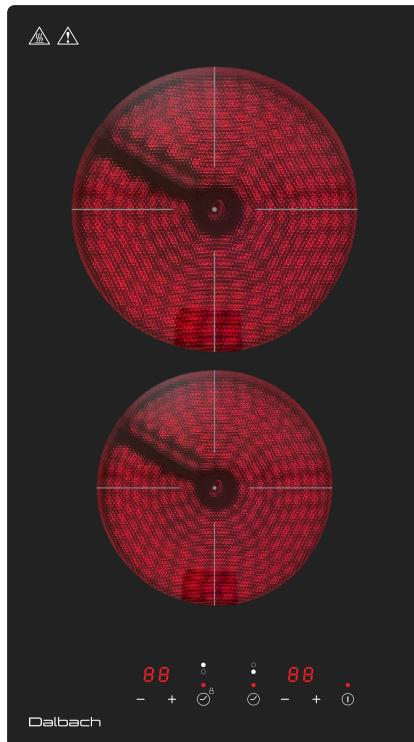




Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: KFA30-02.1
Article No.: 854924101
EAN: 4016572417517



DU Installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies

DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

FR Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

ES Instrucciones de instalación, uso y mantenimiento

IT Istruzioni di installazione, uso e manutenzione



Veiligheidswaarschuwingen

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

- ✓ Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructie hebben gekregen. Kinderen die onder toezicht staan, mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- ✓ Waarschuwing: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik.
- ✓ Er moet op worden gelet dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt.
- ✓ Kinderen jonger dan 8 jaar worden weggehouden tenzij ze onder constant toezicht staan.
- ✓ Waarschuwing: als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen, voor kookplaten van glaskeramiek of soortgelijk materiaal die delen met spanning beschermen.
- ✓ Waarschuwing: een stoomreiniger wordt niet gebruikt.
- ✓ Dat het apparaat niet bedoeld is om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- ✓ Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookvlakken.
- ✓ Let op: het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kortdurend kookproces moet continu worden begeleid.
- ✓ Waarschuwing: onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.
- ✓ Als het voedingskabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- ✓ Probeer nooit een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- ✓ Waarschuwing: gebruik alleen werkafschermingen die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven als geschikt of kookafschermingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte bewakers kan ongelukken veroorzaken.
- ✓ Het netsnoer is mogelijk niet toegankelijk na installatie.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.

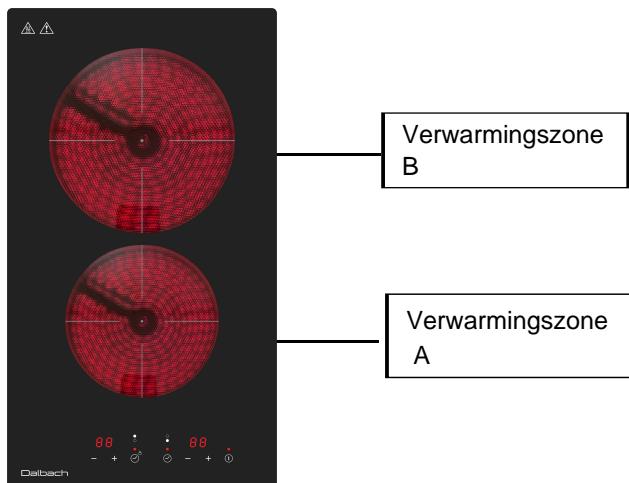
We raden u aan om wat tijd te besteden aan het lezen van deze instructie / Installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u deze correct kunt installeren en bedienen.

Lees voor de installatie de sectie installatie.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar deze instructie / Installatiehandleiding voor toekomstige referentie.

Productoverzicht

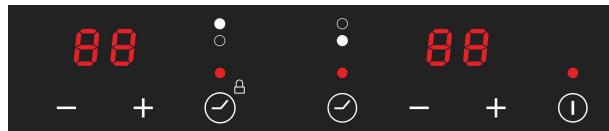
Bovenaanzicht



Het verwarmen streekmacht

Verwarming Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
Verwarming Zone A	1200W (230V~)
Verwarming Zone B	1800W (230V~)
Totaal Nominaal Vermogen	3000W (230V~)

Configuratiescherm



Referentie	Beschrijving
A	ON/OFF key
B	Macht / Tijdopnemer regelende sleutel (verminder)
C	Macht / Tijdopnemer regelende sleutel (verhoging)
D	Timer key

Producteigenschap

- > De keramische kookplaat is geschikt voor alle soorten koken, met zijn stralingswarmte kookzones en zijn elektronische touch controls en multi-functies, waardoor het de ideale keuze is voor de moderne familie.
- > De keramische kookplaat is uiterst gebruiksvriendelijk, Duurzaam en veilig.

