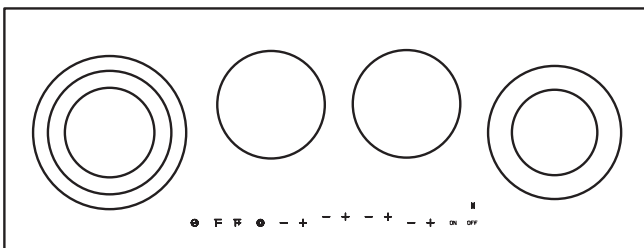




- ⓓ **Gebrauchs- und Montageanweisung
Glaskeramik-Kochfeld**
- ⓕ **Instructions de montage et d'utilisation
Table de cuisson vitrocéramique**



KHT301

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen

Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen	2
Für Anschluss und Funktion	2
Für das Kochfeld allgemein	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	5
Bedienung	6
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen	6
Energiespartipps	6
Kochstufen	6
Restwärmeanzeige	6
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	7
Kochzone ausschalten.....	7
Kochfeld abschalten.....	7
Warmhaltefunktion	7
Kreiszuschaltung	8
STOP-Funktion	8
Verriegelung	8
Abschaltautomatik (Timer).....	9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr).....	9
Kindersicherung	10
Ankochautomatik	11
Reinigung und Pflege	12
Glaskeramik-Kochfeld.....	12
Spezielle Verschmutzungen	12
Was tun bei Problemen?	13
Montageanleitung	14
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	14
Einbau.....	14
Elektrischer Anschluss.....	17
Technische Daten	18
Inbetriebnahme	18

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

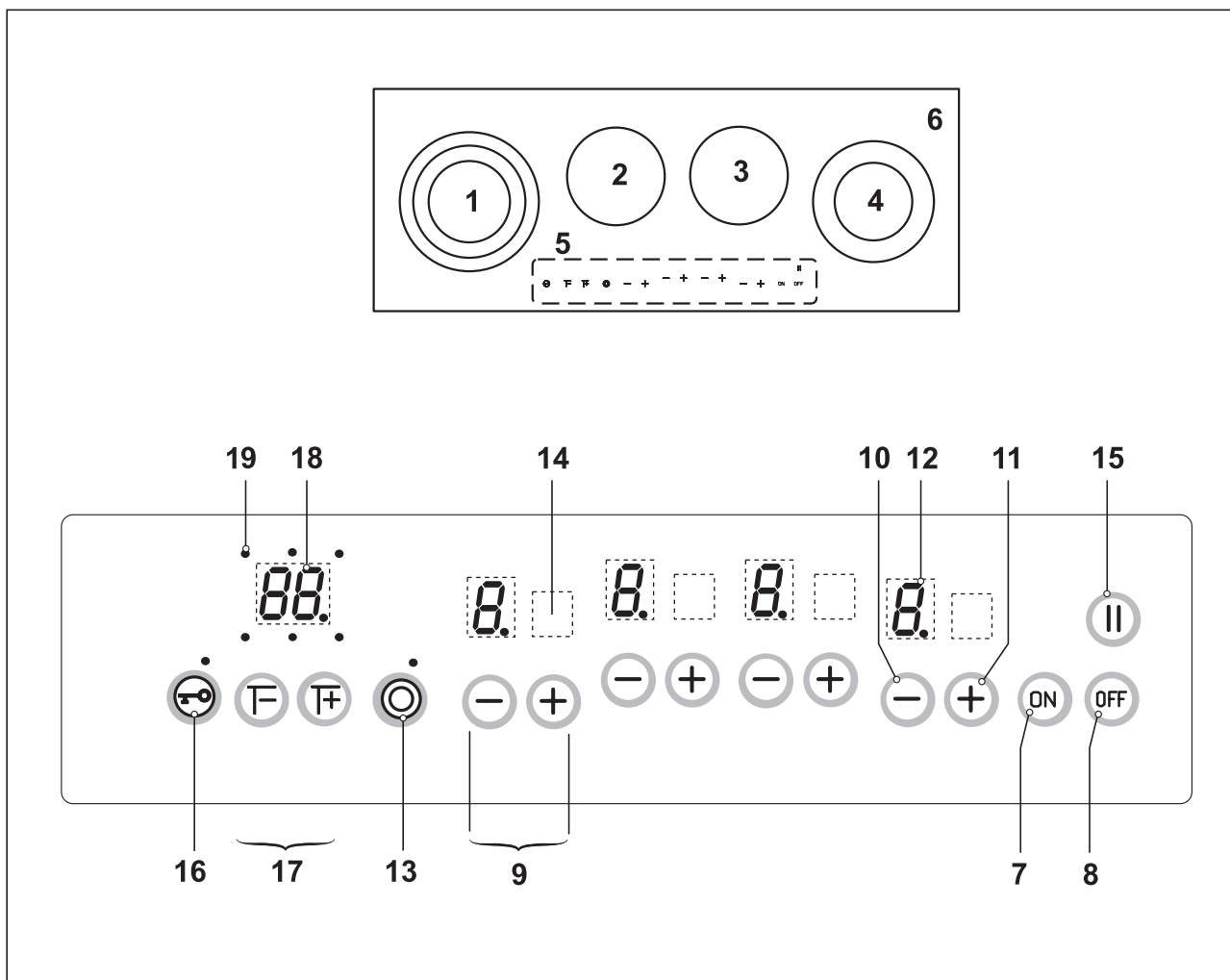
Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Kochzone vorne links 2. Kochzone hinten links 3. Kochzone hinten rechts 4. Kochzone vorne rechts 5. Touch-Control Bedienfeld 6. Glaskeramik-Kochfeld | <ul style="list-style-type: none"> 7. Ein-Taste 8. Aus-Taste 9. Bedienungstasten Kochzone vorne links 10. Minus-Taste (verringern) 11. Plus-Taste (erhöhen) 12. Kochstufen-Anzeige 13. Kreiszuschaltungstaste 14. Symbole für die Zuschaltung 15. Stop-Taste 16. Verriegelungstaste mit Kontroll-Leuchte 17. Bedienungstasten TIMER 18. Timer-Anzeige (Abschaltautomatik) 19. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld |
|--|---|

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein-Taste (7) / Aus-Taste (8)

Mit diesen Tasten wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet (Hauptschalter).






Minus-Taste (10) / Plus-Taste (11)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht.

Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Kochstufen-Anzeige (12)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

-  Restwärme
-  Ankochautomatik
-  Stop-Funktion
-  Kindersicherung (Child-Lock)
-  Warmhaltefunktion

Kreiszuschaltungstaste (13)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Die Zuschaltung ist nur möglich, wenn die Kontrollleuchte blinkt.

