når der er sat et niveau mellem "1" og "9" på varmepladens grundzone.

Tænd for tripelzoner:

Den ønskede varmeplade, der er udstyret med en tripelzone, skal vælges. Decimaltegnet for den relevante varmeplade skal blinke. Efter indstilling af varmeværdien 1-9 skal "O" tasten berøres for at aktivere varmepladens dobbeltzone.

Samtidig blinker lyset for den relaterede dobbeltzone "B" statisk. Hvis du berører "O" tasten igen, vil tripelzone lyset "A" blinke, og tripelzone vil blive aktiveret

Ved berøring af "O" tasten en gang til vil varmepladens tripelzone blive slukket igen. Hver funktion forårsager en statusændring af dobbelt-/tripelzonerne på denne måde.



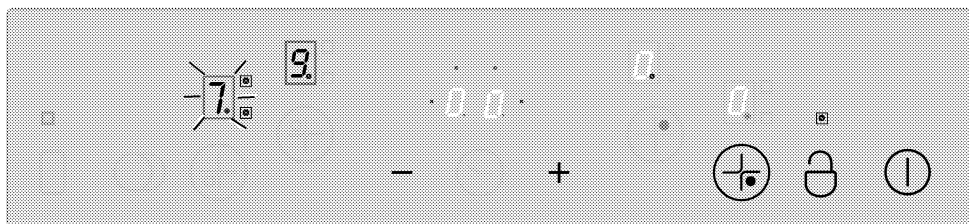
Aktivering af dobbelt- og tripelvarmepladen ved berøring af "O" tasten for den valgte varmeplade.

Tastelås (i modeller med timer)

Berør "🔒" tasten mere end 2 sekunder for at låse Touch kontrollen. Du vil få en kvittering i form af et lydsignal. Derefter blinker "🔒" lysene og alle varmeplader er låst.

Varmepladen kan kun låses i funktionstilstand. Hvis varmepladen

er last, kan kun hovedkontakt- "🔒" tasten betjenens. "🔒" lyset blinker og angiver et tastelås modul. Hvis du slukker for komfuret, men tasterne er last, vil tastelåsen stadig være aktiv, når du starter komfuret op igen. For at betjene komfuret i en sådan tilstand skal tastelåsen være ulåst.



Lås eller lås betjeningskontrollen op i funktionstilstand ved at berøre "🔒" tasten.

Hvis "🔒" berøres i 2 sekunder, låses varmepladen op. Du vil få en kvittering i form af et lydsignal.

Derefter forsvinder "🔒" lysene. Nu er betjeningskontrollen ulåst og kan betjenes på normal måde.

Børnelås

For at forhindre at børn tænder for varmepladerne, kan du sikre komfuret mod at blive tændt uforståeligt. Børnelås funktionen er beregnet til at låse betjeningskontrollen på en kompliceret flertrins proces. Låsning og åbning er kun mulig i stand by tilstand.

Således låses modulet:

1. Tænd for komfuret ved brug af hovedkontakten "🔒".
2. Berør samtidigt "+" og "-" i mindst 2 sek.
3. Berør så igen "+" tasten.

Børnelåsfunktionen vil blive aktiveret, og

alle varmeplade display vil angive "L" symbolet.

Annullering af børnelås:

På samme måde, som børnelåsen aktiveres, kan den også deaktiveres.

1. Tænd for komfuret ved brug af hovedkontakten "🔒".
2. Berør samtidigt "+" og "-" i mindst 2 sek.
3. Berør så igen "-" tasten.

Alle varmeplade display er angivet "L", så længe børnelåsen låses op. "L" vil forsvinde straks efter succesfuld åbning.

Timerfunktion *

Denne egenskab letter din madlavning. Du behøver ikke at være tilstede konstant under madlavningen, for varmepladen slukkes automatisk på den valgte tid.

Timeren giver følgende egenskaber:

Æggetimer:

Æggetimeren er uafhængig af nogen varmeplade. Så det gør ikke noget, om der vælges en varmeplade eller ej.

1. Start med at aktivere æggetimeren ved at berøre "⏻" tasten. Timerdisplayet vil vise "00" og et punkt i den nederste højre side "0.0". Æggetimeren er aktiv nu.
2. Indstil så den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.
3. Efter at have indstillet tiden starter timeren nedtællingen.

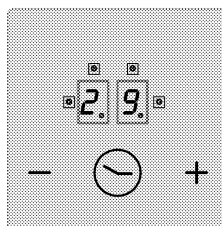
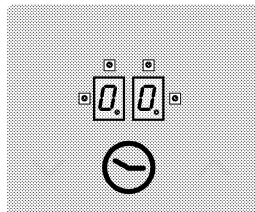
Når tiden er løbet ud, vil summeren lyde. Du skal berøre en hvilken som helst af tasterne på betjeningspanelet for at stoppe summerlyden.

Varmeplade timer:

Varmeplade timere kan kun indstilles for en aktiveret varmeplade.

1. Tænd først for komfuret og aktiver den ønskede varmeplade. (varmepladeniveauet skal forinden være sat på 1-9)
2. Start med at aktivere varmepladetimeren ved at berøre "⏻" tasten på samme måde som med æggetimeren. Timerdisplayet vil vise "00" og et punkt i den nederste højre side "0.0". Æggetimeren er aktiv nu.
3. Du skal berøre "⏻" tasten en gang mere for at aktivere varmepladetimeren. Nu kan timeren tildes.

Touch kontrollen kan køre maks. 4 varmeplade tildelte timere og 1 æggetimer på samme tid. Alle timere kan kun bruges i funktionstilstand.



4. Indstil så den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.

For indstilling af yderligere varmepladetimere:

1. Berør "⏻" tasten igen efter at have aktiveret den første varmeplade timer. Styringen drejer i urets retning til den næste aktive varmeplade, der tildes en timer. Tildelingen anbefaling angives ved det blinkende "0.0" lys.
2. Indstil så den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.
3. Den arbejdende timer for den først indstillede varmepladetimer angives af det statisk lysende "0.0" lys.

- Ved berøring af “⏻” tasten en gang mere kan yderligere timere tildeles andre aktiverede varmeplader.
- Timer displayet vil skifte til tid, der først vil slutte efter 10 sek.
- De statiske lys for tændt “🔌” på timer displayet viser os de arbejdende timere.

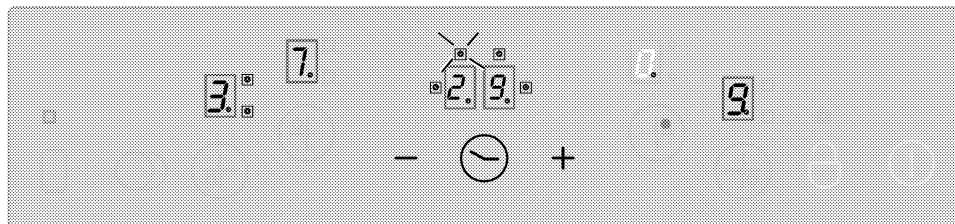
- Ved at skifte “⏻” tasten kan du vise timer værdierne for varmepladetimerne og æggetimeren. Tildelingen angives altid ved det blinkende lys forrest til venstre “🔌”. Hvis der ikke blinker nogen lys, er æggetimer værdien vist i timer displayet.

annullering af timere:

Først skal du vælge timer ved at skifte “⏻” tasten, indtil den vises i displayet. Værdien kan så annulleres på 2 forskellige måder:

- nedtælling ved at berøre “-”, indtil “00” vises på timer displayet.
- berøring af “+” og “-” tasten samtidigt i et halvt sekund, indtil “00” vises i timer displayet.

Når tiden er løbet ud, vil summeren lyde. Du skal berøre en hvilken som helst af tasterne på betjeningspanelet for at stoppe summerlyden.



Viser den resterende værdi af varmeplade timer 3 (indikator lys blink) i timer displayet. (Der er indikatorlys på angivne arbejdende timere for varmeplade 1 og 4, de er aktuelt ikke vist i timer displayet)

Varmepladefunktion (hvis tilgængelig)

Varmepladefunktion til en varmezone tilbyder og betyder et ekstra varmeniveau mellem 0 og 1, hvilket kan holde maden varm. Du kan aktivere varmepladefunktionen ved at berøre “🔌”

” tasten. Så vil lyset “🔌” blinke. Berør “🔌” igen for at deaktivere varmezonen.

Begrænsning af driftstiden

Komfurets betjening har en begrænsning i funktionstiden. Hvis en eller flere kogezone på grund af uopmærksomhed ikke bliver slukket, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter et vist tidsrum. (se tabel nedenfor). Begrænsning af funktionstiden afhænger af den valgte varmeindstilling. Hvis en timer var tilknyttet

en varmeplade, vil et “00” blive vist på timer displayet i 10 sekunder (efter 10 sekunder vil indikatoren for restvarme lyse). Derefter slukker timer displayet.

Efter varmepladen er blevet slukket automatisk, som beskrevet ovenfor, kan varmepladen betjenes igen og den maksimale driftstid for denne indstilling anvendes.

Varmeindstilling	SLUKKET – Tidsperiode i s	TÆNDT – Tidsperiode i s	Begrænsning af driftstid i h	Varighed af varmeforøgelse i 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 Varmeindstillingsparametre, cyklustid 47,0 s

Residualvarmefunktioner

En “” (residualvarme) lyser op på varmepladernes display for en deaktiveret varmeplade eller kogeplade, hvis overfladetemperaturen er over 60°C. Et “0” vil lyse op på displayet, når residualvarmen falder til under 60°C.H

Efter en afbrydelse af driftspændingen, blinker det i residualvarme displayet, hvis den tilsvarende varmeplade havde en residualvarme over 60°C, inden strømafbrydelsen opstod. Displayet vil blinke, indtil den maksimale residualvarme er udløbet, eller varmepladen vælges og aktiveres.

