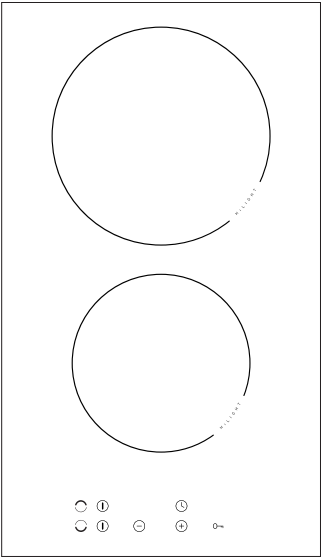


PG2VQ203FTN (KMC 13381 E)



(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....	2
(F) MODE D'EMPLOI.....	24

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

*Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. **Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.***

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundlegende Informatiovnen.....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Gerätebeschreibung.....	9
Installation.....	10
Bedienung.....	14
Reinigung und Wartung.....	20
Vorgehen bei Notfall.....	22
Technische Daten.....	23

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!).

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 sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.
- Sollte das Gerät in unmittelbarer Nähe von Rundfunk- und Fernsehempfängern, oder eines anderen Emissionsgerätes betrieben werden, so muß geprüft werden, ob eine richtige Funktion der Bedienblende des Glaskeramik-Kochfeldes gewährleistet ist.
- Das Gerät muß von einem zugelassenen Installateur-Elektriker angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbelstücke, wo das Gerät einzubauen ist, müssen gegen die Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das betrifft Deckfurnier, Randelemente, Kunststoffdeckelemente, Kleber und Lacke.
- Das Gerät ist nur im eingebauten Zustand zu betreiben. Auf diese Weise sind Sie vor der Berührung von unter Spannung stehenden Bauteilen geschützt.
- Die elektrischen Geräte dürfen nur von Fachleuten repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen bilden eine große Gefahr für den Benutzer.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Während des Gebrauchs wird das Kochfeld heiß. Kinder fern halten. Die Kinder könnten nämlich die Töpfe und Schmorpfannen mit heißen Speisen herunterziehen und sich verbrennen.
- Die im elektronischen System integrierte Restwärmearzeige zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet bzw. immer noch heiß ist.
- Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, werden alle Einstellungen gelöscht. Bei Rückkehr der Stromversorgung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizflächen heiß sind, leuchtet die Restwärmearzeige „H“.
- Wenn sich die Steckdose in der Nähe von einer Kochzone befindet, muß beachtet werden, dass das Gerätekabel nicht in Berührung mit deren heißen Stellen kommt.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung vom Speiseöl oder Fett darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, da Brandgefahr!
- Kein Kunststoff- und Alufoliengeschirr verwenden! Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. im festen und flüssigen Zustand, sowie der Kunststoff dürfen nicht in die aufgeheizte Kochzone geraten.
- Falls der Zucker oder Kunststoff durch Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber nicht entfernt worden sind. Die Hände sind dabei gegen die Verbrennung zu schützen.
- Bei der Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur die Töpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, sonst könnten an der Glaskeramikplatte irreversible Kratzer entstehen.
- Die Heizfläche der Glaskeramikplatte ist gegen den Temperaturschok beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Das Fallenlassen von irgendwelchen Gegenständen auf die Glaskeramikplatte ist zu vermeiden. Ein punktwiser Schlag, z.B. beim Fallen eines Gewürzflakons, könnte unter Umständen zu Rissen und Absplittern an der Glaskeramikplatte führen.
- Durch die beschädigten Stellen könnten die überlaufenden Speisen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfeldes geraten.
- Falls Brüche, Sprünge und Risse an der Glaskeramikplatte entstanden sind, muß das Kochfeld sofort vom Versorgungsnetz getrennt werden. Zu diesem Zweck ist die Sicherung auszuschalten oder der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Dann sollen Sie sich an den Kundendienst wenden.
- Die für das Glaskeramik-Kochfeld gültigen Pflege- und Reinigungshinweise sind zu beachten. Wenn es unsachgemäß behandelt wird, sind die Garantieleistungen ausgeschlossen.
- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- und Gefriergerät, sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.

Achtung! Wird das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt, muss es beim Hersteller, bei einem Fach-Reparaturdienst oder einem Fachmann ersetzt werden, um eventuelle Gefahr zu vermeiden.



Wer verantwortungsbewusst Energie 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 erlauben es, ein Drittel der Elektroenergie einzusparen.. Denken Sie an den Deckel – ansonsten wächst der Stromverbrauch auf das Vierfache!

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

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein, als das Kochfeld.

- **Sorge um die 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



Durch eine Verpackung wurde das Gerät für die Transportdauer gegen eine Beschädigung gesichert. Nach dessen Auspacken entsorgen Sie bitte die Verpackungselemente auf eine

die Umwelt nicht gefährdende Weise.

Alle zum Verpacken verwendeten Stoffe sind umweltverträglich, 100%-ig zur Wiederverwertung geeignet und mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Warnung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporformstücke usw.) Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten..

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das

 Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

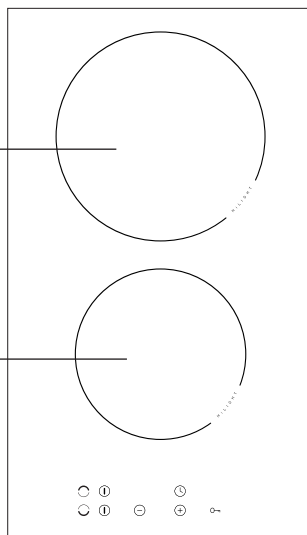
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GERÄTEBESCHREIBUNG

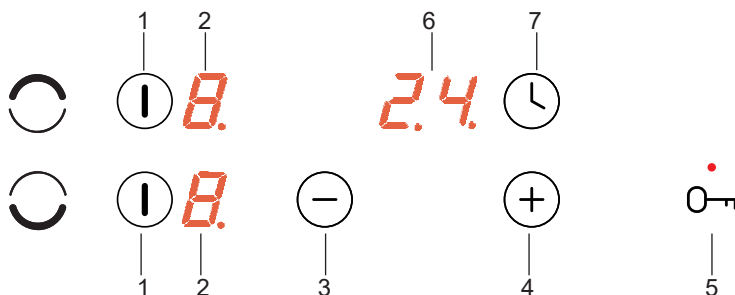
Beschreibung der Platte

Kochzone(hinten)
Ø 180

Kochzone(vorn)
Ø 145



Bedienfeld (Touch-Control)