Symbole für die Zuschaltung (14)

Beispiele:

-  alle drei Heizkreise in Betrieb

STOP-Taste (15)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

Verriegelungstaste (16)

Durch die Verriegelungstaste können die Tasten gesperrt werden.

Minus-Taste / Plus-Taste des Timers (17)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).


Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.


Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Std: Min.
1	8:40
2	6:42
3	5:18
4	4:20
5	3:32
6	2:50
7	2:19
8	1:53
9	1:30

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die **Aus-Taste** OFF betätigen, anschließend kann das Kochfeld durch die **Ein-Taste** ON wieder eingeschaltet werden.


Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

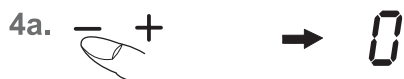
Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmernutzung
	Warmhaltefunktion
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!





Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-Taste** ON solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich darauf mit der **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - einer Kochzone eine Kochstufe wählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9. Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.
3. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

Kochzone ausschalten

4. a) **Minus-Taste** - mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
 b) **Minus-Taste** - und **Plus-Taste** + gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
 c) **Aus-Taste** OFF betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten










5. **Aus-Taste** OFF betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

Warmhaltefunktion U


Mit der Warmhaltefunktion U können fertige Speisen auf einer Kochzone warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Die **Minus-Taste** - betätigen, um die Kochstufen herunterzuschalten (... 3, 2, 1, U). Bei U stoppen; die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste** - einmal betätigen (0).

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.







1.  ON OFF
2.  - + 
3.   muss blinken
4.  - + 
 - + 

Kreiszuschaltung

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
3. Die **Kreiszuschaltungstaste**  betätigen, bis die Kontrollleuchte über dieser Taste blinkt.
4. Gleich anschließend die **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - der jeweiligen Kochzone drücken oder gedrückt halten, um weitere Heizkreise einzuschalten.
Wichtig: Das Zuschalten durch die **Plus-Taste** + oder **Minus-Taste** - funktioniert nur, solange die **Kontrollleuchte blinkt!**

Hinweise




- Neben der Kochstufen-Anzeige leuchten Symbole für den zweiten bzw. dritten zugeschalteten Heizkreis.
- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.





1. 
2.  
3. 
 

STOP-Funktion II

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.


1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **Stop-Taste** II  betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen  auf
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **Stop-Taste** II  betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

1.  
2.  


Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Verriegelung einschalten (während des Kochens):

1. **Verriegelungstaste**  betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungstaste leuchtet. Die Bedienung ist gesperrt.

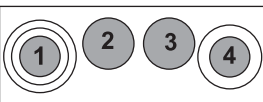
Verriegelung ausschalten




2. **Verriegelungstaste**  betätigen, um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungstaste erlischt.




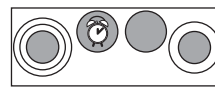
Hinweise





- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

1. **ON**  **OFF**

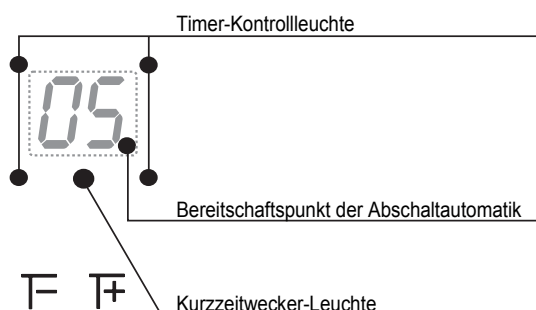
2. 

3.  →  → 
1x, 2x, 3x ...



4.   →  → 




5.   →  → 

6. 



1. **ON**  **OFF**

2.  → 




3.   → 

Abschaltautomatik (Timer)





Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Die **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  **des Timers** gleichzeitig betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet. Die Tasten weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).
4. Gleich darauf durch die **Minus-Taste**  oder **Plus-Taste**  **des Timers** die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben. Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30.
5. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  **des Timers** gleichzeitig so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Minus-Taste**  oder **Plus-Taste**  die gewünschte Zeit einstellen.
6. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.


Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  **des Timers** gleichzeitig so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und durch die **Minus-Taste**  00 einstellen.

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  **des Timers** gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte blinkt. Durch die **Minus-Taste**  oder **Plus-Taste**  die Zeit in Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die **Ein-Taste**  einschalten.

Kindersicherung **L**

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Kochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

Kindersicherung einschalten

1. **Ein-Taste** **ON** betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Plus-Taste** **+** der zweiten Kochzone und **Minus-Taste** **-** der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste** **+** der zweiten Kochzone betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren.
In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein **L** für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. **Ein-Taste** **ON** betätigen.
5. Gleich darauf **Plus-Taste** **+** der zweiten Kochzone und **Minus-Taste** **-** der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** **-** der dritten Kochzone betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das **L** erlischt.

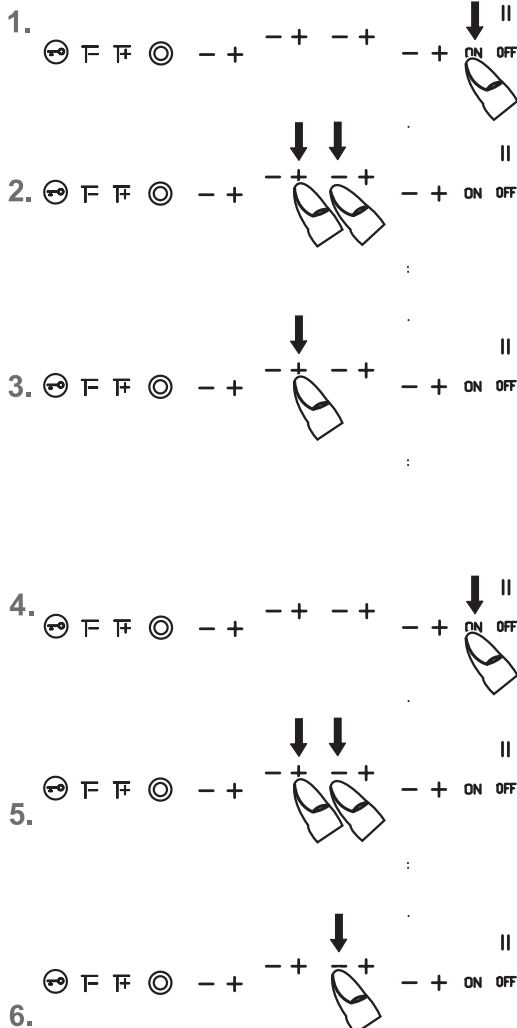
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

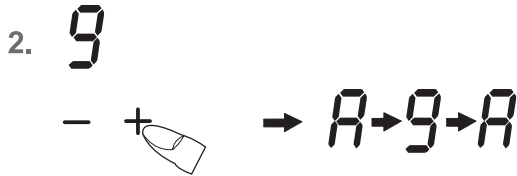
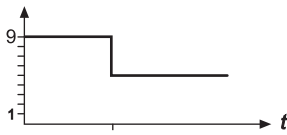
Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- **Ein-Taste** **ON** betätigen.
- Gleich darauf **Plus-Taste** **+** der zweiten Kochzone und **Minus-Taste** **-** der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.
Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.





