

INHALTSVERZEICHNIS

Grundlegende Informationen.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
Bedienelemente und Komponenten.....	8
Installation.....	9
Bedienung.....	14
Reinigung und Wartung.....	21
Lösung von Problemen.....	23
Technische Daten.....	25

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind, nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Das Gerät darf nicht mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Vor dem ersten Gebrauch des Keramikkochfeldes ist die Bedienungsanleitung zu lesen. Auf diese Weise können mögliche Gefahren und Beschädigungen des Kochfeldes vermieden werden.
- Die Platte muss von einem dazu berechtigten Elektriker und Installateur angeschlossen werden.
- Die Möbel, in welche die Platte eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen von $>100^{\circ}\text{C}$ hitzebeständig sein. Dies betrifft insbesondere Furniere, Ränder und Oberflächen, die aus Kunststoff, Kleber oder Lack hergestellt wurden.
- Das Kochfeld darf erst nach dem Einbau benutzt werden. Auf diese Weise wird ein möglicher Kontakt mit stromführenden Teilen verhindert.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von autorisierten Personen ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bewirken.
- Das Gerät wird nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn die Sicherung oder der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker der Anschlussleitung muss nach dem Einbau der Herdplatte zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Kochfelder heizen sich nach dem Einschalten sehr schnell auf. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Auf diese Weise wird ein übermäßiger Verbrauch an Elektroenergie vermieden.
- Die in das elektronische System eingebaute Anzeige der Restwärme gibt an, ob die Platte eingeschaltet bzw. nach dem Ausschalten noch heiß ist. Vermeiden Sie in diesem Fall ein unabsichtliches Berühren der Platte.

SICHERHEITSHINWEISE

- Im Falle von Stromausfällen werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei wiederhergestellter Stromzufuhr ist daher Vorsicht geboten, da die vor dem Stromausfall erhitzten Felder nicht mehr durch den Sensor überwacht werden.
- Falls sich Steckdosen in der Nähe des Kochfelds befinden, muss darauf geachtet werden, dass angeschlossene Stromkabel dieses nicht berühren, da sie u.U. nicht hitzebeständig sind.
- Bei Anwendung von Ölen und Fetten darf die Herdplatte nicht ohne Aufsicht belassen werden, da eine erhöhte Brandgefahr besteht.
- Es darf kein Kochgeschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwendet werden. Diese können bei hohen Temperaturen schmelzen und die Keramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigen Zustand sowie Kunststoffe dürfen nicht auf ein erhitztes Kochfeld gelangen.
- Wenn durch Achtlosigkeit Zucker oder Kunststoff auf die heiße Platte gelangt, dann darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden – zuerst ist der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Die Hände müssen dabei vor Verbrennungen und Verletzungen geschützt werden.
- Auf der Keramikplatte sind nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden, die keine Ränder oder Grate besitzen, da sie sonst die Platte durch Kratzer dauerhaft beschädigen könnten.
- Die Heizfläche der Keramikplatte ist gegen thermische Schocks beständig. Sie ist weder gegenüber Wärme noch Kälte empfindlich.
- Es ist ein Herabfallen von Gegenständen auf die Platte zu vermeiden. Punktuell Aufschläge, z.B. das Herunterfallen von Fläschchen mit Gewürzen, können im ungünstigsten Falle zu Sprüngen und Absplitterungen an der Keramikplatte führen.
- Durch beschädigte Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen der Keramikherdplatte vordringen. Sind Beschädigungen erkennbar, darf das Kochfeld nicht verwendet werden.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, muss der Strom abgeschaltet werden, um der Möglichkeit von Stromschlägen vorzubeugen.
- Es sind die Hinweise in Bezug auf Pflege und Reinigung des Keramikkochfelds zu beachten. Im Falle falscher Reinigung oder Pflege erlischt der Garantieanspruch.
- Wenn das Gerät mit einem Halogenheizfeld ausgerüstet ist, darf zwecks Vorbeugung vor Verletzungen nicht direkt in das Feld gesehen werden.

WIE SPARE ICH STROM



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

Falle unserer Herdplatte können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochgeschirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden ermöglichen es, bis zu einem Drittel an Energie einzusparen. Verwenden Sie einen Deckel um zusätzliche Energie einzusparen.

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

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein, als das Kochfeld.

- **Sauberkeit der Kochfelder und der Topfböden**

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

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

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

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur unnötigerweise steigen.

AUSPACKEN



Das Gerät wurde für die Zeit des Transports durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Auspacken des Geräts müssen die Verpackungselemente umweltgerecht und entsprechend

der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

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

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

BEDIENELEMENTE UND KOMPONENTEN

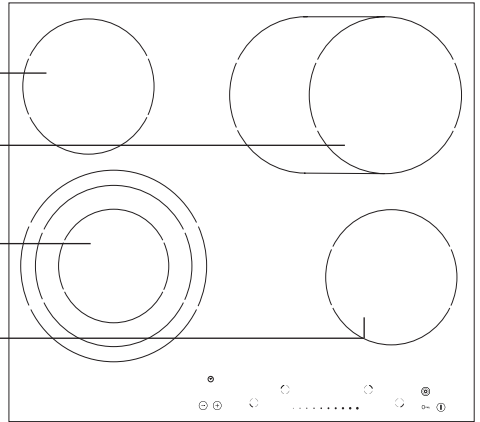
Aufteilung des Kochfelds

Kochzone - hinten links
Ø 145 mm

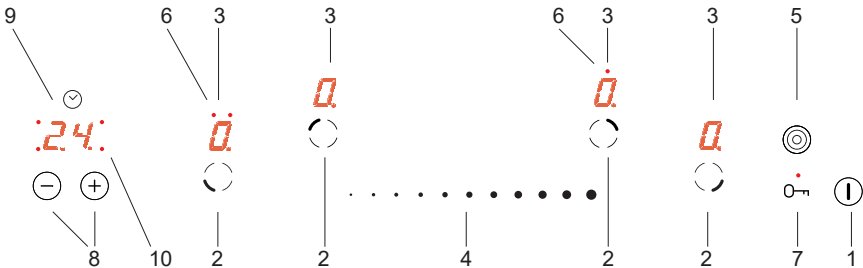
Zweikreis-Kochzone - hinten rechts
Ø 170 x 265 mm