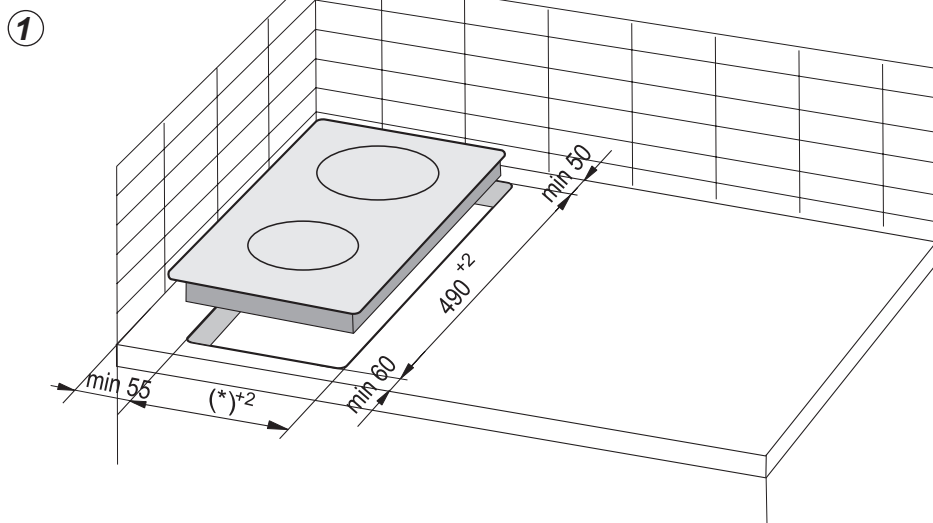
1. Ein-/Austaste (Hauptsensor)
2. Anzeige der Kochzone
3. Minustaste Kochzone
(Heizstufe verringern)
4. Plustaste Kochzone
(Heizstufe erhöhen)

5. Verriegelungstaste mit LEDKontrollleuchte
6. Kontrollleuchte Uhr
7. Uhr

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung 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 der Öffnung und der Kante der Seitenwand 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 bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf 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 übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.



(*) 285 mm

INSTALLATION

Hinweis. Bei der Montage der Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschanks ist ein trennendes Fach, wie in der Abbildung dargestellt, zu montieren. Wird die Kochplatte über dem Einbaubackofen installiert, muss das trennende Fach nicht montiert werden.

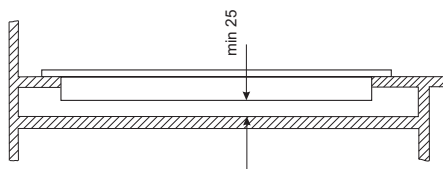
Wurde die Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschanks über der Schublade installiert, muss die untere Abschirmung der Kochplatte mit einer Holzplatte oder Schutzplatte für Ceranplatten bedeckt werden.



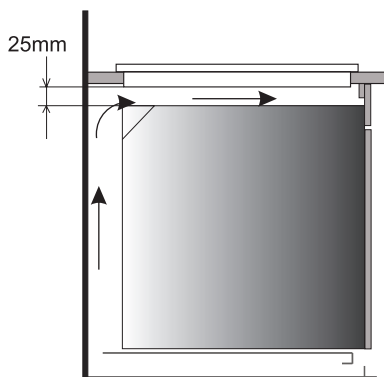
Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



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



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schanks.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.

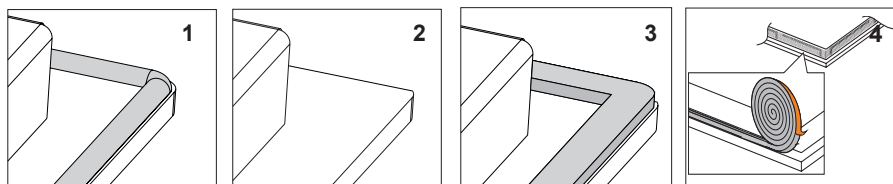
Wichtig:

Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um Grate und scharfe Kanten an diesem Gerät zu beseitigen, sollte bei der Handhabung Vorsicht gewahrt werden. Wir empfehlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen.

INSTALLATION

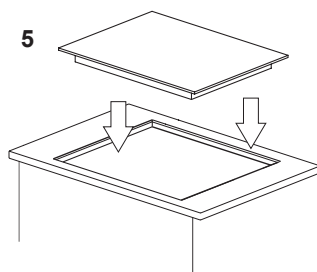
Montage der Dichtung

Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1).
Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen:
Vor der Installation des Kochfelds im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2).
Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

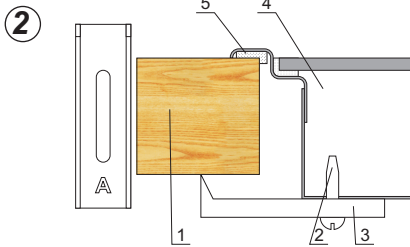
Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



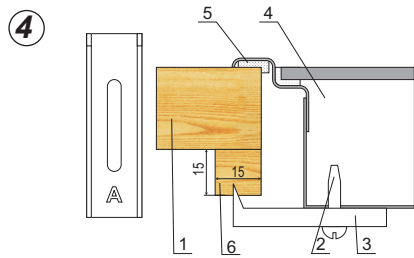
INSTALLATION

Installation des Kochfeldes - Halterung

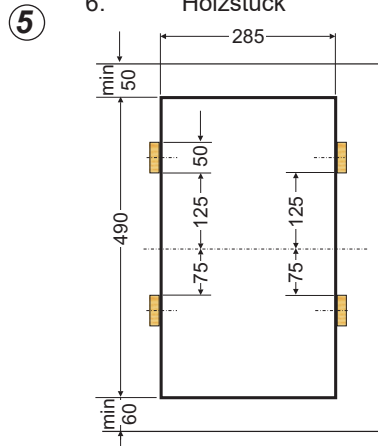
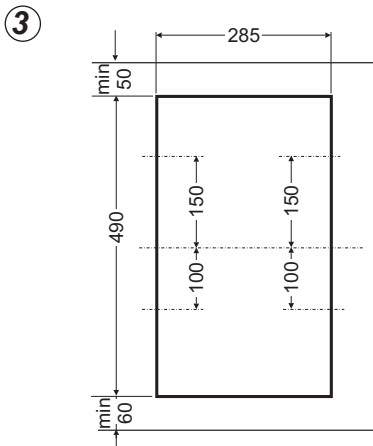
- Ist die Küchenplatte 48 mm stark, müssen vier Halterungen Typ "A" bei der Montage verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Küchenplatte 28 mm oder 38 mm stark, müssen neben den Halterungen Typ "A" zusätzlich vier Holzstücke mit Abmessungen von 15x15x50 mm verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob 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



- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden. Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Anschalten der Platte

- Zuerst ist die Glaskeramik-Kochfeld genau zu säubern. Die Glaskeramik-Kochfeld ist wie eine Glasfläche zu betrachten.
- Bei der ersten Nutzung kann ein vorübergehendes Austreten von Gerüchen auftreten. Deshalb ist die Lüftung im Raum einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Alle Bedienungsschritte sind unter Einhaltung der Sicherheitshinweise auszuführen.

