

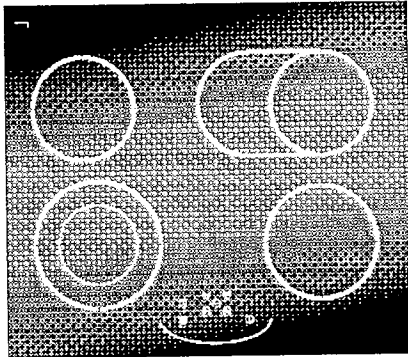
Glaskeramik-Kochmulde

MKN 5150	MKN 5420
MKN 5210	MKX 5210
MKN 5310	MKX 5211
MKN 5311	MKX 5350
MKN 5350	MKX 5420
MKN 5400	MKX 5421
MKN 5410	MKX 5450
MKN 5411	

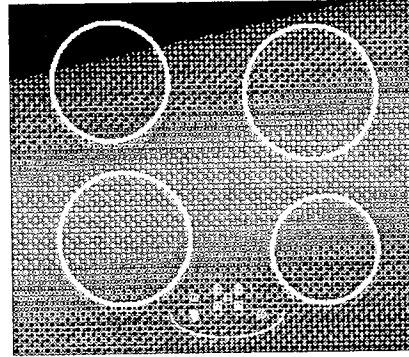
Gebrauchsanleitung

Blomberg

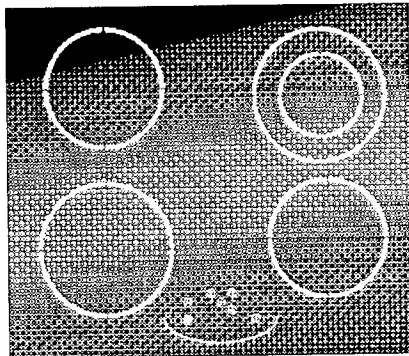
Keramische kookplaten



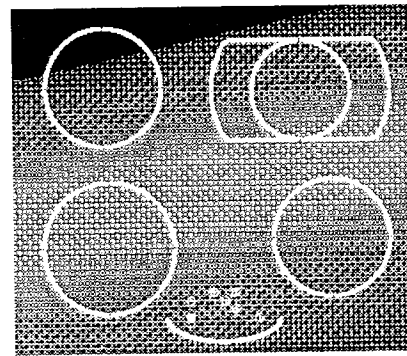
MKN 5210/ MKN 5420



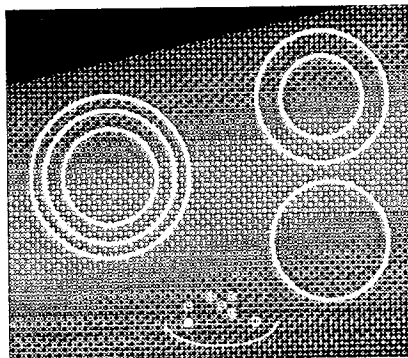
MKN 5400



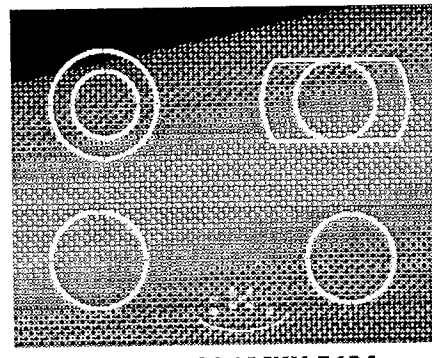
MKN 5310/ MKN 5410



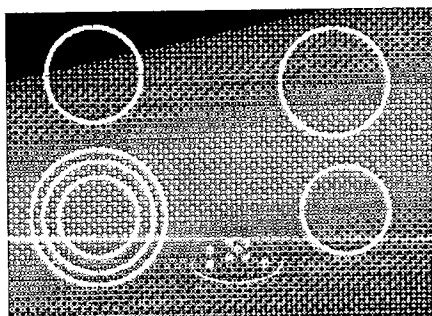
MKN 5311 / MKN 5411



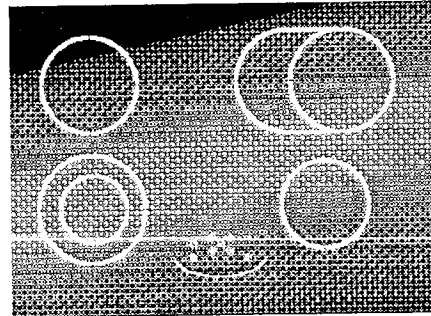
MKN 5150 / MKN 5350



MKX 5211 / MKX 5421



MKX 5350 / MKX 5450



MKX 5210 / MKX 5420

Bedienings- en montageinstructies

Geachte Klant

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

Inhoud

Belangrijke informatie	Pagina 02 - 03
Montage van de inbouwkookplaat	
Afmetingen - Technische specificaties van de kookplaat	Pagina 04
Installatie van het springveersysteem	Pagina 04
Elektrische aansluiting	Pagina 05
Uw toestel	Pagina 05
Braadzone	Pagina 05
Bedieningselementen en displays	Pagina 06
Bediening	Pagina 06
Aanraaktoetsen	Pagina 06
Uw toestel inschakelen	Pagina 06
Een vuur inschakelen	Pagina 07
De kookplaat uitschakelen	Pagina 07
Weergave restwarmte	Pagina 07
Het toestel uitschakelen	Pagina 07
Dubbele vuurring inschakelen/uitschakelen	Pagina 08
Toestel of kookzones vergrendelen (blok)	Pagina 08
Functie veilig uitschakelen	Pagina 09
Functie expreskoken inschakelen/uitschakelen	Pagina 10
Timer inschakelen/wijzigen/uitschakelen	Pagina 11
Timer als kortetermijnalarm	Pagina 12
Veiligheidsfuncties en foutmeldingen	Pagina 13
Zorg en onderhoud	Pagina 13
Kookmateriaal	Pagina 13
Schoonmaken	Pagina 14
Schade	Pagina 14
Klantendienst	Pagina 14
Garantiebepalingen en -voorwaarden	Pagina 15

Belangrijke informatie

Uw bedieningsinstructies

Houd deze bedieningsinstructies na het lezen bij en bewaar ze in de buurt van het toestel zodat u ze later opnieuw kan raadplegen. Geef de bedieningsinstructies samen met het toestel door aan de volgende eigenaar, zodat deze zich kan informeren over de juiste installatie en de juiste werking van het toestel.

Alvorens het toestel in te schakelen

- De installatie en aansluiting van uw toestel moet overeenkomstig de installatie-instructies worden uitgevoerd door een professional.
- Onderstaande veiligheidsinformatie moet hierbij in acht worden genomen.

Belangrijke veiligheidsinformatie



Dit toestel is conform de erkende staat van de techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsbepalingen. Om schade en ongelukken te voorkomen, moet het toestel echter op de aangewezen manier worden behandeld. Hou bijgevolg rekening met deze en volgende informatie in dit document.

- Het toestel mag alleen worden gemonteerd overeenkomstig de instructie vermeld op pagina 48 en dient te worden aangesloten op het stroomnet. Laat de nodige werken uitvoeren door een erkende installateur of elektricien.
- Neem het toestel niet in gebruik als er zichtbare schade is zoals barsten of breuken in de keramische plaat. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.
- Er mogen aan het toestel geen wijzigingen of herstellingen worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen speciaal daartoe opgeleid personeel mag herstellingen uitvoeren, in het bijzonder aan de elektrische onderdelen. Onoordeelkundige herstellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken, schade en defecten. In geval van een defect aan het toestel, raadpleeg de informatie in het hoofdstuk "Schade" op pagina 57 alvorens contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Gebruik:

- Het toestel is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen die zich vertrouwd hebben gemaakt met de inhoud van deze bedieningsinstructies.
- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om huishoudelijke gerechten te bereiden. Indien het toestel verkeerd wordt gebruikt of wordt gebruikt voor een ander doel wordt gebruik of niet correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de geleden schade.
- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.
- Zodra een functioneel defect is opgetreden of wanneer, bijv. door een extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit bedrijf worden genomen: schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact (of verwijder de zekeringen of schakel de automatische zekeringen uit).
- De verbindingssnoeren van de elektrische toestellen mogen niet worden blootgesteld aan de warme kookzones of het kookmateriaal. Hierdoor kan de elektrische isolatie worden beschadigd.
- ✓ **Waarschuwing: risico op brandwonden/brand**
 - Tijdens het koken ontstaat hitte. Kinderen kennen het gevaar van dit toestel niet. Dit toestel is geen speelgoed. Zorg voor voldoende begeleiding en houd huisdieren altijd uit de buurt van het toestel.
 - Het opgewarmde toestel kan nog een lange periode na het uitschakelen warm blijven en koelt maar langzaam af tot op kamertemperatuur.
 - Bij het frituren mag het toestel niet onbewaakt blijven omdat heet vet en olie gemakkelijk vuur kan vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (er is explosiegevaar!). Doof het vuur met natte doeken en houd deuren en ramen gesloten!

Op deze manier kunt u schade aan uw keramische kookplaat voorkomen

De keramische kookplaat is ongevoelig voor hitte (tot 650 °C) en voor temperatuurschommelingen en is, tot op een bepaalde hoogte, ongevoelig voor breuken en krassen. Om schade te voorkomen dient u echter volgende informatie op te volgen:

- giet nooit koud water op de hete vuren.
- ga nooit op de keramische glasplaat staan.
- door een plotse spanning kunnen problemen ontstaan, bijvoorbeeld als de kookplaat in contact komt met een zoutmolen. U bewaart dergelijke kookattributen best niet boven de kookplaat.
- voor elk gebruik moet u nakijken of de onderkant van het kookmateriaal en het oppervlak van de kookzones schoon en droog zijn.
- kookpotten nooit verschuiven en altijd optillen om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en slijtage ontstaat op de sierstrips.
- vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels kunnen krassen maken op de keramische glasplaat
- gebruik de kookplaat niet als opslagruimte, let er vooral op geen brandbaar materiaal: kartonnen dozen of plasticverpakkingen op de kookplaat te zetten. Voorwerpen uit tin, zink of aluminium (ook aluminiumfolie of een lege koffieverpakking) kan op het hete oppervlak van de kookzone smelten en schade veroorzaken

- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of sappen in contact komen met de warme kookzones. Hierdoor kunnen strepen ontstaan op het oppervlak van de keramische glasplaat. Ruim overgekookt vocht meteen op, ook als de plaat nog heet is.
- Plaats geen hete potten of pannen op de rand van de kookplaat.
- Zorg er tijdens het schoonmaken voor dat geen water in het toestel binnendringt. Insijpelend water kan schade veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen stoomreinigers.

Afvalbehandeling:

- Sorteer de verpakking en breng deze naar een containerpark. Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed.
- Permanent aangesloten toestellen (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden losgekoppeld alvorens het toestel wordt opgehaald.
- Zorg ervoor dat het toestel niet meer kan werken alvorens het te laten ophalen: knip de stekker van het snoer (na deze eerst uit het stopcontact te hebben gehaald) en verwijder alle bestaande losse verbindingenkabels.
- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt opgehaald.

Montage van de inbouwkookplaat

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

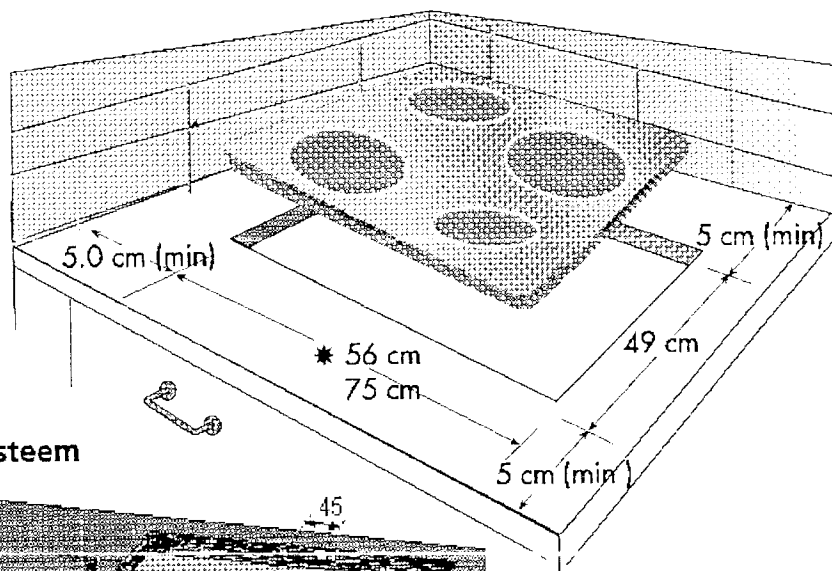
Er moet een scheidingschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, geaarde schakelaar, hoofdschakelaar)

De afstand van de muur tot de rand van de opening in de hoek moet minstens 50 mm bedragen. Als onder de kookplaat een oven moet worden geplaatst, moet deze worden geventileerd.

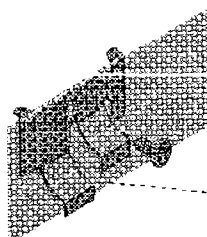
Afmetingen - Technische specificaties van de kookplaat

Werkingsvoltage230V N, 400V 2N ~ 50Hz

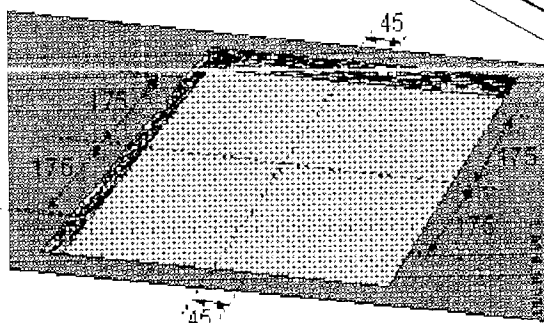
Afmetingen van de fornuisholte
 voor modellen 60cm breedte 560 mm
 voor modellen 80cm breedte 750 mm
 diepte 490 mm
 Maximum vereiste ruimte
 onder het werkoppervlak 55 mm



Installatie van het springveersysteem



6 X



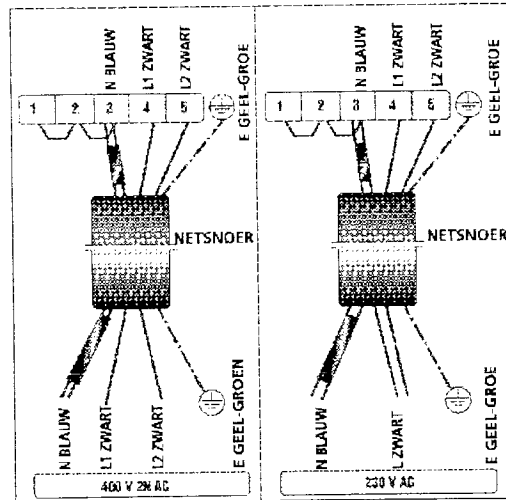
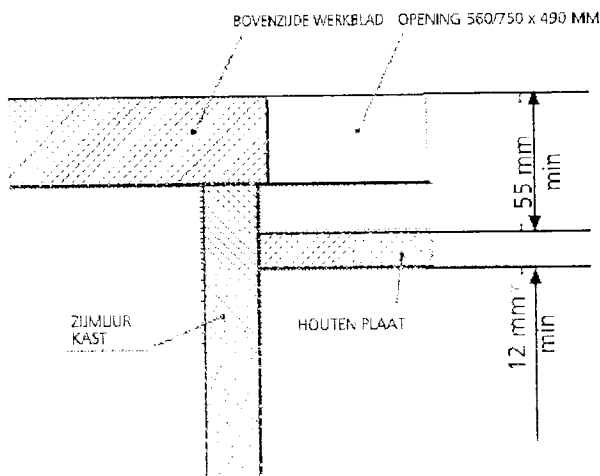
Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden aangeraakt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.

Elektrische aansluiting

Het toestel moet worden aangesloten met behulp van het meegeleverde netsnoer of een technisch gelijkwaardig snoer van type H05BBF 5G1.5.

Belangrijk! De ader voorzien van groen/gele isolatie mag alleen worden verbonden met een klem voorzien van of

Tijdens het aansluiten moet erover worden gewaakt dat het snoer niet in aanraking komt met warme delen of wordt geklemd.



Uw toepassing

De kookzones zijn aangeduid door markeringen op de keramische glasplaat.

