



Instruction Manual For Ceramic Hob

ENGLISH

Instruction Manual / Mode d'emploi

FRENCH

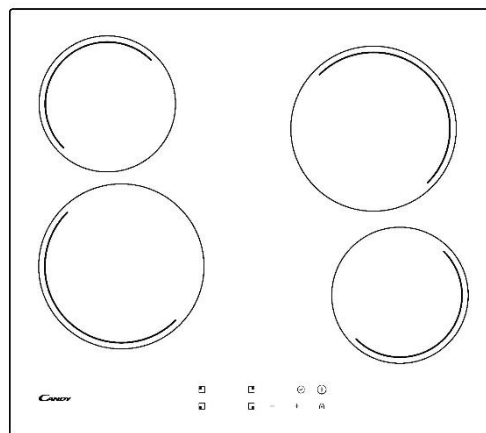
Bedienungsanleitung für Ceramikkochfeld

DEUTSCH

Instructiehandleiding voor de keramische kookplaat

NEDERLANDS

MODEL: CH64CCTT/1



Thank you for purchasing the CANDY ceramic hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the

appliance.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can

- scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
 - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

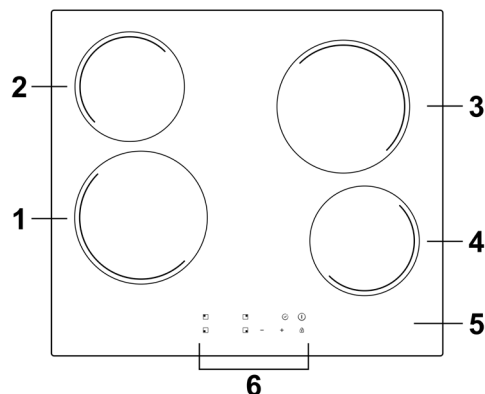
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

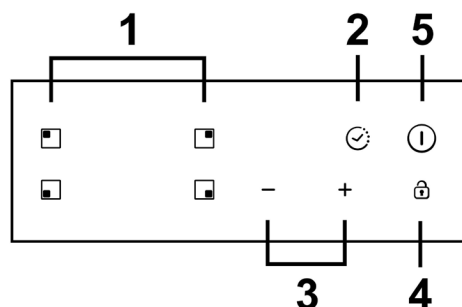
Product Overview

Top View



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

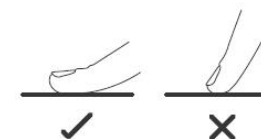
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

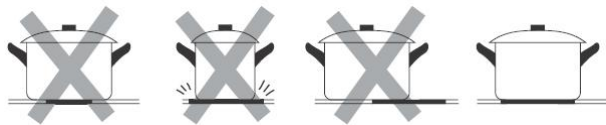


Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



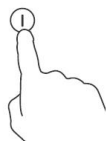
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



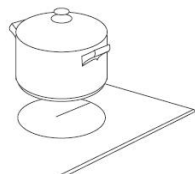
Using your Ceramic Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.
• If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
• You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

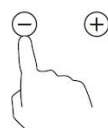
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.



EN-11

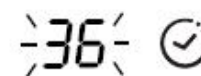
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



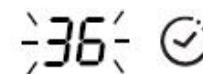
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and



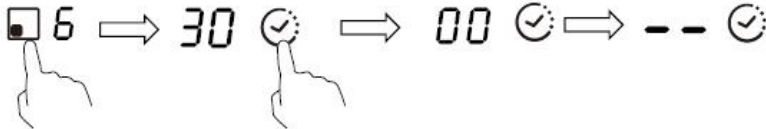
EN-12

the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".

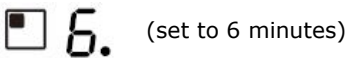


 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

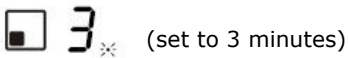
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

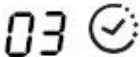
NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.
If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

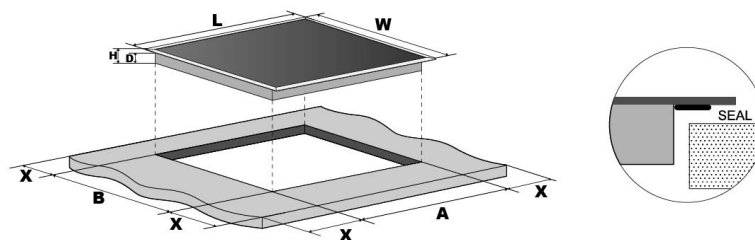
Cooking Hob	CH64CCTT/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	5490-6533W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X52
Built-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

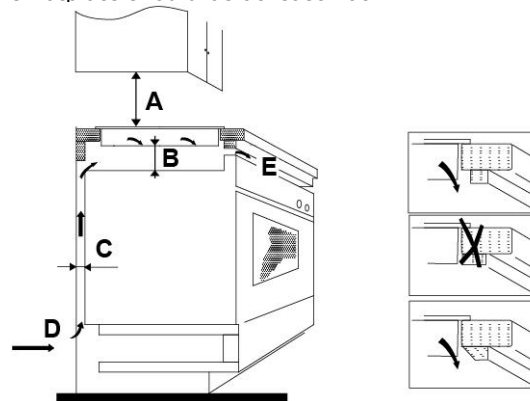


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Before you install the hob, make sure that