Dreikreis-Kochzone - vorne links
Ø 210/175/120 mm

Kochzone vorne rechts
Ø 145 mm



Bedienfeld



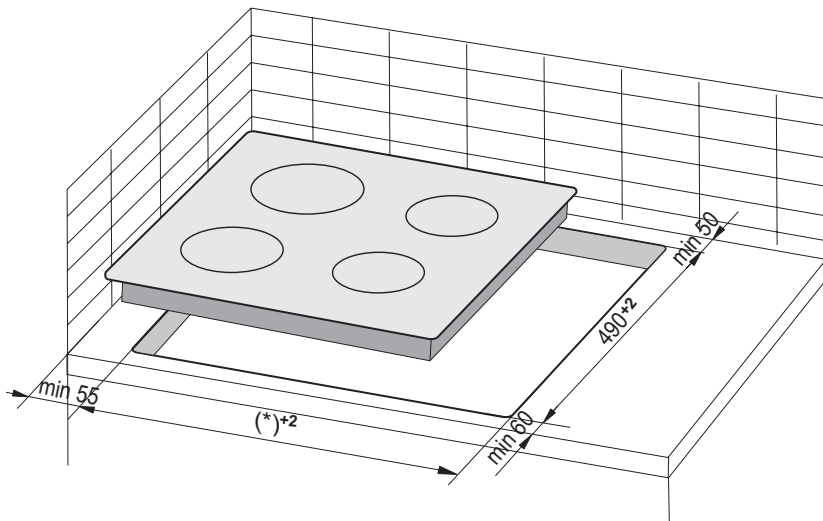
1. Hauptsensor Ein / Aus
2. Sensor zur Wahl der Kochzone,
3. Anzeigen der Kochzonen,
4. Sensor der Heizleistungsänderung,
5. Sensor der Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone
6. LED-Diode als Anzeige der Einschaltung der Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone
7. Sensor „Schlüssel“ mit LED,
8. Sensor zur Timer Einstellung,
9. Anzeige des Timers
10. LED zur Anzeige des Timers für die entsprechende Kochzone,

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte muss zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht montiert sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an den Schnittflächen abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser zu schützen.
- Der Abstand zwischen der Kante des Zuschnitts und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante des Zuschnitts und den seitlichen Kanten der Arbeitsplatte sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen von $>100^{\circ}\text{C}$ hitzebeständig sein. Wird dies nicht beachtet, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung lösen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und eine übermäßige Erhitzung der umgebenden Bereiche vermieden wird.

1



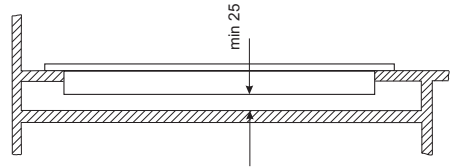
(*) 560 mm für Platte 600 mm

(*) 750 mm für Platte 770 mm

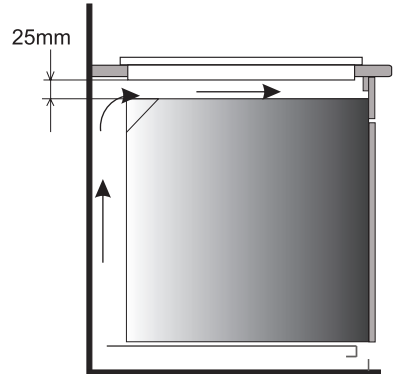
INSTALLATION

Hinweis. Bei der Montage der Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes ist ein mindestens 25mm hoher Freiraum zu berücksichtigen. Wird die Kochplatte über einem Einbaubackofen installiert, muss das trennende Fach nicht montiert werden. Der Einbaubackofen muss jedoch über eine Ventilation verfügen, anderenfalls, darf das Kochfeld nicht darüber montiert werden.

Wurde die Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes über einer Schublade installiert, muss die untere Abschirmung der Kochplatte mit einer Holzplatte oder Schutzplatte für Ceranplatten bedeckt werden.



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.



Einbau in der Arbeitsplatte über einem Backofen mit Lüftung.



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



Das Anschlusskabel des Kochfeldes so verlegen, dass es mit der unteren Abdeckung nicht in Berührung kommt.

INSTALLATION

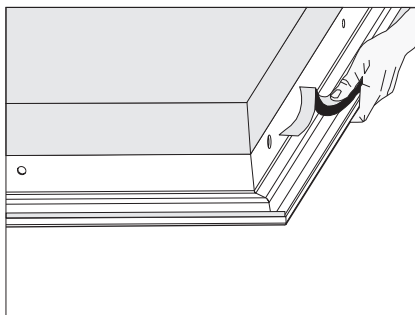
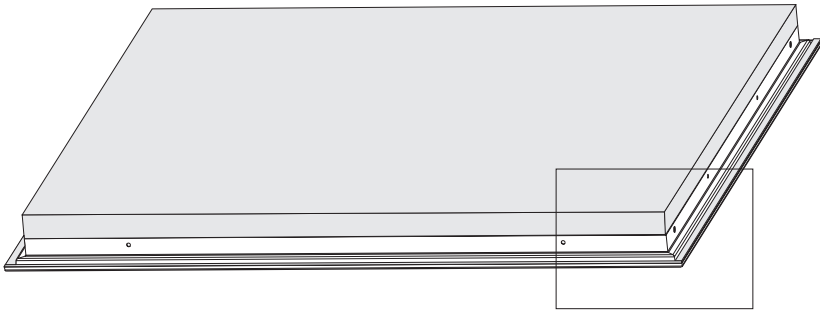
▶ Montage der Schaumstoffdichtung*

Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoffdichtung ist verboten.

Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.

Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Rahmens der Küchenarbeitsplatte anzubringen:

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

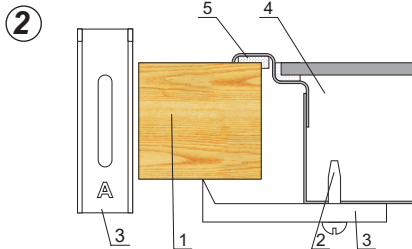


* bei einigen Modellen ist die Dichtung an der Platte angeklebt

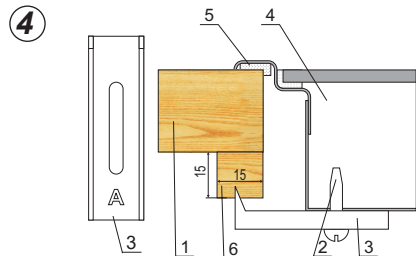
INSTALLATION

Installation des Kochfeldes - Halterung

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

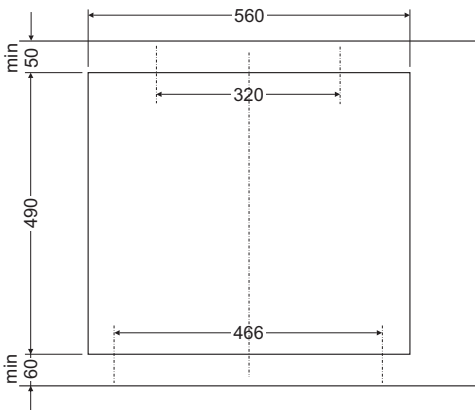


1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung

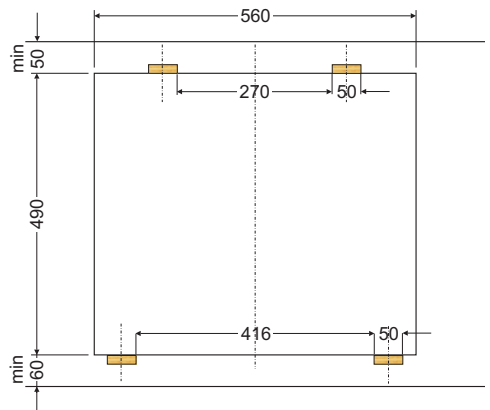


1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung
6. Holzstück

③



⑤



INSTALLATION

► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

Achtung!

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

► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 3N ~50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

Achtung!

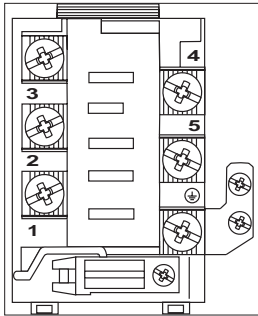
Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen \oplus gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation ist mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungsline mit einem entsprechenden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

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

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

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

INSTALLATION



SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.

Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit \oplus gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.

Empfohlene Art des Anschlusskabels

1	Bei einer Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	Bei einer Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis \oplus	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	Bei einer Spannung von 400/230V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 4-5, Phasenleiter - angeschlossen an 1, 2 und 3, Nullleiter bis 4-5, Schutzleiter bis \oplus	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²
Phasenleiter - L1=R, L2=S, L3=T; N - Nullleiter; \oplus - Schutzleiter				

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Das Glaskeramikkochfeld gründlich reinigen. Behandeln Sie es dabei wie eine gewöhnliche Glasoberfläche.
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Dies ist normal und kein Grund zur Beunruhigung. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

BEDIENUNG

Das Keramikkochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berühren der markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Ansteuerung eines Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Ausschalten der Kochzone), ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

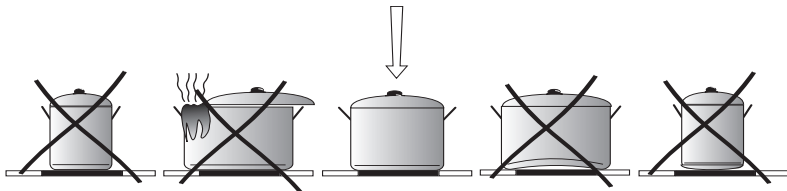
► Geeignetes Kochgeschirr

Für Keramikkochfelder gibt es speziell getestetes Koch- und Bratgeschirr auf dem Markt. Die Gebrauchsanweisungen der jeweiligen Hersteller sind zu beachten.

Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferboden kann metallisch schimmernde Verfärbungen, die sehr schwer zu entfernen sind, verursachen. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von emailliertem Geschirr geboten, weil es das Keramikkochfeld irreparabel beschädigen kann, wenn das Geschirr leergekocht wird. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Kochzeiten zu erreichen, sowie Eingebanntes an Keramikoberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, sind folgende Empfehlungen zu beachten:

Topfboden:

Das Koch- bzw. Bratgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden haben, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Oberfläche kratzen und schleifend auf sie wirken!



Topfgröße:



Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau mit dem Durchmesser des gebrauchten Heizelementes übereinstimmen.

Topfdeckel:

Der Topfdeckel verhindert, dass unnötigerweise Wärme aus dem Topf entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

BEDIENUNG

Bedienfeld



Nach dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz sollte die LED über dem Sensor „Schlüssel“  aufleuchten, woraufhin das Kochfeld durch Drücken des Sensors  entsperrt werden muss, bis die LED über diesem Sensor ausgeht. Dann kann das Keramik Kochfeld in Betrieb genommen werden.



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

Das Kochfeld einschalten


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



Durch Berühren des Hauptsensors  wird das Kochfeld eingeschaltet und in den Anzeigen aller Kochzonen erscheint für 10 Sekunden die Ziffer „0“. Verschiebt man den Finger auf dem Sensor , wird die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt, wenn zuvor die Kochzone gewählt wurde (siehe: **Einstellung der Heizleistungsstufe**).