Speciale functies

Bescherming tegen oververhitting

Een sensor bewaakt de temperatuur in de kookzones. Wanneer de temperatuur overschrijdt een veilig niveau, de kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.

Restwarmte-indicator

Wanneer de kookplaat al enige tijd in bedrijf is, zal er wat restwarmte zijn. De letter " H " lijkt je te waarschuwen dat het te heet is om het oppervlak aan te raken.

Auto Shutdown Bescherming

Auto shut down is een veiligheidsbeschermingsfunctie voor uw keramische kookplaat. Het wordt automatisch uitgeschakeld als je ooit vergeet om je koken uit te zetten. De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus zijn weergegeven in de onderstaande tabel.:

Vermogen niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktijd (min)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Protection against accidental operation.

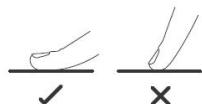
If the electronic control detects that a button is pressed for about 20 seconds, it switches off automatically. The control sends an audible error signal to warn that the sensors have detected the presence of an object. The display indicates an error code "E1". If the hob is still hot, the display shows "H".

Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, met speciale aandacht voor het gedeelte 'veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermende film die nog op uw keramische kookplaat kan zitten.

De aanraakbediening gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u geen druk hoeft uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de top.
- Elke keer dat er een aanraking wordt geregistreerd, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijvoorbeeld keukengerei of een doek) op worden gelegd. Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat de bedieningselementen moeilijk te bedienen zijn.

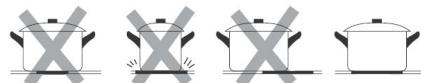


Het juiste kookgerei kiezen

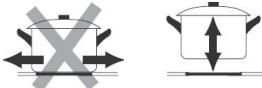
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de afbeelding van het geselecteerde gebied. Met behulp van een pot wordt een iets breder scala aan energie gebruikt met maximale efficiëntie. Als je een kleinere pot gebruikt, kan het rendement lager zijn dan verwacht. Centreer uw pan altijd op de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat; Verschuif ze niet, anders kan het glas bekrast raken.



Gebruik van uw keramische kookplaat

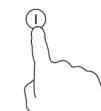
Om te beginnen met koken

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

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak goed bedekt zijn van de kookzone schoon en droog zijn.



2. Raak de AAN/UIT-knop (A) aan.  gedurende 2 seconden. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, alle displays tonen "0", wat aangeeft dat de keramische kookplaat in de stand-by-modus staat.



3. Afhankelijk van de verwarmingszone waar de pan wordt geplaatst, drukt u op de toets "+" (C) of "-" toets (B) , begin met "9".

4. Selecteer het vermogensniveau van 0 tot 9 door op de "+" toets (C) te drukken of "-" toets (B)

- Kies je niet binnen 20 seconden een kookstand, dan schakelt de keramische kookplaat automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 2.

- Tijdens het koken kunt u de kookstand op elk moment wijzigen.

Gebruik de timer

• U kunt één kookzone zo instellen dat deze uitschakelt nadat de ingestelde tijd is verstreken.

• Je kunt de timer instellen van 0 tot 99 minuten.

1. Selecteer de betreffende kookzone die werkt.

2. Druk op de timertoets (D) , de timerindicatoren tonen "00".

3. Met de knoppen "+" of "-" kunt u de timing instellen van 0 tot 99 minuten.

4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen.

5. Als u de resterende tijd wilt controleren, kunt u stap 1 en stap 2 opnieuw uitvoeren.

6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

- De timerfunctie werkt alleen als er wordt gekookt.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen moeten uitsluitend als richtlijn worden beschouwd.

De temperatuur van de kookzones is afhankelijk van het gekozen vermogensniveau en wordt elektronisch geregeld. Deze regelt de 'timing' van een kookzone, waarbij het element aan en uit wordt gezet. Voor diepe pannen, grotere hoeveelheden of bij het koken zonder deksel is een hogere stand nodig. Voor kleinere hoeveelheden kies je een lagere stand.