Sensorkalibrering og fejlmeddelelser

Komfurstyringen udfører en automatisk kalibrering i forhold til sensor-, glas- og omgivende betingelser, når netspændingen er anvendt. Det er ikke tilladt at lade nogen genstande dække sensorens glasareal under kalibreringen. Desuden kan komfurstyringen ikke udsættes for stærk oplysning, som sollys, stærke halogenlys osv.

Årsag til fejl	Display
Det omgivende lys for stærkt	F1
Stærkt pulserende lys (lysstofrør)	F2
Sensor dækkes med en skinnende genstand	F3
Stærkt pulsering omgivende lys	F4

Tabel 2Fejlkoder og fejlkilder

Eksempel på anvendelse

Kalibreringen udføres uden problemer, hvis følgende oplysning er tilstede:

Oplysning via en lyspære uden reflektor (100 W, opal) i en afstand af 70 cm over den glaskeramiske kogeplade. Efter en succesfuld kalibrering garanteres komfurets funktion også, selv med stærk oplysning, for eksempel med halogen spot med reflektor (50 W).

I tilfælde af en fejl gentages kalibreringen, indtil de omgivende betingelser tillader en succesfuld kalibrering. Betjening af komfurstyringen er kun mulig, hvis kalibreringen af alle sensor er fuldført succesfuldt.

Du skal fjerne alle genstande på komfuret under kalibreringsprocessen. Desuden bør det omgivende lys ikke være for højt under kalibreringen.

I tilfælde af meddelelse F2, F2 eller F4, skal brugeren slukke alle omgivende lyskilder eller tildække vinduet under kalibreringsprocessen efter den første tilslutning til kraftledningen. Efter en succesfuld afsluttet kalibreringsproces tolererer styringen en meget stærkt omgivende lys.

Under driften af komfurstyringen går den konstant over til og genkalibrerer hen imod ændringen i den omgivende betingelser.



Touch betjeningen har en sensor, der beskytter mod overopvarmning. Når der reageres på denne sensor, vil den relevante kogeplade blive deaktiveret. For informationer om forklarings-

eller fejlmeddelelser, se venligst diagrammet.

I tilfælde af non-stop aktivering af en knap (længere end 10 sekunder) vil hele kontrolsystemet blive deaktiveret, og der vil lyde et permanent signal.

5 Pleje og vedligeholdelse

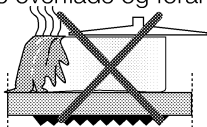
Pleje af keramisk kogeplade

Den keramiske glasoverflade er solid til dagligdagsbrug og den flade overflade gør den nem at rengøre, men følg venligst følgende forholdsregler.

- **Sluk øjeblikkeligt for apparatet hvis der opdages revner i den glaskeramiske overflade.**

- **Hold børn væk fra varme overflader.**

- For at undgå at kogepladen bliver snavset til, bør du før brug sikre dig, at bunden af køkkengrej såvel som kogepladens overflade er ren og tør.
- Brug ikke overfladen til at forberede mad eller til at skære brød eller frugt og grønt på.
- Brug ikke overfladen til opbevaring eller til andre formål, der ikke er madlavning.
- Hvis der ridses eller tabes skarpkantet køkkengrej på overfladen, kan der forårsage skade.
- Placer aldrig materialer såsom plast eller aluminium på den keramiske overflade.
- Sådan en type materiale, der er smeltet på overfladen bør straks fjernes med en komfurskraber.
- Brug aldrig viskestykke eller opvaskesvamp til at rengøre de keramiske kogeplader, da disse kan efterlade en hinde af snavset opvaskemiddel, som vil brænde og forårsage misfarvning, næste gang kogepladen tændes.
- Undgå at opvarme tomme, emaljerede gryder.
- Sprøjt kan beskadige den keramiske overflade og forårsage brand.



Typer af gryder

Valg af gryde

Når du vælger gryder, skal du se efter grydehåndtag, der nemt kan holdes, og som forbliver kolde. Undgå gryder, der er ustabile og som nemt vælter. Gryder, der er for tunge til nemt at flytte, når de er fyldt, kan også udgøre en risiko. Brug kun fladbundede gryder eller pander.

Grydestørrelse

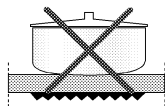
For maksimal effekt og sikkerhed skal du bruge de anbefalede grydestørrelser til hver kogeplade.

- Brug gryder, der har tilstrækkelig kapacitet til den mængde mad, der laves, så det ikke koger over og forårsager unødvendig rengøring.
- Undlad at placere dæksler på kogepladerne.

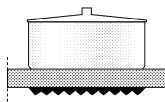
Placer altid gryder og pander midt på kogepladerne. Når der flyttes gryder og pander fra én kogeplade til en anden, skal de altid løftes, ikke glides.

- Brug ikke køkkengrej med aluminiumsbund. (Dette vil gradvist ødelægge den glaskeramiske overflade).

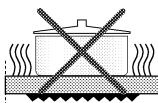
- Brug stål- eller varmebestandige glasgryder og -pander. Brug ikke køkkengrej i materialer som 'bor-glas' eller 'Pyrex' som normalt er beregnet til ovn-brug



- Brug ikke gryder med konkave eller konvekse bunde.



- Optimal ydeevne opnås ved at bruge pander, der passer til elementernes diameter.



- Hvis gryden/panden er for lille, går energien til spilde.

Friturestegning



- Fyld aldrig mere end en tredjedel af gryden med fedt eller olie.
- Efterlad aldrig gryden uden opsyn under opvarmning eller kogning.
- Frituresteg ikke for meget mad på samme tid, især ikke frossen mad. Dette sænker blot temperaturen på fedt eller olie for meget, hvilket resulterer i fed mad.
- Aftør altid mad grundigt, inden det frituresteges, og sænk det langsomt ned i den varme olie eller fedt. Især frossen mad vil forårsage skum og sprøjt, hvis det bliver lagt i for hurtigt.
- Varm aldrig fedt eller friture med låg på gryden.

6 Rengøring

Sluk på hovedledningen inden rengøring.

- Inden du tænder igen, skal du sikre, at alle betjeninger er i SLUKKET position.
- **Sørg for at varmelegemet er tilstrækkeligt koldt, inden du starter rengøring.**
- Bland aldrig forskellige rengøringsprodukter, da forskellige aktive ingredienser kan reagere med uforudsete resultater.

Ydre

Brug en fugtig klud til at rengøre ydersiden. Brug aldrig skarpe instrumenter, husholdningsslibemidler eller rengøringsmidler til at gøre rent. Til at fjerne slæmme pletter bruges passende vaskemiddel.

Keramisk kogeplade

Rengør dagligt for at undgå, at der brændes snavs ind.

1. Skyl altid helt af med en ren klud vredet op i rent vand (da rester kan

- Hold grydens yderside ren og fri for striber af olie eller fedt.

I tilfælde af brand i en pottes frites gryde eller en anden gryde

1. Sluk for kogepladen.
2. Dræb flammerne med et tæppe eller en fugtig klud.

Det vil næsten uvægerligt forårsage brandsår og skader at tage den brændende gryde og skynde sig udenfor med den.



Brug ikke vand til at slukke ilden. Lad gryden køle i mindst 30 minutter.

skade den keramiske glasoverflade næste gang, kogepladen bruges).

2. Tør overfladen med en blød klud.

• **Brug ikke ståluld, skurepulver, opvaskemiddel eller blegebaserede rengøringsmidler, da de vil beskadige overfladen.**

- Du kan bruge en skraber til keramisk komfur (kan fås gennem Hob Brite og gode lokale butikker) til at fjerne spildte madrester og genstridige mærker fra overfladen.

• **Sukkerbaseret mad, som f.eks. sennep og sirop, skal straks skrubes af uden at vente på, at overfladen køler ned. Ellers kan komfuret blive permanent beskadiget.**

• Rengøringsmateriale beregnet til keramiske kogeplader kan beskadige andre dele af komfuret, så pas på med de omgivende dele.

• Brug ikke damp- eller sprayrengøremidler til rengøring af komfuret.

Passende rengørings- og plejemidler med en beskyttende effekt er for eksempel:

Anvendelse af materialer med beskyttende effekt anbefales. Filmen, der produceres, beskytter i stor udstrækning komfurpladen mod genstridige snavsede pletter og skader på decorationen.

Skorper fra mælk, der er kogt over, og fra sukkerfri mad, kan fjernes i både varm som kold tilstand. **Til det formål anbefales det at bruge en skraber med barberblad**, der kan købes i en specialbutik. Hold skraberen i en lav vinkel for at undgå ridser. På intet tidspunkt må der skrubes skorper af med savtakkede knive, stålud el.lign.

Fjern kalkpletter (gul farvning) med små mængder afkalkningsmidler, som f.eks. Durgol, vineddike eller citronsaft. Påfør midlet med en svamp og i tilfælde af kraftig tilsmudsning skal du lade det virke over en længere periode. Derefter skal komfuret vaskes med vand.

Med tiden...

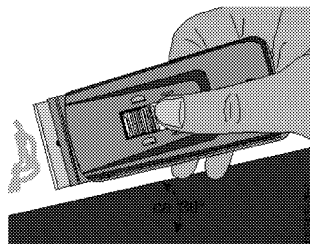
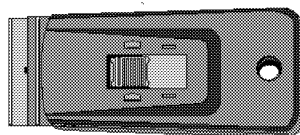
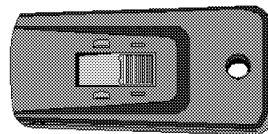
• Lette misfarvninger af linier og andre overflader kan opstå med tiden. Dette har ikke indvirkning på komfurets funktion.