**Wird innerhalb von 10 Sekunden kein Sensor betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.
Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe: **Entsperrung des Kochfelds**).**

Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfelds mit dem Hauptsensor  können die Kochzonen auf folgende Art und Weise gesteuert werden:



1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor zur Wahl der Kochzone wählen (die Zuordnung der Sensoren entspricht der Kochzonen-Verteilung),
2. Durch verschieben des Fingers auf dem Sensor , wird die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt.
3. Zur Anpassung der Heizleistung, zuerst die gewünschte Kochzone mit dem Sensor für die Wahl der Kochzone wählen und anschließend den Finger auf dem Sensor  verschieben




**Wird innerhalb von 10 Sekunden kein Sensor betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.
Die Kochzone ist aktiv, wenn „0“ bin den Anzeigen leuchtet, was darauf hinweist, dass die Kochzone zur Einstellung der Heizleistung bereit ist.**

Funktion der Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone

Um die Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Aktivieren Sie mit dem entsprechendem Sensor die Kochzone vorne links. Daraufhin wird der innerste Kreis beheizt.
2. Durch einmaliges Berühren des Sensors  schalten Sie den zweiten Kreis der Kochzone zu. Dies wird durch das Leuchten einer LED über der Anzeige der Kochzone signalisiert.
3. Durch ein zweimaliges Berühren des Sensors  aktivieren Sie den dritten Kreis und somit die gesamte Kochzone. Dies wird durch das Leuchten von zwei LED über der Anzeige der Kochzone signalisiert.


BEDIENUNG

Um die Zweikreis- / Dreikreiszone auszuschalten, gehen Sie in Umgekehrter Reihenfolge, wie oben beschrieben, vor .




Die Funktion der Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die Basis-Kochzone eingeschaltet ist.

Einstellung der Heizleistungsstufe

Zur Einstellung der Heizleistungsstufe muss als erstes die gewünschte Kochzone mit dem Sensor zur Wahl der Kochzone gewählt werden. Wird in der Anzeige für die Kochzone „0“ angezeigt, kann mit der Einstellung der gewünschten Heizleistungsstufe begonnen werden, indem man einen Finger auf dem Sensor  verschiebt.


Eine Kochzone ausschalten

Die Kochzonen können auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor zur Wahl der Kochzone wählen.
2. Anschließend mit dem Finger auf dem Sensor  nach links fahren und die Leistungsstufe auf „0“ zurücksetzen.

Daraufhin erscheint in der Anzeige der Buchstabe „H“ - das Symbol der Restwärme.

Kindersicherung




Die Funktion der Verriegelung, die mit dem Sensor „Schlüssel“  eingeschaltet wird, dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Änderung der Einstellungen oder Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld verriegelt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind (in den Anzeigen für die Kochzonen leuchtet die Ziffer „0“), wird das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert, und das Einschalten des Kochfeldes wird erst nach der Entriegelung möglich sein.





Nach einem Stromausfall wird die Kindersicherung automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld verriegeln

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Sensor „Schlüssel“  drücken und gedrückt halten, bis die LED  aufleuchtet. Die Aktivierung der Kindersicherung wird durch das Aufleuchten einer LED über dem Schlüssel  und einem kurzen akustischem Signal angezeigt. Nach der Aktivierung ist immer das gesamte Kochfeld verriegelt.


Entriegelung des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor „Schlüssel“  drücken und gedrückt halten, bis die LED (7) nicht mehr leuchtet . Wenn die LED erlischt, ertönt ein kurzes akustisches Signal. Das Kochfeld ist nun entriegelt..

BEDIENUNG

System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede der vier Kochzonen ist mit einem System zur automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Dieses System reduziert die Heizleistung automatisch, basierend auf der u.g. Tabelle. Wird beispielsweise zu Anfang die Heizleistungsstufe 8 gewählt, so erfolgt nach 2min 44s automatisch der Wechsel zu Stufe 7. Nach weiteren 2m 44s wiederum der Wechsel auf Stufe 6, usw.

Um das System zu aktivieren, halten Sie den Punkt des Sensors , welcher der Heizleistungsstufe „9“ entspricht, für 5 Sekunden gedrückt. Daraufhin erscheinen in der Anzeige abwechselnd die Zahl „9“ und der Buchstabe „A“.

Nun kann innerhalb von ca. 10 Sekunden, die Heizleistungsstufe gewählt werden, bspw. Stufe 8, mit der die automatische Reduzierung begonnen werden soll. Erfolgt innerhalb von ca. 10 Sekunden nach Aktivierung des Systems keine Auswahl der Heizleistungsstufe, so wird das System beendet und der Buchstabe „A“ wird nicht mehr angezeigt. Während der gesamten Dauer der automatischen Reduzierung der Heizleistung, erscheinen in der Anzeige abwechselnd die gerade aktive Heizleistungsstufe und der Buchstabe „A“.

Während das System aktiv ist, kann die Einstellung der Heizleistungsstufe, wie beschrieben, zu jeder Zeit verändert werden.



Erfolgt innerhalb von ca. 10 Sekunden nach Aktivierung des Systems keine Auswahl der Heizleistungsstufe, so wird das System beendet und der Buchstabe „A“ wird nicht mehr angezeigt.



Die Aktivierung des Systems kann vorzeitig beendet werden, indem die Heizleistungsstufe auf „0“ reduziert wird.

Heizleistungsstufe	Zeit je Stufe (Min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

BEDIENUNG

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer heißen Kochzone erscheint der Buchstabe "H" als "Warnung dafür, dass die Kochzone noch heiß ist".



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

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, wobei zu beachten ist, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



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

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer richtet sich nach der zuletzt ausgewählten Heizleistungsstufe. Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die jeweilige Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit wieder einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

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

BEDIENUNG

Funktion der Timers

Das Kochfeld ist mit einem Timer ausgestattet, mit dessen Hilfe die Betriebsdauer für eine beliebige Kochzone eingestellt werden kann. Der Timer kann dabei in Intervallen von 1min für einen Zeitraum zwischen 1min und 99min eingestellt werden. Dazu muss zunächst, wie beschrieben, die gewünschte Kochzone eingeschaltet werden, dann kann durch Drücken des Sensors \oplus oder \ominus die gewünschte Betriebsdauer der Kochzone eingestellt werden. Während der Einstellung blinkt die LED neben der Timeranzeige.

Der Timer wird nur dann aktiviert, wenn die eingestellte Zeit größer als Null ist.



Das Ablaufen der eingestellten Zeit wird mit mehreren kurzen akustischen Signalen signalisiert. In der Anzeige für die betreffende Kochzone erscheint "0", die Kochzone heizt nicht mehr und in der Timeranzeige erscheint "00".