60cm			MKN 5210	MKN 5150	MKN 5400	MKN 5310	MKN 5311
WATT	DIA	VORM	MKN 5420	MKN 5350		MKN 5410	MKN 5411
2200/750	210/120	DUO					
1200	140	ENKEL	1				
1500	160	ENKEL		1		1	
2000/1100	140/240	EXT.BRADEN					1
2000/1100	140/250	EXT		1			
2400/1500	170/265	EXT					
1800	180	ENKEL			1	1	1
2300	210	ENKEL			1		
1700/700	180/120	DUO	1	1			
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG		1			
110-80	260X170	ENKEL					

80cm			MKX 5210	MKX 5350	MKX 5211
WATT	DIA	VORM	MKX 5420	MKX 5450	MKX 5421
2200/750	210/120	DUO			
1200	140	ENKEL		1	
1500	160	ENKEL		1	
2000/1100	140/210	EXT.BRADEN			1
2000/1100	140/250	EXT		1	
2400/1500	180/265	EXT			
1800	180	ENKEL	1		1
2300	210	ENKEL			
1700/700	180/120	DUO			
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG		1	
110-80	260X170	ENKEL			

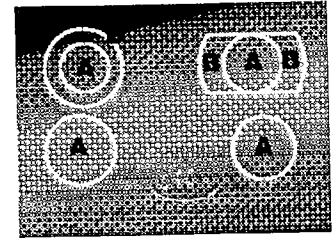
Braadzone

Selectieve verwarming van de interne kookzone

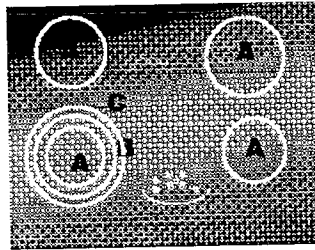
A, of

A en B samen, of

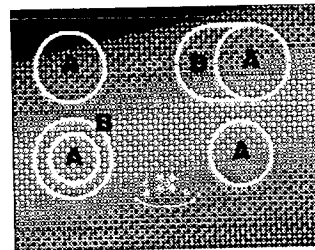
A, B en C samen



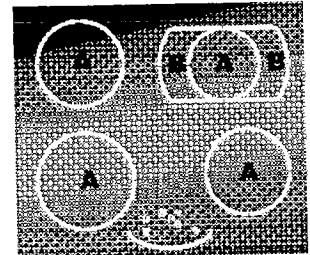
MKX 5211 / MKX 5421



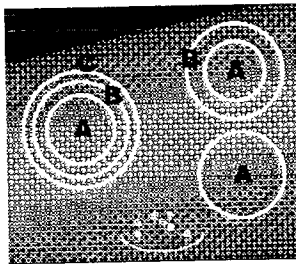
MKX 5350 / MKX 5450



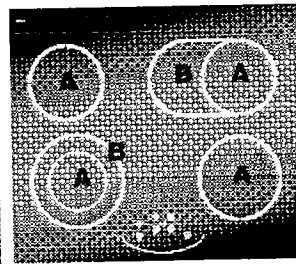
MKX 5210 / MKX 5420



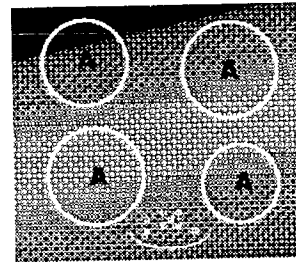
MKN 5311 / MKN 5411



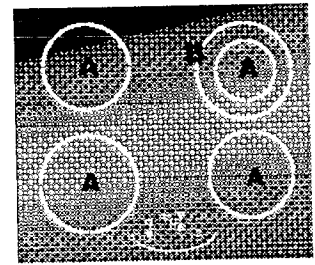
MKN 5150 / MKN 5350



MKN 5210 / MKN 5420

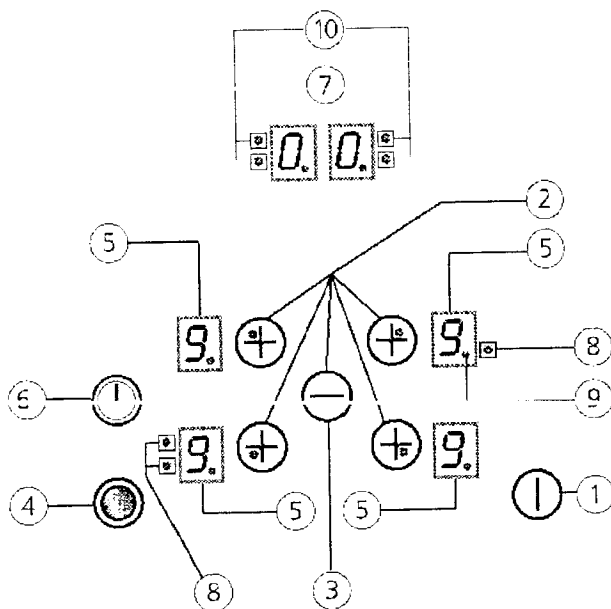


MKN 5400



MKN 5310 / MKN 5410

Bedieningselementen en displays



1. AAN/UIT-schakelaar
2. Verhoging vermogen met de keuzetoets kookzone
3. Verlaging vermogen
4. Toets voor dubbel en drievoudig kringelement
5. Display vermogen met multikring-LED
6. Timertoets
7. Timerdisplay
8. Een LED betekent dubbele kookzone, twee led's betekenen drievoudige kookzone
9. In het display verschijnt een komma die aangeeft welke kookzone werd geselecteerd
10. Toewijzing LED aan kookzone

Bediening

Aanraaktoetsen

Het toestel wordt bediend via de aanraaktoetsen op het frontpaneel. Elke aanraaktoets heeft een eigen display. De activering wordt bevestigd via een geluidssignaal.

Het toestel inschakelen



1. Raak de AAN/UIT-knop (1) een seconde aan.

De regeleenheid is operationeel. Op alle uitvoerniveaudisplays (5) knippert een "0" en een komma (9)

Het volgende gegeven moet binnen de 10 seconden worden ingevoerd, zoniet zal het toestel zichzelf weer uitschakelen.

Het vuur inschakelen

Als u het toestel hebt ingeschakeld via de **AAN/UIT-knop (1)**, kunt u nu de verschillende kookzones binnen de volgende 10 seconden met elkaar verbinden.

1. Druk op de **keuzeknop (2)** van het gewenste vuur.

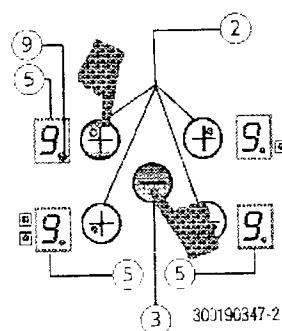
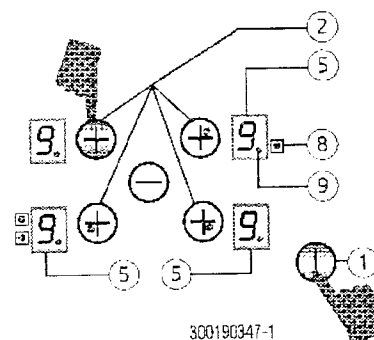
Op het overeenkomstige uitvoerniveaudisplay verschijnt een "0" gevolgd door een komma (9) dat aangeeft welk vuur werd gekozen of kan worden ingesteld.

2. Selecteer een uitvoerniveau "1 -9" met behulp van de **plus- of min-knop (2/3)**.

Als u begint met de plus-knop (2), verschijnt "1". Als u begint met de **min-knop (3)**, verschijnt «9».

De **plus/min-knoppen (2/3)** zijn uitgerust met een herhaalfunctie. Als u één van deze knoppen langer of korter indrukt, zal het invoerniveau constant verhogen of verlagen per 0,4 seconde.

Er kan slechts een **keuzeknop (2)** tegelijk worden gekozen. Bijgevolg kan er slechts één komma (9) branden.



Kookplaat uitschakelen

1. Het gewenste vuur moet worden geselecteerd (2)

De komma (9) van het betreffende vuur moet branden.

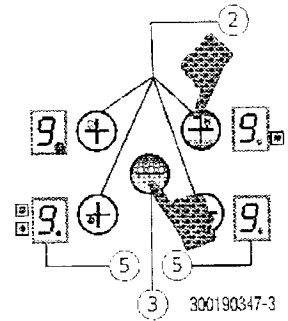
2. Via de min-knop (3), zakt u tot het uitvoerniveau de "0" bereikt heeft. Na 3 seconden zal het vuur zichzelf automatisch uitschakelen.

Voor nooduitschakeling:

1. Het gewenste vuur moet worden geselecteerd.

De komma (9) van het betreffende vuur moet branden.

2. Door tegelijk op de plus- en de min-knoppen (2/3) te drukken kan het vuur snel worden uitgeschakeld.



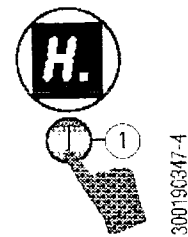
Display restwarmte

Een "H" (restwarmte) licht op op het uitvoerniveaudisplay van een uitgeschakeld vuur wanneer een mathematische temperatuur van meer dan 60 °C werd gedetecteerd voor de ingestelde kookplaat.

Een "0" verschijnt op het display wanneer de restwarmte niet hoger is dan de berekende 60 °C.

Schakel het vuur tijdig uit voor het einde van de kookperiode, zodat u van deze restwarmte gebruik kunt maken. Hierdoor bespaart u elektriciteit.

Ingeval van een stroomonderbreking van meer dan 0,3 seconden, zal "H" op het scherm verschijnen ongeacht het feit of een restwarmte van meer dan 60 °C werd vastgesteld.



Het toestel uitschakelen

Het toestel kan op elk moment worden uitgeschakeld met behulp van de aan/uit-knop (1).

Voor met dubbele kring

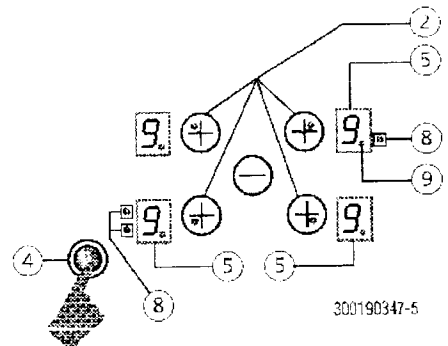
De vuren met dubbele kring bieden de mogelijkheid, in functie van het model, om alleen de binnenkring of de binnenkring met de buitenkring van de kookplaat te gebruiken.

Inschakelen vuur met dubbele kring

1. Het gewenste vuur (2) moet worden geselecteerd. De komma (9) van het betreffende vuur moet branden.

2. Selecteer het gewenste uitvoerniveau « 1-9 »

3. Schakel de tweede verwarmingskring in met de knop inschakelen dubbele kring (4). Als het controlelampje (8) gaat branden werd de buitenkring ingeschakeld.



Vuur met dubbele kring uitschakelen

1. Het gewenste vuur moet worden geselecteerd. De komma (9) van het betreffende vuur moet branden.

2. Bedien de knop zone verbinden (4). Het controlelampje (8) gaat uit wanneer de buitenkring uitgeschakeld werd.

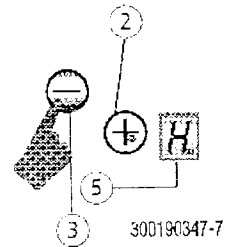
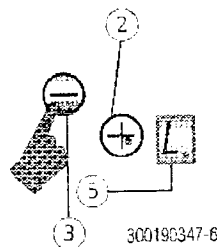
Toestel of kookzones vergrendelen (blok)

Kinderslot:

Vergrendelen:

Na de regeleenheid te hebben ingeschakeld kan het kinderslotmechanisme worden geactiveerd.

Hiervoor moeten de keuzeknop kookzone van de kookzone rechts voraan (FR-2) en de min-toets (3) gelijktijdig worden ingedrukt. Vervolgens moet de keuzetoets kookzone (FR-2) opnieuw worden ingedrukt. alle displays vermelden een "L" voor LOCKED (vergrendeld - kinderslot tegen ongewilde activering van het vuur. Indien een kookzone op dat moment "warm" is, wisselen de meldingen "L" en "H" elkaar af. Deze bedieningsprocedure moet binnen de 10 seconden worden uitgevoerd en er mogen geen andere toetsen worden ingedrukt dat de toetsen die hierboven werden vermeld. Als dit toch gebeurt wordt de procedure onderbroken.



De elektronica blijft vergrendeld tot deze weer wordt vrijgegeven, ook wanneer het toestel tussentijds wordt uitgeschakeld. Door het toestel los te koppelen van de netstroom wordt deze vergrendeling niet ongedaan gemaakt.

Vrijgeven voor het koken:

Om de regeleenheid klaar te maken voor gebruik moet gelijktijdig op de keuzetoets kookzoen (FR 2) en op de min-toets (3) worden gedrukt. "L" voor LOCKED verdwijnt van het scherm en in alle kookzonedisplays verschijnt een "0" met een knipperende komma. Indien een kookzone op dat moment nog "H" is wordt de "H" getoond in de plaats van een vaste "0". Na de regeleenheid te hebben uitgeschakeld wordt het kinderslotmechanisme opnieuw geactiveerd. Deze bedieningsprocedure moet binnen de 10 seconden worden uitgevoerd en er mogen geen andere toetsen worden ingedrukt dat de toetsen die hierboven werden vermeld. Als dit toch gebeurt wordt de procedure onderbroken en is het niet meer mogelijk om gegevens in te voeren. In dit geval kan alleen de AAN/UIT-knop worden ingedrukt om het toestel uit te schakelen en moet de invoer worden herhaald.

Het vrijgeven annuleren:

Na de regeleenheid te hebben ingeschakeld kan het kinderslotmechanisme worden gedeactiveerd. Druk hiervoor gelijktijdig op de keuzetoets kookzone (FR) en de min-knop. Druk vervolgens nogmaals één keer op de min-toets. Na alle stappen in de correcte volgorde te hebben uitgevoerd binnen de 10 seconden, is de vergrendeling ongedaan gemaakt en bevindt de regeleenheid zich in STANDBY. In alle andere gevallen worden de invoer als onvolledig beschouwd en blijft de regeleenheid na 20 seconden vergrendeld. Als de regeleenheid weer wordt ingeschakeld door op de AAN/UIT-toets te drukken, zullen alle displays "0" vermelden, de komma's blijven knipperen en de regeleenheid kan worden gebruikt om te koken. Indien een kookzone op dat moment "warm" is, wisselen de meldingen "0" en "H" elkaar af samen met een knipperende komma.

Functie veilig uitschakelen

Indien één of meerdere kookzones zonder waarschuwing niet zijn uitgeschakeld, worden de kookzones na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld.

Uitvoerniveau	Max. werkingstijd in uren
1,2	6
3,4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Indien de functie veilig uitschakelen werd geschakeld, verschijnt een "H" op het display.

Om de bedieningstijd van de verschillende kookzones opnieuw te activeren moet de keuzeknop of de +/-knop voor de relevantie kookzone worden ingedrukt.

Indien aan een kookzone een timer werd toegewezen is deze timer de max. bedieningstijd. Na het manuele uitschakelen van de timer, wordt de functie automatisch veilig uitschakelen gestart.

Functie expreskoken

Deze functie maakt koken voor u gemakkelijker. U moet niet altijd aanwezig zijn tijdens het gehele kookproces omdat het vuur automatisch op het juiste moment wordt verhoogd en verlaagd (zie tabel) tot het niveau dat u hebt ingesteld.

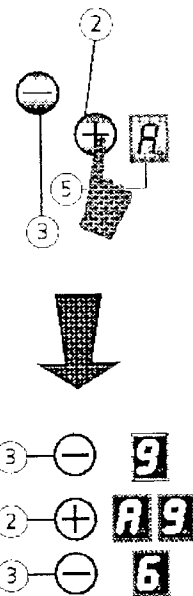
Functie expreskoken inschakelen

1. Druk op de keuzeknop (2) van de gewenste kookzone.
2. Selecteer een uitvoerniveau 9 met behulp van de min-knop (3). Selecteer vervolgens een uitvoerniveau "A" "0" met behulp van de plus-knop (2). Stel het gewenste kookniveau in met behulp van de min-knop (3), bijvoorbeeld niveau 6. Het display wisselt tijdens het expreskoken tussen A en 6.