• Misfarvninger og mærker, der opstår på det keramiske komfur, er normale og ikke en fejl.

Forsigtighed ved komfuret



Hold børn væk fra skraberen til komfuret – gem den et sikkert sted.



7 Fejlfinding

Hvis apparatet ikke virker



Hvis komfuret ikke fungerer, skal du kontrollere, om

- Strømmen er sat til.
- der er sprunget en sikring, eller HFI-relæet er slået fra, eller om der er slukket for hovedafbryderen.

Hvis komfuret stadig ikke virker efter de ovennævnte kontroller, bedes du kontakte kundeservice.

Det er vigtigt, at du foretager ovenstående kontroller, da du vil blive faktureret for servicebesøg, hvis der ingen fejl findes.

8 Fremtidig transport

Gem den originale emballage og andet pakkemateriale på et sikkert sted. Transporter ovnen i den originale kasse. Følg instruktionerne, der er printet på kassen.

Hvis du ikke har den originale emballage

Fastgør dækslerne og grydeholderne med tape.

9 Garantibestemmelser og -betingelser

Kære kunde,

Vi håber, at denne brugsvejledning har besvaret alle dine spørgsmål.

Hvis det ikke er tilfældet, bedes du kontakte os på nedennævnte tlf.nr.

Hvis der skulle dukke et problem op med dit apparat, er det vigtigt, at du kontakter os direkte for at få hjælp eller tips fra vores team sammen med vores originale udsknittingsdele med producentgaranti. Inden du ringer til os, skal du finde apparatets serienummer. Det er angivet på mærkaten, der er placeret på apparatet.

Ikke desto mindre bør du, inden du kontakter os, kontrollere, at alle anvisninger i denne vejledning er blevet

Funktionsegenskaber under brug

- Det er normalt for metaldelene at frembringe støj, når de er i brug. Dette skyldes udvidelse og sammentrækning.
- Hvis der under madlavning kommer damp på kolde overflader på ydersiden af komfuret, vil dampen kondensere og lave vanddråber. Dette er helt normalt og er ikke en fejl.

Pak ovnen ind i boblefolie eller tykt plastic og tape den sikkert for at forhindre skade under transporten.

Komfuret skal transporteres opretstående. Undlad at placere andre emner oven på komfuret.

fulgt.

Alle serviceydelser, der ikke indgår i garantien, vil du blive faktureret for.

De lovmæssige garantibestemmelser dækker din ret til regres. Den tillader, at den handlendes forpligtelse til garantibestemmelse kan forblive upåvirket. Den handelsdrivende skal være din første kontaktpartner.

Datoen for din salgskvittering er afgørende for garantiperioden.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir möchten Ihnen danken, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Das Gerät, das Sie erworben haben, erfüllt selbst die höchsten Ansprüche und ist sehr einfach zu bedienen. Nichtsdestotrotz sollten Sie sich einen Moment Zeit nehmen, um diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen. Sie hilft Ihnen, mit den Funktionen des Gerätes vertraut zu werden und Sie erfahren, wie man das Gerät optimal und sicher verwendet. Bitte beachten Sie auch die Sicherheitshinweise. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Kochfeld!

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....02

Ihr Gerät03

2. Wichtige Informationen.....04

3. Vorbereitungen und Installation..07

Einsatz von Montageklammern08

Elektrische Anschlüsse09

Grillzone09

4. Bedienung des Kochfeldes10

Kontrollelemente und Anzeigen10

Kochfeld einschalten11

Kochstellen auswählen11

Schnellkochen12

Kochfeld ausschalten12

Doppel- und Dreifachzonen
einschalten13

Tastensperre14

Kindersicherung14

Timer15

Betriebsdauer-Einschränkungen17

Restwärme-Funktionen17

Sensorkalibrierung und

Fehlermeldungen18

Pflege und Wartung19

Pflege des Glaskeramikkochfeldes19

Kochgeschirr19

Frittieren20

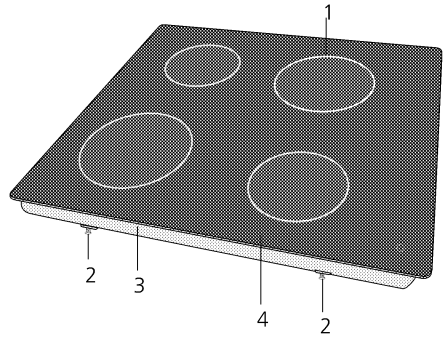
6. Reinigung20

7. Problemlösung22

8. Transport des Gerätes22

9. Garantiebedingungen22

1 Technische Daten



- 1. Keramische Kochstelle
- 2. Montageklammer
- 3. Schutzabdeckung
- 4. Kochstellenplatte

Grafiken und Abbildungen dienen nur 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
Abmessungen des Einbaugerätes		
(•) Breite	560 mm	750 mm
Tiefe	490 mm	490 mm
Versorgungsspannung	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Ihr Gerät

Die Kochfelder sind durch Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.

60 cm			MKN 54322		MKN 54321		MKN 54212		MKN 54102		MKN 53342		MKN 54101	
WATT	Ø	FORM												
2200/750	210/120	DUO	X		X		X							
1200	140	EINZELN	X		X		X		X		X		X	
1500	160	EINZELN		X		X		X		X				X
2000/1100	140/240	AUSZIEHBARER GRILL												
2000/1100	140/250	ERW.		X		X								
2400/1500	170/265	ERW.												
1800	180	EINZELN					X		X					X
2300	210	EINZELN							X				X	
1700/700	180/120	DUO									X			
2300/800/800	210/175/120	DREIKREIS												
110 - 80	260X170	EINZELN												
2700/2200/1050	275/210/145	DREIKREIS										X		
2000/600	210/120	DUO												
2500/1600/800	230/180/120	DREIKREIS												
GESAMTLEISTUNG			6900		6900		6700		6800		5600		6800	

80 cm							MKX 54312		MKX 54462					
WATT	Ø	FORM												
2200/750	210/120	DUO												
1200	140	EINZELN					X				X			
1500	160	EINZELN												
2000/1100	140/240	AUSZIEHBARER GRILL												
2000/1100	140/250	ERW.												
2400/1500	170/265	ERW.						X						
1800	180	EINZELN						X						
2300	210	EINZELN												
1700/700	180/120	DUO												
2300/800/800	210/175/120	DREIKREIS												
110- 80	260X170	EINZELN												
2700/2200/1050	275/210/145	DREIKREIS												
2000/600	210/120	DUO					X				X			
2500/1600/800	230/180/120	DREIKREIS												
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TASTE)							X					
2400/1500	230/180	DUO												
110		WARMHALTEN								X				
GESAMTLEISTUNG							7400		5400					

2 Wichtige Informationen

Geben Sie auf sich selbst, auf Familienmitglieder und auf Freunde acht



- Das Gerät ist dazu gedacht, ohne Aufsicht von Kleinkindern oder gebrechlichen Personen bedient zu werden.

Kindern sollten in jedem Fall beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu mindern, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen den Netzstecker, falls sich Sprünge im Glaskeramikkochfeld zeigen sollten – z. B. durch Einwirkung von außen.

Wenden Sie sich in diesem Fall an unseren Kundendienst.

- Es ist sinnvoll, einen Bruch der Glaskeramik über die Hausratversicherung abdecken zu lassen.
- Falls Sie das Gerät über einem Schrank installieren, müssen Sie eine Trennwand anbringen. Bitte lesen Sie in den Installationsanweisungen nach.
- Während des Betriebes können sich die Oberflächen des Gerätes stark erwärmen. Achten Sie darauf, bei der Arbeit mit dem Gerät keine heißen Flächen zu berühren.
- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Beim Kochen müssen Sie grundsätzlich besonders aufmerksam sein.
- Umherspritzendes Öl oder Fett kann leicht Feuer fangen. Behalten Sie das Gerät beim Frittieren daher gut im Auge. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie einen Brand mit feuchten Handtüchern und halten Sie Türen und Fenster geschlossen (damit das Feuer nicht durch frische Luft weiter angefacht wird)!
- Sorgen Sie dafür, dass Sie nicht aus Versehen an den Handgriffen hängen bleiben oder das Kochgeschirr herunterreißen; geben Sie acht, dass Handgriffe nicht von benachbarten Kochstellen aufgeheizt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass nach der Benutzung sämtliche Bedienelemente des Gerätes ausgeschaltet sind.

Elektrogeräte und Haushalt



- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig; am besten nach jedem Gebrauch. Zuvor schalten Sie grundsätzlich den Strom ab und lassen das Gerät abkühlen.
- Falls Sie einmal etwas verschütten, sollten Sie sich sofort darum kümmern - denken Sie aber daran, dass die betroffenen Flächen sehr heiß sein können. Nach dem Kochen zurückbleibende Speisereste sollten Sie vor der erneuten Benutzung des Gerätes entfernen, damit sie sich nicht einbrennen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine biologischen Waschpulver oder Bleichmittel, keine aggressiven Scheuermittel oder chemische Reiniger.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.
- Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Gegenstände aus Kunststoff auf oder in der Nähe des Gerätes, legen Sie niemals feuchte Tüchern oder Ähnliches zum Trocknen auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht über längere Zeit arbeiten, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen, falls öl- oder fetthaltige Speisen in Brand geraten sollten.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Nahrungsmittelbehälter (zum Beispiel Dosen oder Flaschen), da beim Erhitzen solcher Behälter Druck entsteht, der das Gefäß zum Platzen bringen kann.
- Benutzen Sie keine traditionellen Woks mit rundem Boden. Verwenden Sie grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.
- Schauen Sie nicht lange auf eine eingeschaltete Halogenkochstelle.
- Bei übermäßiger Erwärmung können sich bei der Edelstahl-Variante des Gerätes die Oberflächen in unmittelbarer Nähe der Kochstellen im Laufe der Zeit verfärben.