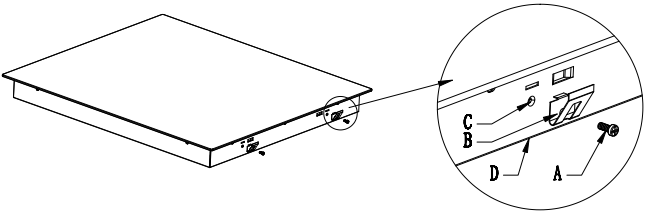
- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

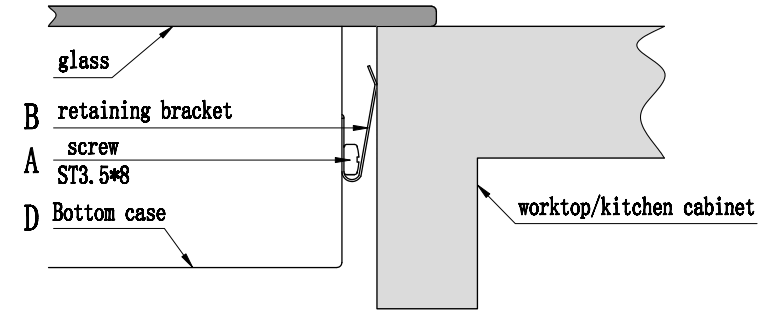
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

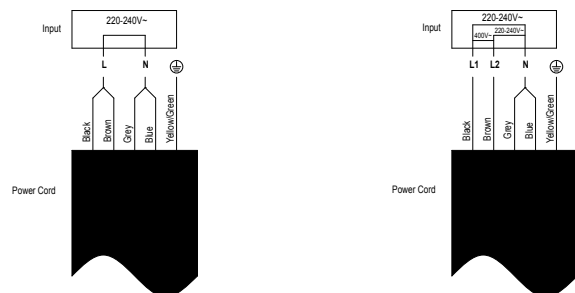


Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification			CH64CCTT/1	
Type of hob:			Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones		4	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones		X	
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	16,5	cm
	Rear central	Ø	-	cm
	Rear right	Ø	20,0	cm
	Central left	Ø	-	cm
	Central central	Ø	-	cm
	Central right	Ø	-	cm
	Front left	Ø	20,0	cm
	Front central	Ø	-	cm
	Front right	Ø	16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	-	cm
	Rear central	L W	-	cm
	Rear right	L W	-	cm
	Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	188,0	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	188,0	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	187,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être

placé sur cet appareil, à aucun moment.

- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. • En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité

électromagnétique.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

Risque de coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles).
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de

l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.

Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Nous vous félicitons de votre choix de la plaque de cuisson en Vitrocéramique.

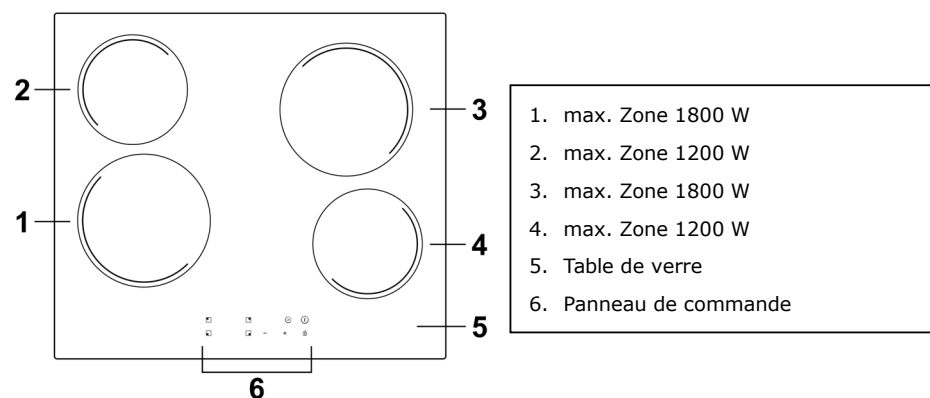
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

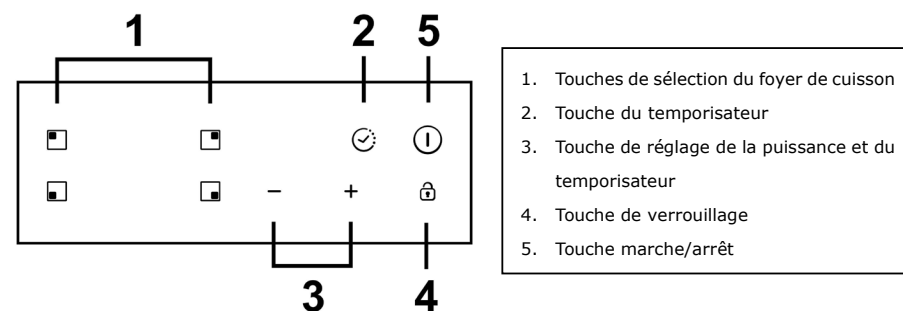
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



Panneau de commande



Information produit

La table de cuisson en vitrocéramique peut répondre à différents types de demandes en matière de cuisine grâce au chauffage par résistance et à la sélection de nombreux niveaux de puissance : le choix vraiment optimal pour les familles modernes.