Um die Heizleistungseinstellung einer mit dem Timer gesteuerten Kochzone zu ändern, muss die Kochzone mit dem entsprechenden Sensor angewählt werden. Dann kann die Heizleistungseinstellung geändert werden, indem man mit einem Finger über den Sensor \cdot \bullet fährt. Die Änderung der Heizleistungsstufe hat keinen Einfluss auf die Restdauer des Timers.

Das ganze Kochfeld ausschalten.

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors wird das ganze Kochfeld ausgeschaltet und in der Anzeige der verwendeten Kochzonen leuchtet u.U. der Buchstabe "H" - das Symbol der Restwärme.

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige Reinigung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheits des Gerätes.

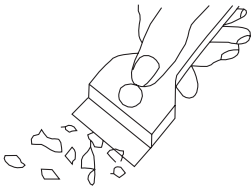


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle von Glasoberflächen. Es dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand oder ein Scheuerschwamm verwendet werden.

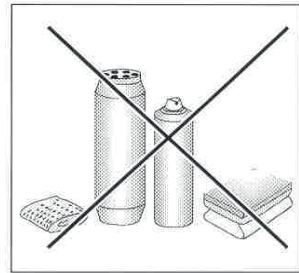
Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.

Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Hartnäckige, bspw. eingebrannte, Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, auch wenn ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird.
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen. Achten Sie darauf, sich nicht an der scharfen Klinge des Schabers zu verletzen.**



*Schaber zur Glaskeramikreinigung
(nicht enthalten)*



Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbtönen (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach einem Überkochen von Wasser) können mit Essig oder mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) mit einem scharfen Schaber von der Kochzonenoberfläche zu entfernen. Schützen Sie sich dabei sorgfältig vor möglichen Verletzungen durch die heiße Oberfläche und die scharfe Klinge des Schabers. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach ihrer vollständigen Abkühlung mit einem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Spezialreiniger sind in Supermärkten, bei Elektrohändlern, Drogerien, im Lebensmittelhandel und im Fachhandel zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glaskeramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und es erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Beachten Sie immer die Anleitung und Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Andernfalls können Beschädigungen auftreten.

Bei unsachgemäßer Behandlung der Heizoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes entfallen die Garantieansprüche!

Wichtig!

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

Wichtig!

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

Zyklische Durchsichten

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

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

Achtung!

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


LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jedem Problem ist wie folgt vorzugehen:

- Das Gerät ausschalten
- Gerät von der Stromversorgung trennen
- Service kontaktieren
- Manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Sicherungen überprüfen und gegebenenfalls austauschen.
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- Diese einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal	- Kindersicherung (Verriegelung) aktiv	- Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten
4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- Nach dem Einschalten wurden länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
6.Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt - Überhitzung der elektronischen Elemente	- Sensoren aufdecken o. reinigen

LÖSUNG VON PROBLEMEN

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230/400V 3N~50 Hz
Nennleistung:	6,9 kW
Model:	KBH 26531
- Kochfeld: 2 x Ø 145 mm	1200 W
- Kochfeld: 1 x Ø 170/265 mm	2200 W
- Kochfeld: 1 x Ø 210/175/120 mm	2300 W
Abmaße:	575 x 505 x 50;
Gewicht:	ca. 7,9 kg;

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

CHER CLIENT,

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

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

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

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

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

Attention !

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

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

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

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2014/35/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

SOMMAIRE

Informations de base.....	26
Indications concernant la sécurité.....	30
Description du produit.....	33
Installation.....	34
Utilisation.....	39
Nettoyage et entretien.....	46
Procédure en cas de panne.....	48
Données techniques.....	50

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

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

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

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

COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE



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

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

Et cela se fait de la façon suivante :