Ankochautomatik *A*

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen.
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** + wird die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** - eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	-

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der **Plus-Taste** + die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der **Minus-Taste** - schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

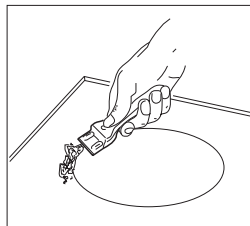
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirtelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten


Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

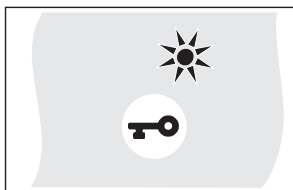
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

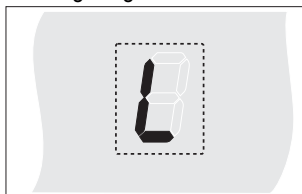
- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt, d.h. die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte über der **Verriegelungstaste**  leuchtet?



- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. ein L wird angezeigt?




- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

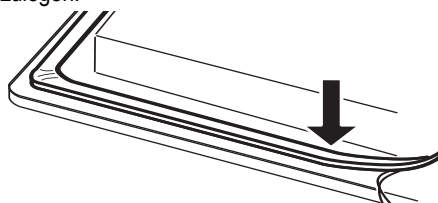
Einbau

Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

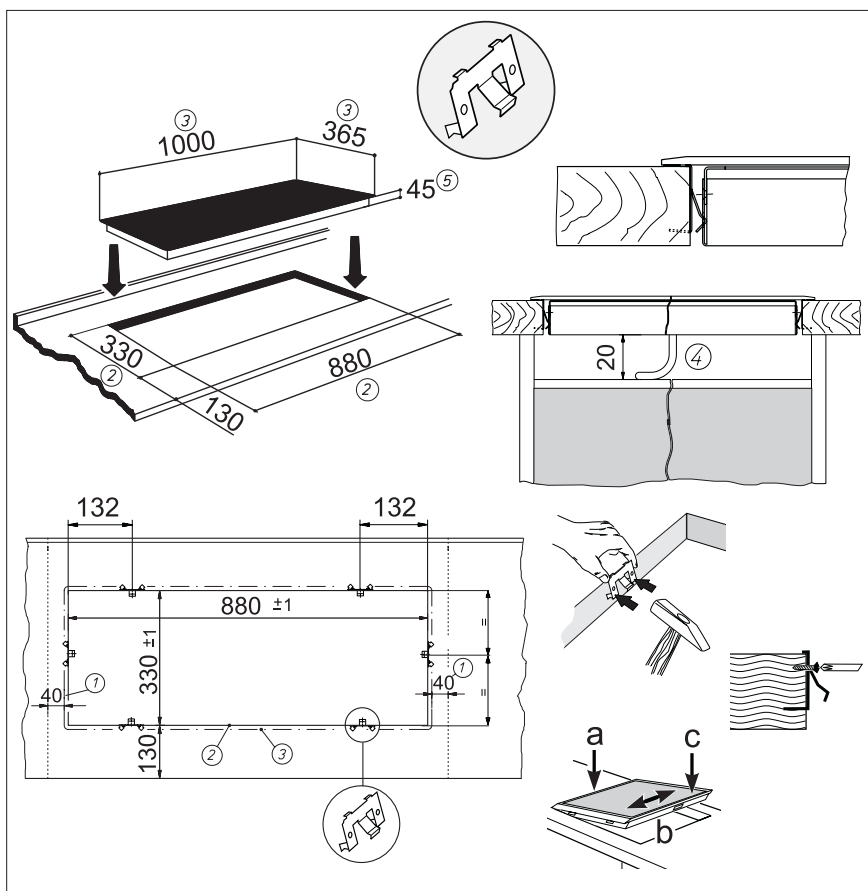
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.



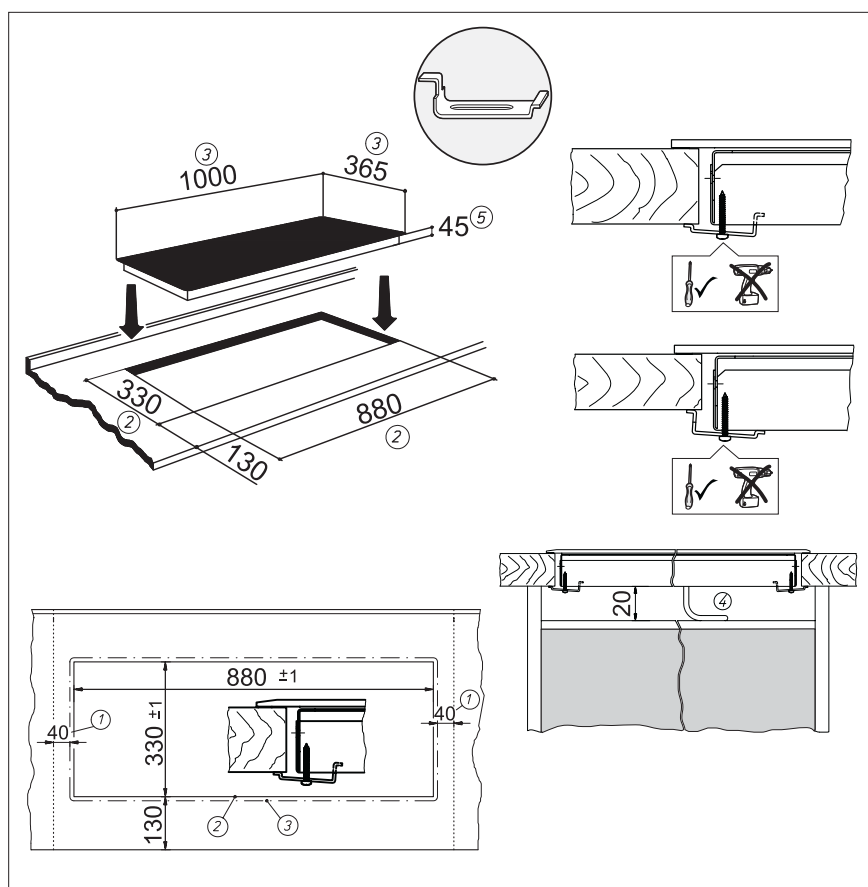
Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldausenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe



Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Kochfeldausenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Anschlusswerte

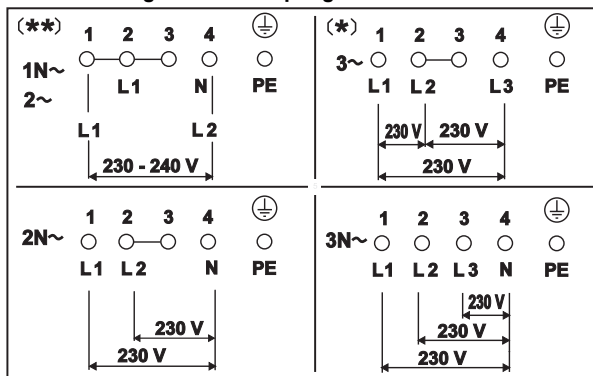
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



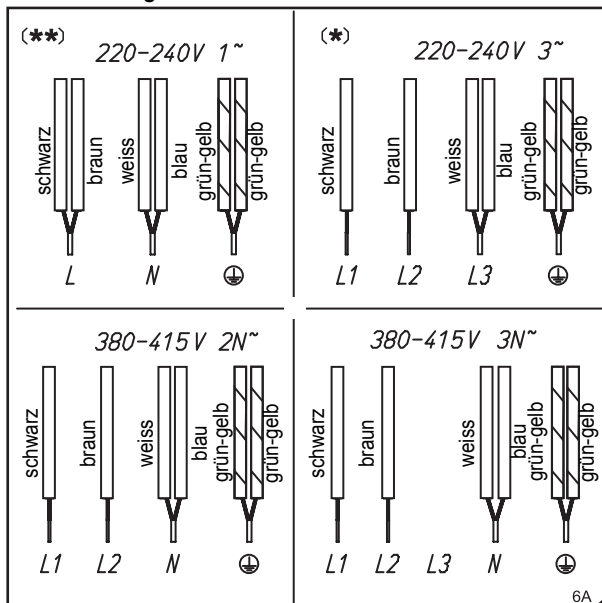
* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

Anschlussmöglichkeiten



* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

Technische Daten

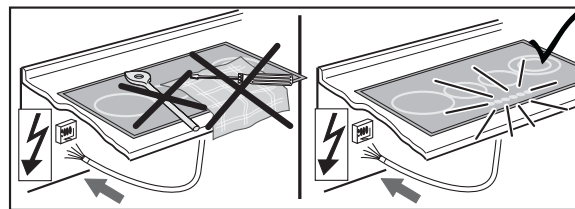
Abmessung Kochfeld	
Höhe/Breite/Tiefe..... mm	45x1000x365
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	12;17,5;21/2,3
hinten links..... Ø cm / kW	14,5 / 1,2
hinten rechts Ø cm / kW	14,5 / 1,2
vorne rechts..... Ø cm / kW	12;18/ 1,7
Kochfeld gesamt kW	6,4



Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Élimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans les ménages et autres endroits semblables. Les autres endroits semblables sont :

- l'utilisation dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels semblables
- l'utilisation dans les exploitations agricoles
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres lieux de résidence typiques
- l'utilisation dans des chambres d'hôtes

Il ne doit pas être détourné de sa destination première et utilisé uniquement sous surveillance.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps. En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utili-

sation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité et avertissements	18
Pour le raccordement et le fonctionnement	18
Pour la table de cuisson en général.....	19
Pour les personnes.....	19
Description de l'appareil	20
Commande par touches sensibles.....	21
Utilisation	22
Limitation de la durée de fonctionnement.....	22
Autres fonctions	22
Conseils pour économiser de l'énergie.....	22
Positions de cuisson	22
Indicateur de chaleur résiduelle	22
Mettre en marche la table de cuisson	
et la zone de cuisson	23
Arrêter la zone de cuisson	23
Arrêter la table de cuisson	23
Fonction de maintien au chaud	23
Mise en circuit de circuits supplémentaires	24
Fonction STOP	24
Verrouillage	24
Arrêt automatique (minuterie).....	25
Minuterie (sablier).....	25
Sécurité enfants	26
Précuisson automatique	27
Nettoyage et entretien	28
Table de cuisson vitrocéramique	28
Salissures résistantes	28
Que faire en cas d'anomalie ?	29
Instructions de montage	30
Consignes de sécurité pour l'installateur	
des meubles de cuisine	30
Montage	30
Raccordement électrique	32
Caractéristiques techniques.....	33
Mise en service.....	33