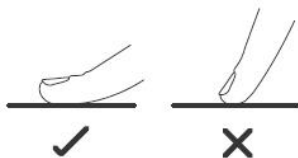
La table de cuisson en vitrocéramique s'adapte à vos besoins grâce à son design personnalisé. Les performances de cette table de cuisson faciliteront votre vie en cuisine et vous permettra de profiter pleinement du plaisir de la vie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson en Vitrocéramique

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson en Vitrocéramique .

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



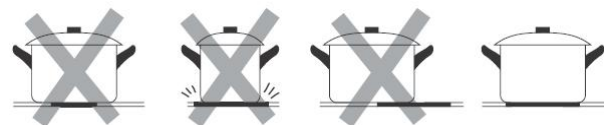
Choisir une bonne batterie de cuisine

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



FR-8

Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur le foyer de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en Vitrocéramique - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Utilisation de votre plaque de cuisson en

Vitrocéramique

Comme commencer la cuisson

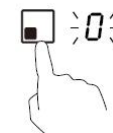
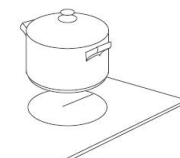
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.

2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

• Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.

3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



FR-9

4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».

a. Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.

b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si la touche clignote en alternance avec l'indication du réglage de puissance

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé la casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

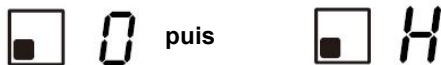
Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglera directement sur « 0 ».

Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche marche/arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson en Vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Avertissement de chaleur résiduelle

Après un long cycle de cuisson, lorsque la table est éteinte vous verrez apparaître un « H » qui indique que la table est encore chaude et qui indique donc de ne pas s'approcher.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson en Vitrocéramique. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil.

Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de foyer de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.

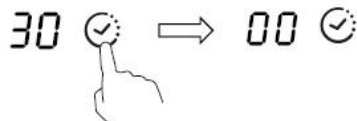


3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

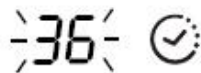
Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

4. Supprimez la durée en appuyant sur le temporisateur et « 00 » s'affiche sur la touche de la minuterie.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignotera pendant 5 secondes.



6. L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de temporisation affiche « - - » quand le temps réglé est écoulé.



Réglage du temporisateur pour éteindre une zone de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)



2. Appuyez sur la touche du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



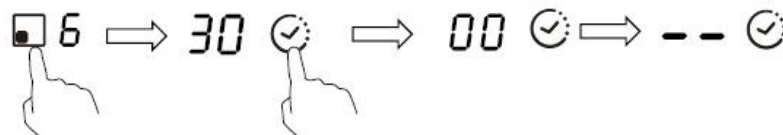
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

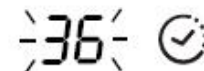
Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « - - ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'indicateur de temporisation clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».





Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

- Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.
(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.

 **6.** (Réglage à 6 minutes)

 **3** (Réglage à 3 minutes)

03 

- Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».

 **H**

REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	- Mettez la table de cuisson hors tension. - Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre chauffe encore (sans qu'il soit chaud !) - Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. - Mettez la table de cuisson sous tension.	- Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. - L'usage intensif d'éponges métalliques, de certains racleurs en nylon et de produits de nettoyage abrasifs peut érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.
Débordements d'eau bouillante, d'aliments et de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des foyers de cuisson : - Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. - Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. - Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. - Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ».	- Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les touches de commande	- Mettez la table de cuisson hors tension. - Absorbez le déversement - Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. - Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. - Mettez la table de cuisson sous tension.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson en Vitrocéramique ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la plaque de cuisson en Vitrocéramique est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson en Vitrocéramique » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

Spécifications techniques

Table de cuisson	CH64CCTT/1
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	5490-6533W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	590X520X52
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

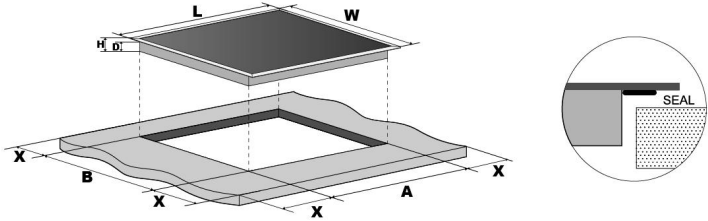
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les

conceptions sans préavis.

Installation

Choix du matériel d'installation

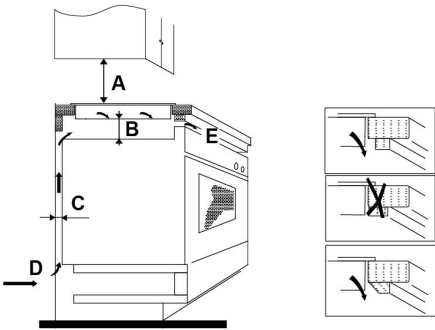
Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Assurez-vous que la plaque de cuisson en Vitrocéramique est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson en Vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous

 Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 10 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

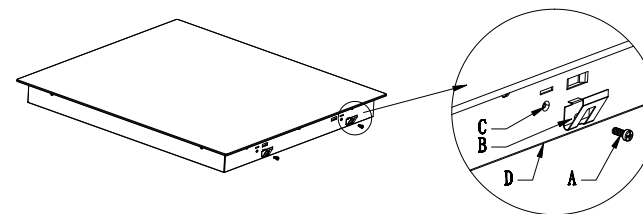
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