Wichtige Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht dem derzeitigen Stand der Technik und den gängigen Sicherheitsvorschriften. Der vorschriftsmäßige Umgang mit dem Gerät ist eine Voraussetzung, um Beschädigungen und Unfälle zu vermeiden. Bitte beachten Sie hierzu nicht nur die folgenden Informationen, sondern auch die Hinweise im weiteren Text.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Glaskeramikfläche sichtbar beschädigt oder gebrochen ist. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Kundendienstabteilung.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit Hilfe von Werkzeugen (z. B. Schraubenziehern usw.) zu öffnen oder zu reparieren. Reparaturen und Arbeiten an der Elektrik des Gerätes dürfen ausschließlich von speziell für dieses Gerät geschulten Technikern vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Beschädigungen oder Ausfällen führen.

Bei einem Ausfall des Gerätes beachten Sie bitte zunächst die Informationen unter „Garantiebedingungen“, ehe Sie sich an den Kundendienst wenden. Danach rufen Sie ggf. den Kundendienst.

Vorschriftsmäßiger Gebrauch:

- Personen (einschließlich Kindern), die aufgrund ihrer körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nur für die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt verwendet werden. Bei Missbrauch oder nicht vorschriftsmäßiger Behandlung des Gerätes kann keine Haftung für Schäden übernommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen von Räumen.
- Bei einer offensichtlichen Funktionsstörung oder bei Rissen oder Sprüngen in der Glaskeramikplatte (z. B. aufgrund einer zu hohen mechanischen Belastung) muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker (Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomaten abschalten).

- Halten Sie elektrische Kabel von den heißen Kochfeldern und den Kochtöpfen fern. Andernfalls kann die Isolierung der Kabel beschädigt werden.

So vermeiden Sie Beschädigungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes

Die Glaskeramikplatte ist gegenüber Hitze (bis zu 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich. Sie ist bruchfest und bis zu einem gewissen Grad auch unempfindlich gegen Kratzer.

Trotzdem sollten Sie folgende Informationen beachten, um eine Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden:

- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über die heißen Brenner.
- Steigen Sie nicht auf die Glaskeramikplatte.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Platte fallen. Es ist ratsam, solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld aufzubewahren.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass sowohl der Boden des Topfes, den Sie verwenden möchten als auch die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken ist.
- Ziehen Sie die Töpfe nicht über die Kochplatte, um Oberfläche und Dekors nicht zu verkratzen.

- Schälen Sie kein Gemüse über dem Kochfeld. Sandkörner können die Glaskeramik verkratzen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablageplatz; lagern Sie insbesondere kein brennbares Material, keine Kartons oder Plastikverpackungen darauf. Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder leere Espressokocher) können auf den heißen Kochfeldern schmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Nahrungsmittel oder Säfte auf das Kochfeld gelangen. Andernfalls kann die Oberfläche der Glaskeramikplatte beschädigt werden. Wischen Sie Übergekochtes sofort ab, solange es noch heiß ist.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Brennergstell.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich feuchte Tücher zur Reinigung des Gerätes. Spritzen Sie das Gerät niemals ab und verwenden Sie keine Dampfstrahler.

Vorschriftsmäßige Entsorgung:

- Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und bringen Sie es zu einer geeigneten Entsorgungsstelle in Ihrer Nähe. Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.
- Permanent an das Netz angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen von einem Elektriker abgeklemmt werden, ehe Sie sie entsorgen können.
- Machen Sie das Gerät unbrauchbar, ehe Sie es wegbringen: Schneiden Sie, nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben, das Netzkabel durch und entfernen Sie lose Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

Eine natürliche Belüftung ist für die Funktion des Gerätes und für Ihre eigene Sicherheit wichtig.

Bei längeren Dauernutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden: Zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters, durch den Einsatz eines festen, mechanischen Belüftungssystems (beispielsweise Abluftventilator oder Abzugshaube mit Verbindung nach draußen).

Lebensmittelhygiene

- Achten Sie darauf, dass Fleisch und Geflügel komplett aufgetaut ist, ehe Sie es zubereiten.
- Sorgen Sie dafür, dass Lebensmittel beim Kochen grundsätzlich vollständig durcherhitzt werden.
- **Überlassen Sie Wartungsarbeiten in jedem Fall einer qualifizierten Fachkraft für Elektrogeräte.**

Wichtiger Hinweis für Menschen, die unter Asthma leiden

Vor der ersten Benutzung müssen Schutzbeschichtungen durch Erhitzen entfernt („abgebrannt“) werden. Die dabei entstehende Rauchentwicklung ist völlig normal.

Sorgen Sie beim Abbrennen für eine gute Durchlüftung des Raumes. Vermeiden Sie es, die bei diesem Vorgang entstehenden Dämpfe einzuatmen.

3 Vorbereitungen und Installation

Montage des integrierten Kochfeldes

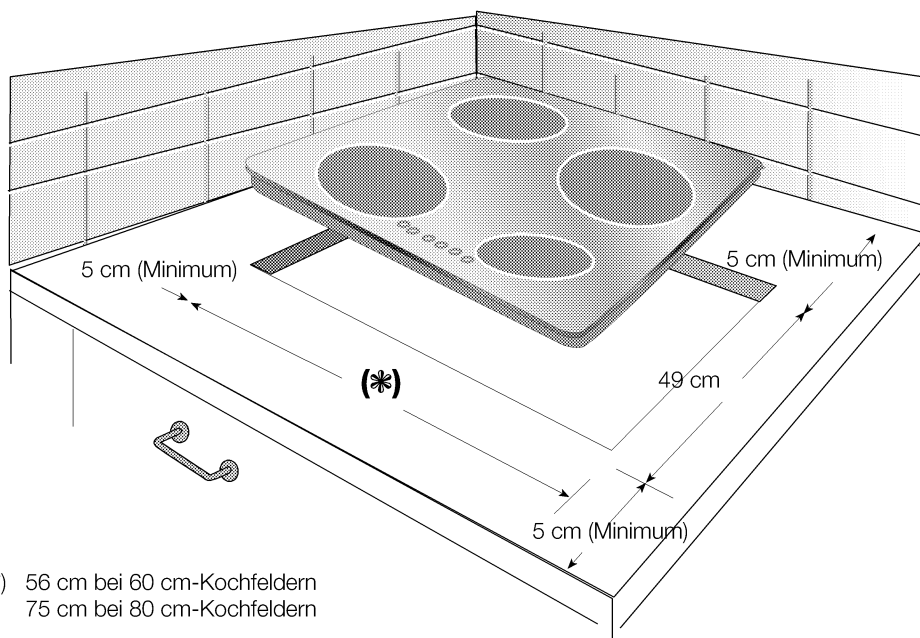


Das integrierte Kochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Der Einbau darf nur von einem speziell geschulten Techniker vorgenommen werden. Ein Elektriker muss das Gerät an das Netz anschließen. Dabei sind nicht nur die örtlichen Sicherheitsvorschriften, sondern auch die Anschlussvorschriften des örtlichen Stromversorgers zu beachten. Es ist eine allpolige Trennvorrichtung mit

einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen (Schalter mit Erdungsleitung, Hauptschalter).

Der Abstand von einer hohen Seitenwand zur Aussparung muss mindestens 55 mm betragen.

Unterhalb des Kochfeldes dürfen nur belüftete Öfen eingebaut werden.

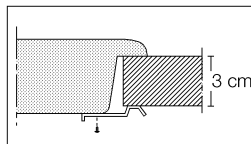


- (*) 56 cm bei 60 cm-Kochfeldern
75 cm bei 80 cm-Kochfeldern

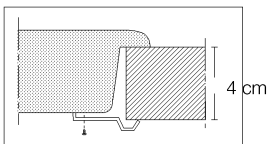
Darüber hinaus können Sie Ihr Kochfeld auch – wie in der Abbildung gezeigt – mit Hilfe einer Montageklammer installieren. Je nach Modell kann die Vorgehensweise etwas abweichen.

Einsatz von Montageklammern (sofern vorhanden)

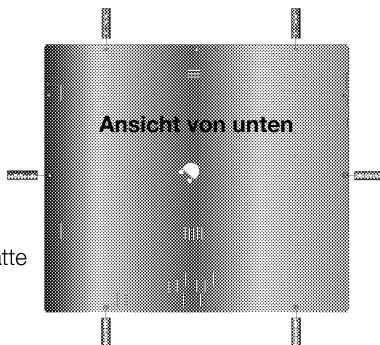
1. Bei einer Arbeitsplattendicke von 3 cm:



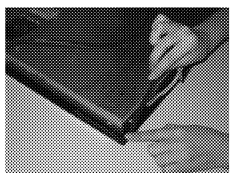
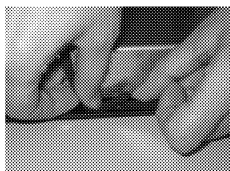
2. Bei einer Arbeitsplattendicke von 4 cm:



Bei dieser Alternative wird die zweite Bohrung der Arbeitsplatte zum Verschrauben mit der Montageklammer genutzt.