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

DEBALLAGE



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

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

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

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

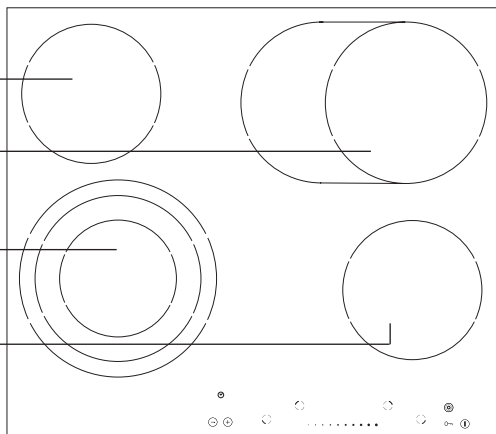
Description de la plaque

Foyer de cuisson - arrière gauche
Ø 145 mm

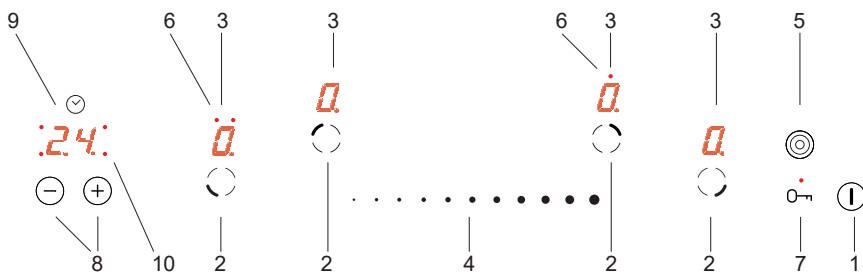
Foyer arrière - droit
Ø 170 x 265 mm

Foyer avant - gauche
Ø 210/175/120 mm

Foyer de cuisson - avant droit
Ø 145 mm



Panneau de commande



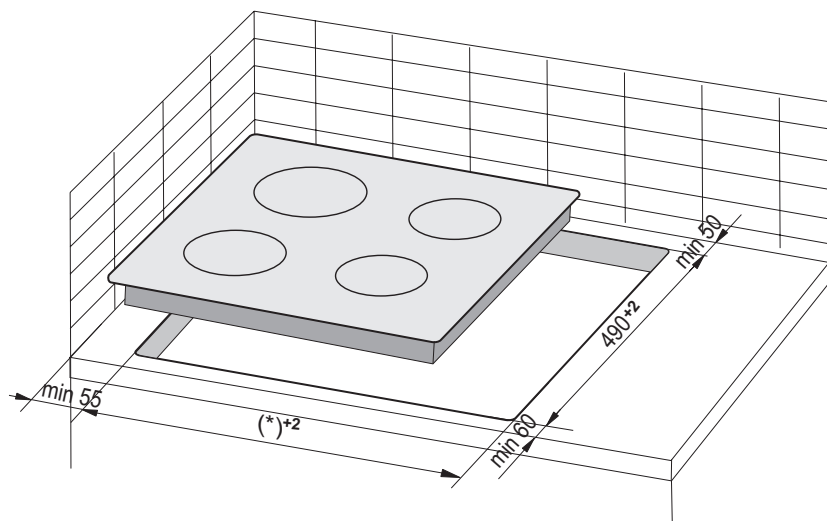
1. Senseur principal
2. Senseur de choix de foyer,
3. Indicateurs de foyers
4. Senseur de changement de puissance de chauffe,
5. Senseur de foyer double et triple
6. Diode LED signalisant l'activation des foyers double et triple
7. Senseur fonction pause avec diode de signalisation LED,
8. Senseur de modification de l'heure sur l'horloge,
9. Afficheur de l'horloge,
10. Diode LED signalisant le fonctionnement de l'horloge pour le foyer approprié

INSTALLATION

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

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 25 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque.

1



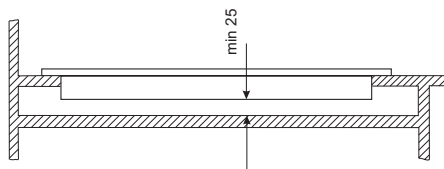
(*) 560 mm pour les conseils 600 mm

(*) 750 mm pour les conseils 770 mm

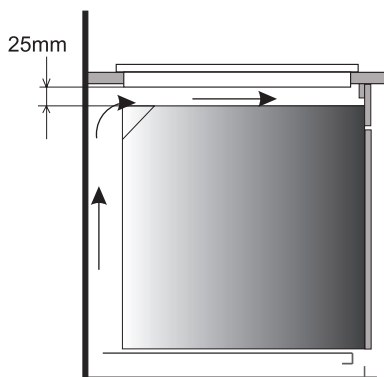
INSTALLATION

Attention. Durant l'installation de la plaque sur le plan de travail d'un placard de cuisine il faut monter l'étagère-cloison comme sur le dessin à côté. Si la plaque est installée au dessus d'un four encastrable le montage de l'étagère-cloison n'est pas nécessaire.

Si la plaque a été installée dans le plan de travail d'un placard de cuisine au dessus d'un tiroir il faut couvrir l'écran de protection inférieur de la plaque avec une plaque en bois ou un sol de protection pour les plaques céramiques.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



Conduire le câble de connexion de la plaque, de sorte qu'il ne touche pas à la protection inférieure.

INSTALLATION

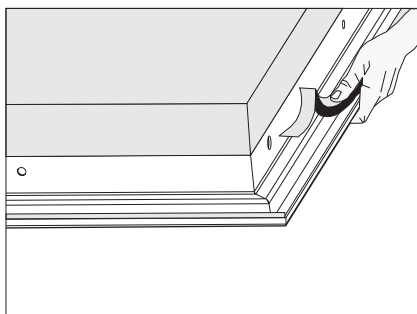
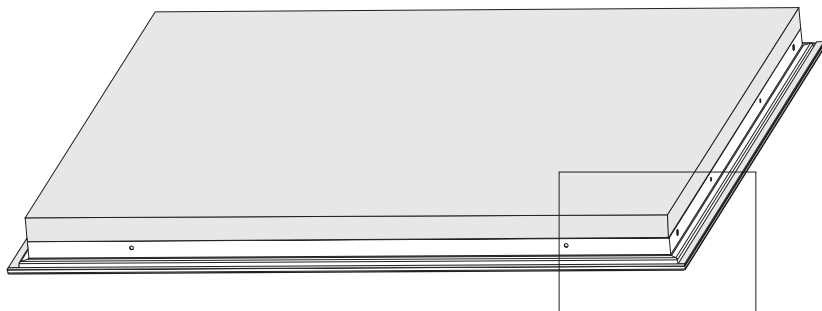
► Pose du joint en mousse *

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

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

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

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

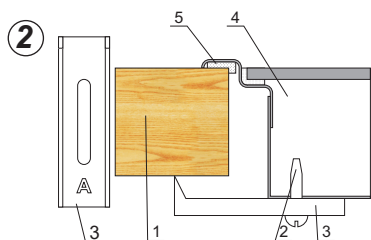


* dans certains modèles, le joint d'étanchéité est fixé au panneau

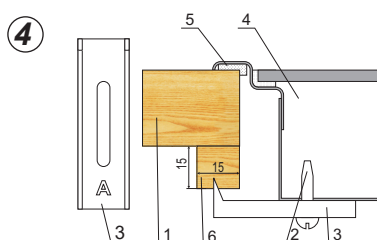
INSTALLATION

Installation de la plaque - crochet

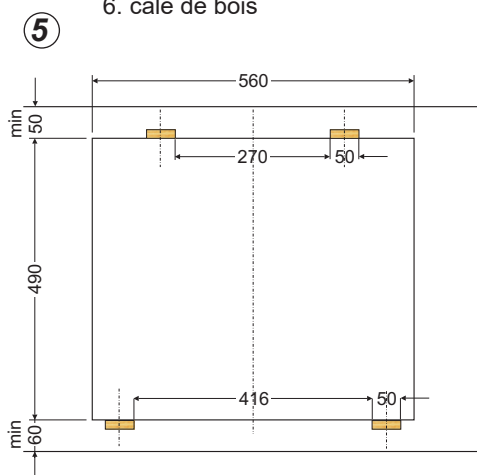
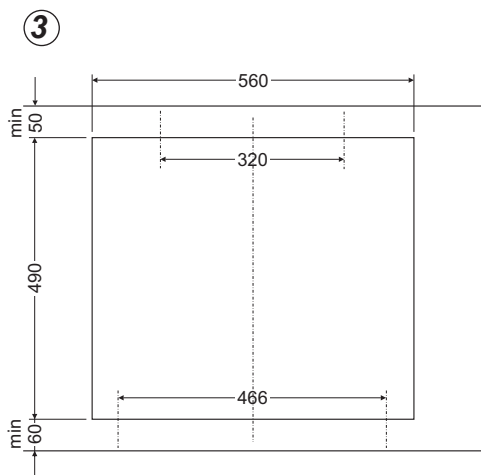
- Si le plateau a 38 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm d'épaisseur, en plus des crochets "A", utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté sur les fig.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



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



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



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention !

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

Indications à l'installateur

La plaque est adaptée par l'usine à être alimentée par le courant alternatif triphasé (400 V 3N ~50 Hz). L'adaptation de la plaque à l'alimentation monophasée (230 V) est possible par un pont approprié sur la baguette de raccordement selon le schéma joint des raccordements. Le schéma des raccordements est indiqué également sur le fond de la gaine inférieure. L'accès à la baguette de raccordement est possible après la dépose du couvercle sur la gaine inférieure. Il faut se rappeler de bien choisir le cordon de raccordement compte tenu du type du raccordement et de la puissance nominale de la plaque.

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

Attention !

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

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

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

INSTALLATION

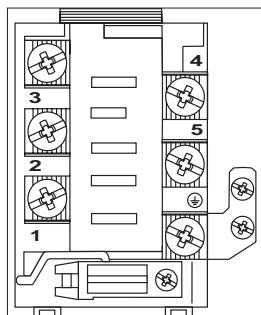


SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Attention! La tension des éléments chauffants est de 230V.

Attention! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole \oplus .

			Type de câble de raccordement conseillé
1	Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 1-2-3 et 4-5, câble de protection sur \oplus	1N~	OWY 3X 4 mm ²
2	Pour un réseau 400/230 V, branchement biphasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 2-3 et 4-5, câble de protection sur \oplus	2N~	OWY 4X 2,5 mm ²
3	Pour un réseau 400/230 V, branchement triphasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 4-5, phases raccordées à 1, 2 et 3, neutre sur 4-5, câble de protection sur \oplus	3N~	OWY 5X 1,5 mm ²
Phases - L1=R, L2=S, L3=T; N - bornes du câble neutre ; \oplus - bornes du câble de protection			

MODE D'UTILISATION

Avant la première utilisation de la plaque

- D'abord, nettoyer parfaitement la plaque vitro-céramique. Il faut considérer la plaque vitro-céramique comme une surface en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

MODE D'UTILISATION

La plaque chauffante à induction est équipée de capteurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées.

Tout réglage du capteur est confirmé par un signal sonore.

Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul capteur. Si on appuie simultanément sur plusieurs capteurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les capteurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

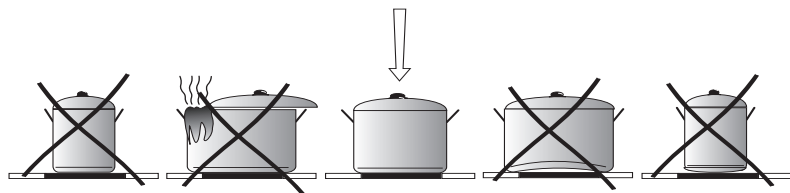
Ustensiles de cuisine appropriés

Pour les cuisinières avec plaque vitro-céramique, il existe des ustensiles spécialement étudiés. Pour la cuisson et le rôtissage. Respecter les instructions de leurs fabricants.

Les ustensiles de cuisson possédant un fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser une pigmentation métallique très difficile à éliminer. Une prudence particulière est conseillée pour les ustensiles émaillés, qui en cas d'évaporation de leur contenu peuvent provoquer des dommages irréversibles. Pour obtenir une consommation d'énergie optimale, un temps de cuisson optimal et pour éviter la surchauffe des plats en ébullition, il convient de respecter les règles suivantes.

Fond de casserole :

Les ustensiles de cuisson/rôtissage devraient posséder un fond plat et stable car un fond avec des bords acérés, ébréchés, et avec des résidus d'aliments carbonisés peut gratter la plaque vitro-céramique et y provoquer des rayures !



Dimension de la casserole :



Le diamètre du fond des casseroles devrait correspondre aussi parfaitement que possible avec le diamètre du foyer choisi.

Couvercle de casserole :

Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.

EXPLOITATION

Panneau de commande




Une fois la plaque branchée à l'électricité, le témoin lumineux au-dessus du capteur doit s'allumer  ; déverrouiller ensuite la plaque en appuyant sur le capteur  jusqu'à ce que le témoin lumineux au-dessus de la clé s'éteigne, la plaque céramique peut être ensuite mise en marche.



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

Mise en fonctionnement de la plaque

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

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le capteur principal, et „0” est affiché, pendant 10 secondes, sur les indicateurs de tous les foyers. Par déplacement du doigt sur le capteur    , on règle le degré de puissance souhaité, après avoir au préalable choisi la touche de sélection du foyer (voir **Réglage du niveau de puissance de chauffe**).









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

Si le verrouillage contre les enfants est activé il n'est pas possible d'allumer la plaque de cuisson (voir Déverrouillage de la plaque de cuisson).

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après avoir mis en fonctionnement la plaque de cuisson avec le capteur principal il est possible d'utiliser les foyers de la façon suivante :


1. Choisir le foyer souhaité avec le capteur de choix du foyer (l'emplacement des capteurs correspond à celui des foyers).
2. Par déplacement du doigt sur le capteur    , on règle le degré de puissance souhaité.
3. Afin de modifier le réglage de la puissance de chauffe, d'abord choisir, comme dans le paragraphe 1, le foyer voulu avec le capteur de choix du foyer, ensuite déplacer le doigt sur le capteur   .




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

Le foyer est actif lorsque le point „0” est allumé à côté du chiffre, ce qui indique que la puissance de chauffe du foyer peut être réglée.

Fonction de foyer double et triple


Le foyer double peut être enclenché, en activant le foyer central à l'aide du capteur d sélection des foyers et en appuyant ensuite sur le capteur .

La mise en marche de ce foyer est signalée par la diode rouge allumée au-dessus de l'affichage du foyer de cuisson.

Le foyer triple supplémentaire peut être enclenché, en activant le foyer avant gauche à l'aide du capteur d sélection des foyers et en appuyant ensuite sur le capteur .