Uitvoerniveau	Functie expreskoken Tijdsduur in minuten
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	6,2

Voorbeeld:

U selecteert uitvoerniveau 9 en activeert de functie expreskoken via de plus-knop. (Display 9). Vervolgens stelt u continu koken in op niveau 6 met behulp van de min-knop. Met deze instelling wordt de kookzone 2,5 minuten opgewarmd tot uitvoerniveau 9. Het display wisselt tussen A en 6 en schakelt vervolgens terug naar continu koken niveau 6.



300190347-8

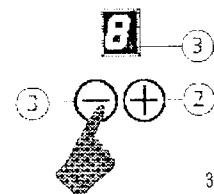
Functie expreskoken inschakelen

Zodra de « A » verschijnt in het display uitvoerniveau:

1. De gewenste kookzone moet worden geselecteerd.

De komma (9) van de betreffende kookzone moet branden.

2. 10 seconden na het activeren van de functie expreskoken, zal de functie expreskoken worden uitgeschakeld door op de min-knop (3) te drukken.



300190347-9

Timer

Deze functie maakt koken voor u gemakkelijker. U moet niet altijd tijdens het volledige kookproces aanwezig blijven omdat de kookzone op het ingestelde tijdstip zal worden uitgeschakeld.

Als geen kookzone werd geselecteerd, kan de timer worden gebruikt als kortetermijnalarm (zie hoofdstuk "Timer als kortetermijnalarm")

Timer inschakelen

1. De gewenste kookzone moet worden geselecteerd.

De komma (9) van de betreffende kookzone moet branden.

2. Selecteer een uitvoerniveau tussen 1 en 9.

3. Druk op de timerknop (6).

Het timerdisplay (7) geeft nu « 00 » aan. Door op de knop (6) te drukken verhoogt de tijd.

4. Via de +/- knoppen van de timer (6 / 3) stelt u de gewenste kooktijd in (01 tot 99 minuten).

De timer start automatisch.

Het controlelampje (10) licht op in de kookzone die met de timer werd geprogrammeerd.

Om de kooktijd snel in te te geven houdt u de plus- of min-knoppen (6/3) ingedrukt.

De timer kan maar aan een kookzone tegelijk worden toegekend.

De ingestelde kooktijd wijzigen

De kooktijd kan op elk moment na instelling worden gewijzigd.

1. Druk op de timerknop (6).
2. Via de +/- knoppen (6 / 3) stelt u een nieuwe kooktijd in.

Om de kooktijd snel in te te geven houdt u de timer- of min-knoppen (6 / 3) ingedrukt.

Timer uitschakelen

Wanneer de timer afloopt wordt 1 minuut lang een geluidssignaal weergegeven.

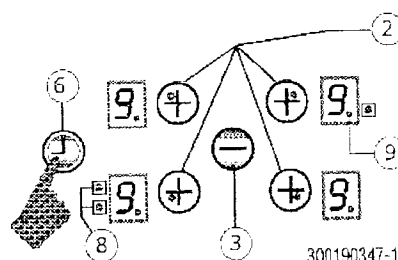
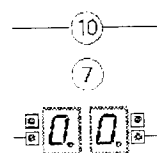
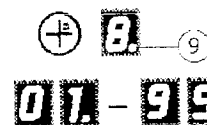
Om het geluid uit te schakelen alvorens de minuut voorbij is, drukt u op een toets naar keuze. De kookzone is nu uitgeschakeld.

Als u de timer voortijdig wenst uit te schakelen:

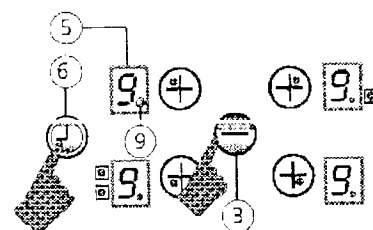
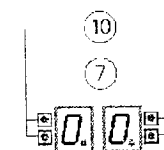
1. De vereiste kookzone moet worden geselecteerd. De komma (9) van de betreffende kookzone moet branden. Druk op de timerknop (6).
2. Via de min-knop (3), zakt u tot u "00" heeft bereikt. De timer is nu uitgeschakeld en de kookzone blijft geactiveerd tot deze manueel wordt uitgeschakeld.

Nooduitschakeling van de kookzones:

1. De gewenste kookzone moet worden geselecteerd. De komma (9) van de betreffende kookzone moet branden.
2. Door tegelijk op de timer- / min-knoppen (6/3) te drukken wordt de kookzone uitgeschakeld.



300190347-10



300190347-11

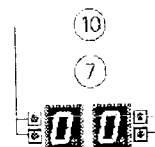
Timer als kortetermijnalarm

De timer kan eveneens worden gebruikt als kortetermijnalarm op voorwaarde dat deze niet reeds wordt gebruikt voor een andere kookzone.

Kortetermijnalarm instellen

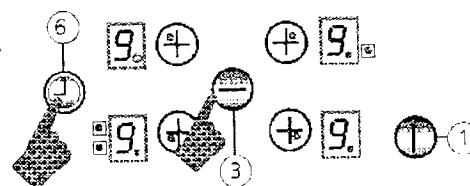
Als het toestel is uitgeschakeld

1. Druk op de aan/uit-knop **(1)**.
2. Druk op de timerknop **(6)**.
3. Voer de gewenste tijd in met behulp van de timer / min knoppen **(6 / 3)**.



Indien het toestel ingeschakeld is en de vuren in werking zijn:

1. De kookzone gemarkeerd met de komma wordt vrijgemaakt door de timer te heractiveren. De komma dooft.
2. Druk op de timerknop **(6)**
3. Voer de gewenste tijd in met behulp van de timer- / min-knoppen **(6 / 3)**.



300190347-12

Om de kookniveaus aan te passen selecteert u het gewenste vuur opnieuw. De komma in het timerdisplay dooft.

Kortetermijnalarm uitschakelen

Wanneer de timer afloopt wordt 1 minuut lang een geluidssignaal weergegeven.

- Om het geluid uit te schakelen alvorens de minuut voorbij is, drukt u op een toets naar keuze.

Om het kortetermijnalarm voortijdig uit te schakelen:

1. Druk op de timerknop **(6)**.
2. Via de min-knop **(3)**, zakt u tot u "00" heeft bereikt.
De timer is nu uitgeschakeld.
Door tegelijk op de timer / min-knoppen **(6 / 3)** te drukken wordt het kortetermijnalarm uitgeschakeld.

Veiligheidsfuncties en foutmeldingen

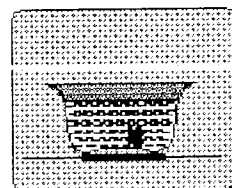
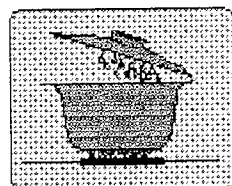
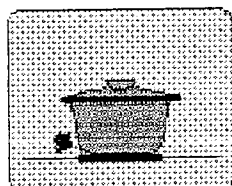
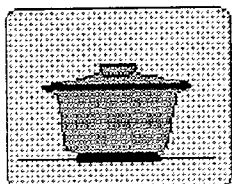
Foutcode	Omschrijving	Mogelijke oorzaak van de fout	Een fout wissen
ER03 & continu geluidssignaal	Permanent gebruik van de toetsen, regelenheid schakelt zichzelf uit na 10 sec.	Water of kookgerei op het glas boven de regelenheid	Schoonmaken van het werkoppervlak
ER 21	De regelenheid wordt uitgeschakeld na een controle ten gevolge van een oververhitting om schade aan de elektronica te voorkomen.	Het standaard algoritme bereikt de grens indien oververhit. De omgevingstemperatuur van de elektronica is nog steeds te hoog.	Laat de opening afkoelen. Controleer de warmtedichtheid van de regelenheid
ER22	Toetsevaluatie defect. Regelenheid wordt na 3,5 tot 7,5 sec. uitgeschakeld.	Kortsluiting of onderbreking in het bereik van de toetsevaluatie.	Regelenheid vervangen
ER25	Secundaire spanning van de voeding te hoog (primaire > 300 V). Regelenheid schakelt zich uit na 1 sec. vergezeld van een continu geluidssignaal.	Regelenheid verkeerd aangesloten.	Sluit aan op de juiste netspanning
ER36	NTC-waarde niet binnen de specificaties (waarde < 200 mV of > 4,9 V, regelenheid wordt uitgeschakeld)	Kortsluiting of onderbreking bij NTC	Regelenheid vervangen
ER40	De secundaire werkspanning is minstens 5 sec. te laag overeenkomstig de geïdentificeerde onderspanning (1,8 V < stroomstoring < 2,9 V)	Primaire PTC te warm	Koppel de regelenheid los van de voed

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

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

Nog wijzigingen mogelijk!

Zorg en onderhoud



Kookmateriaal

Het volgende kookmateriaal is geschikt voor keramische kookplaten:

- **Elektro-kookpotten met een stevige basis.** De basis moet **minstens 2,5 mm** dik zijn en moet meerlagig zijn. Het is voordelig als de externe laag gemaakt is uit nikkel-chroomstaal.
- **De basis van elektro-kookpotten is koud lichtjes naar binnen gebogen.** De kromme wordt tijdens de verwarming uitgevlakt door expansie zodat de kookpot een uitstekend contact heeft met het vuur. De kookpot mag in geen geval op het vuur trillen.
- **Plaats de kookpot exact op de merktekens van de kookzone.** De onderkanten van de potten en pannen moeten overeenstemmen met de grootte van de kookzone. Op deze manier wordt oververhitting, energieverlies en het vastkleven van overgelopen goederen vermeden.
- **De basis van de kookpot mag geen scherpe randen of groeven bevatten om krassen en schade aan de versiering van de kookplaat te voorkomen.**
- Onderkanten van kookpotten gemaakt uit aluminium of aluminiumlegeringen kunnen strepen op de keramische glasplaat achterlaten.
- We adviseren gebruik te maken van kookpotten en pannen "die speciaal ontworpen werden voor gebruik met keramische kookplaten".

DE00546-00-1

Reiniging



Bij het schoonmaken van de bedieningszone kan het zijn dat de knoppen per ongeluk worden bediend waardoor de kookzones worden ingeschakeld. Na de schoonmaak moet u nakijken of er geen kookzone per ongeluk werd ingeschakeld.

Door de kookplaat regelmatig schoon te maken voorkomt u dat u vastzittend vuil met veel moeite moet wegschrapen. Lichte vervuiling kan worden verwijderd met een vochtige doek en afwasmiddel.

Wanneer de kookplaat erg vuil is (sausplekken, soep, vlekken van kookpotten, enz.) brengt u een schoonmaakmiddel aan met een propere doek of een spons op een lauwwarme kookplaat. Laat even inwerken en wrijf af.

Soms is enig schuren vereist bij het schoonmaken van de glasplaat. Dit kan zonder schade te veroorzaken op voorwaarde dat schoon materiaal wordt gebruikt en nadien een verzorgend product wordt gebruikt.

Belangrijk:

Sterk corrosieve, krassende of schurende schoonmaakmiddelen en toestellen moeten absoluut worden vermeden!
Gebruik alleen schuursponsjes die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

Geschikt schoonmaakmiddel zijn bijvoorbeeld:

- Cif Super Reiniger, Sidolin Chrom, WK Top

Geschikte schoonmaak- en verzorgingsproducten zijn bijvoorbeeld:

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

Korsten van overgekookte melk en geen-suikerhoudende eetwaren kunnen zowel koud als warm worden verwijderd. **Gebruik hiervoor een scheermesje** die in de handel verkrijgbaar is. Houd de schraper in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korsten mogen in geen geval worden verwijderd met hoekige messen, staalwol of een gelijkaardig product.

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

Schade

Door onjuist gebruik kan de sierstrip of het glasoppervlak worden beschadigd. Op deze plaatsen zal het glas donkerder lijken. Dergelijke vlekken kunnen niet worden verwijderd door een gewone schoonmaak.

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

Wanneer door een extreme mechanische druk, barsten of breuklijnen op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit bedrijf worden genomen! (schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact).

Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.

Dit soort schade valt niet onder de garantie.

Daarom is het raadzaam om het glas via de familiale verzekeringspolis te laten verzekeren tegen glasbreuk.

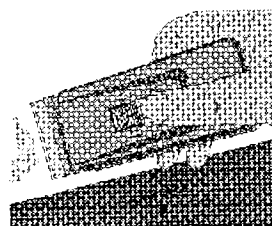
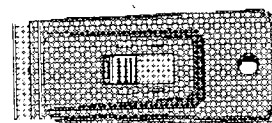
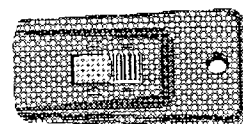
Klantendienst

Als u ons wenst te contacteren omwille van een defect of voor een bestelling, vermeld dan het identificatienummer en de omschrijving van uw toestel.

U vindt deze informatie op het typeplaatje onderaan het toestel of op pagina 1 van deze bedieningsinstructies.

Om onnodige foutmeldingen te voorkomen kunt u best het volgende nakijken alvorens de klantendienst te bellen: -kijk na of er stroom is (is de zekering intact of is de automatische zekering ingeschakeld?)

- kijk na of het toestel correct werd gemonteerd
- kijk na of het juiste type kookpot wordt gebruikt.



GARANTIEBEPALINGEN EN -VOORWAARDEN

Geachte Klant,

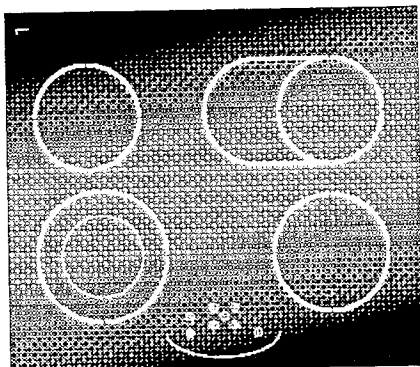
We hopen dat u op al uw vragen een antwoord hebt gevonden in deze gebruikersinstructies. Als dit niet het geval moest zijn, neem dan met ons contact op op onderstaand telefoonnummer. Indien u een probleem moest hebben met uw toestel, is het van het grootste belang dat u ons meteen contacteert voor hulp of tips. We zullen u originele wisselstukken leveren met fabrieksgarantie. Voor u ons contacteert moet u het serienummer van het toestel opzoeken. U vindt dit nummer op een zelfklever die op het toestel is aangebracht.

Controleer bovendien, alvorens met ons contact op te nemen, of alle richtlijnen in deze instructies werden nageleefd. Alle diensten die worden geleverd en die buiten de garantie vallen, zullen worden gefactureerd.

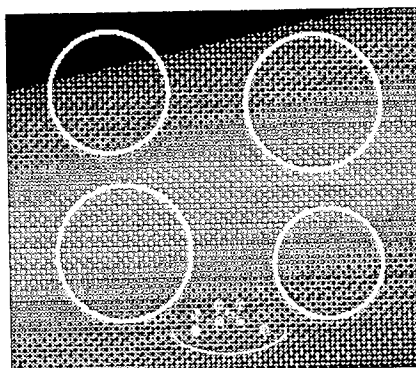
De wettelijke garantiebepalingen dekken uw recht op verhaal. Ze zorgen ervoor dat de verplichte garantiebepalingen van de handelaar van kracht blijven. Deze handelaar is uw eerste contactpersoon.

De verkoopdatum is beslissend voor de bepaling van de garantieperiode.