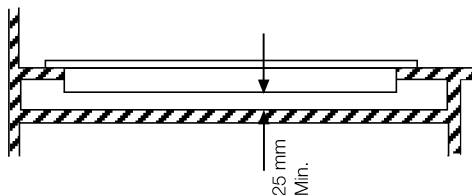
Bei Arbeitsplatten mit einer Stärke von weniger als 30 mm setzen Sie ein hölzernes Distanzstück zwischen Klemme und Arbeitsplattenunterseite ein.



1. Bereiten Sie die Arbeitsplatte wie gezeigt vor.
2. Nehmen Sie die Dichtung aus der Verpackung.
3. Die mitgelieferte Dichtung muss bei der Installation wie gezeigt um den Glasrahmen an der Unterseite gelegt werden.
4. Platzieren Sie das Gerät mittig in der Arbeitsplatte.
5. Fixieren Sie das Gerät an Ort und Stelle, indem Sie die Federschrauben am Boden des Gerätes anziehen.

Achtung: Wenn das Kochfeld über einem Schrank installiert wird, muss eine Trennwand wie oben gezeigt montiert werden. Bei der Montage über einem Einbaugerät ist dies nicht erforderlich.

Falls die Unterseite des Gerätes zugänglich ist, z. B. weil es über einer Schublade eingebaut wird, muss eine Holzplatte zur Abdeckung angebracht werden.



Elektrische Anschlüsse

- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, nachdem sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen entfernt wurden.



Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.

- Bevor Sie einen autorisierten Dienstleister in Anspruch nehmen, bereiten Sie die elektrische Verkabelung im Haus anschlussfertig vor. Dieses Produkt darf nur von einem geprüften Elektriker installiert werden.

Warnung!

Dieses Gerät muss geerdet werden

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Anschlusskabel, das bei unserem Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.

Die Kabellänge sollte aus Isolierungssicherheitsgründen 2 Meter nicht überschreiten.

- Das Netzkabel muss durch die Kabelklemme geführt werden.
- Das Netzkabel sollte mit Abstand vom Gerät weggeführt werden.

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung (Steckdose mit Erdanschlusses) entstehen.

- Das Gerät muss mit dem ausgelieferten Originalkabel oder einem technisch gleichwertigen Kabel des Typs H05RRF 3G 2.5 oder H05RRF 5G 1.5 angeschlossen werden.

- Der Schrumpfschlauch darf nicht entfernt werden. Er kennzeichnet die 'Blau-braune' Ader:

Anschluss:

Bei Anschluß an ein Drei-Phasennetz ist das angeschlossene Kabel zu verwenden.

5 x 1,5 mm² (Figur 1-2)

- Schwarz & Grau an stromführende Leiter
- Blau-braun an Nullleiter



⏏ Gelb-grün an Erde

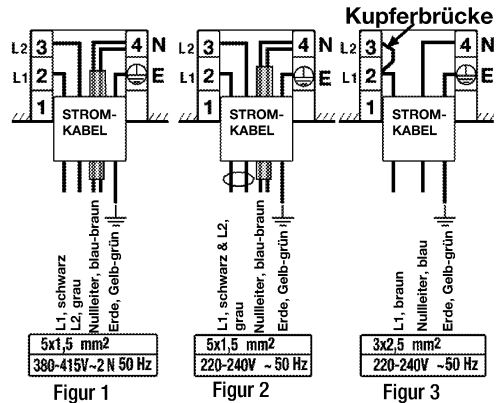
Sollten Sie jedoch einen Ein-Phasenanschluß umsetzen, muß im Anschlußkasten eine Kupferbrücke eingebaut (Fig. 3) und ein größerer Leiterquerschnitt verwendet werden.

3 x 2,5 mm² (Figur 3)

- Braun an stromführenden Leiter
- Blau an Nullleiter



⏏ Gelb-grün an Erde



Grillzone

Individuelle Beheizung der Kochfelder

A, oder

A und B gemeinsam, oder

A und B und C gemeinsam



Doppel-Kochplatte mit erweitertem Kochfeld



Doppel-Kochfeld



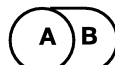
Dreifach-Kochfeld



Einzel-Kochfeld



Einzel-Kochplatte mit erweitertem Kochfeld

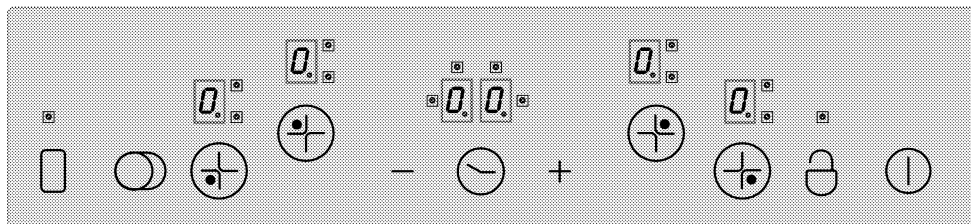


Erweitertem Kochfeld

Die Schnellkochplatten (Halogen-), erweiterten und Doppelplatten arbeiten beim ersten Einschalten mit hellem Licht.

4 Bedienung des Kochfeldes

Bedienelemente und Anzeigen



Funktionen



Hauptschalter – Ein-/Austaste



** Tastensperre



Leistungsstufeneinstellung/Timer
erhöhen



Leistungsstufeneinstellung/Timer
vermindern



** Doppel-/Dreifachzonen-Auswahl taste



* Timer ein-/ausschalten



** Warmhaltezone ein-/ausschalten



Kochstellenauswahl



Kochstellenanzeige (Leistungsstufe 0 bis 9)



LED-Anzeige bei Doppel-/
Dreifachzonenbetrieb (Kochstellenanzeige)



- * Timer-Anzeige (4 LEDs für 4 unterschiedliche Kochstellen)

Hinweis:

- Das Gerät wird über Sensortasten bedient. Wenn Ihr Bedienfeld über einen Timer verfügt, wird jeder Bedienschritt mit einem Tonsignal begleitet.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz kann die Funktion beeinträchtigen.

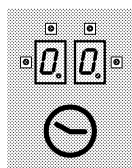


**  Wenn Ihr Kochfeld mit diesen Funktionen ausgestattet ist



**U bei Modellen mit Timer.

- Grafiken und Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung, Tatsächliches Aussehen und Funktionalität können etwas abweichen.



(*) Wenn Ihr Kochfeld mit einem Timer ausgestattet ist.

Kochfeld einschalten

Berühren Sie die Taste „“ am Bedienfeld mindestens eine Sekunde lang. Die Kochstellenanzeigen leuchten auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit. Innerhalb der nächsten 10 Sekunden können Sie nun unterschiedliche Kochstellen einschalten (auswählen). Während Sie die Hauptschalter-Sensortaste „“ betätigen, reagiert das Bedienfeld auf keine anderen Eingaben.

Die Anzeigen für sämtliche Kochstellen „D“ und Dezimalpunkte blinken.

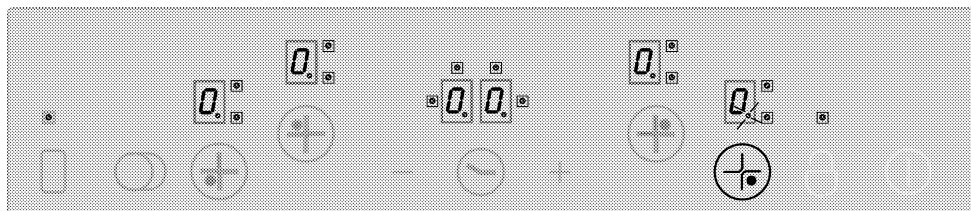
Wenn Sie innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigen, schaltet sich das Kochfeld automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste „“ länger als 2 Sekunden betätigen, schaltet sich das Gerät ab und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochstellen auswählen

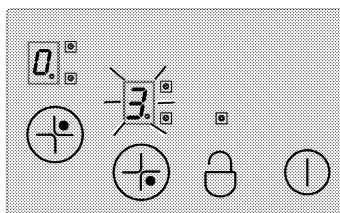
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Auswahlstaste der gewünschten Kochstelle. Nach der Kochstellenauswahl blinkt der Dezimalpunkt an der jeweiligen Kochstellenanzeige „0“.

Wenn Sie innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigen, schaltet sich das Kochfeld automatisch in den Bereitschaftsmodus.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten **“+”** („1“ bis „9“) und **“-”** („9“ bis „1“) ein.

Die Tasten “+” und “-” sind mit einer Wiederholungsfunktion ausgestattet. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, ändert sich der Einstellungswert fortlaufend (etwa zweimal pro Sekunde), ohne dass Sie die Tasten zwischendurch loslassen müssen.



Wenn Sie zuerst die Taste **“+”** drücken, wird **„1“** angezeigt. Wenn Sie zuerst die Taste **“-”** betätigen beginnt die Anzeige mit der höchsten Leistungsstufe (**„A“**, anschließend wird **„9“** angezeigt). Das bedeutet, dass die Schnellkochfunktion aktiv ist.

Schnellkochen

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Bei aktiver Schnellkochfunktion wird die Kochstelle eine bestimmte Zeit (siehe Tabelle 1) lang mit voller Leistung betrieben. Die Zeit hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Die aktive Schnellkochfunktion wird durch ein blinkendes „A“ angezeigt, das abwechselnd mit der gewählten Leistungsstufe dargestellt wird. Beispiel: Halbe Sekunde „A“, halbe Sekunde „9“. Zum Ablauf der Schnellkochzeit arbeitet das Gerät kontinuierlich mit der voreingestellten Leistungsstufe.

Jede einzelne Kochstelle ist mit einer Schnellkochfunktion ausgestattet.

Schnellkochfunktion einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Kochstellenauswahltasten.