Consignes de sécurité et avertissements

Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

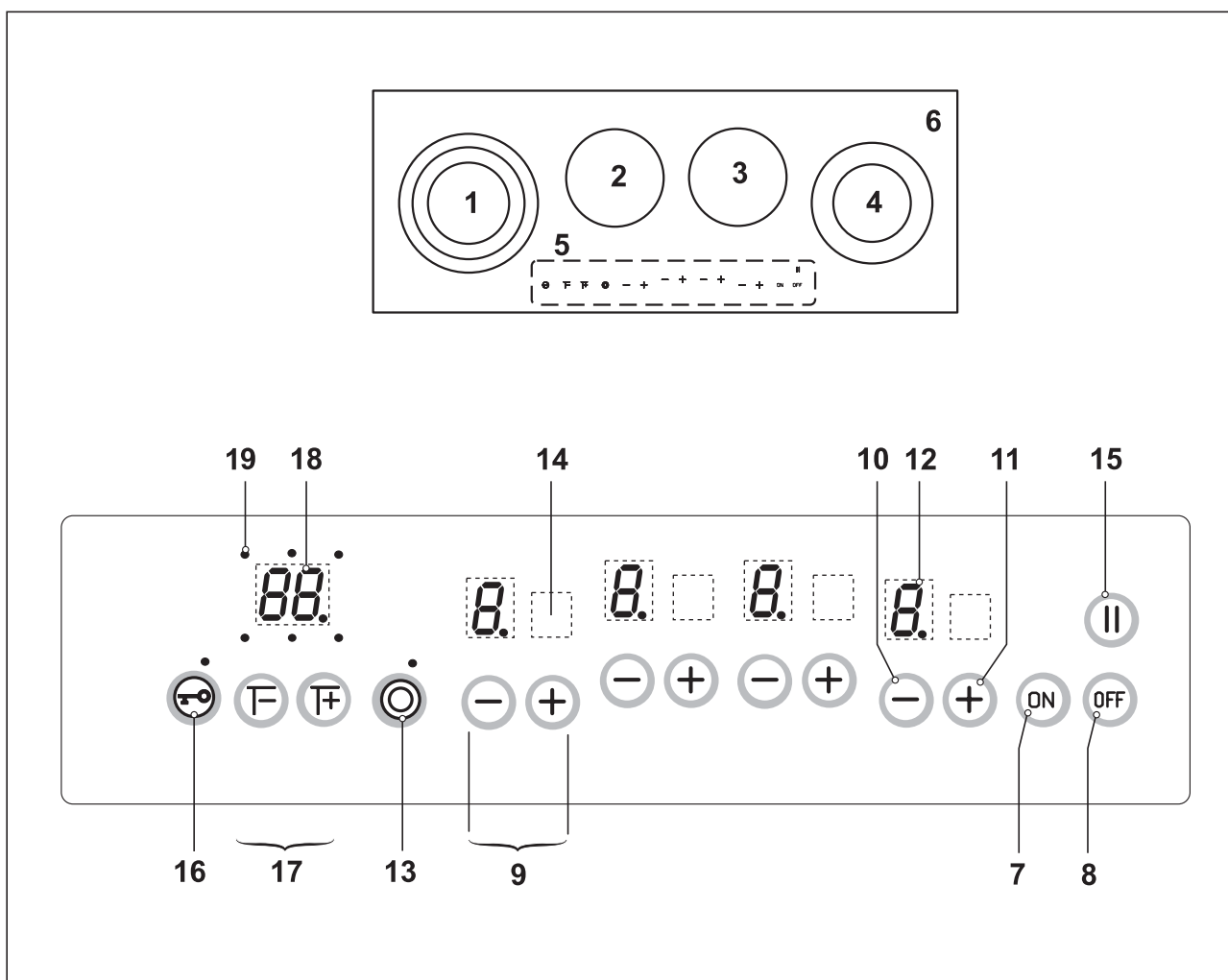
Pour la table de cuisson en général

- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, par ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.

- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Ne jamais faire flamber une préparation sous une hotte aspirante – les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer !
- Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassements.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.



Le décor peut être différent de celui illustré.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Zone de cuisson avant gauche 2. Zone de cuisson arrière gauche 3. Zone de cuisson arrière droite 4. Zone de cuisson avant droite 5. Bandeau de commande Touch-Control 6. Table de cuisson vitrocéramique | <ul style="list-style-type: none"> 7. Touche Marche 8. Touche Arrêt 9. Touches de commande zone de cuisson avant gauche 10. Touche Moins (réduire) 11. Touche Plus (augmenter) 12. Affichage des positions de cuisson 13. Touche Multicircuits 14. Symboles concernant la mise en circuit 15. Touche Stop 16. Touche de verrouillage avec témoin 17. Touches de commande de la minuterie 18. Affichage de la minuterie (arrêt automatique) 19. Témoin d'attribution de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique |
|--|--|

Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche (7) / Touche Arrêt (8)

Ces touches permettent de mettre en marche et d'arrêter la table de cuisson dans sa totalité (interrupteur principal).

Touche Moins (10) / Touche Plus (11)






Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier).

Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez.

La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage de la position de cuisson (12)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou :

-  Chaleur résiduelle
-  Précuisson automatique
-  Fonction Stop
-  Sécurité enfants (Child-Lock)
-  Fonction de maintien au chaud

Touche Multicircuits (13)

Pour la mise en circuit d'autres circuits de chauffe.

La mise en circuit n'est possible que si le voyant de contrôle clignote.

Symboles concernant la mise en circuit (14)

Exemple:

 tous les trois circuits sont en fonctionnement

Touche Stop (15)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

Touche de verrouillage (16)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Moins / Touche Plus de la minuterie (17)

Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).


Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.


Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures:min.
1	8:40
2	6:42
3	5:18
4	4:20
5	3:32
6	2:50
7	2:19
8	1:53
9	1:30

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole  appuyez sur la **touche Arrêt OFF**; ensuite, la zone de cuisson peut être remise en marche à l'aide de la **touche Marche ON**.


Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

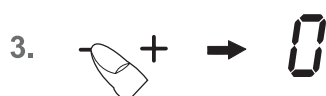
Positions de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt
	Fonction de maintien au chaud
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir (puissance max.)

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

H

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud. Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!



Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyez sur la **touche Marche** ON jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.
2. Sélectionnez une position de cuisson avec la **touche Plus** + ou **Moins** -. Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9. Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.
3. Posez une **casserole** sur la zone de cuisson.

Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionnez plusieurs fois la **touche Moins** - jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou
 b) actionnez une fois simultanément les **touches Moins** - et **Plus** +. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou
 c) en appuyant sur la **touche Arrêt** OFF. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson










5. Appuyez sur la **touche Arrêt** OFF. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Fonction de maintien au chaud U


Avec la fonction de maintien au chaud U, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. Actionnez la **touche Moins** - pour réduire l'intensité de cuisson (... 3, 2, 1, U). Arrêter à U; la fonction maintien au chaud est activée.
3. Pour couper la fonction, actionnez une fois la **touche Moins** - (0).

La fonction de maintien au chaud est à disposition durant 120 minutes, ensuite la table de cuisson est arrêtée.







1.  ON OFF
2.  - + 
3.   doit clignoter
4.  - + 
 - + 

Mise en circuit de circuits supplémentaires

1. Mettez en marche la table de cuisson.
2. Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9.
3. Appuyez sur la **touche Multicircuits** , jusqu'à ce que le témoin placé au-dessus de celle-ci clignote.
4. Tout de suite après, appuyez ou maintenez appuyée la **touche Plus** + ou la **touche Moins** - de la zone de cuisson correspondante, afin de mettre d'autres circuits de chauffe en circuit.
Important! La mise en circuit au moyen de la **touche Plus** + ou de la **touche Moins** - n'est possible que lorsque le **témoin clignote!**

Conseils!