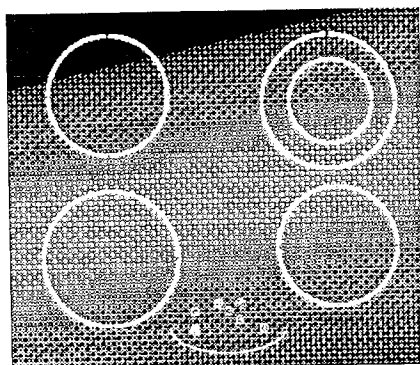
Plaques de cuisson vitrocéramiques



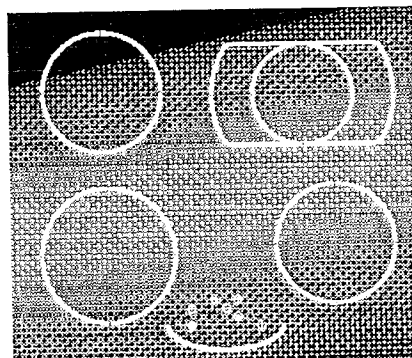
MKN 5210 / MKN 5420



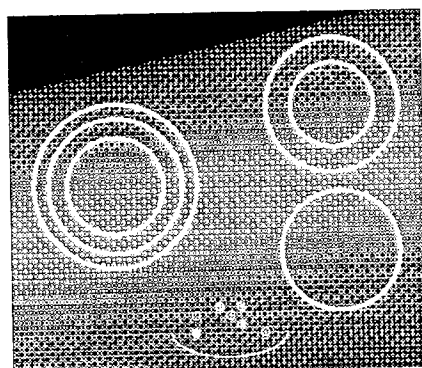
MKN 5400



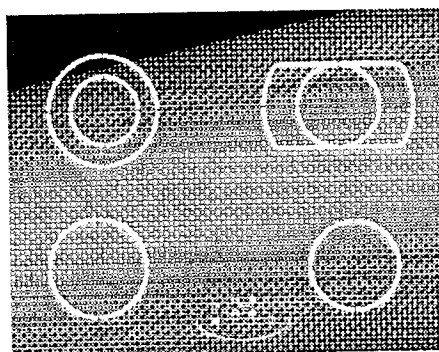
MKN 5310 / MKN 5410



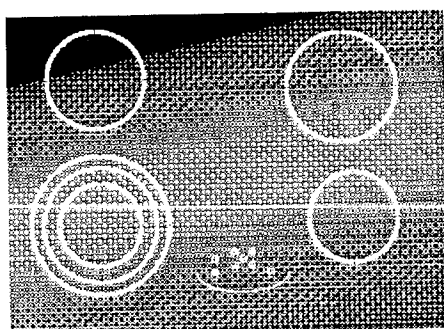
MKN 5311 / MKN 5411



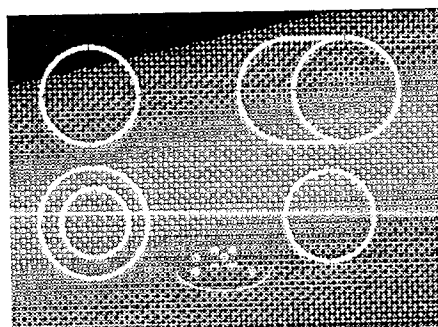
MKN 5150 / MKN 5350



MKX 5211 / MKX 5421



MKX 5350 / MKX 5450



MKX 5210 / MKX 5420

Instructions d'Utilisation et de Montage

Chère cliente, cher client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos produits. L'appareil que vous avez acheté répond aux exigences les plus grandes et est simple d'utilisation. Nous vous invitons néanmoins à prendre le temps de lire ces instructions d'utilisation. Elle vous permettront de vous familiariser avec votre appareil et de vous en servir de manière optimale et sans encombre. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité. Nous espérons que vous aurez plaisir à cuisiner avec votre appareil.

Table des matières

Informations importantes	Page 02 - 03
Montage de la plaque de cuisson encastrable	
Dimensions - Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson	Page 04
Installation du système de ressort à lames	Page 04
Branchement électrique	Page 05
Votre appareil	Page 05
Zone grill	Page 05
Éléments de commande et affichage	Page 06
Fonctionnement	Page 06
Touches sensibles	Page 06
Mettre l'appareil en marche	Page 06
Mettre le brûleur en marche	Page 07
Eteindre la plaque de cuisson	Page 07
Affichage de la chaleur résiduelle	Page 07
Eteindre l'appareil	Page 07
Relier/Eteindre le brûleur à double circuit	Page 08
Verrouiller l'appareil ou les zones de cuisson (blocage).....	Page 08
Système d'arrêt d'urgence	Page 09
Allumer/Eteindre le système Cuisson rapide	Page 10
Mettre en marche/Modifier/Eteindre le minuteur	Page 11
Minuteur comme alarme à court terme	Page 12
Dispositifs de sécurité et messages d'erreur	Page 13
Entretien et maintenance	Page 13
Ustensiles	Page 13
Nettoyage	Page 14
Dommages	Page 14
Service clientèle	Page 14
Modalités de garantie	Page 15

Informations importantes

Vos instructions d'utilisation

Veillez conserver ces instructions d'utilisation après les avoir lues et rangez-les à proximité de l'appareil afin de les avoir sous la main lorsque vous souhaitez les consulter. Si vous vendez ou cédez l'appareil à une tierce personne, veuillez lui transmettre les instructions d'utilisation avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire soit informé de l'installation et du fonctionnement corrects de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'installation et le branchement de votre appareil sont réservés à un professionnel conformément aux instructions d'installation.
- Il convient de respecter les consignes de sécurité suivantes.

Consignes de sécurité importantes



Cet appareil est conforme à l'état agréé de la technique et aux directives de sécurité applicables. Afin d'éviter tout dommage et accident, une bonne manipulation de l'appareil est indispensable. En plus des informations suivantes, veuillez prendre note des renseignements supplémentaires compris dans le texte.

- L'appareil doit être installé selon les instructions de la page 48 et raccordé à l'alimentation électrique. Faites appel à un monteur/électricien agréé pour la réalisation des travaux nécessaires.....
- Ne mettez pas l'appareil en marche si vous observez des dommages visibles tels que fêlures ou fissures sur la surface de la plaque vitrocéramique. Si c'est le cas, veuillez contacter notre département service clientèle.
- Aucune modification ou tentative de réparation, surtout au moyen d'outils (tournevis, etc.), ne doit être entreprise sur l'appareil. Les réparations, en particulier celles qui concernent les pièces d'alimentation électrique, sont réservées aux professionnels qualifiés ayant l'expérience de cette appareil en particulier. De mauvaises réparations pourraient occasionner des accidents graves, dommages et pannes.
En cas de panne de l'appareil (et avant de contacter notre département service clientèle), veuillez vous référer aux informations situées sous "Dommages", page 57. Contacter notre service clientèle si nécessaire.

Comment s'en servir:

- L'appareil est destiné exclusivement aux adultes ayant pris connaissance du contenu de ces instructions d'utilisation.
- La plaque de cuisson vitrocéramique est réservée à la préparation de denrées et destinée à l'usage domestique. En cas d'usage impropre ou abusif de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages éventuels.
- Σ• N'utilisez pas la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.
- Σ• Dès qu'une anomalie de fonctionnement est observée ou si, en raison d'actions mécaniques extrêmes par exemple, des fissures apparaissent sur la plaque vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors tension : éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau d'alimentation électrique (dévisez les fusibles ou désactivez les disjoncteurs à ouverture automatique respectifs).
- Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas être exposés aux zones de cuisson ou ustensiles chauds. L'isolation électrique pourrait être endommagée en conséquence.
- ✓ **Avertissement : risque d'incendie/feu**
 - Lorsque vous cuisinez, de la chaleur se dégage. Les enfants ne réalisent pas les dangers liés au fonctionnement de cet appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Veillez à ce que la surveillance nécessaire soit assurée et tenez les animaux à distance de l'appareil en permanence.
 - L'appareil échauffé peut rester chaud pendant une durée prolongée même une fois l'appareil éteint, et refroidit lentement à la température ambiante.
 - Pour les fritures, surveillez l'appareil car les graisses et huiles surchauffées risquent de s'enflammer facilement. N'essayez jamais d'éteindre les feux d'huile ou de graisse avec de l'eau (risque d'explosion). Eteuffer le feu à l'aide de serviettes humides et maintenez les portes et fenêtres fermées.

Voici comment éviter d'abîmer votre plaque vitrocéramique

La plaque vitrocéramique est non sensible à la chaleur (jusqu'à 650°C) et aux fluctuations de température et résistante aux chocs.

Veuillez néanmoins respecter les consignes suivantes afin d'éviter tout dommage :

- Σ• Ne versez en aucun cas de l'eau froide sur les brûleurs chauds.
- Σ• Ne montez pas sur la plaque vitrocéramique.
- Σ• Un effort soudain pourrait s'avérer critique, lors de l'impact d'une salière par exemple. Il est donc préférable de ne pas ranger de tels objets au-dessus de la plaque de cuisson.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le fond des ustensiles ainsi que la surface des zones de cuisson soient propres et secs.
- Soulevez toujours et ne faites jamais glisser les ustensiles afin d'éviter de rayer la plaque vitrocéramique et d'user le décor.
- Evitez d'éplucher des légumes sur la surface de la plaque de cuisson. Les grains de sables peuvent rayer la plaque vitrocéramique.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de rangement ; veillez particulièrement à ne pas y poser de matériaux inflammables, emballages carton ou plastique. Les objets en étain, zinc ou aluminium (ainsi que des feuilles d'aluminium ou machine espresso vide) pourraient fondre sur les zones de cuisson et occasionner des dommages.

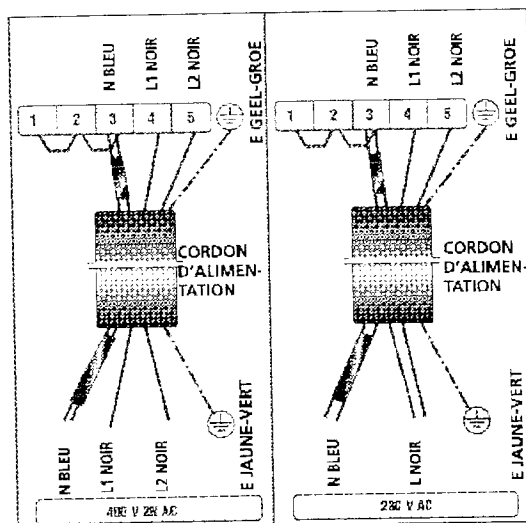
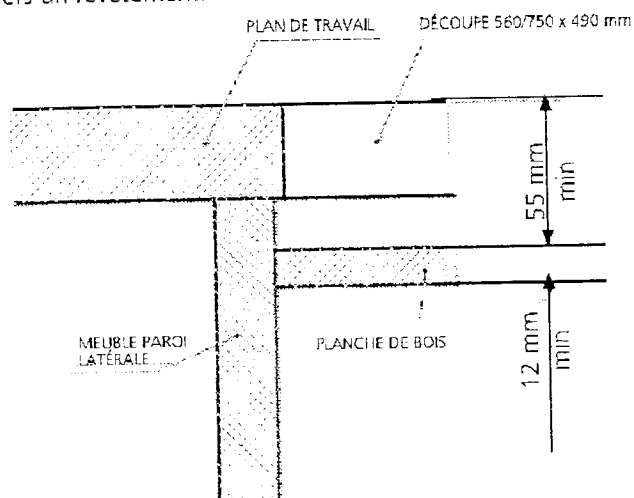
Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.

Branchement électrique

L'appareil doit être raccordé au moyen du câble d'origine fourni ou câble techniquement équivalent de type H05BBF 5G1.5.

Important ! Le fil doté d'une isolation verte/jaune ne peut être connecté qu'au moyen d'un serre-fils marqué ou.

Lors du raccordement, veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les zones chaudes ou ne passe à travers un revêtement.



Votre appareil

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

60cm			MKN 5210	MKN 5150	MKN 5400	MKN 5310	MKN 5311
WATT	DIA	FORME	MKN 5420	MKN 5350		MKN 5410	MKN 5411
2200/750	210/120	DUO					
1200	140	SIMPLE	1		1		
1500	160	SIMPLE		1	1	1	
2000/1100	140/240	ROTISSOIRE EXTERIEURE					1
2000/1100	140/250	EXT	1				
2400/1500	170/265	EXT					
1800	180	SIMPLE			1	1	
2300	210	SIMPLE			1		
1700/700	180/120	DUO	1	1			
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE		1			
110-80	260X170	SIMPLE					

80cm			MKX 5210	MKX 5350	MKX 5211
WATT	DIA	FORME	MKX 5420	MKX 5450	MKX 5421
2200/750	210/120	DUO	1		1
1200	140	SIMPLE		1	
1500	160	SIMPLE		1	1
2000/1100	140/240	ROTISSOIRE EXTERIEURE			1
2000/1100	140/250	EXT			
2400/1500	180/265	EXT		1	
1800	180	SIMPLE	1	1	1
2300	210	SIMPLE			
1700/700	180/120	DUO			
2300/800/800	210/175/120	TRIPLE		1	
110-80	260X170	SIMPLE			

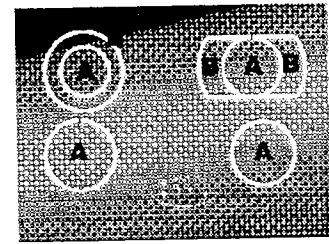
Zone grill

Chaleur sélective de la zone de cuisson interne

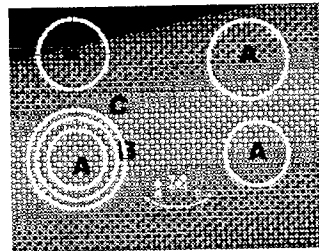
A, ou

A et B ensemble, ou

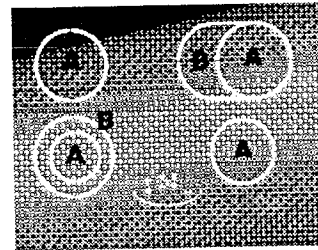
A et B et C ensemble



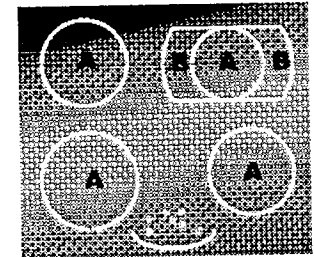
MKX 5211 / MKX 5421



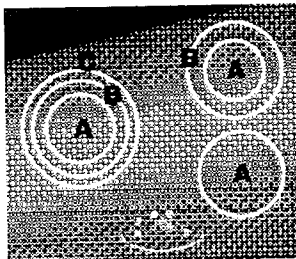
MKX 5350 / MKX 5450



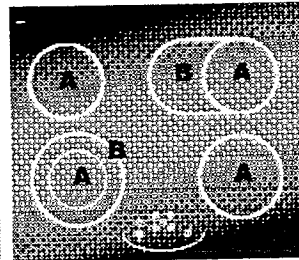
MKX 5210 / MKX 5420



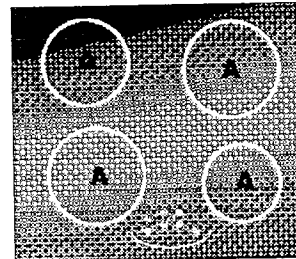
MKN 5311 / MKN 5411



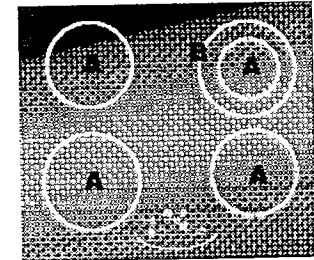
MKN 5150 / MKN 5350



MKN 5210 / MKN 5420

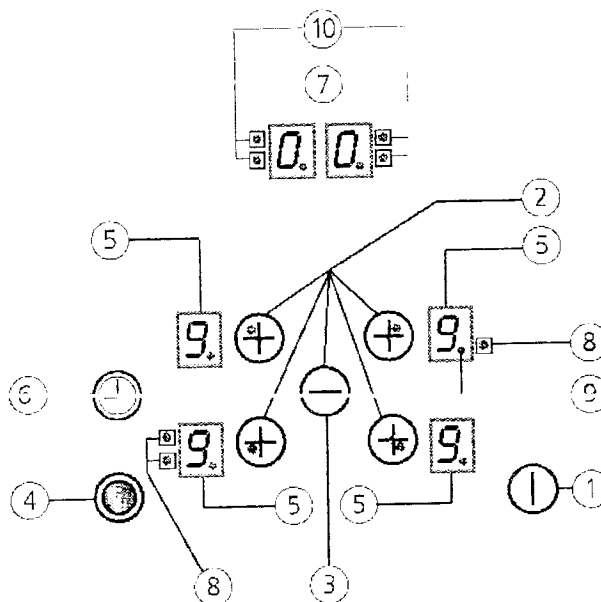


MKN 5400



MKN 5310 / MKN 5410

Éléments de commande et affichage



1. Touche de mise en marche
2. Augmenter le niveau de puissance au moyen de la touche de sélection de la zone de cuisson
3. Diminuer le niveau de puissance
4. Touche de l'élément à circuit double et triple
5. Affichage du niveau de puissance avec LED multi circuit
6. Touche de sélection du minuteur
7. Ecran du minuteur
8. Un LED pour une zone de cuisson double, deux LED pour une zone de cuisson triple
9. Un point s'affiche à l'écran indiquant la zone de cuisson choisie
10. LED attribué à une zone de cuisson

Fonctionnement

Commandes sensibles

Faites fonctionner l'appareil au moyen des commandes sensibles situées sur l'avant. A chaque commande sensible correspond un écran.