3. Wählen Sie die Leistungsstufe „9“ mit der Taste „-“. Nach der Leistungsstufenauswahl werden abwechselnd „9“ und „A“ angezeigt. Das bedeutet, dass die Leistungsstufe „9“ und die Schnellkochfunktion ausgewählt wurden.

4. Stellen Sie dann die Leistungsstufe, mit der das Gerät nach Abschluss der Schnellkochfunktion weiterarbeiten soll, innerhalb 10 Sekunden mit der Taste „+“ ein. Sie können nun mit den Sensortasten „+“ oder „-“ die gewünschte Leistungsstufe der Kochstelle zwischen 9 und 1 einstellen. (z. B. können Sie Stufe 6 aufwählen)

5. Bei aktiver Schnellkochfunktion wechselt die Anzeige zwischen „A“ und (beispielsweise) „6“. Nach Abschluss der Schnellkochfunktion wird dauerhaft „6“ angezeigt.

Schnellkochfunktion ausschalten:

- Wenn Sie die Schnellkochfunktion vorzeitig abschalten möchten, betätigen Sie die Sensortaste „-“, bis die Einstellung „0“ angezeigt wird.
- Wenn Sie die Schnellkochfunktion wählen und die Leistungsstufe gleich danach auf Einstellung 9 (nicht jedoch auf eine niedrigere

Stufe) zurückschalten, endet das Blinken nach etwa 10 Sekunden. Die Schnellkochfunktion ist damit abgeschaltet.

Kochfeld ausschalten

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste  länger als 2 Sekunden betätigen, schaltet sich das Gerät ab und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

Wenn beim Abschalten des Kochfeldes noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ständiges Leuchten des Symbols  in der jeweiligen Kochstellenanzeige gekennzeichnet

Einzelne Kochstellen abschalten:

Sie können eine bestimmte Kochstelle auf drei verschiedene Weisen abschalten:

1. Sensortasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken
2. Leistungsstufe mit der Sensortaste „-“ auf 0 reduzieren
3. Kochstelle über die Timer-Abschaltfunktion ausschalten. (Sofern die Timer-Funktion verfügbar ist.)

1. Sensortasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken

Die gewünschte Kochstelle muss mit den Kochstellenauswahltasten  gewählt werden. In der Kochstellenanzeige  leuchtet der Dezimalpunkt auf. Zum Ausschalten der Kochstelle berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig.

2. Leistungsstufe der gewünschten Kochstelle mit der Sensortaste „-“ auf 0 reduzieren

Sie können eine Kochstelle auch abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf „0“ einstellen.

3. Timer-Abschaltfunktion für die gewünschte Kochstelle verwenden (sofern die Timer-Funktion zur Verfügung steht)

Der Timer schaltet die mit ihm verknüpfte Kochstelle aus, sobald die Zeit abgelaufen ist. In sämtlichen Anzeigen wird „0“ oder „00“ angezeigt. Die LEDs für Doppel- und Dreifachzonenbetrieb erlöschen.

Zusätzlich ertönt beim Ablauf der Zeit ein Tonsignal. Zum Abstellen des Tonsignals betätigen Sie eine beliebige Sensortaste.

Doppel- und Dreifachzonen einschalten**

Doppelzonen einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochstelle mit Doppelzonenfunktion aus. Der Dezimalpunkt der jeweiligen Kochstelle muss blinken. Nachdem Sie eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 eingestellt haben, schalten Sie die Doppelzone der Kochstelle durch Berühren der Taste „“ ein. Zeitgleich leuchtet die entsprechende Doppelzonenanzeige  auf. Durch erneutes

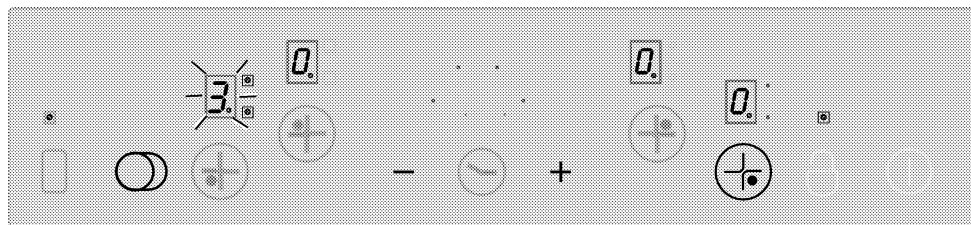
Berühren der Sensortaste „

Die Erweiterungszone kann erst dann eingeschaltet werden, nachdem Sie eine Leistungsstufe zwischen **1** und **9** für die jeweilige Basiskochzone eingestellt haben.

Dreifachzonen einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochstelle mit Dreifachzonenfunktion aus. Der Dezimalpunkt der jeweiligen Kochstelle muss blinken. Nachdem Sie eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 eingestellt haben, schalten Sie die Doppelzone der Kochstelle durch Berühren der Taste „“ ein. Gleichzeitig leuchtet die entsprechende Doppelzonenanzeige  auf. Wenn Sie die Taste „“ nun noch einmal berühren, leuchtet die Dreifachzonen-LED  auf, die Dreifachzone wird aktiviert.

Wenn Sie die Sensortaste „“ ein weiteres Mal betätigen, wird die Dreifachzone wieder abgeschaltet. Bei jedem Berühren der Taste wird die Dreifachzone abwechselnd ein- und ausgeschaltet.



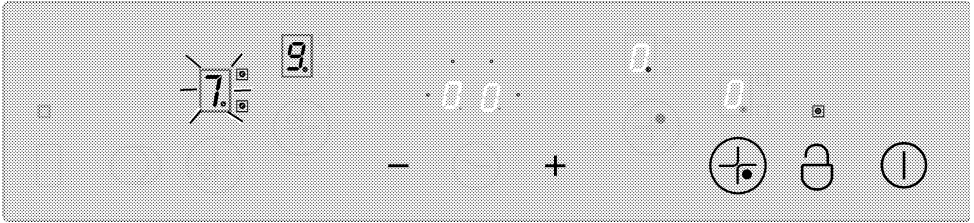
Doppel- und Dreifachzonen durch Berühren der Taste „“ der gewünschten Kochstelle einschalten.

Tastensperre (bei Modellen mit Timer)

Zum Einschalten der Tastensperre berühren Sie die Taste „“ länger als 2 Sekunden. Zur Bestätigung hören Sie ein Tonsignal. Anschließend blinkt die LED „“; sämtliche Kochstellen sind nun gesperrt.

Zum Aktivieren der Tastensperre muss das Gerät eingeschaltet sein. Bei aktivierter Tastensperre lässt sich nur noch die Haupt-

Sensortaste „“ betätigen. Ein gesperrtes Gerät wird durch Blinken der LED „“ angezeigt. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten, bleibt diese natürlich auch beim Wiedereinschalten aktiv. Zum Bedienen des Kochfeldes müssen Sie die Tastensperre wieder abschalten.



Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät durch Berühren der Sensortaste „“ sperren oder freigeben.

Zum Freigeben des Kochfeldes berühren Sie die Taste „“ länger als 2 Sekunden. Zur Bestätigung hören Sie ein Tonsignal.

Anschließend erlischt die LED „“. Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann ganz normal bedient werden.

Kindersicherung

Damit Kinder nicht mit dem Kochfeld herumspielen, können Sie das Gerät gegen unerwünschtes Einschalten sperren. Mit der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld so sperren, dass die Sperre nur durch einen komplexen Vorgang aufgehoben werden kann, der in mehreren Schritten abläuft. Die Kindersicherung kann nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausgeschaltet werden.

Die Kindersicherung ist nun aktiv, an sämtlichen Kochstellen wird das Symbol  angezeigt.

Kindersicherung aufheben:

Die Kindersicherung wird so ausgeschaltet, wie sie eingeschaltet wurde:

1. Schalten Sie das Gerät über die Haupt-Sensortaste „“ ein.
2. Halten Sie die Sensortasten „“ und „“ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Drücken Sie dann noch einmal die Taste „“.

Beim Freigeben wird an sämtlichen Kochstellen  angezeigt.  verschwindet, sobald das Gerät wieder freigegeben ist.

So schalten Sie die Kindersicherung ein:

1. Schalten Sie das Gerät über die Haupt-Sensortaste „“ ein.
2. Halten Sie die Sensortasten „“ und „“ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Drücken Sie dann noch einmal die Taste „“.

Timer *

Diese Funktion unterstützt Sie beim Kochen. Sie müssen beim Kochen nicht mehr permanent am Kochfeld stehen; die Kochstellen werden nach einer bestimmten Zeit von selbst ausgeschaltet.

Eieruhr:

Die Eieruhr ist von den Kochstellen unabhängig. Sie müssen dazu also keine Kochstelle auswählen.

1. Sie schalten die Eieruhr durch Berühren der Taste „☹“ ein. In der Timer-Anzeige wird „00“ dargestellt, ein Punkt erscheint unten rechts . Die Eieruhr ist nun aktiv.
2. Anschließend stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Taste „+“ und „-“ ein.
3. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Timer mit dem Herunterzählen.

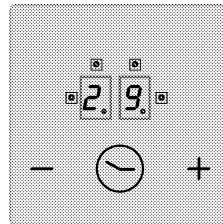
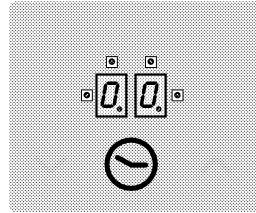
Beim Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal. Zum Abstellen des Tonsignals betätigen Sie eine beliebige Sensortaste.