Die Glaskeramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berührung der gekennzeichneten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Steuerung eines Sensors wird durch ein Tonsignal bestätigt.

Es ist darauf zu achten, dass beim Ein- und Ausschalten sowie beim Einstellen der Heizleistung immer nur ein Sensor berührt wird. Im Falle der gleichzeitigen Berührung mehrerer Sensoren (mit Ausnahme des Ausschaltens eines Kochfeldes oder des Timers) ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale, nach langem Druck auf die Sensoren wird ein Störungssignal generiert.

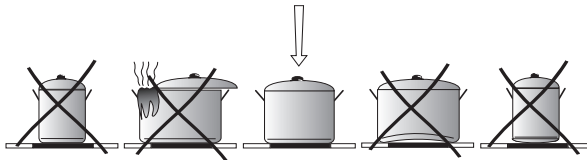
Das richtige Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochplatten gibt es spezielles Geschirr zum Kochen und Braten. Achten Sie bitte auf die Hinweise der Hersteller.

Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Flecken hinterlassen, die sehr schwer zu beseitigen sind. Achten Sie besonders auf emaillierte Töpfe, weil die nach zufälligem Auskochen irreparable Schäden anrichten können. Um den Energieverbrauch und den Kochvorgang zu optimieren, das Auslaufen und das Anbrennen zu vermeiden, beachten Sie folgende Hinweise.

Topfboden:

Gutes Kochgeschirr sollte einen guten Kontakt zur Kochstelle gewährleisten. Es braucht dazu einen völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich beim Erhitzen).



Durchmesser der Töpfe:

Kochstellengröße und Durchmesser der Töpfe müssen möglichs genau zusammenpassen.

Deckel:

Geschirrdeckel verhindern den Wärmeverlust, verkürzen dadurch die Kochzeit und helfen Energie sparen.

BEDIENUNG

Bedienfeld

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz sollte ein kurzes Tonsignal erfolgen, nach dem die Sensoren gesperrt werden. Die Sperre soll deaktiviert werden, indem der Sensor  über 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.

Hinweis!

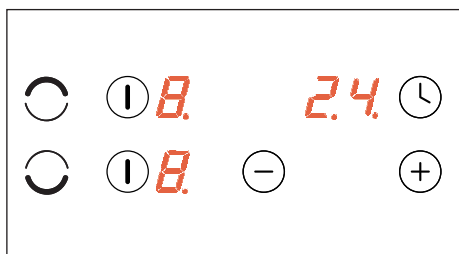
Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Einschalten des Kochfeldes und der Kochzone

Hinweis!

Das Starten des Kochfeldes entspricht dem Starten der Kochzone.

Durch Berühren des Sensors  werden das Kochfeld und die ausgewählte Kochzone eingeschaltet. In der Anzeige der aktiven Kochzone erscheint das Symbol „0“ für 10 Sekunden. Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor  und mit dem Sensor  eingestellt werden (siehe: **Einstellung der Heizleistungsstufe**)

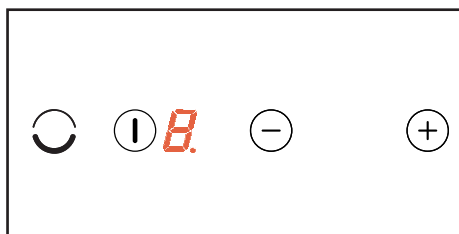


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe: Entriegelung des Kochfeldes).

Einstellung der Heizleistungsstufe

Während das Symbol „0“ angezeigt wird, kann die Heizleistungsstufe mit dem Sensor  und dem Sensor  eingestellt werden. Sind beider Kochzonen eingeschaltet und entsteht die Notwendigkeit, die Heizleistungsstufe für das als erste Kochzone eingestellte Kochfeld zu ändern, den Sensor  kurz berühren und anschließend die Sensoren  oder  benutzen, um die Änderung durchzuführen.



Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.

BEDIENUNG

Das ganze Kochfeld ausschalten.

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Dadurch dass der Sensor ① gedrückt gehalten wird, wird zuerst die ihm zugeordnete Kochzone und anschließend das ganze Kochfeld ausgeschaltet.

In der Anzeige der Kochzone leuchtet der Buchstabe "H" - Symbol für die Restwärme.



Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

- den Sensor ① berühren und die ausgewählte Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- den Sensor ② (+) und den Sensor ③ (-) gleichzeitig drücken oder
- mit dem Sensor ③ (-) die Einstellung auf „0“ herunterfahren.

Wenn Zwei Kochzonen in Betrieb sind:

- mit dem Sensor ① kann die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet werden.
- mit kurzer Berührung des Sensors ① wird die Möglichkeit der Änderung der Heizleistung aktiviert und danach:
- den Sensor ② (+) und den Sensor ③ (-) gleichzeitig drücken oder
- mit dem Sensor ③ (-) die Einstellung auf „0“ herunterfahren.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe "H" – das Symbol der Restwärme.

System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede Kochzone ist mit dem System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Wenn dieses System aktiviert wird, wird die betroffene Kochzone mit voller Leistung für die Dauer der Kochzeit, die beim Kochen von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist, eingeschaltet und dann erfolgt die Umschaltung auf die Heizleistungsstufe.

Die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung wird vorbereitet, indem die Heizleistungsstufe mit dem Sensor ③ (-) gewählt wird. Dann erscheinen in der Anzeige für die Kochzone abwechselnd die Heizleistungsstufe "9" und der Buchstabe "A" über circa 10 Sekunden.

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors ③ (-) nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert, und der Buchstabe „A“ und die gewählte Heizleistungsstufe leuchten abwechselnd über die ganze Dauer der Aktivierung der jeweiligen Kochzone.

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „**Einstellung der Heizleistungsstufe**“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.

BEDIENUNG



Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Punkt an der Leistungsanzeige und das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.



Sollte die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht genutzt werden, sollte dann die Wahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor  begonnen werden.

Heizleistungsstufe	Dauer des Schnellkochens (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	-

Kindersicherung

Die Funktion der Kindersicherung, die mit dem Sensor Schlüssel  aktiviert wird, dient dazu, die eingeschaltete Kochzone vor unbefugtem Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld gesperrt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Kochfeld vor unbeabsichtigten Einschalten geschützt und das Einschalten ist nach der Entriegelung möglich.