L'activation est confirmée par un signal sonore.

Mettre l'appareil en marche



1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (1) pendant une seconde.

L'unité de commande est en état de marche. Sur tous les écrans indiquant le niveau de puissance (5), un «0» et la fraction décimale (9) clignoteront.

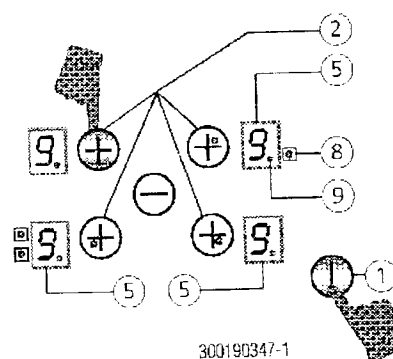
La saisie suivante doit être effectuée sous 10 secondes sinon l'appareil s'éteindra de nouveau.

Mettre le brûleur en marche

Si vous avez allumé l'appareil par le biais du **bouton marche/arrêt (1)**, vous disposez alors de 10 secondes pour relier les différentes zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de **sélection du brûleur (2)** pour le brûleur désiré.

Sur l'écran de le niveau de puissance correspondant, un «0» s'affiche et la fraction décimale (9) indique quel brûleur a été sélectionné et peut donc être réglé.



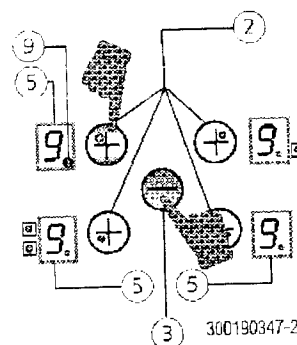
300190347-1

2. Sélectionnez un niveau de puissance entre «1-9» à l'aide des **boutons plus ou moins (2/3)**.

Si vous commencez par le bouton plus (2), «1» s'affiche. Si vous commencez par le bouton moins (3), «9» s'affiche.

Les boutons plus/moins (2/3) sont munis d'une fonction de répétition. Si vous maintenez l'un des boutons enfoncé plus ou moins longtemps, le niveau de puissance continuera à augmenter ou diminuer à 0.4 seconde d'intervalle.

Une seule **touche** de sélection du brûleur (2) peut être sélectionnée à la fois; ce qui veut dire qu'une seule fraction décimale (9) peut être affichée.



300190347-2

Eteindre la plaque de cuisson

1. Le brûleur désiré doit être sélectionné (2).

La fraction décimale (9) du brûleur en question doit être affichée.

2. A l'aide du bouton moins (3), descendez jusqu'à ce que le niveau de puissance atteigne « 0 ».

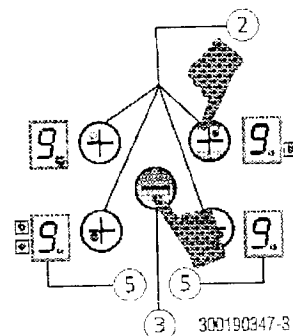
Au bout de 3 secondes, le brûleur s'éteindra automatiquement.

Pour une désactivation rapide:

1. Le brûleur désiré doit être sélectionné.

La fraction décimale (9) du brûleur en question doit être affichée.

2. En appuyant simultanément sur les boutons plus/moins (2/3), le brûleur peut être éteint rapidement.



Affichage de la chaleur résiduelle

Un «H» (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran de puissance d'un brûleur désactivé si une température de surface supérieure à 60°C a été mathématiquement établie pour la table de cuisson déterminée.

Un «0» s'affiche à l'écran lorsque la chaleur résiduelle ne dépasse pas 60°C.

Eteignez le brûleur en temps voulu avant la fin du temps de cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle. De cette manière, vous économiserez de l'énergie électrique.

En cas de rupture de tension de plus de 0,3 seconde malgré une chaleur résiduelle déterminée supérieure à 60°C, «H» n'apparaîtra pas à l'écran.

Eteindre l'appareil:

L'appareil peut être éteint à tout moment au moyen du bouton marche/arrêt (1).



Brûleur Double circuit

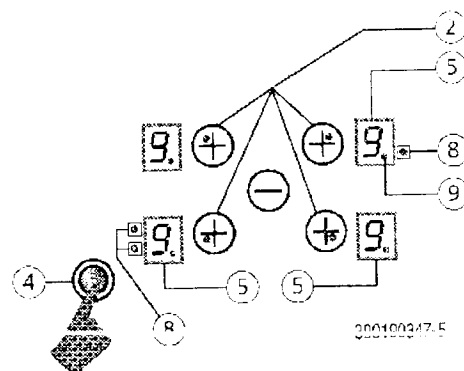
Les brûleurs à double circuit permettent, selon le modèle, d'utiliser uniquement le circuit interne ou bien de rajouter le circuit externe de la table de cuisson.

Relier le Brûleur Double circuit

1. Le brûleur désiré (2) doit être sélectionné. La fraction décimale (9) du brûleur en question doit être affichée.

2. Sélectionnez le niveau de puissance voulu entre «1-9».

Reliez le deuxième circuit chauffant à l'aide du bouton de liaison du circuit double (4). Lorsque le voyant de commande (8) s'allume, le circuit externe est relié.



Eteindre le Brûleur Double circuit

1. Le brûleur désiré doit être sélectionné. La fraction décimale (9) du brûleur en question doit être affichée.

2. Endenchez le bouton de liaison de la zone (4). Le voyant de commande (8) s'éteint lorsque le circuit externe est désactivé.

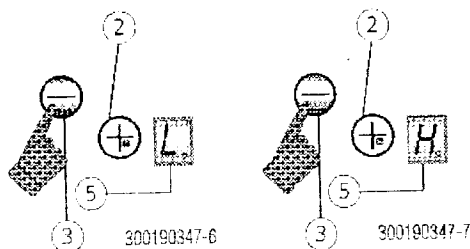
Verrouiller l'appareil ou les zones de cuisson (blocage)

Fonction de verrouillage enfant :

Verrouillage:

Une fois l'unité de commande allumée, le dispositif de verrouillage enfant peut être activé.

Il est nécessaire d'appuyer simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson avant droite (AVD-2) et la touche moins (3), puis à nouveau sur la touche de sélection de la zone de cuisson (AVD-2). Tous les écrans affichent un "L" qui signifie verrouillé (verrouillage enfant afin d'empêcher tout déclenchement involontaire). Si une zone de cuisson est chaude, "L" et «H» seront affichés tour à tour. Cette procédure doit intervenir sous 10 secondes et aucune autre touche que celles décrites ci-dessus ne peuvent être enclenchées. Sinon, la saisie sera annulée faute d'être complète.



Les commandes électroniques sont verrouillées tant qu'elles ne sont pas déverrouillées, même si l'unité de commande a été éteinte et rallumée entre temps. Le fait de réinitialiser (déconnecter de l'alimentation) l'unité de commande n'arrête pas la position de verrouillage.

Déverrouiller pour cuisiner:

Pour déverrouiller et préparer l'unité de commande, il s'agit d'appuyer simultanément sur la touche de la zone de cuisson (AVD-2) et la touche moins (3). Le «L» signifiant verrouillé disparaît de l'écran et toutes les zones de cuisson affichent «0» avec un point clignotant. Si une zone de cuisson se trouve en phase «H», ce «H» sera affiché à la place du «0» permanent. Une fois l'unité de commande éteinte, le verrouillage enfant est réactivé.

Cette procédure doit intervenir sous 10 secondes et aucune autre touche que celles décrites ci-dessus ne peuvent être enclenchées. Sinon, la saisie sera annulée faute d'être complète et une nouvelle saisie ne sera pas permise. Dans ce cas là, il ne reste qu'à appuyer sur la touche marche/arrêt et à effectuer une nouvelle saisie.

Pour annuler le déverrouillage:

Une fois l'unité de commande allumée, la fonction de verrouillage enfant peut être désactivée. Il s'agit alors d'appuyer simultanément sur la touche de sélection de la zone de cuisson (AVD) et la touche - moins, puis d'appuyer à nouveau uniquement sur la touche - moins. Une fois toutes les étapes effectuées dans le bon ordre et dans les 10 secondes, le verrouillage est annulé et l'unité de commande est en mode de réserve. Dans le cas contraire, la saisie est considérée comme incomplète, l'unité de commande reste donc verrouillée et sera coupée au bout de 20 secondes.

Si l'unité de commande est rallumée en appuyant sur la touche marche/arrêt, tous les écrans affichent «0», les points des écrans continuent à clignoter et l'unité de commande peut fonctionner en mode cuisson. Si une zone de cuisson est chaude, «0» et «H» seront affichés tour à tour en même temps que les points clignotants.

Système d'arrêt d'urgence

Si une ou plusieurs zones de cuisson ne sont pas éteintes par mégarde, les zones de cuisson seront désactivées automatiquement au bout d'un certain temps.

Niveau de puissance	Durée limite de fonctionnement en heures
1,2	6
3,4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Si le dispositif d'arrêt d'urgence intervient, un «H» sera affiché à l'écran.

Pour réactiver la durée limite de fonctionnement de chaque zone de cuisson, appuyez soit sur la touche de sélection soit sur les boutons +/- pour la zone de cuisson correspondante.

Si le minuteur est en fonction pour une zone de cuisson, la durée affichée sur le minuteur prend effet comme durée limite de fonctionnement. Une fois le minuteur désactivé manuellement, le système d'arrêt d'urgence sera enclenché.

Systeme de cuisson rapide

Cette fonction vous facilitera la tâche. Vous n'avez pas toujours besoin d'être là pendant toute la procédure de cuisson puisque le brûleur chauffera automatiquement à sa puissance maximale puis diminuera au bon moment (voir tableau) au niveau de puissance sélectionné.

Mettre le système de Cuisson rapide en marche

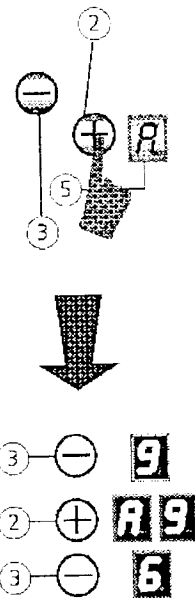
1. Appuyez sur la touche correspondante à la zone de cuisson **(2)** désirée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance 9 à l'aide du bouton moins **(3)**. Ensuite, sélectionnez le niveau «A» «0» à l'aide du bouton plus **(2)**. Réglez alors le niveau de cuisson constante voulu au moyen du bouton moins **(3)**, niveau 6 par exemple. Pendant la cuisson l'écran affichera tour à tour A et 6.

Niveau de puissance	Systeme de cuisson rapide Durée en minutes
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	6,2

Exemple:

Vous sélectionnez le niveau de puissance 9 et activez le système de cuisson rapide avec le bouton plus. (9 s'affiche). Puis vous réglez le niveau de cuisson au niveau 6 à l'aide du bouton moins.

Pour ce réglage, la zone de cuisson sera chauffée au niveau de puissance 9 pendant 2,5 minutes. L'écran affiche A et 6 tour à tour puis retourne au niveau de puissance 6.



300190347-8

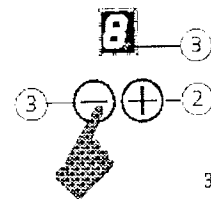
Arrêter le système de Cuisson rapide

Dès que «A» s'affiche à l'écran du niveau de puissance.

1. La zone de cuisson désirée doit être sélectionnée.

La fraction décimale **(9)** de la zone de cuisson en question doit être affichée.

2. 10 secondes après l'activation du système de cuisson rapide, en appuyant sur le bouton moins **(3)**, le système de cuisson rapide s'éteint.

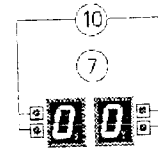


300190347-9

Minuteur comme alarme à court terme

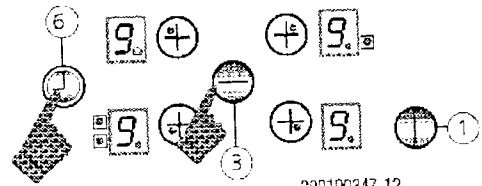
Le minuteur peut également servir d'alarme à court terme dans la mesure où il n'est pas déjà utilisé pour une zone de cuisson.

Réglage de l'alarme à court terme



Si l'appareil est éteint:

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **(1)**.
2. Appuyez sur le bouton minuteur **(6)**.
3. Entrez le temps voulu à l'aide des boutons minuteur/moins **(6/3)**.



Si l'appareil est allumé et les brûleurs fonctionnent:

1. La zone de cuisson marquée d'une fraction décimale sera dégagée en réactivant le minuteur. La fraction décimale s'éteindra.
2. Appuyez sur le bouton minuteur **(6)**.
3. Entrez le temps voulu à l'aide des boutons minuteur/moins **(6/3)**.

Afin d'ajuster ensuite les niveaux de cuisson, sélectionnez le brûleur souhaité à nouveau. La fraction décimale à l'écran du minuteur s'éteindra.

Eteindre l'alarme à court terme

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira pendant 1 minute.
- Pour désactiver le signal avant la fin de la minute, appuyez sur la touche de votre choix.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme à court terme prématurément:

1. Appuyez sur le bouton minuteur **(6)**.
2. A l'aide du bouton moins **(3)**, descendez jusqu'à obtenir «00».
Le minuteur s'éteint.
En appuyant simultanément sur les boutons minuteur/moins **(6/3)**, l'alarme à court terme sera désactivée.

Dispositifs de sécurité et messages d'erreur

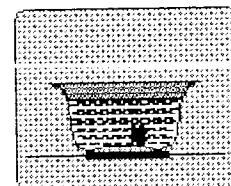
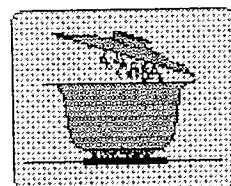
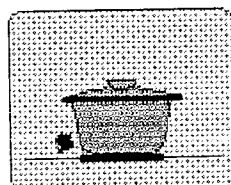
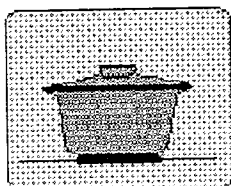
Code d'erreur	Description	Cause d'erreur possible	Effacer une erreur
ER03 & signal sonore permanent	Touches actionnées en permanence; la commande s'éteint au bout de 10 secondes.	Il y a de l'eau ou des ustensiles sur la vitre située au dessus de l'unité de commande.	Nettoyer la surface de commande
ER 21	L'unité de commande s'éteint après avoir détecté une surchauffe pour éviter d'endommager l'électronique	L'algorithme standard atteint la limite en état de surchauffe. Les températures ambiantes de l'électronique sont trop élevées.	Laissez le four refroidir. Vérifiez le joint thermique de l'unité de commande
ER22	Contrôle défectueux des touches. L'unité de commande s'éteint au bout de 3,5 - 7,5 secondes.	Court-circuit ou interruption dans la zone de contrôle des touches	Remplacer l'unité de commande
ER25	La tension secondaire de l'unité de puissance est trop élevée (primaire > 300V). L'unité de commande s'éteint au bout d'1 seconde et déclenche un signal sonore permanent.	L'unité de commande n'est pas connectée correctement.	Raccorder à la bonne tension d'alimentation
ER36	La valeur NTC est en dehors des stipulations (valeur < 200mV ou > 4,9V ; l'unité de commande s'éteint)	Court-circuit ou interruption de NTC	Remplacer l'unité de commande
ER40	La tension d'alimentation secondaire est trop basse d'au moins 5s par rapport à la sous-tension déterminée (1,8V du Power fail < 2,9V)	La PTC primaire est trop chaude	Déconnecter l'unité de commande du système d'alimentation

La commande sensitive est munie d'un détecteur qui protège contre la surchauffe. En réponse au détecteur, le brûleur en question sera désactivé. Pour plus d'informations concernant les explications ou messages d'erreur, veuillez consulter le tableau.

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

Sujet à modifications !