L'activation du foyer double est signalée par une diode au-dessus de l'affichage, tandis que le foyer triple est signalé par deux diodes.

EXPLOITATION

Pour éteindre le foyer double / triple, d'abord l'activer à l'aide du senseur de sélection des foyers et ensuite, appuyer sur le senseur .



Il est possible d'activer la fonction de foyer double et triple uniquement lorsque le foyer principal est mis en fonctionnement.

Réglage du niveau de puissance de chauffe.

Pour régler le niveau de puissance de chauffe, d'abord choisir le foyer avec le senseur de sélection de foyer. Tant que „0” et le point décimal sont affichés sur l'indicateur de foyer, on peut entreprendre le réglage du niveau de puissance souhaité par déplacement du doigt sur le senseur · ● ●.


Extinction d'un foyer

Un foyer peut être éteint de la façon suivante :

1. Choisir le foyer à éteindre, avec le senseur de choix de foyer.
2. Pour réduire le niveau de puissance à „0”, déplacer le doigt vers la gauche sur le senseur · ● ●.

L'indicateur affiche la lettre “H” – symbole de chauffe résiduelle.

Fonction blocage



La fonction de blocage activée avec le senseur de blocage  sert à protéger un foyer en fonctionnement contre des modifications involontaires des réglages ou contre son extinction par des enfants, des animaux domestiques etc.

Si la plaque de cuisson est bloquée alors que tous les foyers sont éteints („0” est affiché sur les indicateurs de foyers), la plaque est protégée contre une mise en marche involontaire et son activation n'est possible qu'après déblocage.





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

Verrouillage de la plaque de cuisson

Pour bloquer la plaque de cuisson, appuyer sur le senseur de la clef  jusqu'à ce que la diode de signalisation  s'allume.

Lorsque la diode est allumée, un court signal acoustique retentit.

Déblocage de la plaque de cuisson

Pour débloquer la plaque de cuisson appuyer sur le senseur de la clef  jusqu'à ce que la diode de signalisation  s'éteigne. Lorsque la diode est éteinte, un court signal acoustique retentit.

EXPLOITATION

Système de réduction automatique de la puissance de chauffe.

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

Pour activer la fonction de réduction automatique de la puissance de cuisson, appuyer deux fois sur le senseur $\bullet \bullet$ en position „9”.

Pendant environ 10 secondes, l'indicateur du foyer de cuisson affichera en alternance le niveau de puissance de chauffe „9” et la lettre „A”.

Pour activer la fonction de réduction automatique de la puissance de cuisson à une autre puissance que „9”, appuyer, dans les 10 secondes, sur la position du senseur $\bullet \bullet$ correspondante à la puissance de cuisson choisie. Tout au long du fonctionnement de la fonction de réduction automatique de la puissance de cuisson, la lettre „A” est affichée en alternance avec le niveau de puissance choisi.

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

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



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



Si vous ne souhaitez pas activer la fonction de réduction automatique de la puissance de cuisson, sélectionnez la puissance sur la position „0”.

Degré de puissance de chauffage	Durée de cuisson rapide (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

EXPLOITATION

Indicateur de chauffe résiduelle

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



Pendant ce temps, ne pas toucher le foyer de cuisson, car il existe un risque de brûlures, ne pas y déposer non plus d'objets sensibles à la chaleur !

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



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

Limitation du temps de travail

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

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

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum du fonctionnement en heures
1	10
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

EXPLOITATION

Fonction horloge

Si la plaque de cuisson est équipée d'une horloge de commande (Timer), il est possible de régler la durée de fonctionnement d'un quelconque foyer.

D'abord, activer le foyer de cuisson choisi à l'aide du foyer de sélection des foyers, ensuite, appuyer sur le senseur \oplus ou \ominus , pour régler la durée de cuisson voulue. Lors du réglage de la durée, la diode à côté de l'indicateur de l'horloge clignote.

L'horloge se met en fonctionnement uniquement lorsque la durée sur l'indicateur d'horloge est différente de zéro.



La fin de la durée réglée est signalée par des multiples courts signaux sonores. „0” est allumé sur l'indicateur correspondant au foyer de cuisson donné, le foyer de cuisson ne chauffe pas et l'affichage de l'horloge affiche „00”.

Pour modifier le réglage du niveau de puissance du foyer de cuisson commandé par l'horloge, activer le foyer en appuyant sur le senseur du foyer de cuisson et ensuite, glisser le doigt sur le senseur \cdot \bullet \bullet , pour modifier la puissance du foyer de cuisson.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

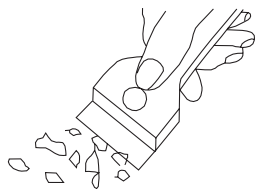
Afin de prolonger remarquablement la période de l'activité de la plaque sans panne, l'utilisateur doit prendre toujours soin de maintenir la propriété de la plaque ainsi que de son entretien correct.



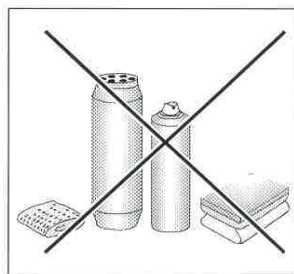
Lors du nettoyage de la céramique, les mêmes principes sont applicables que pour les surfaces en verre. En aucun cas il n'est pas autorisé d'utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, ni de sables à astiquer ni d'éponge à gratter la surface. L'utilisation des nettoyeurs à vapeur est également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

Nettoyage après chaque utilisation

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



Le racloir pour le nettoyage de la plaque



Nettoyage des tâches

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Les contrôles périodiques

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

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

ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

ATTENTION !

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


PROCEDURE EN CAS DE PANNE

En cas de panne il faut :

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

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

PROCEDURE EN CAS DE PANNE

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

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale:	230/400V 3N~50 Hz
Puissance nominale ;	6,9 kW
Model:	KBH 26531
- foyer radiant: 2 x Ø 145 m	1200 W
- foyer radiant: 1 x Ø 170/265 mm	2200 W
- foyer radiant: 1 x Ø 210/175/120 mm	2300 W
Dimensions:	575 x 505 x 50;
Poids:	ca. 7,9 kg;

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.