Nach einem Stromausfall wird die Kindersicherung automatisch aktiviert.

Das Kochfeld verriegeln

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Sensor Schlüssel  drücken, bis die Anzeige der Kindersicherung  aufleuchtet. Wenn mit dem Berühren des Sensors begonnen wird, ertönt ein kurzes Tonsignal.

Entriegelung des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor Schlüssel  drücken, bis die Anzeige der Kindersicherung erlischt. Am Ende des Berührens des Sensors ertönt ein kurzes Tonsignal. Es gibt auch die Sperre des Kochfeldes, die unmittelbar nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromversorgungsnetz automatisch aktiviert wird. Die Sperre wird deaktiviert, indem der Sensor  über 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.

BEDIENUNG

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe "H" in als Warnung "Die Kochzone ist heiß!" angezeigt.



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



Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. 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 wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Stufe der Heizleistung	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

BEDIENUNG

Funktion der Uhr

Ist das Kochfeld mit dem einer Uhr (Timer) ausgestattet, kann mit deren Hilfe die Betriebsdauer für eine beliebige Kochzone eingestellt werden.

Bei der Kochzone, für die die Uhr eingestellt werden soll, muss die Einstellung höher als 0 sein. Ist diese Bedingung erfüllt:

- den Sensor der Uhr drücken,
- die Zeit von 0 bis 99 mit den Sensoren $\oplus$, $\ominus$ einstellen.

Nach dem Berühren des Sensors $\oplus$ der $\ominus$ der Uhr leuchtet in der Anzeige der einzustellenden Kochzone der Buchstabe „t“.

Sind beide Kochzonen in Betrieb:

- den Sensor $\textcircled{I}$ der Kochzone, für die der Timer eingestellt werden soll, kurz berühren. Weiter so vorgehen, wie vorstehend geschildert.

Während die Uhr eingeschaltet ist, erscheint in der Anzeige abwechselnd die Ziffer der Heizleistungsstufe und der Buchstabe „t“.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, was mit einem Tonsignal signalisiert wird.

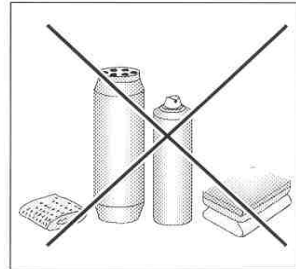
 Um die Funktion der Uhr zurückzusetzen, die Sensoren $\oplus$ und $\ominus$ gleichzeitig drücken.

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.

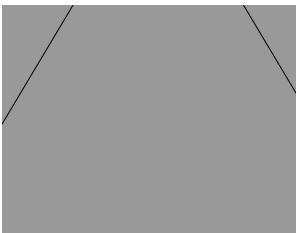


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.



Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird..
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem 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) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons 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 sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-
soberfläche 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 das Service-Team 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.

Periodische Durchsichten

Außer der laufenden Gerätereinigung sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- periodische Überprüfung der Funktion von Bedienelementen und Arbeitsbaugruppen des Gerätes. Nach Ablauf der Garantieperiode, mindestens je zwei Jahre eine technische Gerätedurchsicht von einer Kundendienststelle,
- Beseitigung von festgestellten Betriebsstörungen,
- periodische Wartung von Arbeitsbaugruppen des Gerätes.

Achtung!

Alle Reparatur- und Justiertätigkeiten sind von einer autorisierten Kundendienststelle oder von einem entsprechend zugelassenen Installateur durchzuführen.

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- 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	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- 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 aus	- Kindersicherung (Verriegelung) aktiv	- Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten
4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schall-signal 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 Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
6.Eine einzige Kochzone wird ausgeschaltet.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
7. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungs-netz getrennt	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Aus-schalten der Bedien-blende wieder ansprechen
8. Ein Riß in der Glas-keramikplatte	 Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
9. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwand-freien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen.. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230V 1N~50 Hz	
Nennleistung:	3,0 kW	
Model:	PG2VQ203FTN (KMC 13381 E)	
- Kochzone: 1 x Ø 145 mm	1200 W	
- Kochzone: 1 x Ø 180 mm	1800 W	
Ausmaße:	505 x 300 x 50	
Gewicht:	ca. 4,5 kg;	
Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W]		-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W]		0,5
Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W]		-
Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min]		1

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

CHER CLIENT,

Par la lecture de la présente notice vous allez entrer facilement dans l'univers de la haute technologie au quel appartient la table de cuisson . Cette table, fruit du travail des ingénieurs et des techniciens des bureaux d'études, a été conçue selon les connaissances techniques les plus avancées, et développée à l'aide des outils les plus modernes. C'est aussi la réponse aux exigences du marché actuel qui attend des produits fiables, fonctionnels, faciles d'utilisation et design

Avant d'être emballée, chaque table de cuisson qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée au bien au point de vu de la sécurité que de la fonctionnalité.

*Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement cette notice.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil*

*Conservez cette notice dans un endroit facile d'accès
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez la notice avant la première utilisation de la table de cuisson.

La table de cuisson est conçue pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion de tout autre fin.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toutes modifications n'affectant pas 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 élémentaires.....25

Conseils concernant la sécurité.....27

Description du produit.....32

Installation.....33

Exploitation.....37

Nettoyage et entretien de la table de cuisson.....43

Que faire en cas de panne.....45

Données techniques.....46

Garantie.....46

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.

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de la table de cuisson pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil.
- Il faut s'assurer d'un bon fonctionnement du bandeau de commandes si la table de cuisson se trouve à proximité d'un poste (radio, téléviseur) ou tout autre émetteur.
- La table de cuisson ne doit pas être installée à proximité des appareils réfrigérants.
- Le meuble d'encastrement doit résister à une température de 100 °C. Cela concerne le revêtement, les bords, les surfaces en matières plastiques, les colles et les vernis.
- La table de cuisson ne doit être utilisée qu'après son encastrement pour éviter un risque d'électrocution en touchant des éléments sous tension.
- Seuls des spécialistes agréés peuvent effectuer des réparations, il est dangereux de les confier à des personnes non agréées.
- Pour couper l'appareil du réseau électrique il faut enlever le fusible ou débrancher la prise de courant.
- Pendant l'utilisation de l'appareil les foyers peuvent devenir chauds. Eloignez impérativement les enfants car il y a un risque de brûlures.
- Les foyers chauffent très vite. Pour économiser de l'énergie activez le foyer chauffant une fois le récipient mis dessus.
- En cas de coupure de courant tous les réglages sont annulés. Au retour de l'alimentation, si les foyers sont toujours chauds, l'indicateur de chaleur résiduelle affichera la lettre « H ».
- L'indicateur de chaleur résiduelle indique que le foyer chauffant est encore chaud.
- S'il y a une prise de courant à proximité de foyer chauffant assurez vous que le câble de l'appareil ne touche pas les zones chaudes.