Entretien et maintenance



D800546-00-1

Ustensiles

Les ustensiles suivants sont adaptés aux plaques de cuisson vitrocéramiques:

- **Electro-ustensiles à fond stable.** Le fond doit mesurer **au moins 2,5 mm** d'épaisseur et comporter plusieurs couches. Une couche externe en chrome-nickel-acier présente des avantages.
- **Le fond de l'électro-ustensile est légèrement arrondi vers l'intérieur lorsqu'il est froid.** La courbure s'aplatit par dilatation pendant la cuisson si bien que le fond de l'ustensile entre parfaitement en contact avec le brûleur. L'ustensile ne doit trembler en aucun cas sur le brûleur.
- **Placez l'ustensile de façon à respecter les marques situées sur la zone de cuisson.** Le fond de la casserole ou poêle doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. On peut ainsi éviter la surchauffe, perte d'énergie et le caractère collant des débordements de nourriture.
- **Le fond de l'ustensile ne doit pas avoir de rainures coupantes ni de bord pointu afin d'éviter de rayer et abimer le décor de la plaque de cuisson.**
- Les ustensiles dont le fond est en aluminium ou alliages d'aluminium peuvent laisser des traces rebelles
- Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles spécifiquement qualifié comme étant « adaptés aux surfaces vitrocéramiques ».

Nettoyage



Lorsque vous nettoyez le bandeau de commande, les touches pourraient être enciennchées par inadvertance, mettant les zones de cuisson en marche. Après le nettoyage, vérifiez qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne par erreur.

Le nettoyage régulier de votre plaque de cuisson vous évite de vous donner trop de mal à enlever les taches rebelles. Les salissures légères peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide et de liquide vaisselle.

En cas de salissures plus importantes (taches de sauces, soupes, traces de casserole, etc.), appliquez du produit nettoyant à l'aide d'un chiffon propre ou d'une éponge sur la surface de cuisson tiède. Laissez agir puis nettoyez en frottant.

Il peut s'avérer nécessaire d'avoir recours à un peu de force lors du nettoyage de la vitre, ce qui n'est pas nuisible lorsqu'on utilise le bon matériel. Appliquez ensuite un produit protecteur.

Important :

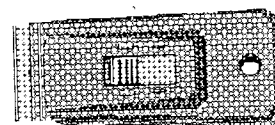
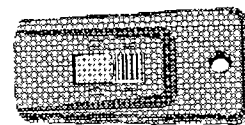
Évitez strictement les agents de nettoyage et procédés fortement corrosifs, récurant ou abrasifs. Seules les éponges abrasives indiquées spécifiquement pour le nettoyage des plaques vitrocéramiques peuvent être utilisées.

Exemples de produits de nettoyage adaptés:

- Cif Super Reiniger, Sidolin Chrom, WK Top

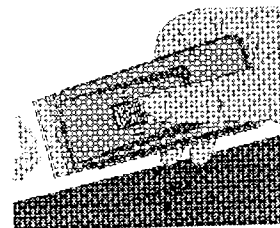
Exemples de produits de nettoyage et d'entretien avec agent protecteur:

- Cera fix, Collo profi
Il est recommandé d'appliquer des produits ayant un agent protecteur. La couche déposée protège la plaque de cuisson efficacement contre les taches rebelles et les dommages du décor.



Les dépôts de lait brûlé ou d'aliments à teneur en sucre élevée peuvent être nettoyés à chaud ou une fois refroidis. **Pour cela, nous recommandons un grattoir à lame de rasoir** que vous trouverez dans les magasins spécialisés. Tenez le grattoir en formant un petit angle de façon à éviter les rayures. Ne grattez jamais les dépôts avec un couteau-scie, paille de fer ou autre outil de ce genre.

Enlevez les taches calcaires (taches jaunes) à l'aide d'une petite quantité de produit décalcifiant tel que Durgol, du vinaigre ou du jus de citron. Appliquez le produit avec une éponge et, en cas de salissure plus importante, laissez agir pendant plus longtemps. Ensuite, finissez de nettoyer avec de l'eau.



Dommages

En cas de manipulation incorrecte, le décor ou la surface de la vitre peut s'abîmer. La vitre paraîtra plus sombre à ces endroits-là. De telles taches ne partent pas au nettoyage.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon spécial, disponible auprès de notre département service clientèle.

Si en raison d'influences mécaniques extrêmes, des fêlures ou fissures apparaissent sur la plaque vitrocéramique, l'appareil doit immédiatement être mis hors tension. (éteindre et déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation).

Dans ce cas-là, veuillez contacter notre département service clientèle.

De tels dommages ne sont pas compris dans la garantie.

Il est donc recommandé d'assurer la vitre contre la casse au domicile ainsi que vos effets personnels.

Service clientèle

Si vous désirez nous contacter pour une anomalie de fonctionnement ou une commande, veuillez préciser le numéro d'identification et la désignation de votre appareil.

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située sur le dessous de l'appareil ou sur la page 1 de ces instructions d'utilisation.

Afin d'éviter les messages d'erreur inutiles, vérifiez les points suivants avant de contacter le service clientèle :

- si l'alimentation électrique est assurée (le fusible est-il intact ou bien le disjoncteur à ouverture automatique a-t-il été activé ?),
- si l'appareil a été installé correctement,
- si les ustensiles sont en bon état.

MODALITÉS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nous espérons que ces instructions d'utilisation ont répondu à toutes vos questions.

Si ce n'est pas le cas, veuillez nous en informer au numéro de téléphone indiqué ci-dessous.

Si un problème se présente avec votre appareil, il est essentiel de nous contacter directement afin d'obtenir l'assistance et les conseils de notre équipe ainsi que les pièces de rechange d'origine accompagnées d'une garantie constructeur.

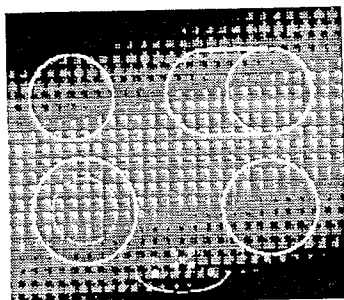
Avant de nous contacter, veuillez vous munir du numéro de série de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette située sur l'appareil.

Avant de nous appeler, assurez-vous néanmoins que toutes les indications contenues dans ces instructions ont été suivies. Tout service au-delà de l'étendue de la garantie sera facturé.

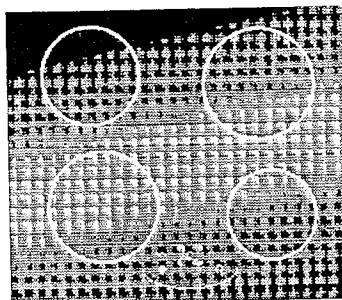
Les dispositions légales de garantie couvrent votre droit au recours. Cela permet de ne pas affecter l'obligation de disposition de garantie du vendeur. Ce vendeur doit être votre premier point de contact.

La date de votre reçu détermine la période de garantie.

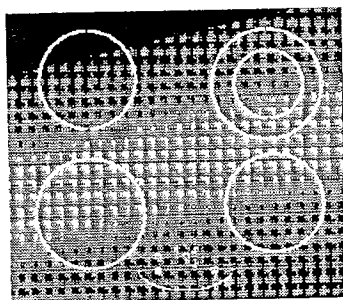
Glaskeramik-Kochmulde



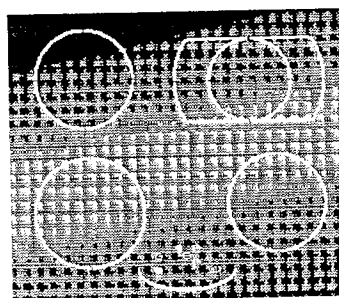
MKN 5210/ MKN 5420



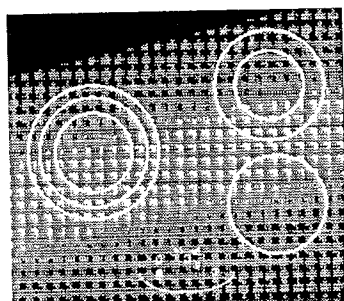
MKN 5400



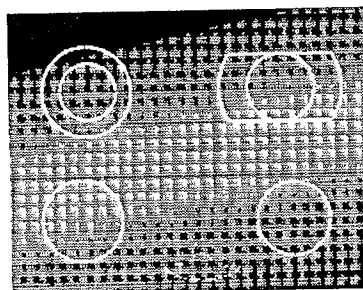
MKN 5310/ MKN 5410



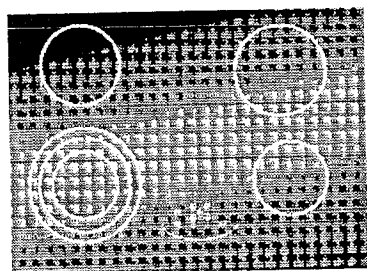
MKN 5311 / MKN 5411



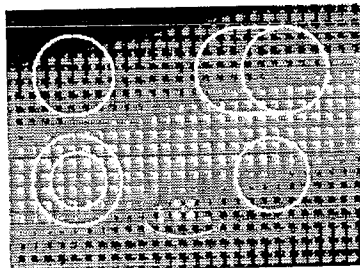
MKN 5150 / MKN 5350



MKX 5211 / MKX 5421



MKX 5350 / MKX 5450



MKX 5210 / MKX 5420

Bedienungs- und Montagehinweise

Bringen Sie das zweite Typenschild hier an!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Informationen	Seite 02 - 03
Montage der Einbaukochmulde	
Abmessungen - Technische Daten der Kochmulde	Seite 04
Installation des Blattfedersystems	Seite 04
Elektrische Anschlüsse	Seite 05
Ihr Gerät	Seite 05
Grillzone	Seite 05
Kontrollelemente und Anzeigen	Seite 06
Betrieb	Seite 06
Touch Control-Bedienung	Seite 06
Das Gerät einschalten	Seite 06
Den Brenner einschalten	Seite 07
Die Kochmulde ausschalten	Seite 07
Restwärme-Anzeige	Seite 07
Das Gerät ausschalten	Seite 07
Zweikreis-Brenner	Seite 08
Den Zweikreis-Brenner dazuschalten	Seite 08
Den Zweifachkreisbrenner ausschalten	Seite 08
Das Gerät oder die Kochfelder sperren	Seite 08
Kindersicherung	Seite 08
Sicherheitsabschaltung	Seite 09
Schnellkochfunktion einschalten/ausschalten.....	Seite 10
Timer	Seite 11
Den Timer einschalten/ausschalten.....	Seite 11
Timer als Kurzzeitalarm	Seite 12
Den Kurzzeitalarm einstellen/ausschalten.....	Seite 12
Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldungen	Seite 13
Pflege und Wartung	Seite 13
Kochgeschirr	Seite 13
Reinigung	Seite 14
Beschädigungen	Seite 14
Kundendienst	Seite 14
Garantiebedingungen	Seite 15

Wichtige Informationen

Ihre Bedienungsanleitung

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, nachdem Sie sie durchgelesen haben, zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachsehen möchten. Falls Sie das Gerät weiterverkaufen oder an Dritte übergeben, händigen Sie diese Bedienungsanleitung bitte an den neuen Besitzer aus, damit sich dieser über die Montage und die vorschriftsmäßige Bedienung des Gerätes informieren kann.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann montieren und anschließen. Dabei die Installationsvorschriften beachten.
- Die folgenden Sicherheitshinweise müssen unbedingt beachtet werden.

Wichtige Sicherheitshinweise



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

- Das Gerät darf nur entsprechend den Vorschriften auf Seite 48 eingebaut und angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem Fachmann ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Glaskeramikfläche sichtbar beschädigt oder gebrochen ist. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Kundendienstabteilung.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mithilfe von Werkzeugen (z. B. Schraubenziehern usw.) zu öffnen oder zu reparieren. Reparaturen und Arbeiten an der Elektrik des Gerätes dürfen ausschließlich von speziell für dieses Gerät geschulten Technikern vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Beschädigungen oder Ausfällen führen.
Bei einem Ausfall des Gerätes beachten Sie bitte zunächst die Informationen unter "Beschädigungen" auf Seite 57, ehe Sie den Kundendienst rufen. Danach rufen Sie ggf. den Kundendienst.

Vorschriftsmäßiger Gebrauch:

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden, die sich zuvor mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.
- Die Glaskeramik-Kochmulde darf nur für die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt verwendet werden. Bei Missbrauch oder nicht vorschriftsmäßiger Behandlung des Gerätes kann keine Haftung für Schäden übernommen werden.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zum Beheizen von Räumen.
- Bei einer offensichtlichen Funktionsstörung oder bei Rissen oder Sprüngen in der Glaskeramikplatte (z. B. aufgrund einer zu hohen mechanischen Belastung) muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker (Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomaten deaktivieren).
- Halten Sie elektrische Kabel von den heißen Kochfeldern und den Kochtöpfen fern. Andernfalls kann die Isolierung der Kabel beschädigt werden.
- **Warnung: Brandgefahr**
 - Beim Kochen entsteht Hitze. Kinder können die Gefahr, die von diesem Gerät ausgeht, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Stellen Sie sicher, dass Kinder ausreichend beaufsichtigt werden und halten Sie Tiere von dem Gerät fern.
 - Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
 - Behalten Sie das Gerät beim Frittieren gut im Auge. Umher spritzendes Öl oder Fett kann leicht Feuer fangen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie es mit nassen Handtüchern und halten sie Türen und Fenster geschlossen!

So vermeiden Sie Beschädigungen an Ihrer Glaskeramik-Kochmulde

Die Glaskeramikplatte ist gegenüber Hitze (bis zu 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich. Sie ist bruchfest und bis zu einem gewissen Grad auch unempfindlich gegen Kratzer. Trotzdem sollten Sie folgende Informationen beachten, um eine Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden:

- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über die heißen Brenner.
- Steigen Sie nicht auf die Glaskeramikplatte.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Platte fallen. Es ist ratsam, solche Gegenstände nicht über der Kochmulde aufzubewahren.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass sowohl der Boden des Topfes, den Sie verwenden möchten als auch die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken ist.
- Ziehen Sie die Töpfe nicht über die Kochplatte, um Oberfläche und Dekors nicht zu verkratzen. Heben Sie die Töpfe stattdessen hoch.
- Putzen Sie Gemüse und Obst nicht auf der Glaskeramikoberfläche, damit keine Sandkörner auf die Platte fallen und Kratzer verursachen könnten.
- Verwenden Sie die Kochplatte nicht als Abiageplatz; lagern Sie insbesondere kein brennbares Material, keine Kartons oder Plastikverpackungen auf der Kochplatte. Gegenstände aus Zinn, Zinn oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder eine leere Espressomaschine) können auf den heißen Kochfeldern schmelzen und Schäden verursachen.

- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Nahrungsmittel oder Säfte auf die Kochfelder gelangen. Andernfalls kann die Oberfläche der Glaskeramikplatte beschädigt werden. Wischen Sie Übergekochtes sofort ab, so lange es noch heiß ist.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Brennergestell.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich feuchte Tücher zur Reinigung des Gerätes. Spritzen Sie das Gerät niemals ab und verwenden Sie keine Dampfstrahler

Vorschriftsmäßige Entsorgung:

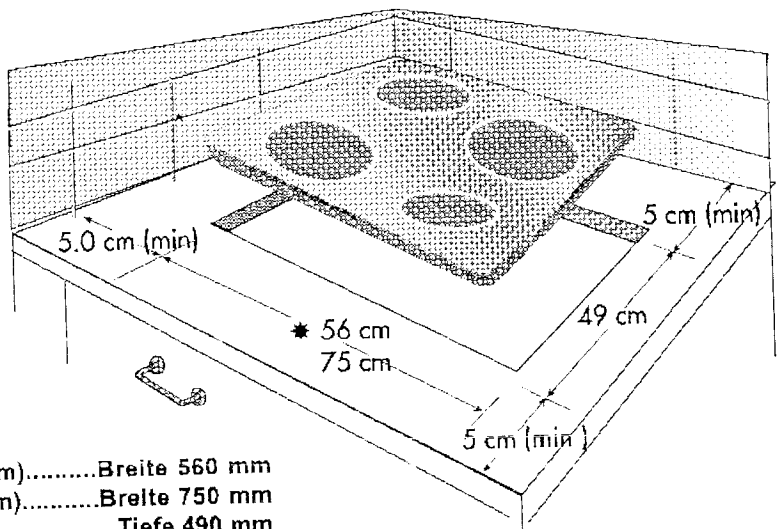
- Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und bringen Sie es zu einer geeigneten Entsorgungsstelle in Ihrer Nähe. Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.
- Permanent an das Netz angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen von einem Elektriker abgeklemmt werden, ehe Sie sie entsorgen können.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

Montage der integrierten Kochmulde

Die integrierte Kochmulde ist für den Einbau in eine Tischplatte vorgesehen. Der Einbau darf nur von einem speziell geschulten Techniker vorgenommen werden. Ein Elektriker muss das Gerät an das Netz anschließen. Dabei sind nicht nur die örtlichen Sicherheitsvorschriften, sondern auch die Anschlussvorschriften des örtlichen Stromversorgers zu beachten. Es ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen (Schalter mit Erdungsleitung, Hauptschalter). Der Abstand von einer hohen Seitenwand zur Aussparung muss mindestens 50 mm betragen. Unterhalb der Kochmulde dürfen nur belüftete Öfen eingebaut werden.