Avant d'installer les supports de fixation

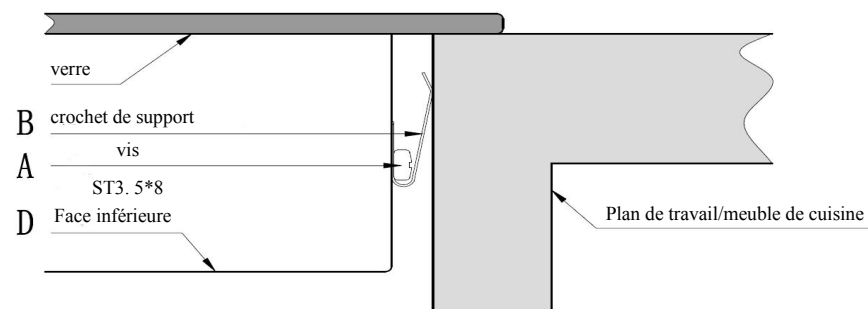
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure

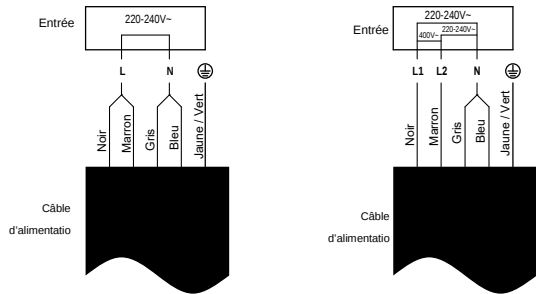


Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être montée sur les équipements de refroidissement, les lave-vaisselle / séchoirs.
3. La plaque de cuisson en Vitrocéramique doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de à vapeur pour le nettoyage de la table.
7. Cette céramique ne peut être connectée qu'à un système électrique indépendant ne dépassant pas 0,427ohm. Si nécessaire, veuillez consulter les autorités compétentes en matière d'indépendance de réseau électrique.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais de manière individualisée, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.



Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CH64CCTT/1	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction				
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante			X	
	plaques solides				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	Ø mm	16,5	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	20,0	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	-	cm
		Centre droite	Ø mm	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	20,0	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	16,5	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5mm près		Arrière gauche	L I	-	cm
		Arrière centre	L I	-	cm
		Arrière droite	L I	-	cm

	Centre gauche	L I	-	cm
	Centre centre	L I	-	cm
	Centre droite	L I	-	cm
	Avant gauche	L I	-	cm
	Avant centre	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	186,0	kWh
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	188,0	kWh
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	188,0	kWh
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	kWh
	Avant droite	Cuisson électrique CE	186,0	kWh
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	187,0	kWh
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances				
Conseils pour des économies d'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.				

Durch das Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umwelanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Das Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente).
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.

- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. Es ist ausschließlich für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen konzipiert, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen und in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen sowie im Bed-and-Breakfasts und fürs Catering.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Die Kochelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramik Kochfeldes.

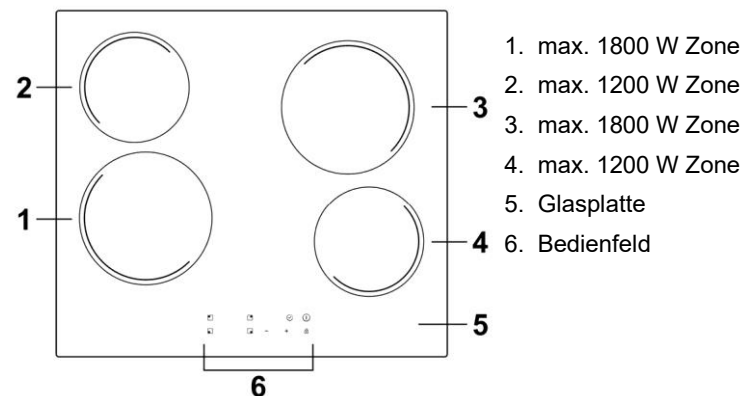
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

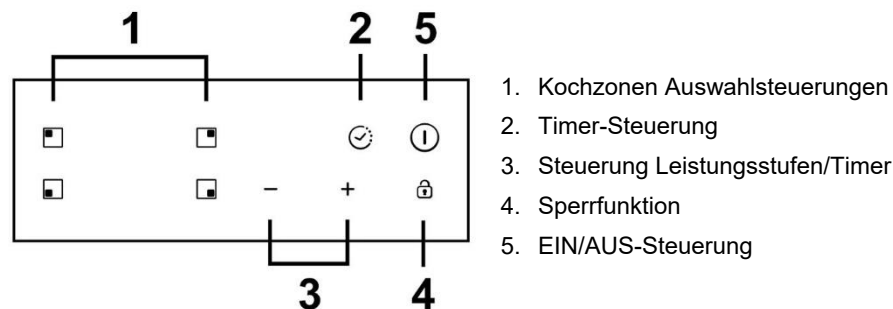
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produktübersicht

Ansicht von oben



Bedienfeld



Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen, wirklich die optimale Wahl für moderne Familien. Das Keramikfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Bevor Sie Ihr neues Keramikfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Keramikfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.

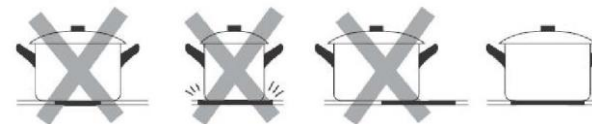


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



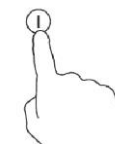
Heben Sie die Töpfe immer vom Keramikfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



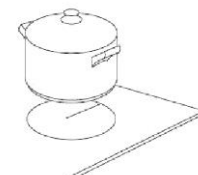
Kochen mit dem Keramikfeld

Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „- -“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
• Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Bei Berühren der Steuerung der Kochzonen-Auswahl blinkt die Anzeige neben der Taste.