Kochstellentimer:
Kochstellentimer können nur für aktive Kochstellen eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld zunächst ein und aktivieren Sie die gewünschte Kochstelle. (Stellen Sie eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ein.)
2. Schalten Sie den Kochstellentimer durch Berühren der Taste „☹“ ein (wie bei der Eieruhr). In der Timer-Anzeige wird „00“ dargestellt, ein Punkt erscheint unten rechts . Die Eieruhr ist nun aktiv.
3. Um den Kochstellentimer zu aktivieren, berühren Sie die Taste „☹“ noch einmal. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.

Der Timer bietet Ihnen die folgenden Funktionen:

4 Timer und eine Eieruhr können gleichzeitig laufen und 4 Kochstellen zugewiesen werden. Sämtliche Timer können nur bei eingeschaltetem Gerät genutzt werden.



So stellen Sie weitere Kochstellentimer ein:

1. Nachdem Sie den ersten Kochstellentimer eingeschaltet haben, berühren Sie die Taste „☹“ erneut. Die nächsten Tastenbetätigungen wirken sich auf die nächste Kochstellen-Timer-Kombination aus (die Auswahl geschieht im Uhrzeigersinn). Die zugewiesene Kochstelle wird durch eine blinkende LED  angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.
3. Ein bereits laufender Timer wird durch eine dauerhaft leuchtende LED  angezeigt.

- Wenn Sie die Sensortaste „“ erneut drücken, können Sie auch den anderen Kochstellen einen Timer zuweisen.
- Die Timer-Anzeige wechselt nun nach 10 Sekunden zu der Zeit, die zuerst abläuft.
- An der Anzahl der ständig leuchtenden LEDs „ “ in der Timer-Anzeige können Sie ablesen, wie viele Timer gerade aktiv sind.
- Mit der Sensortaste „“ können Sie sich

die Timer-Werte der Kochstellen-Timer und der Eieruhr anzeigen lassen. Die zugewiesene Kochstelle wird jeweils durch eine blinkende LED „“ links vorne angezeigt. Falls keine LED blinken sollte, wird die Eieruhr in der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer abbrechen:

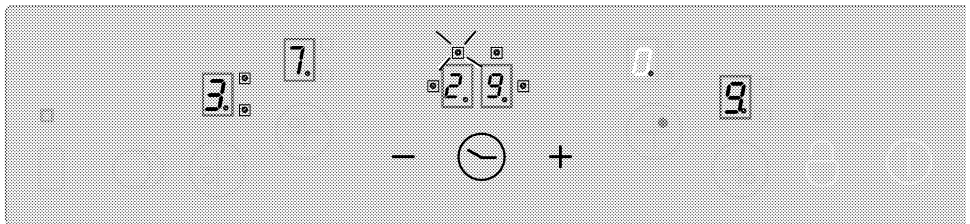
Zunächst wählen Sie den gewünschten Timer aus, indem Sie die Taste „“ so oft drücken, bis der jeweilige Timer angezeigt wird.

Nun können Sie den Timer auf zwei verschiedene Weisen abbrechen:

- Timer-Wert durch Berühren der Sensortaste „“ vermindern, bis „00“ angezeigt wird.
- Sensortasten „“ und „“ gleichzeitig eine

halbe Sekunde gedrückt halten, bis „00“ angezeigt wird.

Beim Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal. Zum Abstellen des Tonsignals betätigen Sie eine beliebige Sensortaste.



Restzeit von Kochstellen-Timer 3 anzeigen (Anzeige-LED blinkt)

(Anzeige-LEDs zeigen an, dass Timer für Kochstellen 1 und 4 laufen; diese werden jedoch gerade nicht in der Timer-Anzeige angezeigt)

Warmhaltefunktion (sofern verfügbar)

Die Warmhaltefunktion bietet Ihnen eine zusätzliche Leistungsstufe zwischen 0 und 1, um Speisen warm zu halten. Sie aktivieren die Warmhaltefunktion durch Berühren der Taste

„“. Die LED „“ beginnt zu blinken. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion drücken Sie die Taste „“ noch einmal.

Betriebsdauer-Einschränkungen

Ihr Kochfeld sorgt automatisch dafür, dass Kochstellen nicht zu lange eingeschaltet bleiben. Falls Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochstellen abzuschalten, werden diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. (Siehe Tabelle 1, weiter unten.) Die maximale Betriebsdauer hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab. Wenn der jeweiligen Kochstelle ein Timer zugewiesen ist,

wird 10 Sekunden lang „00“ in der Timer-Anzeige dargestellt. Anschließend schaltet sich die Timer-Anzeige ab.

Nach dem automatischen Abschalten einer Kochstelle kann diese erneut in Betrieb genommen werden; nun gilt wieder die maximale Betriebszeit der jeweiligen Leistungsstufe.

	Ausschaltdauer in Sekunden	Einschaltdauer in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellkochdauer 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: Leistungsstufenparameter, Zykluszeit 47,0 Sekunden

Restwärme-Funktionen

Bei abgeschalteten Kochstellen oder abgeschaltetem Kochfeld leuchtet  (Restwärme) auf, wenn die Oberflächentemperatur der jeweiligen Kochstelle bei über 60 °C liegt. Wenn die Temperatur unter 60 °C sinkt, wird „0“ in der Anzeige dargestellt.

Wenn das Gerät nach einem Stromausfall wieder mit Strom versorgt wird, blinkt die Restwärmeanzeige, falls die entsprechende Kochstelle vor dem Stromausfall eine Temperatur von mehr als 60 °C aufwies. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximal mögliche Restwärme-Speicherungszeit abgelaufen ist oder die Kochstelle wieder in Betrieb genommen wurde.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Sobald die Stromversorgung hergestellt wird, führt das Kochfeld eine automatische Kalibrierung hinsichtlich der Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen aus. Während dieser Kalibrierung dürfen sich keinerlei Objekte auf dem Glas über den Sensoren befinden. Außerdem sollte das Kochfeld nicht stark beleuchtet werden - zum Beispiel durch Sonnenlicht, starke Halogenlampen, etc.

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht zu hell	F1
Starkes Flackern (Leuchtstoffröhre)	F2
Sensor mit hellem Objekt abgedeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4

Tabelle 2: Fehlercodes und Fehlerursachen

Anwendungsbeispiel:

Die Kalibrierung funktioniert unter folgenden Umständen problemlos:

Beleuchtung: Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt), 70 cm von der Glaskeramik entfernt. Nach erfolgreicher Kalibrierung funktioniert das Bedienfeld auch bei stärkerer Beleuchtung problemlos, beispielsweise mit Halogen-Spotlampen mit Reflektor (50 W).

Bei Fehlern wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Gerät lässt sich nur dann bedienen, wenn sämtliche Sensoren erfolgreich kalibriert werden konnten.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Darüber hinaus sollte die Kalibrierung nicht bei starkem Umgebungslicht durchgeführt werden. Bei den Fehlercodes F1, F2 oder F4

schalten Sie sämtliche Beleuchtung ab und verhindern den Lichteinfall durch Fenster, solange die Kalibrierung läuft (nach Herstellen der Stromversorgung). Nach erfolgreicher Kalibrierung ist auch eine kräftigere Beleuchtung möglich. Im Betrieb passt sich das Bedienfeld automatisch an wechselnde Umgebungsbeleuchtung an und kalibriert sich bei Bedarf selbst.



Die Touch Control-Bedienung verfügt einen Sensor, der sie gegen Überhitzung schützt. Wenn dieser Sensor anspricht, wird der betreffende Brenner abgeschaltet. Weitere Informationen zu den Erläuterungen oder Fehlermeldungen finden Sie in der Tabelle.

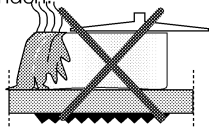
Falls eine Taste ununterbrochen gedrückt wird (länger als 10 Sekunden) schaltet sich die Steuerung aus, ein Dauerton ertönt.

5 Pflege und Wartung

Pflege des Glaskeramikkochfeldes

Glaskeramikkochfelder sind alltagstauglich robust und lassen sich durch ihre glatte Oberfläche besonders leicht reinigen. Beachten Sie dennoch die folgenden Sicherheitshinweise.

- **Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, falls Sie einen Sprung in der Glaskeramik bemerken sollten.**
- **Halten Sie Kinder grundsätzlich von heißen Flächen fern.**
- Damit die Kochstellen nicht verschmutzen, achten Sie darauf, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Kochstellenoberfläche vor der Benutzung sauber und trocken ist.
- Missbrauchen Sie die Oberfläche nicht als Arbeitsplatte; schneiden Sie beispielsweise kein Brot, kein Gemüse und keine Früchte darauf.
- Legen Sie keine Gegenständen auf der Oberfläche ab, die nicht dorthin gehören.
- Durch Darüberkratzen oder Fallenlassen scharfkantigen Kochgeschirrs kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Aluminium oder ähnlichen Materialien auf der Oberfläche ab.
- Solche Materialien können schmelzen und sich in die Oberfläche einbrennen. Falls dies dennoch einmal geschehen sollte, müssen Sie die Rückstände sofort mit einem Kochstellenschaber entfernen.
- Reinigen Sie das Glaskeramikkochfeld niemals mit einem Geschirrtuch oder einem Schwamm – dabei bleiben schmutzige Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück, die sich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes einbrennen und zu Verfärbungen führen.
- Erhitzen Sie kein leeres Emaillegeschirr.
- Spritzer können die Glaskeramikoberfläche beschädigen und sich entzünden.



Kochgeschirr

Das richtige Kochgeschirr

Achten Sie bei der Auswahl Ihres Kochgeschirrs auf Griffe, die sich leicht fassen lassen und kühl bleiben. Vermeiden Sie instabiles Kochgeschirr, das leicht umkippen kann. Kochgeschirr, das so schwer ist, dass es sich im gefüllten Zustand nur schwer bewegen lässt, kann ebenfalls zum Problem werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe oder Pfannen mit flachem Boden.