- Outre l'affichage de la position de cuisson, les symboles du deuxième, voire du troisième circuit de chauffe mis en circuit sont allumés.
- Les circuits de chauffe mis en circuit manuellement sont automatiquement arrêtés lorsque la zone de cuisson est arrêtée.





1. 
2.  
3. 
 

Fonction STOP II

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.


1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche Stop II** . Le symbole Pause // s'allume à la place des positions de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la **touche STOP II** sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
 L'appui sur la deuxième touche doit être effectué dans les 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.

1.  
2.  

Verrouillage

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Arrêt reste accessible pour couper la zone de cuisson.

Activer le verrouillage (pendant la cuisson)

1. Appuyez sur la **touche de verrouillage** , afin d'activer la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume. La commande est bloquée.

Désactiver le verrouillage

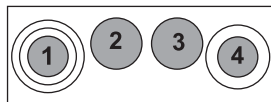
2. Appuyez sur la **touche de verrouillage** , afin de désactiver la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.




Conseils!



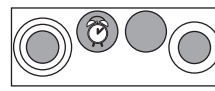
- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson!
- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.




1. **OK OFF**



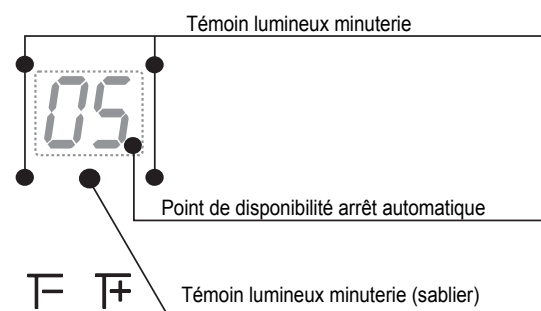
2. 

3.  →  → 
1x, 2x, 3x ...

4.  →  → 




5.  →  → 




6. 



1. **OK OFF**











2.  →  → 




3.  →  → 

Arrêt automatique (minuterie)





L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 1 à 99 minutes.

1. Mettez en marche la table de cuisson.
2. Mettez en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionnez la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Appuyez simultanément sur la **touche Plus**  et la **touche Moins**  de la **minuterie**. Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume. Continuez à appuyer sur les touches, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Important: les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
4. Tout de suite après, entrez à l'aide des **touches Moins**  ou **Plus**  de la **minuterie** la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes. Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30.
5. Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyez plusieurs fois simultanément sur la **touche Plus**  et la **touche Moins**  de la **minuterie** jusqu'à ce que le témoin de la minuterie clignote pour la zone de cuisson souhaitée. Ensuite, réglez le temps souhaité en appuyant sur la **touche Moins**  ou la **touche Plus** .
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt).

Conseils!

- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), appuyez plusieurs fois simultanément la **touche Plus**  et la **touche Moins**  de la **minuterie** jusqu'à ce que le témoin de la minuterie clignote pour la zone de cuisson souhaitée. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson concernée (le témoin de la minuterie clignote) et réglez 00 à l'aide de la **touche Moins** .

Minuterie (sablier)

1. Mettez en marche la table de cuisson.
2. Appuyez plusieurs fois simultanément sur la **touche Plus**  et la **touche Moins**  de la **minuterie** jusqu'à ce que le témoin de la minuterie clignote. La **touche Moins**  ou **Plus**  permet de régler le temps en minutes.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt).

Remarque:

La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la **touche Marche** **ON**.

Sécurité enfants **L**

La sécurité enfants évite que la table de cuisson soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

Activer la sécurité enfants

1. Appuyez sur la **touche Marche** ON pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Immédiatement après, appuyez simultanément sur la **touche Plus** + de la deuxième zone de cuisson et la **touche Moins** - de la troisième zone de cuisson.
3. Ensuite, appuyez sur la **touche Plus** + de la deuxième zone de cuisson, afin d'activer la sécurité enfants. L'affichage des positions de cuisson indique un L pour Child-Lock; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyez sur la **touche Marche** ON.
5. Immédiatement après, appuyez simultanément sur la **touche Plus** + de la deuxième zone de cuisson et la **touche Moins** - de la troisième zone de cuisson.
6. Ensuite, appuyez sur la **touche Moins** - de la troisième zone de cuisson, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L disparaît.

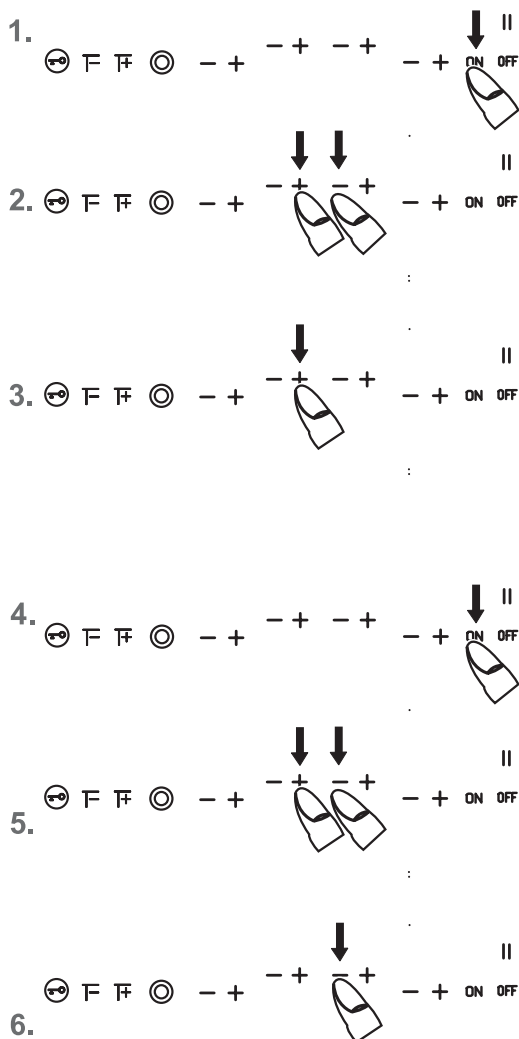
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

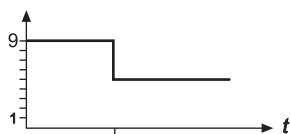
Condition: La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyez sur la **touche Marche** ON.
- Immédiatement après, appuyez simultanément sur la **touche Plus** + de la deuxième zone de cuisson et la **touche Moins** - de la troisième zone de cuisson.
Maintenant l'utilisateur peut mettre en fonctionnement la zone de cuisson. Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

Remarque

En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.





Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatiquement à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettez une zone de cuisson en marche.
2. Réglez la zone de cuisson sur position 9. Appuyez de nouveau sur la **touche Plus +** pour activer la précuisson automatique. L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9.
3. Tout de suite après, sélectionnez la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la **touche Moins -** (position 1 à 8). A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite.

Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	-

Conseils!

- Pendant la précuisson, la **touche Plus +** permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la **touche Moins -**, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.



- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la **touche Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme p.ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

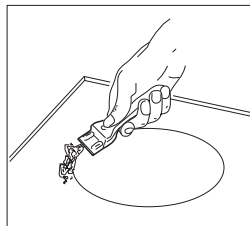
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des **restes alimentaires débordés** doivent d'abord être détrem-pés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du **sucres caramélisés** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

Notez


Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

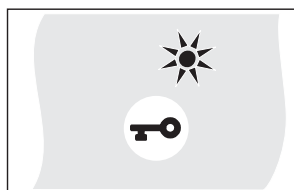
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

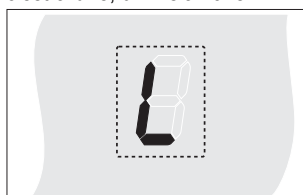
- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boite à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles, sont-elles verrouillées, c'est-à-dire, le voyant de contrôle Verrouillage au-dessus de la **touche de verrouillage**  s'allume ?



- Les touches sensibles sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, un L s'affiche ?




- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Dégagez-les.

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Une signal sonore retentit; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre «Limitation du temps de fonctionnement».

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

- Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.
Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.
Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche et mettre en marche et arrêter la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

- L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

- Il s'agit d'un défaut technique. Contactez le Service Après-Vente.

Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.

- Composant électronique défectueux.
Débranchez le fusible, appelez le Service Après-Vente.

La table de cuisson ne chauffe pas.

- Zone de cuisson défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
- Zone intérieure de la zone de cuisson à plusieurs circuits défectueuse.
Ne continuez surtout pas à utiliser le circuit extérieur fonctionnant encore! Avertissez immédiatement le Service Après-Vente.

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

Indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Lampe défectueuse. Appelez le Service Après-Vente.
Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

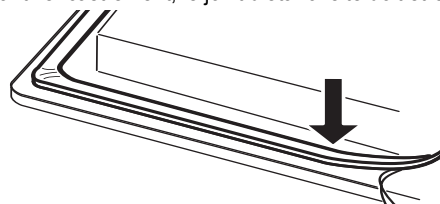
Montage

Renseignements importants

- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20 mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Évitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec de la silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

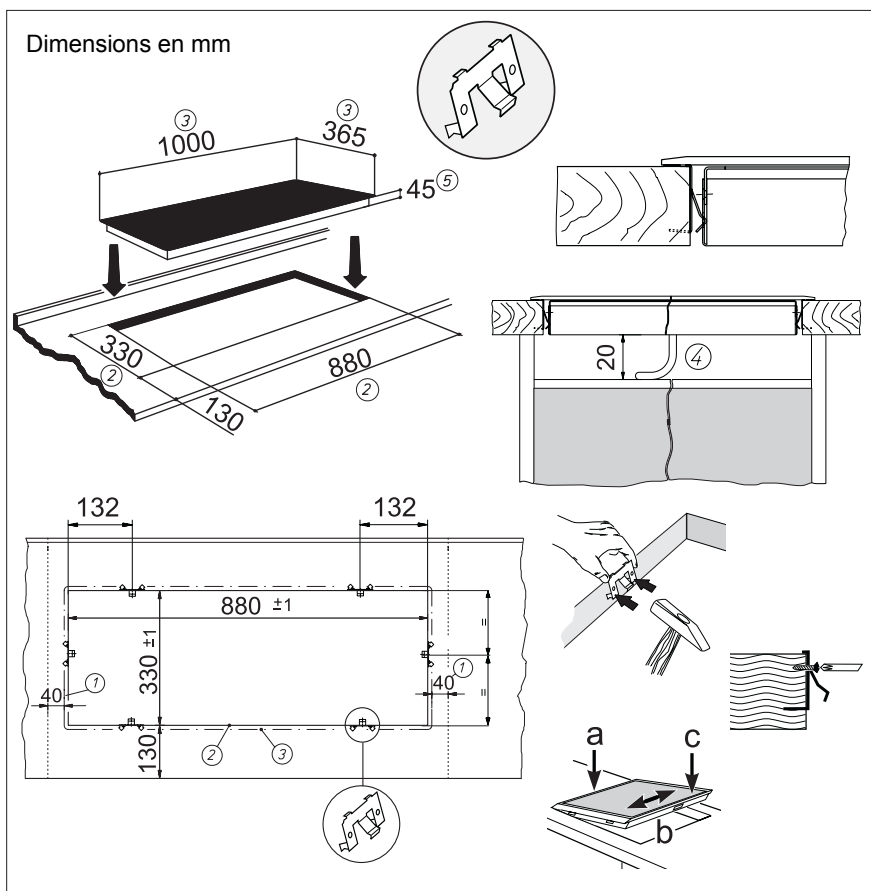
Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.