4. Wählen Sie die Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.
• Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Keramikfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
• Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Kochzonen, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.
Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie die ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.

4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Keramikkochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-

Steuerung  gesperrt. Sie können das Keramikkochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Keramikkochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Keramikkochfeld automatisch den Betrieb.

Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Keramikkochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

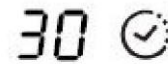
- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone oder mehrere nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

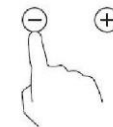
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben.

2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

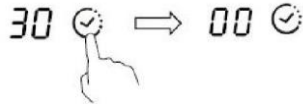
Hinweis: Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.



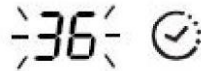
Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.



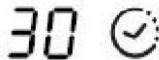
5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Zone Nr.1).
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

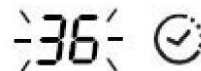


Hinweis: Timer-Taste „-“ oder „+“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

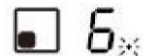
Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

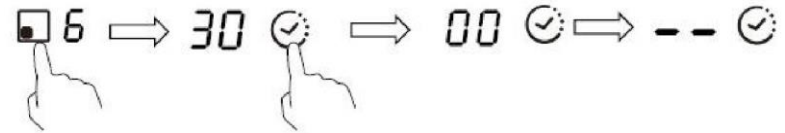
4. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



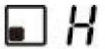
5. Um den Timer abubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „- -“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

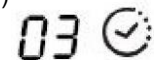


Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahl Taste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Pflege und Reinigung

Was?	Abhilfe	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die überschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.

Technische Merkmale

Kochfeld	CH64CCTT/1
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5490-6533 W
Abmessungen des Kochfelds LxBxH (mm)	590X520X52
Abmessungen für den Einbau AxB (mm)	560X490

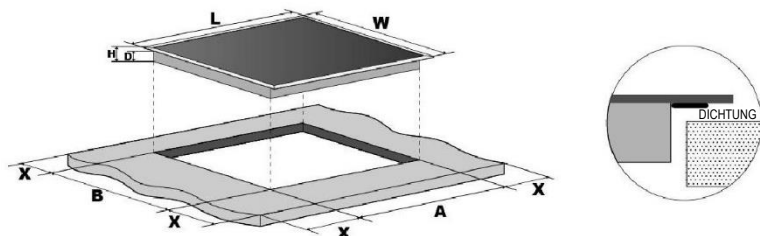
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Vorbereitung der Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

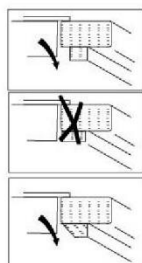
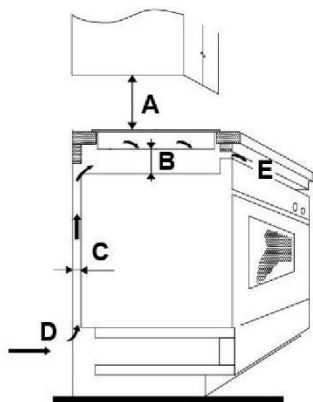


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 10 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

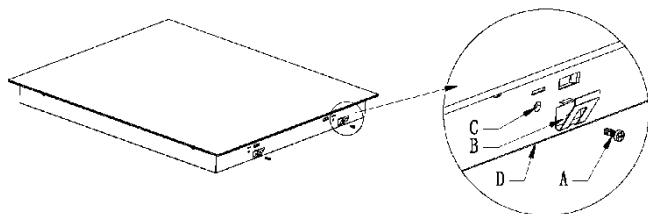
- die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht.
- wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

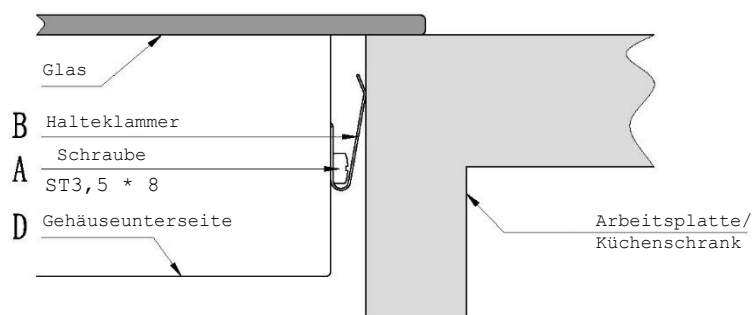
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb des Kochfeldes installiert wurde.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an. Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halteklammer	Schraubenloch	Boden