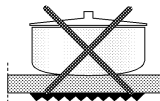
Die richtige Größe des Kochgeschirrs

Um möglichst effektiv und sicher arbeiten zu können, verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur Kochgeschirr der empfohlenen Größe.

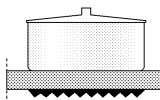
- Benutzen Sie ausreichend großes Kochgeschirr, das die erforderliche Lebensmittelmenge leicht aufnehmen kann, damit das Gargut nicht überkocht und unnötigen Reinigungsaufwand verursacht.
- Legen Sie keine Deckel auf den Kochstellen ab.

Setzen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochstellen. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochstelle zur anderen versetzen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an; schieben Sie es nicht über die Kochstellen.

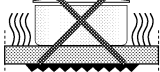
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit Aluminiumboden. (Solches Geschirr kann die Glaskeramikoberfläche beschädigen und verfärben.)
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Stahl oder hitzebeständigem Glas. Benutzen Sie kein Geschirr aus „Borglas“ oder „Pyrex“ – solches Geschirr ist zur Verwendung im Backofen gedacht.



- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit noch innen oder außen gewölbtem Boden.



- Sie erreichen einen optimalen Wirkungsgrad, wenn Sie Kochgeschirr benutzen, dessen Durchmesser exakt mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.



- Bei zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.

Frittieren



- Füllen Sie Töpfe oder Pfannen nie höher als zu einem Drittel mit Fett oder Öl.
- Lassen Sie das Gerät während der Aufheizphase und beim Frittieren nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Frittieren Sie immer nur kleine Nahrungsmittelmengen; dies gilt ganz besonders für gefrorene Lebensmittel. Wenn Sie mit zu großen Mengen arbeiten, sinkt die Temperatur des Öls; die Lebensmittel werden sehr fettig.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab und geben Sie sie langsam in das heiße Öl oder Fett. Gerade gefrorene Lebensmittel bringen heißes Öl leicht zum Schäumen und Spritzen, wenn sie zu schnell hineingegeben werden.

- Erhitzen Sie Fette niemals mit aufgelegtem Deckel, setzen Sie beim Frittieren niemals den Deckel auf.
- Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs stets von Öl- und Fettspritzern frei.

Falls Kochgeschirr springt oder Feuer fängt

1. Schalten Sie das Kochfeld sofort ab.
 2. Ersticken Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem feuchten Tuch.
- Verbrennungen und sonstige Verletzungen sind so gut wie unvermeidlich, wenn Sie eine brennende Pfanne oder einen brennenden Topf packen und damit nach draußen stürmen.



Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Lassen Sie den Topf oder die Pfanne mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

6 Reinigung

Schalten Sie die Stromversorgung AUS, bevor Sie das Gerät reinigen.

- Bevor Sie das Gerät wieder einschalten, überzeugen Sie sich davon, dass sich sämtliche Bedienelemente in der AUS-Position befinden.
- **Achten Sie darauf, dass das Kochfeld ausreichend abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**
- Arbeiten Sie niemals mit verschiedenen Reinigungsmitteln gleichzeitig: Durch die unterschiedliche Zusammensetzung können solche Mittel unberechenbar miteinander reagieren.

Außenflächen

Reinigen Sie Außenflächen mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände, scheuernde Haushaltsreiniger oder sonstige aggressive Reinigungsmittel. Bei hartnäckigen Flecken benutzen Sie ein geeignetes Flüssigreinigungsmittel.

Glaskeramikkochfeld

Täglich reinigen, damit sich Verschmutzungen nicht einbrennen.

1. Wischen Sie immer gründlich mit einem sauberen Tuch nach, das Sie in klares Wasser getaucht und ausgewrungen haben. (Rückstände können das Glaskeramikkochfeld beim nächsten Einsatz beschädigen.)

2. Reiben Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch trocken.

• **Benutzen Sie keine Stahlwolle, Scheuerpulver und sonstige Scheuermittel, keine Bleichmittel oder Reinigungsmittel auf Bleichmittelbasis – solche Mittel schädigen die Oberfläche.**

- Verschüttete Lebensmittelreste und hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einem Glaskeramikschaber entfernen, den Sie im gut sortierten Fachhandel erhalten.

- **Zuckerhaltige Lebensmittel wie Pudding und Sirup sollten Sie sofort abschaben (dabei gut aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen), solange die Oberfläche heiß ist. Tun Sie dies nicht, kann das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.**

- Spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikkochfelder können andere Teile des Kochfeldes beschädigen; geben Sie also gut auf Teile in der Nähe acht.

- Verwenden Sie keine Dampf- oder Sprühreiniger zum Reinigen des Gerätes.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit Schutzwirkung sind zum Beispiel:

Wir empfehlen Mittel mit Schutzwirkung. Der entstehende Film schützt die Glaskeramikfläche vor hartnäckigen Verschmutzungen und das Dekor vor Beschädigungen.

Reste von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Lebensmitteln lassen sich warm oder kalt entfernen. **Am besten ist hierfür ein spezieller Kratzer mit Rasierklingen geeignet**, den Sie in jedem Fachgeschäft kaufen können. Setzen Sie den Kratzer flach an, um die Glaskeramikfläche nicht zu verkratzen. Verwenden Sie niemals Messer mit gezackter Klinge, Stahlwolle oder ähnliches, um angebrannte Essensreste zu entfernen.

Kalkhaltige (gelbe) Flecken lassen sich mit einer kleinen Menge Kalkentferner wie z. B. Durgol, Essig oder Zitronensaft lösen. Geben Sie das Mittel auf einen Schwamm und lassen Sie es ggf. etwas einwirken. Anschließend gründlich mit Wasser abwischen.

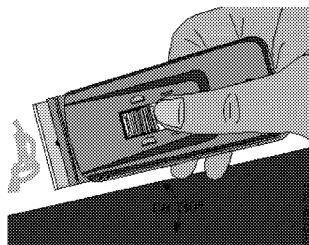
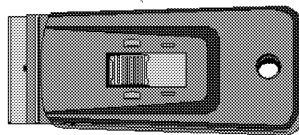
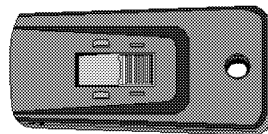
Im Laufe der Zeit...

- Einfassungen und sonstige Oberflächen können sich im Laufe der Zeit geringfügig verfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion Ihres Gerätes jedoch nicht.
- Leichte Verfärbungen und Spuren am Glaskeramikkochfeld sind normal.

Vorsicht – Kochstellenschaber



Lassen Sie Kochstellenschaber niemals in Kinderhände gelangen, lagern Sie solche Gegenstände an einem sicheren, für Kinder unzugänglichen Ort: Kochstellenschaber sind sehr, sehr scharf.



7 Problemlösung

Falls die Kochstelle nicht funktioniert



Falls das Gerät nicht arbeiten sollte, überprüfen Sie:

- Ob der Strom eingeschaltet ist.
- Ob die Sicherung herausgesprungen ist, ein Schutzscharter ausgelöst oder der Hauptstromverteiler ausgeschaltet wurde.

Falls das Gerät nach den obigen Überprüfungen immer noch nicht arbeiten sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Bitte führen Sie in jedem Fall zuerst die oben genannten Kontrollen durch, da Ihnen ansonsten eine Gebühr in Rechnung gestellt wird, falls kein Fehler gefunden werden kann.

8 Transport des Gerätes

Bewahren Sie den Originalkarton und sonstiges Verpackungsmaterial an einem sicheren Ort auf. Transportieren Sie das Kochfeld in seinem Originalkarton. Halten Sie sich dabei an die auf dem Karton aufgedruckten Anweisungen.

Falls Sie den Originalkarton nicht mehr haben

Fixieren Sie Kappen und Kochgeschirrauflagen mit Klebeband.

Charakteristisches Betriebsverhalten

- Im Betrieb können Geräusche durch Metallteile entstehen; dies liegt daran, dass sich diese Teile beim Erwärmen und Abkühlen ausdehnen und zusammenziehen.
- Falls sich beim Kochen Dampf auf kühleren Oberflächen an der Außenseite des Gerätes niederschlägt, kondensiert er und bildet Wassertropfen. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

Verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie („Knackfolie“) oder dicken Karton, umwickeln Sie es ordentlich, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

Das Kochfeld muss aufrecht stehend transportiert werden. Legen Sie keine sonstigen Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

9 Garantiebedingungen

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Wir hoffen, dass diese Bedienungsanleitung all Ihre Fragen beantworten konnte.

Falls nicht, rufen Sie uns bitte an.

Bei Problemen mit Ihrem Gerät sollten Sie uns direkt anrufen. Sie erhalten von uns nicht nur umgehend Hilfe, sondern auch wichtige Tipps und Originalersatzteile mit Garantie. Bitte halten Sie die Seriennummer parat, wenn Sie uns anrufen. Sie steht auf einem Aufkleber am Gerät.

Vergewissern Sie sich bitte auch, dass alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen befolgt wurden, ehe Sie uns anrufen.

Jegliche Reparatur-, Wartungs- oder sonstige Arbeiten, die nicht unter die Garantie fallen, werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Die gesetzliche Garantie räumt Ihnen ein Rückgriffsrecht ein. Die Garantiepflichten des Fachhändlers bleiben hiervon unberührt. Der Fachhändler muss Ihr erster Ansprechpartner sein.

Das Datum des Kaufbelegs gilt als Beginnndatum der Garantiefrist.