Clips

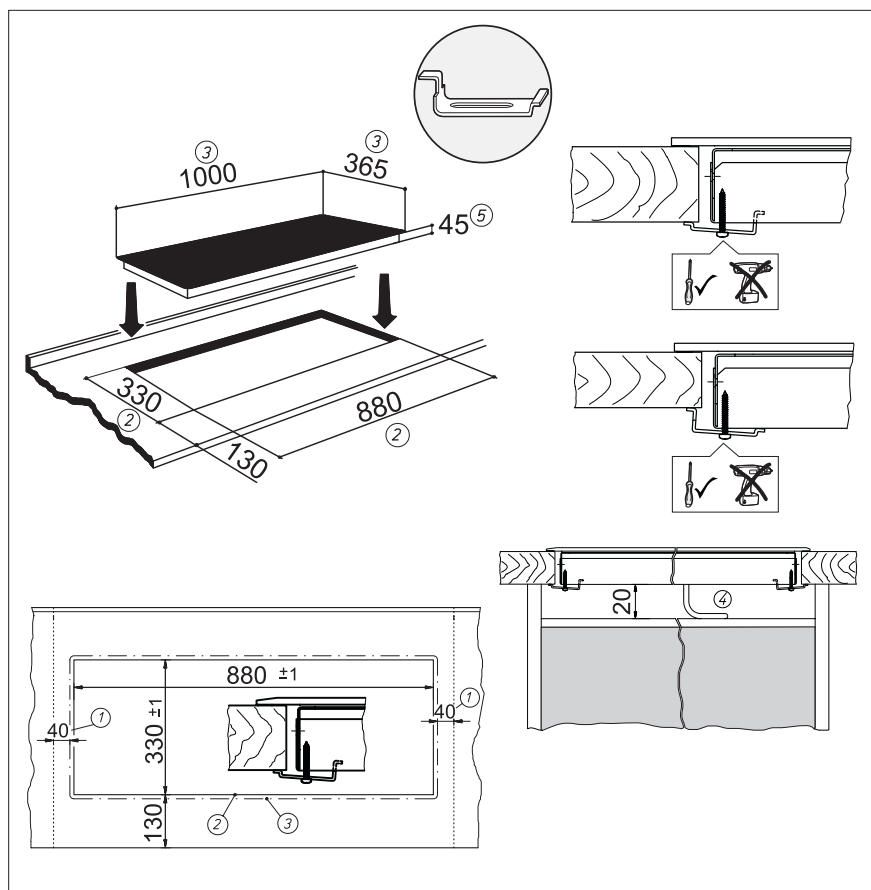


- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement



Langquette



- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

Raccordement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.

Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.

- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- **Attention: Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.**

Puissance connectée

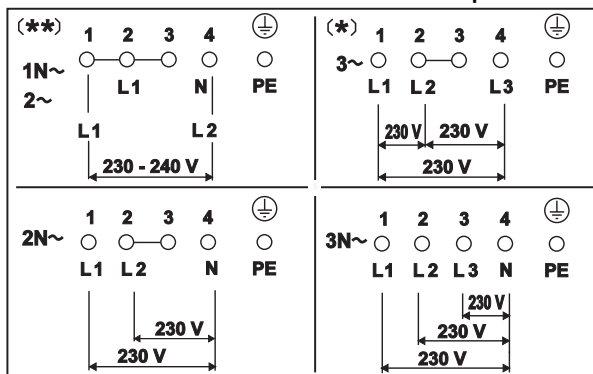
Tension secteur: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220 - 240V

Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

Possibilités de branchement : raccordement 5 pôles



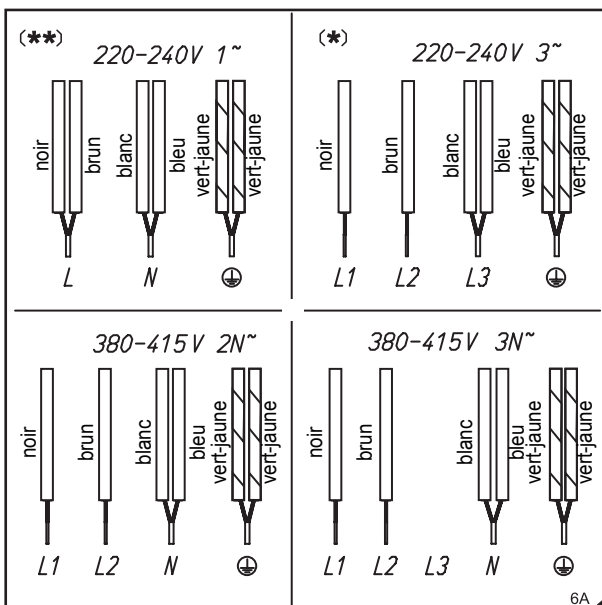
* Attention! Branchement spécifique 220 - 240 V 3~ !

** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.

Possibilités de branchement



* Attention! Branchement spécifique 220 - 240 V 3~ !
 ** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

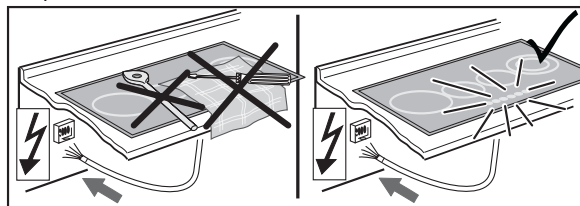
Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	45x1000x365
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	12;17,5;21/2,3
arrière gauche Ø cm / kW	14,5 / 1,2
arrière droite Ø cm / kW	14,5 / 1,2
avant droite Ø cm / kW	12;18/ 1,7
Table de cuisson globale kW	6,4

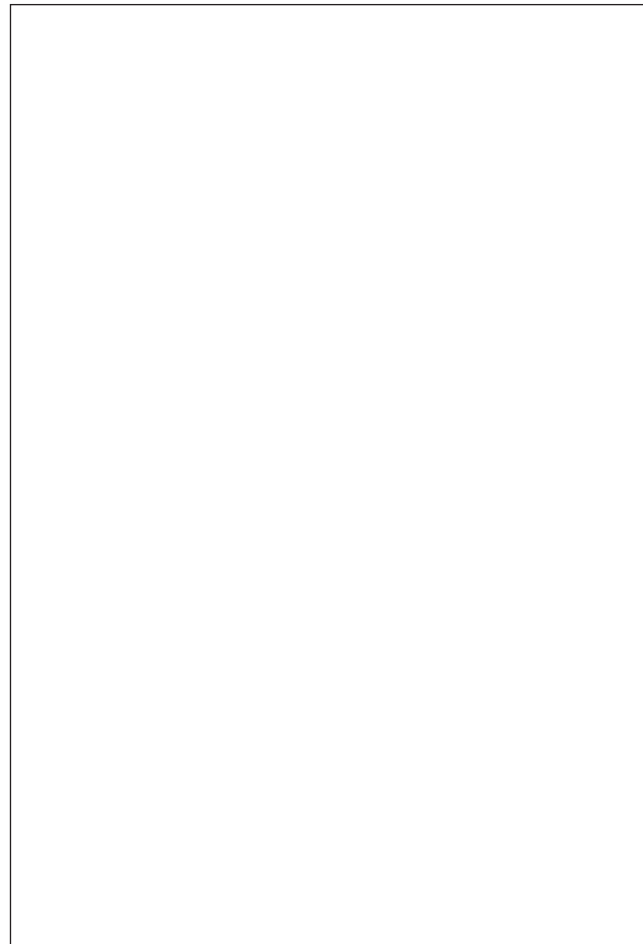
Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important! Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.



ERGE Küchentechnik GmbH
Sanddornstraße 2a
D-86836 Graben
Tel.: +49 8232 79590
Fax: +49 8232 79592
www.erge-kuechentechnik.de
info@erge-kuechentechnik.de

ERGE Schweiz AG
Postfach 135
CH-5502 Hunzenschwil
Tel.: +41 62 897 66 20
Fax: +41 62 897 66 34
www.erge-ag.ch
info@erge-ag.ch