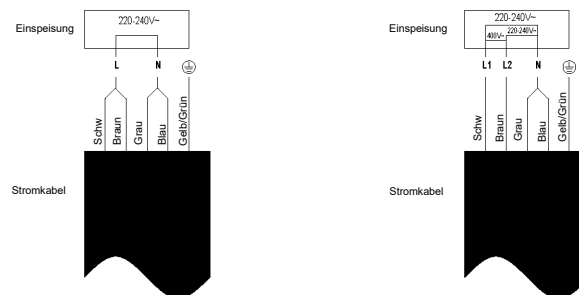


Vorsicht

1. Das Keramik Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Keramik Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Keramik Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.
7. Dieses Keramik Kochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
 - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CH64CCTT/1	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktions-kochzonen				
	Induktions-kochfelder				
	abstrahlende Kochzonen			X	
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch erhitze Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	Ø	16,5	cm
		Hinten in der Mitte	Ø	-	cm
		Hinten rechts	Ø	20,0	cm
		Mitte links	Ø	-	cm
		Zentral	Ø	-	cm
		Mitte rechts	Ø	-	cm
		Vorne links	Ø	20,0	cm
		Vordere Mitte	Ø	-	cm
		Vorne rechts	Ø	16,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitze Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm
		Zentral	L B	-	cm
		Mitte rechts	L B	-	cm
		Vorne links	L B	-	cm
		Vordere Mitte	L B	-	cm

	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	ECElectric cooking	188,0	Wh/kg
	Mitte links	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	ECElectric cooking	188,0	Wh/kg
	Vordere Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	ECElectric cooking	186,0	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECElectric hob	187,0	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps:				
- Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. - Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. - Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. - Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. - Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.				

Door het **CE**-merk op dit product te plaatsen, bevestigen we dat het voldoet aan alle relevante Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die van toepassing zijn in de wetgeving voor dit product.

Waarschuwingen voor de veiligheid

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de kookplaat gebruikt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.

- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.

- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsels of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen).

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens service-

vertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; en - bed-en-breakfastomgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.

- **Waarschuwing:** Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

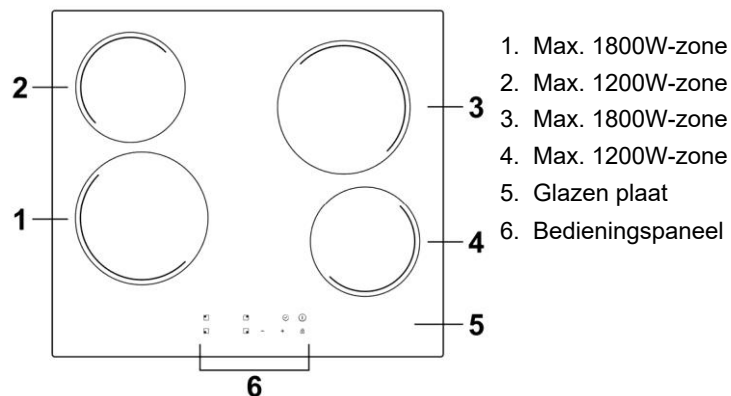
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.

Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.

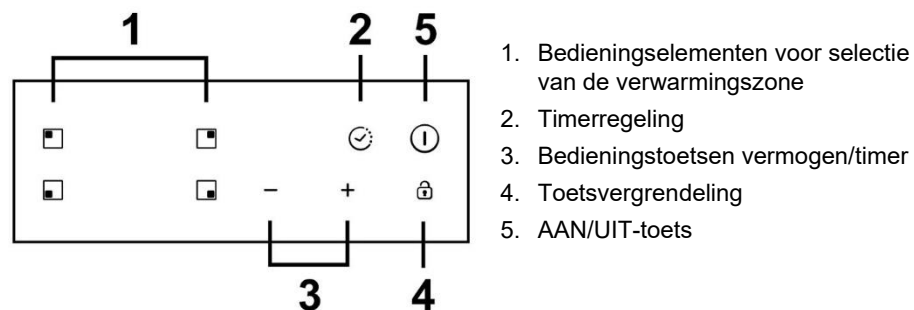
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Overzicht van het product

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel



Productinformatie

De keramische kookplaat met microcomputer kan voldoen aan verschillende soorten keukenvereisten door weerstandsdraadverwarming, door de microcomputer gestuurde bediening en selectie van meerdere soorten voeding; echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

De keramische kookplaat stelt de klant centraal en heeft een gepersonaliseerd ontwerp. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties, wat uw leven comfortabeler maakt en waardoor u optimaal van het leven kunt genieten.

Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw keramische kookplaat zitten.

De tiptoetsen gebruiken

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door een voorwerp (bijv., bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.

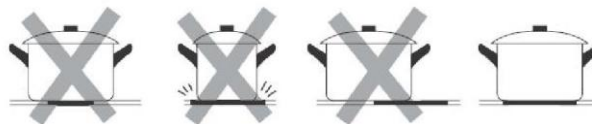


Het juiste kookgerei kiezen

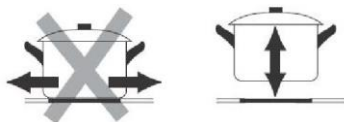
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat – niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



Uw keramische kookplaat gebruiken

Beginnen met koken

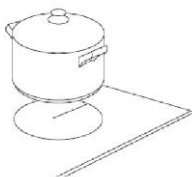
1. Raak de toets AAN/UIT aan.

Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle displays geven '-' of '- -' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan en een indicator naast de toets gaat knipperen.



4. Stel een vermogensniveau in door de '-' of '+' aan te raken.

- Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.



2. Zet de kookzone uit door de '-' aan te raken en omlaag te scrollen naar '0' of de toetsen '+' en '-' tegelijkertijd 1 seconde lang ingedrukt te houden; het vermogen wordt direct tot '0' verlaagd.

Zorg ervoor dat het aan/uit-display eerst '0' aangeeft en daarna 'H'.



3. Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.