CONSIGNES DE SECURITE

- Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller car elle s'enflamme facilement. Risque d'incendie.
- Ne jamais utiliser de récipients plastiques ou de feuilles en aluminium car la haute température va les faire fondre ce qui peut endommager la table de cuisson.
- Evitez tout contact du foyer chaud avec du sucre, de l'acide citrique, du sel et etc. ainsi que du plastique. Dans le cas d'une salissure enlevez-la immédiatement à l'aide d'un grattoir sans débrancher la table de cuisson. Attention, risque de brûlures.
- Pour cuisiner n'utilisez que des récipients à fonds plat. Les dessous de casseroles et de poêles rugueux peuvent rayer la vitrocéramique.
- La table de cuisson vitrocéramique résiste aux chocs thermiques, elle n'est sensible ni au froid ni à la chaleur.
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant (risque de cassures ou de fissures).
- En cas d'endommagement de la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension si vous constatez de cassures ou fissures.
- Suivez des consignes de nettoyage et d'entretien. Tout procédé inadéquat qui a provoqué des dommages de la table de cuisson ne sera pas couvert par la garantie.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, son changement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié, des techniciens du fabricant ou aux centres de service après-vente

Attention! Si le câble d'alimentation non débranchable est endommagé, il doit être échangé chez le fabricant, dans un établissement de réparations spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



L'utilisation responsable de l'énergie vous permet non seulement de faire des économies, mais permet aussi de préserver l'environnement. Pour contribuer à l'économie de l'énergie électrique il faut :

- **Utilisez des récipients adéquats pour cuisiner.**

Les casseroles et les poêles avec un fond plat et épais permettent d'économiser 1/3 d'énergie électrique. En cuisinant sans couvercle la consommation d'énergie électrique est quatre fois plus importante !

- **Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant** (le diamètre du fond doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

- **Gardez les foyers chauffant et les dessous de casseroles toujours propres.**

Les salissures perturbent le transfert de la chaleur. De vieilles salissures sèches ne sont possibles à nettoyer qu'à l'aide de détergents très puissants qui polluent d'avantage l'environnement.

- **Evitez de soulever inutilement le couvercle durant la cuisson.**

- **Evitez d'encastrer la table de cuisson à proximité directe de réfrigérateur et/ou de congélateur.**

Cela vous permet d'éviter une importante augmentation de la consommation d'énergie électrique.

DEBALLAGE



L'emballage protège l'appareil des avaries de transport. Après avoir déballé votre table de cuisson veuillez éliminer les éléments d'emballage de façon à préserver l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont écologiques, entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole distinctif.

Attention ! Gardez hors de portée des enfants les éléments d'emballage tels que les sachets plastiques ou les morceaux de polystyrène.

ELIMINATION ET RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS USÉS



Après la période d'exploitation, il est défendu d'éliminer ce produit avec les déchets ménagers; il faut le rendre à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Le symbole qui en informe se trouve sur le produit, dans les instructions d'emploi ou sur l'emballage.

Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être réutilisés, conformément à la réglementation. Grâce à cette réutilisation, à l'emploi de matériaux ou grâce aux autres formes d'utilisation des équipements usés, vous fournissez un apport important dans la protection de notre milieu naturel.

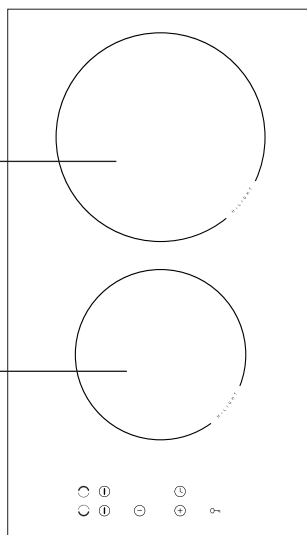
C'est l'administration de la commune ou un revendeur qui vous renseignera sur un centre de collecte spécialisé à éliminer des équipements usés.

DESCRIPTION DU PRODUIT

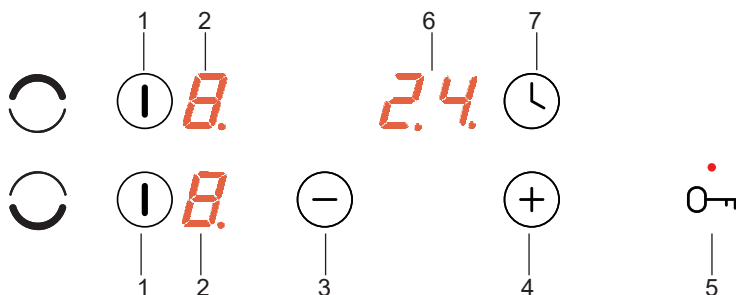
Description de la plaque

Foyer arrière
Ø 180

Foyer avant
Ø 145



Panneau de commandes



1. Senseur principal
2. Indicateurs de foyers
3. Senseur moins
4. Senseur plus

5. Senseur de la clef avec l'indicateur du blocage
6. Afficheur de l'horloge
7. De l'horloge

INSTALLATION

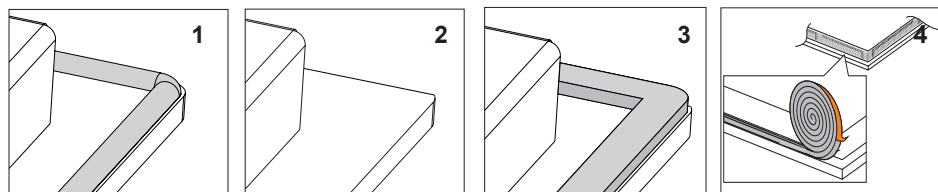
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

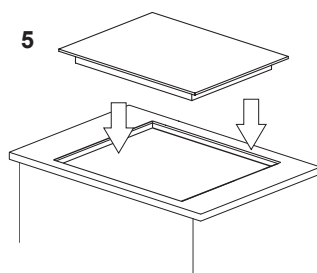
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