Abmessungen - Technische Daten der Kochmulde

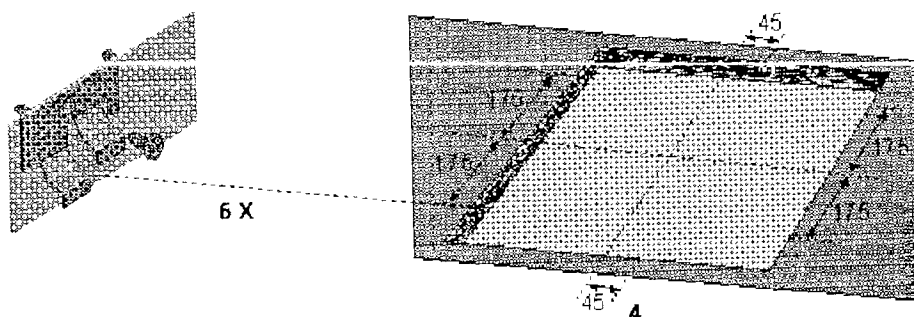
Betriebsspannung 230V 2N ~ 50Hz



Abmessungen der Einbauöffnung (60 cm).....Breite 560 mm
 Abmessungen der Einbauöffnung (80 cm).....Breite 750 mm
 Tiefe 490 mm

Maximaler Platzbedarf
 unter der Arbeitsfläche 55 mm

Installation des Blattfedersystems



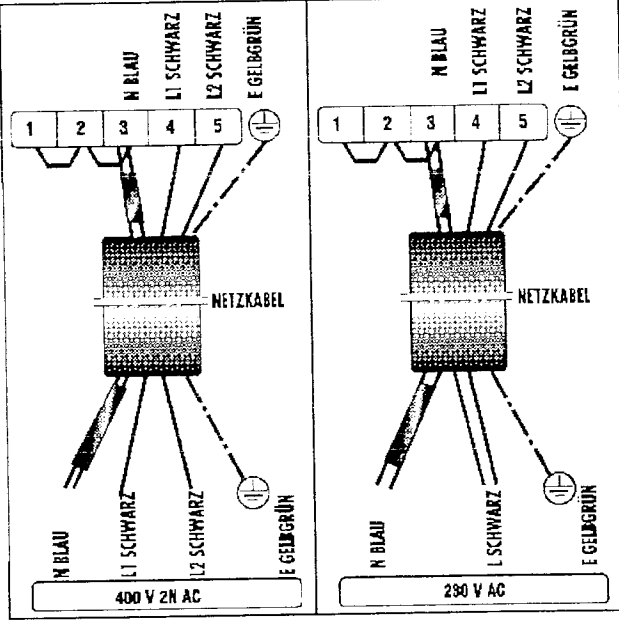
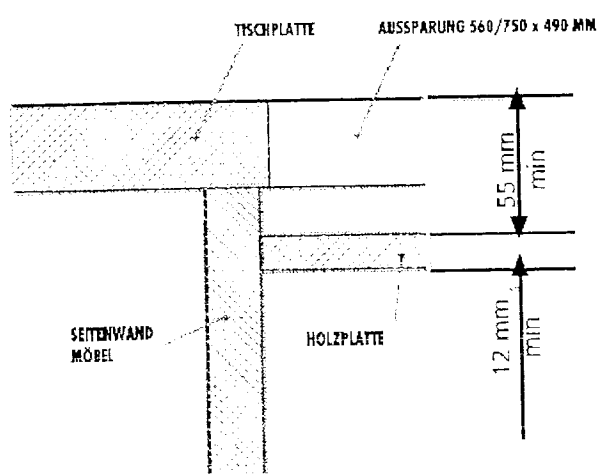
alls die Unterseite des Gerätes zugänglich ist, z. B. weil es über einer Schublade eingebaut wird, muss eine Holzplatte angebracht werden.

Elektrische Anschlüsse

dem mitgelieferten Originalkabel oder einem technisch gleichwertigen Kabel des Typs H05BBF 5G1.5 angeschlossen werden.

Wichtig! Das Kabel mit der gelbgrünen Isolierung darf nur an einer mit \oplus oder \ominus markierten Klemme angeschlossen werden.

achten Sie beim Anschluss darauf, dass das Anschlusskabel nicht mit heißen Teilen oder Abdeckungen in Berührung kommt.



Ihr Gerät

Die Kochfelder sind durch Markierungen auf der Glaskeramikplatte gekennzeichnet.

60cm			MKN 5210	MKN 5150	MKN 5400	MKN 5310	MKN 5311
WATT	DIA	FORM	MKN 5420	MKN 5350		MKN 5410	MKN 5411
2200/750	210/120	ZWEIKREIS					
1200	140	SINGLE	1		1	1	1
1500	160	SINGLE		1	1	1	1
2000/1100	140/240	AUSZIEHBARER GRILL					1
2000/1100	140/250	AUSZ	1				
2400/1500	170/265	AUSZ					1
1800	180	SINGLE			1	1	1
2300	210	SINGLE			1		
1700/700	180/120	ZWEIKREIS	1	1			
2300/800/800	210/175/120	DREIKREIS		1			
110_80	260X170	SINGLE					

80cm			MKX 5210	MKX 5350	MKX 5211
WATT	DIA	FORM	MKX 5420	MKX 5450	MKX 5421
2200/750	210/120	ZWEIKREIS	1		1
1200	140	SINGLE		1	
1500	160	SINGLE		1	1
2000/1100	140/240	AUSZIEHBARER GRILL			1
2000/1100	140/250	AUSZ			
2400/1500	170/265	AUSZ	1		
1800	180	SINGLE	1	1	1
2300	210	SINGLE			
1700/700	180/120	ZWEIKREIS			
2300/800/800	210/175/120	DREIKREIS		1	
110_80	260X170	SINGLE			

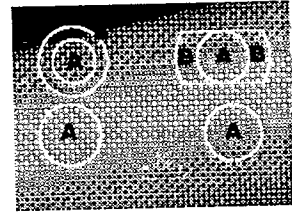
Grillzone

individuelle Beheizung der Kochfelder

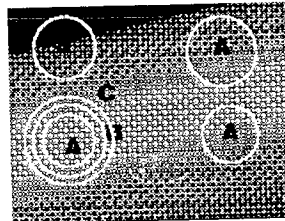
A, oder

A und B gemeinsam, oder

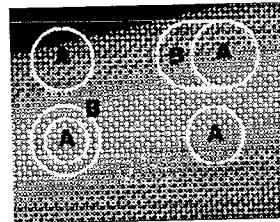
A und B und C gemeinsam



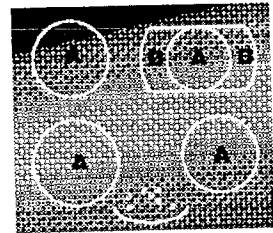
MKX 5211 / MKX 5421



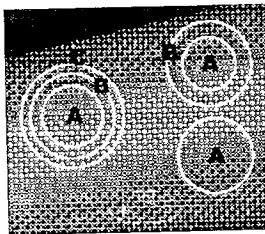
MKX 5350 / MKX 5450



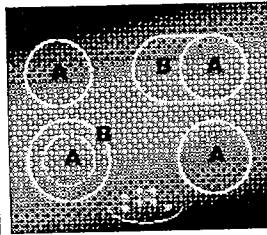
MKX 5210 / MKX 5420



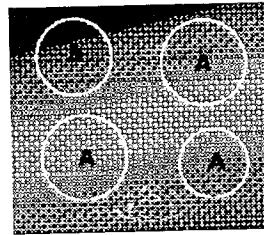
MKN 5311 / MKN 5411



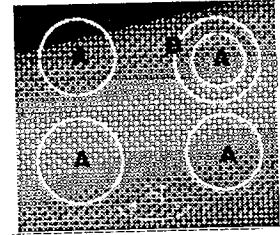
MKN 5150 / MKN 5350



MKN 5210 / MKN 5420

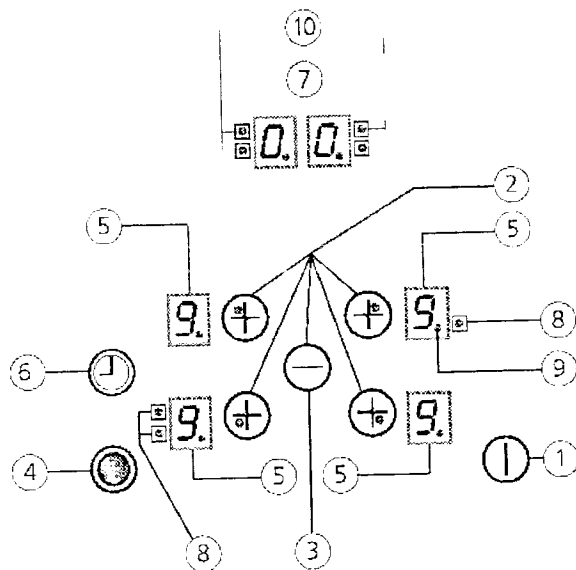


MKN 5400



MKN 5310 / MKN 5410

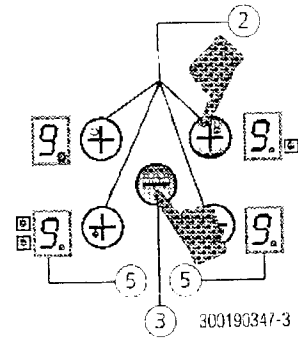
Kontrollelemente und Anzeigen



1. Ein-Taste
2. Erhöhung der eingestellten Heizleistung mit Kochfeldauswahltaste
3. Verminderung der eingestellten Heizleistung
4. Taste für Zweifach- und Dreifachelement
5. Kochstufenanzeige mit Mehrkreis-LED
6. Timer-Auswahltaste
7. Timer-Display
8. Eine LED bedeutet Zweikreis-Kochfeld, zwei LEDs bedeuten Dreikreis-Kochfeld
9. Das ausgewählte Kochfeld wird durch einen Punkt angezeigt
10. LED zum Kochfeld

Die Kochmulde ausschalten

- Der gewünschte Brenner muss ausgewählt sein **(2)**.
Der Punkt **(9)** des betreffenden Brenners muss leuchten.
- Die Minustaste **(3)** drücken, bis die Leistungsstufe "0" erreicht ist.
Der Brenner schaltet sich nach 3 Sekunden automatisch aus.



Schnelles Abschalten:

- Der gewünschte Brenner muss ausgewählt sein.
Der Punkt **(9)** des betreffenden Brenners muss leuchten.
- Durch gleichzeitiges Drücken der Plus- und Minustaste (2/3) wird der Brenner schnell ausgeschaltet.

Restwärme-Anzeige

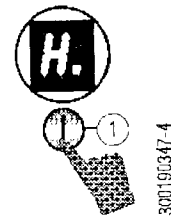
In der Leistungsstufen-Anzeige eines abgeschalteten Brenners erscheint ein "H" (Restwärme), falls die betreffende Oberfläche noch über 60° C warm ist.

Eine "0" zeigt an, dass die Temperatur unter 60°C liegt.

Schalten Sie den Brenner am Ende der Kochzeit rechtzeitig ab, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie Energie.



Falls die Spannungsversorgung länger als 0,3 Sekunden unterbrochen ist, erscheint, selbst wenn die Temperatur über 60 °C liegt, in der Anzeige kein "H".



Das Gerät ausschalten:

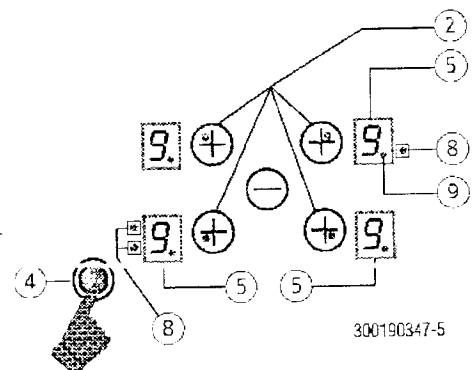
Das Gerät kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem man die Ein-Aus-Taste **(1)** drückt.

Zweikreis-Brenner

Der Zweikreis-Brenner gibt Ihnen die Möglichkeit, je nach Modell, nur den inneren Kreis zu verwenden und den äußeren Kreis nach Bedarf zuzuschalten.

Den Zweikreis-Brenner dazuschalten

- Der gewünschte Brenner muss ausgewählt sein **(2)**. Der Punkt «9» des betreffenden Brenners muss leuchten.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe «1-9».
- Schalten Sie den zweiten Heizkreis mit der Zweifachbrenner-Taste **(4)** dazu. Wenn die Kontrolllampe **(8)** aufleuchtet, ist der äußere Kreis dazugeschaltet.



Den Zweifachkreisbrenner ausschalten

- Der gewünschte Brenner muss ausgewählt sein. Der Punkt **(9)** des betreffenden Brenners muss leuchten.
- Aktivieren Sie die Kochfeld-Taste **(4)**. Die Kontrolllampe **(8)** geht aus, wenn der äußere Kreis abgeschaltet ist.

Das Gerät oder die Kochfelder sperren

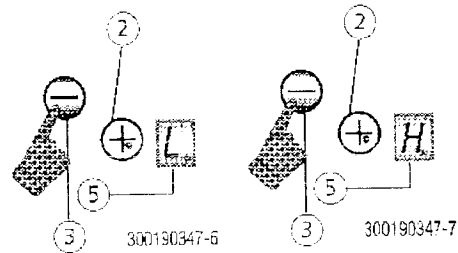
- Kindersicherung:

Sperrern:

Die Kindersicherung kann nach dem Ausschalten des Gerätes aktiviert werden.

Zum Einschalten der Kindersicherung betätigen Sie die Taste des rechten vorderen Kochfeldes (FR)- und die - Minustaste (3) gleichzeitig und drücken dann noch einmal auf die Kochfeldauswahltaste (FR-2). In der Anzeige erscheint ein "L" (LOCKED), d. h. die Kindersicherung ist eingeschaltet. Falls ein Kochfeld noch warm ist, erscheinen "L" und "H" abwechselnd in der Anzeige.

Die Eingabe muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen und man darf keine andere als die angegebene Taste betätigen. Andernfalls wird die Eingabe als unvollständig erkannt und abgebrochen.



Das Bediensystem bleibt gesperrt, bis man es wieder freigibt, selbst wenn das Gerät inzwischen ein und ausgeschaltet wird. Selbst durch das Abziehen des Netzsteckers wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.

Kindersicherung aufheben:

Zum Aufheben der Kindersicherung drücken Sie gleichzeitig die Kochfeldauswahl (FR-2) und die - Minustaste (3). Das "L" (für LOCKED) in der Anzeige erlischt. Alle Kochfelder zeigen wieder eine "0" mit einem blinkenden Punkt. Falls ein Kochfeld noch warm ist, erscheint statt der "0" ein "H". Nach dem Abschalten des Gerätes wird die Kindersicherung wieder aktiviert.

Die Eingabe muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen und man darf keine andere als die angegebene Taste betätigen. Andernfalls wird die Eingabe als unvollständig erkannt und abgebrochen. Es kann keine weitere Eingabe mehr vorgenommen werden. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät

aus und wiederholen Sie anschließend ihre Eingabe.

Um die Freigabe abubrechen:

Die Kindersicherung kann nach dem Einschalten des Gerätes deaktiviert werden. Zum Ausschalten der Kindersicherung betätigen Sie die Kochfeldauswahltaste (FR-2) und die - Minustaste (3) gleichzeitig und drücken dann noch einmal auf die Minustaste. Wenn Sie diese Schritte in der korrekten Reihenfolge und innerhalb von 10 Sekunden ausführen, wird die Kindersicherung aufgehoben und das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Andernfalls wird die Eingabe als unvollständig erkannt, das Gerät bleibt gesperrt und schaltet nach 20 Sekunden ab.

Falls das Gerät an der Ein-/Aus-Taste wieder eingeschaltet wird, erscheint in allen Anzeigen eine "0", die Punkte blinken und das Gerät ist bereit. Falls ein Kochfeld noch warm ist, erscheinen "0" und "H" abwechselnd in der Anzeige.