4. Pas op voor hete oppervlakken

'H' geeft aan welke kookzone heet is. De 'H' zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.



De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

De bedieningselementen vergrendelen

Druk op de toets voor toetsvergrendeling. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat aan staat.
2. Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.
3. U kunt nu uw keramische kookplaat gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle

bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ①. U kunt de

keramische kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ①,

maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een bijgeleverde temperatuursensor kan de temperatuur in de keramische kookplaat controleren. Als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de keramische kookplaat automatisch.

Beveiliging tegen morsen

De bescherming tegen morsen is een beveiligingsfunctie. Deze schakelt de kookplaat automatisch uit binnen 10 seconden als het water naar het bedieningspaneel stroomt, terwijl de zoemer 1 seconde lang piept.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat al enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter 'H' verschijnt om u te waarschuwen om er uit de buurt te blijven.

Automatisch afsluiten

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw keramische kookplaat. De functie schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt hem instellen om één kookzone of meerdere kookzones uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt de timer tot maximaal 99 minuten instellen.

De timer gebruiken als minutenherinnering

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.

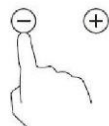
Opmerking: U kunt de minutenherinnering ook gebruiken als u geen kookzones selecteert.

2. Druk op timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en '30' wordt weergegeven op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de toets '-' of '+' aan te raken

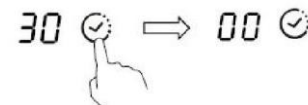
Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut.



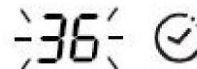
Raak de timertoetsen '-' of '+' aan en houd vast om te verlagen of verhogen met 10 minuten.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, dan keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Annuleer de tijd door de timerregeling aan te raken; '00' wordt weergegeven op het display van de minuten.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.



6. De zoemer klinkt 30 seconden en bij de timer-indicator verschijnt '-' wanneer de ingestelde tijd om is.



De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

Bij kookzones ingesteld voor deze functie:

1. Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen. (bijv. zone 1#)



2. Druk op timerregeling; de herinneringsindicator gaat knipperen en '30' wordt weergegeven op het timerdisplay.



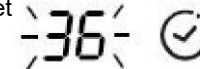
3. Stel de tijd in door de toets '-' of '+' aan te raken.

Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut.

Raak de timertoetsen '-' of '+' aan en houd vast om te verlagen of verhogen met 10 minuten.

Als de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, dan keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

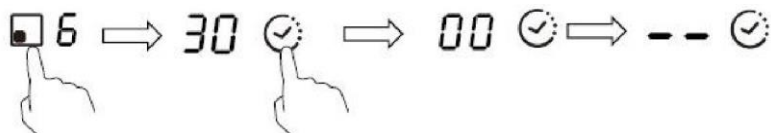
4. Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



5. Om de timer te annuleren, raakt u de selectietoets van de verwarmingszone aan en dan de timertoets; de timer wordt geannuleerd en '00' wordt weergegeven in het minutendisplay en dan '--'.



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt 'H' weergegeven.



Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

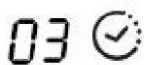
1. Als meer dan één verwarmingszone deze functie gebruikt, toont de timer-indicator de kortste tijd.
(bijv. zone 1# met een insteltijd van 3 minuten, zone 2# met een insteltijd van 6 minuten, de timerindicator toont '3'.)

OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensindicator betekent dat de timerindicator de tijd van de verwarmingszone aangeeft.

Als u de ingestelde tijd van een andere verwarmingszone wilt controleren, drukt u op de selectietoets van de verwarmingszone. De timer geeft de ingestelde tijd aan.

 **6.** (ingesteld op 6 minuten)

 **3** (ingesteld op 3 minuten)



2. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt 'H' weergegeven.



OPMERKING: Als u de tijd na het instellen van de timer wilt wijzigen, moet u beginnen vanaf stap 1.

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	- Schakel de stroom naar de kookplaat uit. - Gebruik een kookplatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) - Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. - Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	- Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. - Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is. - Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met keramisch glas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: - Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. - Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. - Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. - Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.	- Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u op het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. - Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	- Schakel de stroom naar de kookplaat uit. - Laat de resten weken - Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. - Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. - Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat op de voeding is aangesloten en dat de hij aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw keramische kookplaat' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.

Technische specificatie

Kookplaat	CH64CCTT/1
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220–240 V~, 50–60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	5490–6533 W
Productgrootte LxBxH (mm)	590x520x52
Afmetingen bij inbouw AxB (mm)	560x490

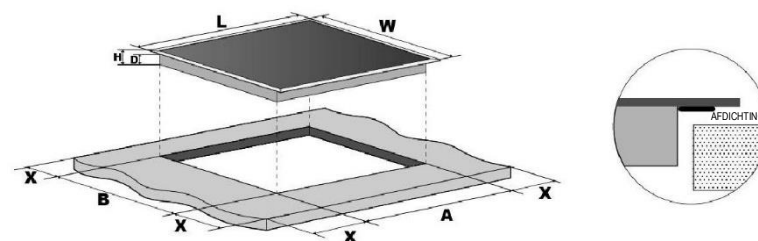
Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Installatie

Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen. Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 5 cm rondom het gat behouden blijven.

Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om een grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

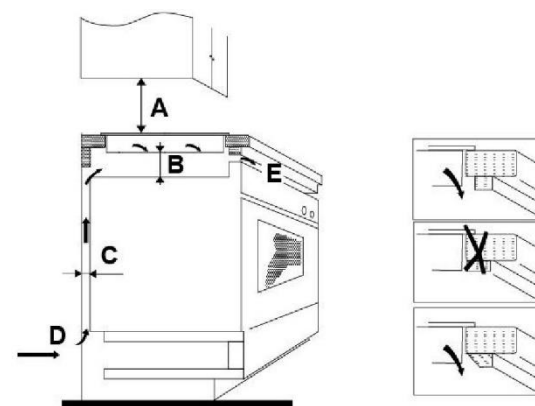


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560+5	490+5	50 mini

Zorg er altijd voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Controleer of de keramische kookplaat in goede werkende staat is. ZOALS hieronder aangegeven.



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Luchtinlaat	Luchttuitlaat 10 mm

Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten;
- het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig materiaal;
- als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator;
- de installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften;
- een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan);
- de scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd;
- u raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie;
- u gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

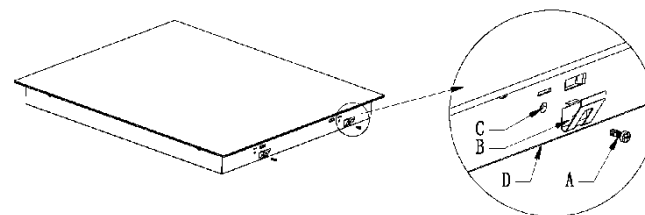
Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

- de voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden;
- er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat;
- als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst;
- de scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

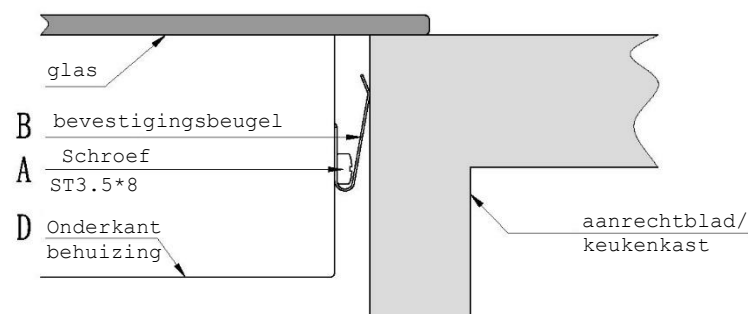
Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak door de 4 beugels op de onderste behuizing van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie.



A	B	C	D
Schroef	Beugel	Schroefgat	Onderkant

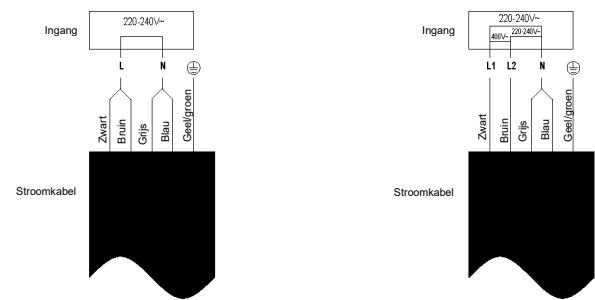


Voorzorgsmaatregelen

1. De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde technici. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwasmachines en trommeldrogers.
3. De keramische kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
6. U mag geen stoomreiniger gebruiken.
7. Deze keramiek kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg zo nodig uw leverancier voor informatie over de impedantie van het systeem.

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

De stroomvoorziening moet worden aangesloten overeenkomstig de desbetreffende norm, of één enkele stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder getoond.



1. Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een aftersales-technicus met behulp van het juiste gereedschap, om ongevallen te voorkomen.
2. Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale ruimte van 3 mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een goed gekwalificeerde persoon worden vervangen.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuillende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuillende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen. Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

Productinformatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten die voldoen aan Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Positie	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model				CH64CCTT/1	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	Zones			4	
	Gebieden				
Verwarmings-technologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	Inductiekookzones				
	Inductie-kookgebieden				
	Stralings-kookzones			X	
	Vaste platen				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm		Linksachter	Ø	16,5	cm
		Middenachter	Ø	-	cm
		Rechtsachter	Ø	20,0	cm
		Linksmidden	Ø	-	cm
		Centraal	Ø	-	cm
		Rechtsmidden	Ø	-	cm
		Linksvoor	Ø	20,0	cm
		Middenvoor	Ø	-	cm
		Rechtsvoor	Ø	16,5	cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm		Linksachter	L B	-	cm
		Middenachter	L B	-	cm
		Rechtsachter	L B	-	cm
		Linksmidden	L B	-	cm
		Centraal	L B	-	cm
		Rechtsmidden	L B	-	cm
		Linksvoor	L B	-	cm
		Middenvoor	L B	-	cm
		Rechtsvoor	L B	-	cm

Energieverbruik voor kookzone of -gebied, berekend per kg	Linksachter	EV elektrisch koken	186,0	Wh/kg
	Middenachter	EV elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsachter	EV elektrisch koken	188,0	Wh/kg
	Linksmidden	EV elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal	EV elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsmidden	EV elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	EV elektrisch koken	188,0	Wh/kg
	Middenvoor	EV elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	EV elektrisch koken	186,0	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg		EV elektrische kookplaat	187,0	Wh/kg
Toegepaste standaard: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten – Methoden voor het meten van de prestaties				
Suggesties voor energiebesparing: • Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen. • Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden. • Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het eten goed doorgewarmd is. • Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone.				