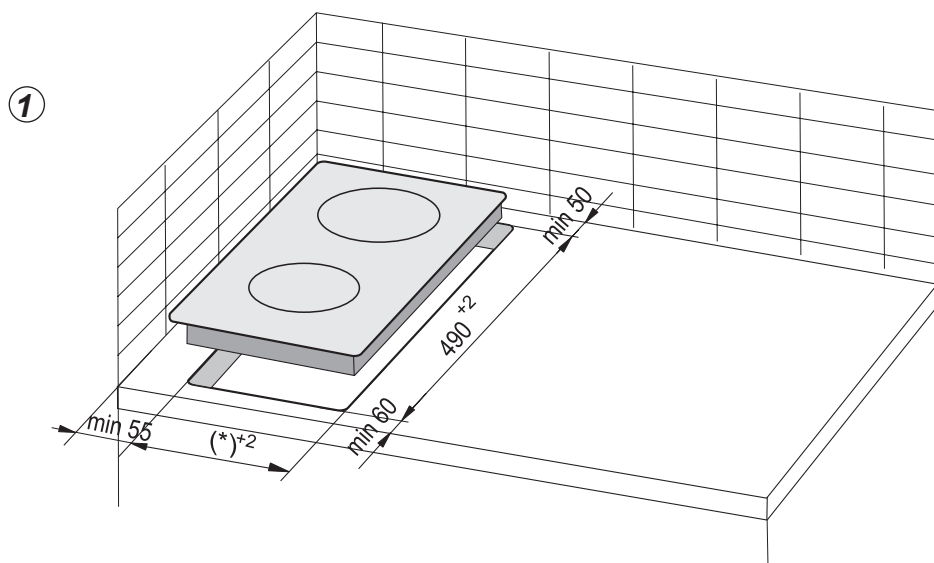
Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



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.



(*) 285 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.

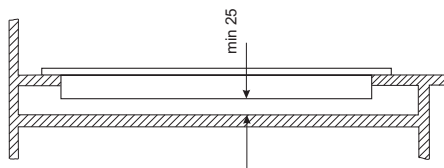
Si la plaque a été installée dans le plan de travail d'un placard de cuisine au-dessus d'un tiroir il faut couvrir l'écran de protection inférieur de la plaque avec une plaque en bois ou un sol de protection pour les plaques céramiques.



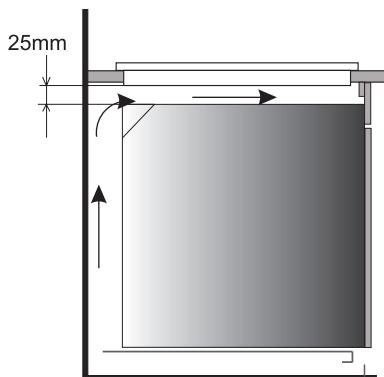
Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



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



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



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

Important :

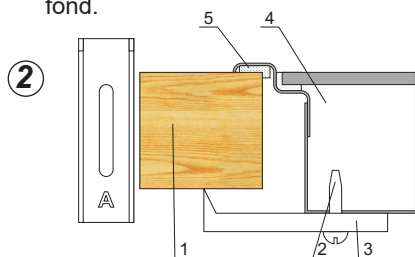
Bien que tout ait été mis en œuvre pour éliminer les bavures et les arêtes vives dans l'appareil, il faut prendre les précautions nécessaires lors de son utilisation.

Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de l'installation.

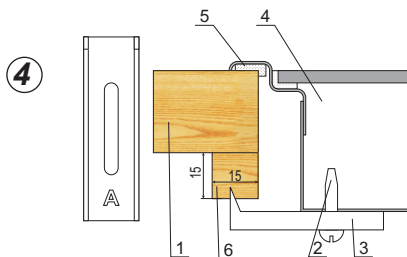
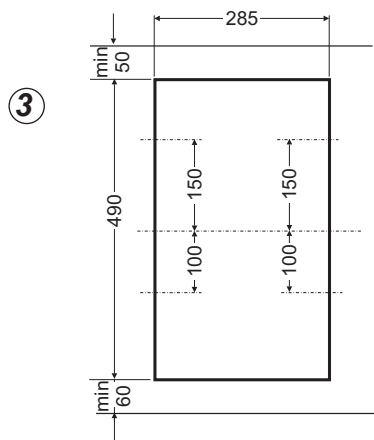
INSTALLATION

Installation de la plaque - crochet

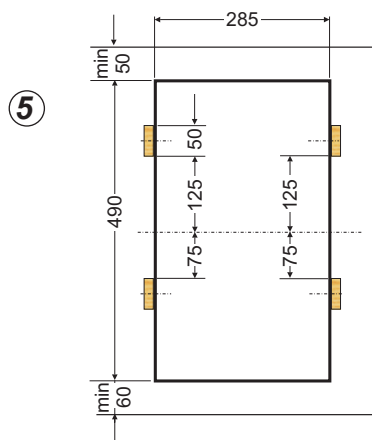
- Si le plateau a 48 mm d'épaisseur, pour la fixation de la plaque utiliser 4 crochets « A ». Le mode de montage est présenté sur les fig. 2 et 3. Si le plateau a 28 mm et 38 mm d'épaisseur, en plus des crochets « A », utiliser 4 cales de bois de dimensions 15x15x50 mm. Le mode de montage est présenté 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



- La plaque a un câble fixe avec une fiche de protection et ne peut être branchée qu'à une prise 230 V ~ 50 Hz avec broche de terre. Le circuit alimentant la prise doit être protégé avec un disjoncteur 16 A.

EXPLOITATION

Avant la première utilisation

- Nettoyez tout d'abord la plaque vitrocéramique. Il faut procéder comme pour toute surface en verre,
- Pendant la première utilisation vous pouvez sentir une odeur particulière qui est tout à fait passagère, mettez simplement la ventilation en marche ou ouvrez la fenêtre,
- Veuillez de respecter les consignes de sécurité en utilisant votre table de cuisson.

La table de cuisson vitrocéramique est équipée de touches sensibles activées par le toucher des surfaces marquées avec un doigt.

Chaque commande est confirmée par un signal sonore.

Il faut faire attention lors de la mise en marche/arrêt ainsi que lors du réglage du niveau de puissance de chauffe, d'appuyer toujours une seule touche sensible à la fois. Dans le cas où plusieurs touches sensibles seraient appuyées simultanément (à l'exception de la désactivation du foyer chauffant ou de l'horloge), le système ignorera toutes les commandes. Si les touches sensibles restent appuyées trop longtemps, le système réagit par le déclenchement de l'alarme prévenant d'un dysfonctionnement.