Sicherheitsabschaltung

Ein oder mehrere Felder, die aus Versehen eingeschaltet bleiben, werden nach einer gewissen Zeit automatisch deaktiviert.

Leistungsstufe	Maximale Einschaltzeit in Stunden
1,2	6
3,4	5
5	4
6,7,8,9	1,5

Ein "H" in der Anzeige zeigt an, dass die Sicherheitsabschaltung ausgelöst hat.

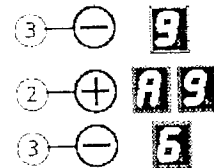
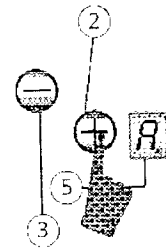
Um die maximale Einschaltzeit der einzelnen Kochfelder zurückzusetzen, drücken Sie entweder die Auswahltaste oder die +/- Taste des betreffenden Kochfeldes. Falls für ein Kochfeld der Timer aktiviert wurde, erscheint in der Anzeige die eingestellte Zeit. Sie gilt dann als maximale Einschaltdauer. Sobald man den Timer von Hand deaktiviert, ist die Sicherheitsabschaltung wieder gültig.

Schnellkochfunktion

Diese Funktion ist eine große Hilfe beim Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht mehr neben dem Herd stehen. Der Brenner wird automatisch voll aufgeheizt und schaltet dann rechtzeitig (siehe Tabelle) auf die von Ihnen eingestellte Leistungsstufe zurück.

Schnellkochfunktion einschalten

1. Die Kochfeldwahltaste **(2)** des gewünschten Kochfeldes drücken.
2. Die Leistungsstufe «**9**» mit der Minustaste **(3)** einstellen. Anschließend die Leistungsstufe "A" "0" mit der Plusstaste **(2)** einstellen. Dann mit der Minustaste **(3)** die gewünschte Kochstufe einstellen, z. B. 6. Während die Schnellkochfunktion aktiv ist, wechselt die Anzeige zwischen A und 6.

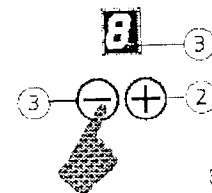


300190347-8

Leistungsstufe	Schnellkochfunktion Zeitdauer in Minuten
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	0,2

Beispiel:

Sie wählen die Leistungsstufe neun und aktivieren die Schnellkochfunktion mit der Plusstaste (9 wird angezeigt). Anschließend stellen Sie mit der Minustaste die Kochstufe 6 ein. Bei dieser Einstellung wird das Kochfeld 2,5 Minuten lang auf Stufe 9 vorgeheizt. Die Anzeige wechselt zwischen A und 6; anschließend schaltet sie zurück auf Kochstufe 6.



300190347-9

Schnellkochfunktion ausschalten

Sobald in der Kochstufenanzeige «A» erscheint:

1. Das gewünschte Kochfeld auswählen.
Der Punkt **(9)** des betreffenden Kochfeldes muss leuchten.
2. 10 Sekunden nach Aktivierung der Schnellkochfunktion kann man die Schnellkochfunktion ausschalten, indem man die Minustaste drückt **(3)**.

Timer

Diese Funktion ist eine große Hilfe beim Kochen. Sie müssen nicht mehr während des ganzen Kochvorgangs am Herd stehen, denn das Kochfeld schaltet sich nach der vorgegebenen Zeit automatisch ab.

Falls kein Kochfeld ausgewählt ist, kann der Timer als Kurzzeitalarm verwendet werden (siehe Abschnitt "Timer als Kurzzeitalarm").

Den Timer einschalten

1. Das gewünschte Kochfeld muss ausgewählt sein.

Der Punkt (9) des betreffenden Kochfeldes muss leuchten.

2. Eine Kochstufe zwischen 1 und 9 einstellen.

3. Die Timer-Taste (6) drücken.

Die Timer-Anzeige (7) zeigt jetzt «00». Die Timer-Taste erhöht die Zeit.

4. Die gewünschte Kochzeit (01 bis 99 Minuten) mit der Minustaste (6/3) eingeben.

Der Timer beginnt automatisch zu zählen.

Die Kontrolllampe (10) des Kochfeldes, für welches der Timer eingestellt wurde, leuchtet auf.

Für eine schnellere Eingabe der Kochzeit halten Sie die Plus- oder Minustaste gedrückt (6/3)

Es kann immer nur ein Kochfeld mit dem Timer programmiert werden.

Die eingestellte Kochzeit ändern

Eine bereits eingestellte Kochzeit lässt sich jederzeit ändern.

1. Die Timer-Taste (6) drücken.
2. Die neue Kochzeit mit der Plus- oder Minustaste (6/3) einstellen.

Für eine schnellere Eingabe der Kochzeit halten Sie die Plus- oder Minustaste gedrückt (6/3)

Den Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit ertönt ein einminütiger Signalton.

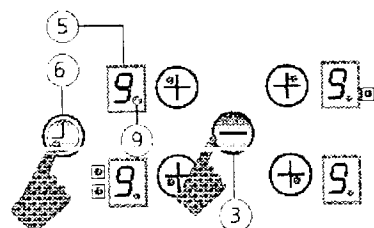
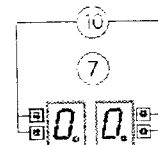
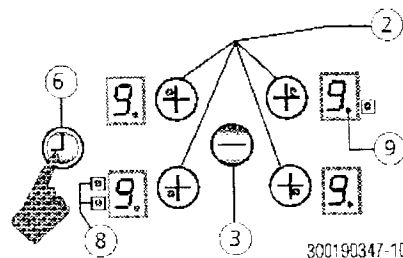
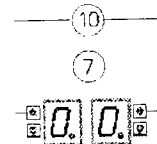
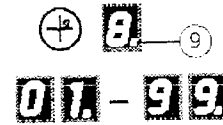
Drücken Sie eine beliebige Taste um den Signalton vorzeitig auszuschalten. Das Kochfeld ist jetzt deaktiviert.

Den Timer vorzeitig ausschalten:

1. Das betreffende Kochfeld muss ausgewählt sein. Der Punkt (9) dieses Kochfeldes muss leuchten. Die Timer-Taste (6) drücken.
2. Die Minustaste (3) drücken, bis "00" erscheint. Der Timer ist jetzt ausgeschaltet. Das Kochfeld bleibt an, bis Sie es von Hand ausschalten.

Schnellabschaltung der Kochfelder:

1. Das gewünschte Kochfeld muss ausgewählt sein. Der Punkt (9) dieses Kochfeldes muss leuchten.
2. Durch gleichzeitiges Betätigen der Minustaste und des Timers (6/3) wird das Kochfeld ausgeschaltet.



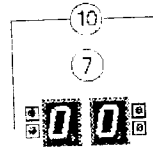
Timer als Kurzzeitalarm

Der Timer kann auch als Kurzzeitalarm verwendet werden, wenn er nicht gerade für ein Kochfeld programmiert ist.

Den Kurzzeitalarm einstellen

Bei ausgeschaltetem Gerät:

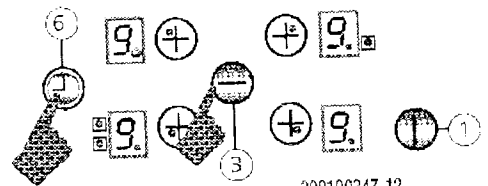
1. Die Ein-/Aus-Taste **(1)** drücken.
2. Die Timer-Taste **(6)** drücken.
3. Die gewünschte Zeit mit der Plus- oder Minustaste **(6/3)** eingeben.



Bei eingeschaltetem Gerät und Brennern:

1. Das Kochfeld, dessen Punkt gerade blinkt, wird durch die nochmalige Aktivierung des Timers gelöscht. Der Punkt erlischt.
2. Die Timer-Taste **(6)** drücken.
3. Die gewünschte Zeit mit der Plus- oder Minustaste **(6/3)** eingeben.

Wählen Sie wieder den gewünschten Brenner aus. Der Punkt in der Timer-Anzeige erlischt.

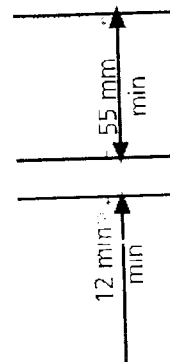


Den Kurzzeitalarm ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein einminütiger Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste um den Signalton vorzeitig auszuschalten.

Den Kurzzeitalarm vorzeitig abschalten:

1. Die Timer-Taste **(6)** drücken.
2. Die Minus-Taste **(3)** drücken, bis «00» erscheint.
Der Timer ist jetzt abgeschaltet.
Durch gleichzeitiges Drücken der Plus- und Minustaste **(6/3)** wird der Kurzzeitalarm schnell ausgeschaltet.



Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldungen

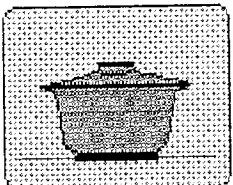
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
ER03 & Dauerton	Permanente Betätigung einer Taste; die Steuerung schaltet nach 10 Sekunden ab	Wasser oder Kochutensilien auf dem Glas über der Steuerung	Reinigung der Arbeitsfläche
ER21	Die Steuerung schaltet wegen Überhitzung ab, um eine Beschädigung der Elektronik zu vermeiden	Standardalgorithmus erreicht Grenzwert bei Überhitzung. Die Umgebungstemperatur der Elektronik ist immer noch zu hoch.	Abkühlen lassen. Hitzeschutz der Steuerung kontrollieren.
ER22	Falscher Tastenwert. Die Steuerung schaltet nach 3,7 bis 7,5 Sekunden ab	Kurzschluss oder Unterbrechung im Bereich der Tastenwerte	Steuerung austauschen
ER25	Die sekundäre Spannung des Netzteils ist zu hoch (Primär > 300 V). Die Steuerung schaltet nach einer Sekunde ab, ein Dauerton ertönt	Steuerung falsch angeschlossen.	An die richtige Netzspannung anschließen
ER36	NTC-Wert nicht im zulässigen Bereich (Wert < 200mV oder > 4,9V); die Steuerung schaltet ab	Kurzschlussabschaltung bei NTC	Steuerung austauschen
ER40	Die sekundäre Betriebsspannung ist mind. 5 s zu niedrig, lt. identifizierter Unterspannung (1,8V < U _{Netz} < 2,9V)	Primär-PTC zu heiß	Die Steuerung vom Netz trennen

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

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

Änderungen vorbehalten!

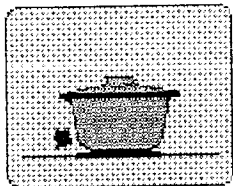
Pflege und Wartung



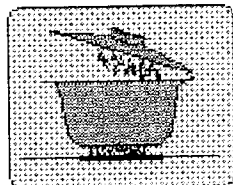
Kochgeschirr

Folgendes Kochgeschirr ist für Glaskeramik-Kochplatten geeignet:

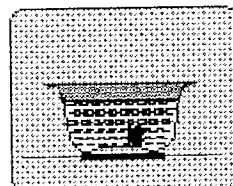
- **Elektrogeschirr mit stabilem Boden.** Der Boden muss **mindestens 2,5 mm** dick sein und aus mehreren Schichten bestehen. Die äußere Schicht sollte am besten aus Chrom-Nickel-Stahl bestehen.



- **Der Boden von Elektrogeschirr ist im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt.** Diese Wölbung verschwindet, sobald der Topf erhitzt wird, so dass der Topf einen exzellenten Kontakt zum Brenner hat. Keinesfalls darf das Kochgeschirr auf dem Brenner wackeln.



- **Stellen Sie das Kochgeschirr genau auf die Kochfeldmarkierung.** Der Topf- oder Pfannenboden muss der Größe des Kochfeldes genau entsprechen. So vermeidet man Überhitzung und Energieverschwendung, und Übergekochtes klebt nicht an.



- **Der Boden des Kochgeschirrs sollte keine scharfen Ecken oder Kanten haben, um Kratzer in der Oberfläche und im Dekor zu vermeiden.**

- Kochgeschirr mit Böden aus Aluminium oder Aluminiumlegierungen kann unschöne Spuren hinterlassen.

- Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr, das speziell für Glaskeramikflächen geeignet ist.

DB00546-00-1

Reinigung



Bei der Reinigung des Bedienfeldes kann es passieren, dass man aus Versehen eine Taste drückt und ein Kochfeld einschaltet. Versichern Sie sich deshalb nach der Reinigung, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind.

Reinigen sie die Kochplatte regelmäßig, denn bereits eingebrannte Verunreinigungen lassen sich nur noch schwer entfernen.

Kleinere Verunreinigungen lassen sich mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel entfernen. Bei hartnäckigen Flecken (z. B. von Suppen, Soßen, Kratzspuren usw.) gibt man mit einem sauberen Tuch oder einem Schwamm etwas Reinigungsmittel auf die handwarme Kochfläche. Kurz einwirken lassen und den Flecken anschließend durch Scheuern entfernen.

Eventuell ist es notwendig, etwas kräftiger zu schrubben. Mit den richtigen Reinigungs- und Pflegemitteln besteht jedoch keine Gefahr, dass die Glasoberfläche beschädigt wird.

Wichtig:

Niemals ätzende, abrasiv oder scheuernd wirkende Reinigungsmittel oder Utensilien benutzen!
Speziell für Glaskeramikflächen geeignete Scheuerschwämme dürfen dagegen verwendet werden

Geeignete Reinigungsmittel sind z. B.:

- Cif Super Reiniger, Sidolin Chrom, WK Top

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel mit Schutzwirkung sind zum Beispiel:

- Cera fix, Collo profi
Es empfiehlt sich die Verwendung eines Mittels mit Schutzwirkung. Sie bilden einen Schutzfilm, der die Glaskeramikfläche vor hartnäckigen Verschmutzungen und einer Beschädigung des Dekors schützt.

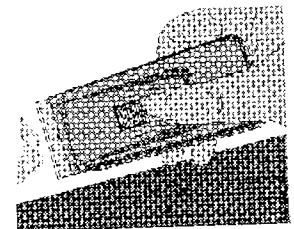
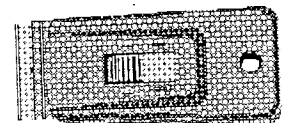
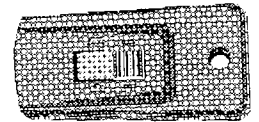
Reste von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Lebensmitteln lassen sich warm oder kalt entfernen. Am besten ist hierfür ein spezieller Kratzer geeignet, den Sie in jedem Fachgeschäft kaufen können. Setzen Sie den Kratzer flach an, um die Glaskeramikfläche nicht zu verkratzen. Verwenden Sie niemals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

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

Beschädigungen

Das Dekor und die Glaskeramikfläche können durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden. Das Glas erscheint in solchen Bereichen dunkler und die Verfärbung lässt sich nicht entfernen. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Anschlusskabel, das bei unserem Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.

Bei Rissen oder Sprüngen in der Glaskeramikfläche, die z. B. aus einer extremen mechanischen Belastung herrühren, das Gerät sofort außer Betrieb nehmen! Ausschalten und vom Netz trennen. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Kundendienstabteilung. Schäden dieser Art sind durch die Garantie nicht abgedeckt. Es empfiehlt sich daher, eine Glasversicherung oder eine entsprechende Versicherung für die Glaskeramikplatte abzuschließen.



Kundendienst

Bitte halten Sie, wenn Sie unseren Kundendienst wegen einer Störung oder einer Ersatzteilbestellung kontaktieren, die Ident.-Nummer Ihres Gerätes und die genaue Gerätebezeichnung parat. Die entsprechenden Informationen finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes oder auf Seite 1 dieser Bedienungsanleitung.

Bitte prüfen Sie folgende Punkte, ehe Sie unseren Kundendienst anrufen:

- ist Netzspannung vorhanden (ist die Sicherung intakt oder hat der Sicherungsautomat geschaltet?)
- wurde das Gerät vorschriftsmäßig in Betrieb genommen
- ist das Kochgeschirr in Ordnung

GARANTIEBEINGUNGEN

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir hoffen, dass diese Bedienungsanleitung all Ihre Fragen beantwortet hat.

Falls nicht, rufen Sie uns bitte unter der unten genannten Telefonnummer an.

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

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

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

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

Das Datum des Kaufbelegs gilt als Beginndatum der Garantiefrist.