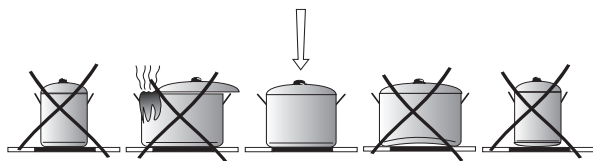
Récipients adaptés à la cuisson

Pour cuisiner sur les plaques vitrocéramiques il faut des récipients spécialement conçus. Veuillez respecter les consignes de producteurs.

Les récipients à fond en aluminium et en cuivre peuvent laisser des traces métalliques sur la surface vitrocéramique très difficiles à enlever. Faites très attention en utilisant des récipients émaillés, si par hasard le contenu de récipient s'évapore cela peut causer des dommages irréversibles. Veuillez respecter les consignes ci- dessous pour obtenir un rendement de cuisson optimal:

Fond de récipient :

Utilisez toujours des récipients à fond stable et parfaitement lisse. Le fond rugueux ou les bords aigus peuvent rayer la plaque vitrocéramique !



Taille de récipient :

Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant (Le diamètre du fond doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

Couvercle de récipient :

Utilisez un couvercle pour préserver la chaleur et diminuer le temps de cuisson donc économiser de l'énergie.

EXPLOITATION

Panneau de commande

Après le branchement de la plaque à l'alimentation électrique, un signal sonore court est émis après lequel les senseurs sont verrouillés. Désactiver le verrouillage en appuyant sur le senseur  pendant 3 secondes.

Attention!

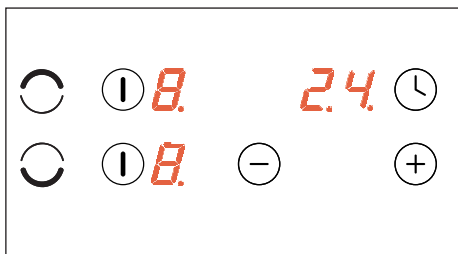
Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en marche de la plaque et du foyer de cuisson

Attention!

La mise en marche de la plaque équivaut à la mise en marche du foyer de cuisson.

En appuyant sur le senseur  la plaque et le foyer de cuisson choisie s'allument. Sur l'indicateur du foyer actif le symbole « 0 » s'affiche pendant 10 secondes. On peut alors régler le niveau souhaité de puissance de chauffe à l'aide du senseur  et du senseur  (voir **Réglage du niveau de puissance de chauffe**)

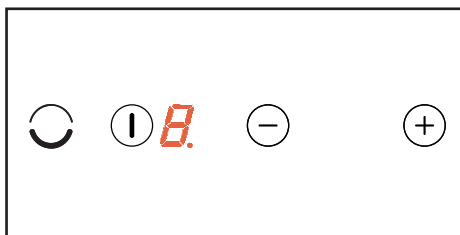


Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint. Si le blocage enfants est activé il n'est pas possible d'allumer la plaque de cuisson (voir Blocage de la plaque de cuisson).

Réglage du niveau de puissance de chauffe.

Au cours de l'indication « 0 » il est possible de régler le niveau de puissance de chauffe à l'aide du senseur  et du senseur .

Dans le cas où les deux foyers sont activés et il y a besoin de modifier la puissance de chauffe du foyer réglé comme premier. Appuyer brièvement sur le senseur , utiliser ensuite les senseurs  ou  pour introduire les modifications.



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** ».

EXPLOITATION

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé. En maintenant pressé le senseur ⓘ, éteindre d'abord le foyer qui lui correspond et ensuite toute la plaque de cuisson.



La lettre « H » qui indique la chauffe résiduelle, s'allume sur l'indicateur du foyer de cuisson.

Extinction d'un foyer

Un foyer peut être éteint de la façon suivante :

- on appuie sur le senseur ⓘ pour éteindre le foyer choisi
- on appuie simultanément sur le senseur ⊕ et le senseur ⊖ ou
- à l'aide du senseur ⊖ on diminue la puissance réglée sur « 0 ».

Dans le cas du fonctionnement de deux foyers :

- à l'aide du senseur ⓘ il est possible d'éteindre le foyer choisi
 - en appuyant brièvement sur le senseur ⓘ, on active la possibilité de modifier la puissance et ensuite :
 - on appuie simultanément sur le senseur ⊕ et le senseur ⊖ ou
 - à l'aide du senseur ⊖ on diminue la puissance réglée sur « 0 ».
- Sur l'afficheur apparaît la lettre "H", symbole de chauffe résiduelle.

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.

L'activation du système de réduction automatique de la puissance de chauffe se produit lors du choix du niveau de puissance à l'aide du senseur ⊖. Sur l'indicateur de foyer s'affiche alors le niveau de puissance de chauffe "9" en alternance avec la lettre "A" pendant environ 10 secondes.

Si pendant les 10 secondes, nous commençons le réglage du niveau de puissance de cuisson en touchant le senseur ⊖, 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”.

EXPLOITATION



Si vous commencé à régler le degré de puissance de chauffage seulement après 10 secondes, le point à côté de l'indicateur de puissance s'éteint, le système automatique de réduction de la puissance n'est pas actif.



Si l'on ne souhaite pas que le système de réduction automatique de la puissance de chauffe soit activé, alors il est préférable de commencer le choix du niveau de puissance de chauffe par le senseur (+).

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	-

Fonction blocage

La fonction de blocage mise en marche avec le senseur de la clef  sert à protéger le foyer de cuisson étant en marche contre un arrêt non autorisé par des enfants ou des animaux domestiques etc.

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



Après une absence de courant dans le réseau le blocage est activé automatiquement.

Blocage de la plaque de cuisson

Afin de bloquer la plaque de cuisson il faut appuyer sur le senseur de la clef  jusqu'à ce que l'indicateur du blocage commence à s'illuminer ●. Au début de l'appui sur le senseur un court signal acoustique résonne.

Déblocage de la plaque de cuisson

Afin de débloquer la plaque de cuisson il faut appuyer sur le senseur de la clef  jusqu'à ce que l'indicateur de blocage s'éteigne. A la fin d'appui sur le senseur un court signal acoustique résonne.

Il existe également le blocage de la plaque qui s'enclenche automatiquement après le branchement de l'appareil à l'alimentation. Le blocage peut être désactivé en maintenant le senseur  pressé pendant 3 secondes.

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 ! ».



Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer de cuisson (risques de brûlures !) et ne poser sur lui aucun objet sensible 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	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

EXPLOITATION

Fonction horloge

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

Le foyer de cuisson pour lequel l'horloge doit être réglée, doit être réglé sur une valeur supérieure à 0. Si cette condition est remplie :

- on appuie sur le senseur de l'horloge,
- on règle la durée de 0 à 99 à l'aide des senseurs $\oplus$, $\ominus$

En appuyant sur le senseur $\oplus$ ou $\ominus$ de l'horloge on entraîne l'affichage de la lettre « t » sur l'afficheur du foyer de cuisson à régler.

Lorsque les deux foyers de cuisson sont activés :

- on appuie brièvement sur le senseur I du foyer pour lequel l'horloge doit être réglée.
- Suivre ensuite les consignes ci-dessus.

Au cours du fonctionnement de l'horloge la lettre « t » apparait sur l'écran d'affichage à tour de rôle avec le chiffre du niveau de puissance de chauffe.

Après l'écoulement du temps programmé le foyer de cuisson s'éteint automatiquement, ce qui est signalé par un son.

 Afin d'annuler la fonction de l'horloge il faut appuyer simultanément sur les senseurs $\oplus$ et $\ominus$.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

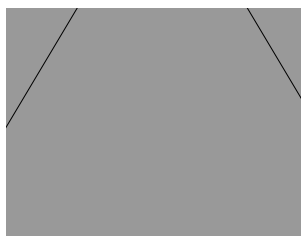
Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la table de cuisson permettent de prolonger la durée de son fonctionnement.



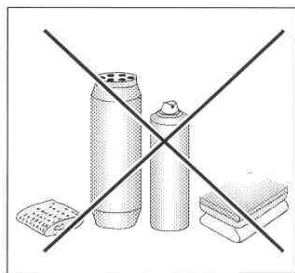
La vitrocéramique s'entretient de la même manière que les surfaces en verre. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de crèmes récurant, d'éponges abrasives. N'utilisez pas non plus de nettoyeurs à vapeur.

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation

- Pour nettoyer la vitrocéramique peu sale le mieux est d'utiliser un chiffon humide sans produit nettoyant. Le produit vaisselle peut provoquer l'apparition des taches bleuâtres qui sont très difficiles à enlever même en utilisant des produits spéciaux.
- Les salissures tenaces s'enlèvent avec un grattoir. Ensuite nettoyer la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide.



Grattoir à vitrocéramique



Enlever les taches

- Les taches claires de teinte nacrée (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque vitrocéramique, une fois refroidie, à l'aide d'un produit spécial. Les résidus calcaires (p.ex. après débordement de l'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec du produit de nettoyage spécial.
- Ne jamais éteindre un foyer chauffant pour nettoyer du sucre, des plats contenant du sucre, des matériaux plastiques et du papier d'aluminium ! Par contre, il faut nettoyer immédiatement (pendant que le foyer fonctionne) les résidus à l'aide d'un grattoir. Après avoir éliminé les salissures vous pouvez éteindre la table de cuisson et nettoyer, une fois refroidie, à l'aide d'un produit de nettoyage spécial.

Grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique sont disponibles dans les magasins spécialisés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais utiliser de produit de nettoyage sur la plaque chaude. Il est mieux de laissez sécher un peu le produit nettoyant et ensuite de l'enlever à l'aide d'un chiffon humide. Il faut enlever avec un torchon humide les résidus éventuels du produit de nettoyage avant une nouvelle mise en fonctionnement de la table de cuisson.

Dans le cas d'utilisation inadéquate de la surface vitrocéramiques les dommages résultant ne pourront pas être couverts par la garantie !

Attention !

Si la table de cuisson, mise en fonctionnement, ne réagit pas aux commandes par touches sensibles, il faut la mettre hors tension (touche principale) ou coupez le fusible correspondant et appeler le service après-vente.

Attention!

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il faut mettre immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible et débranchez la prise. Appelez le service après-vente.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

En cas de panne, il faut:

- mettre la table de cuisson hors fonctionnement,
- débrancher l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente
- dans certains cas de dysfonctionnement de la table de cuisson vous pouvez vérifier les instructions du tableau ci-dessous pour savoir s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1. La table de cuisson ne fonctionne pas	- Coupure de courant	- Vérifiez le fusible de l'installation domestique, et si nécessaire, changez le
2. L'appareil ne réagit pas aux valeurs entrées	-- Le bandeau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement,	- Mettez l'appareil en marche,
	- La touche sensitive n'a pas été appuyée suffisamment longtemps (moins d'une seconde),	- Appuyez les touches plus longtemps,
	- Plusieurs touches ont été appuyées au même temps	- Appuyez toujours une seule touche à la fois (sauf pour désactiver le foyer chauffant)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un court signal sonore	- Verrouillage (sécurité enfants) est activée	- Déverrouiller la table de cuisson
4. L'appareil ne réagit pas et émet un long signal sonore	- Utilisation incorrecte (l'erreur dans le choix des touches, ou les touches ont été appuyées de manière trop rapide),	- Mettez de nouveau la table de cuisson en marche,
	- les touches sales ou couvertes	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
5. L'appareil se met hors fonctionnement	- Aucune valeur n'était pas entrée pendant plus de 10 secondes	- Mettez la table de cuisson en fonctionnement et faites rentrer des valeurs immédiatement,
	- Les touches sensibles sales ou couvertes	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
6. Un foyer chauffant se désactive	- La limitation du temps de chauffe est activée,	- Activez de nouveau le foyer chauffant,
	- Les touches sensibles sales ou couvertes,	- Nettoyez ou découvrez les touches sensibles
7. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas même si les foyers sont chauds	Coupure de courant, l'appareil n'est pas alimenté en électricité	L'indicateur de la chaleur résiduelle sera activé de nouveau après la prochaine désactivation de foyers chauffant.
8. Fissure de la plaque vitrocéramique	 Danger! Débranchez immédiatement l'appareil du réseau (coupez le fusible). Contactez le service technique le plus proche.	
9. Si la panne persiste	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique (coupez le fusible) Contactez le service technique le plus proche. Important ! Vous êtes responsable de l'état et de la bonne utilisation de l'appareil. Si à cause d'une mauvaise utilisation vous êtes obligé de faire venir un technicien du service après vente, une telle visite vous occasionnera des frais même en période de garantie. Nous ne pouvons pas être responsables des dommages résultant de la non observation des instructions de ce mode d'emploi.	

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale:	230V 1N~50 Hz	
Puissance nominale	3,0 kW	
Model:	PG2VQ203FTN (KMC 13381 E)	
- Plaque: 1 x Ø 145 mm	1200 W	
- Plaque: 1 x Ø 180 mm	1800 W	
Dimensions:	505 x 300 x 50	
Poids:	4,5 kg environ;	
Consommation électrique en mode veille [W]		-
Consommation électrique en mode arrêt [W]		0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]		-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]		1
Conforme aux exigences UE normes	EN 60335-1, EN 60335-2-6	