Kracht niveau	Aanbevolen gebruik
1-2	<ul style="list-style-type: none">•Blijf warm•Smeltende chocolade, boter
3-4	<ul style="list-style-type: none">•Ontdooien en verwarmen•Rijst of pap koken
5-6	<ul style="list-style-type: none">•Smoren•Sudderden•Goulash
7-8	<ul style="list-style-type: none">•Pasta koken•Braden/frituren met weinig olie
9	<ul style="list-style-type: none">•Roerbakken•Kokend water

Hints en tips

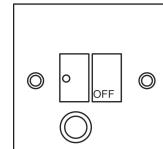
Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moeten we doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen kracht.	Zorg ervoor dat de kookplaat op het elektriciteitsnet is aangesloten en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving.
De aanraakbedieningen zijn lastig te bedienen.	Het kan zijn dat er een klein laagje water op de bedieningselementen zit of dat u uw vingertop gebruikt wanneer u de bedieningselementen aanraakt.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik de bal van uw vinger wanneer u de bedieningselementen aanraakt.
Het glas wordt bekraast.	Kookgerei met ruwe randen. Er worden ongeschikte schuurmiddelen of ongeschikte reinigingsgereedschappen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem.
Sommige pannen maken knetterende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen anders).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.

Verzorging en onderhoud



Waarschuwing

Schakel altijd de elektriciteitstoever uit voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Neem bij een storing contact op met de klantenservice.



Zorg



Beschadigde stroomkabels moeten worden vervangen door een gekwalificeerd persoon of een gekwalificeerde elektricien.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Neem nooit een lege pan mee naar de klus; Hierdoor verschijnt er een foutmelding op het bedieningspaneel.



Als een kookzone langere tijd aanstaat, blijft het oppervlak enige tijd heet. Raak het keramische oppervlak dus niet aan.



Verzegeld voedsel: verwarm het niet voordat u het opent door het deksel te verwijderen om explosiegevaar als gevolg van warmte-uitzetting te voorkomen.



Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Plaats geen ruwe of oneffen pannen op de kookplaat, aangezien deze het keramische oppervlak kunnen beschadigen.



Vermijd stoten met potten en pannen op de kookplaat.



Het keramische oppervlak is taai maar niet onbreekbaar.



Plaats geen schoonmaakmiddelen of brandbare materialen onder de kookplaat.

Netheid van het apparaat



Voorzichtigheid

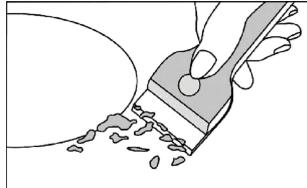
- Vermijd wrijven met schurende schoonmaakmiddelen of de onderkant van pannen enz., omdat hierdoor na verloop van tijd de markeringen op de bovenkant van de keramische kookplaat zullen verdwijnen.
- Maak de keramische kookplaat regelmatig schoon om de vorming van voedselresten te voorkomen.

> Het apparaat moet na gebruik worden gereinigd.

> Het oppervlak van de keramische kookplaat kan op de volgende manier eenvoudig worden gereinigd:

Soort vuil	Reinigingsmethode	Schoonmaakmiddelen
Kalkaanslag	Breng witte azijn aan op het oppervlak en veeg het vervolgens droog met een zachte doek	Speciale keramische reiniger
Ingebrande vlekken	Maak het schoon met een vochtige doek en droog het met een zachte doek	Speciale keramische reiniger
Lichte vlekken	Maak het schoon met een vochtige doek en droog het met een zachte doek	Reinigingsspons
Gesmolten kunststoffen	Gebruik een schraper die geschikt is voor keramisch glas om resten te verwijderen	Speciale keramische reiniger

Verwijder met een schraper onmiddellijk alle stukjes aluminiumfolie, gemorst voedsel, vetspatten, suikervlekken en ander voedsel met een hoog suikergehalte van het oppervlak om schade aan de kookplaat te voorkomen. Maak vervolgens het oppervlak schoon met een handdoek en een geschikt product, spoel af met water en droog af met een schone doek. Er mogen in geen geval sponzen of schuurdoekjes worden gebruikt. Vermijd ook het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays en vlekverwijderaars.



Probleemoplossen

Controleer voordat u de klantenservice belt of het apparaat correct is aangesloten. De volgende gevallen vallen niet onder de garantie

- > Schade veroorzaakt door onoordeelkundig gebruik, opslag of onderhoud.
- > Schade veroorzaakt door ongeoorloofde demontage en reparatie.
- > Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.
- > Gebruik van de keramische kookplaat voor commerciële doeleinden.

Als er een storing optreedt, gaat de keramische kookplaat automatisch naar de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende beveiligingscodes weergegeven:

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Wat moeten we doen
E1	Water of pot op het glas boven de bedieningselementen	Maak de gebruikersinterface schoon
E2	De temperatuur in het apparaat was te hoog	Het apparaat moet worden gestopt en afkoelen

Het bovenstaande betreft het beoordelen en inspecteren van veelvoorkomende gebreken.

Om gevaren en schade aan de keramische kookplaat te voorkomen, mag u het apparaat niet zelf demonteren en contact opnemen met de leverancier.

Technische specificaties

Kookplaat	KFA30-02.1
Kookzones	2 Zones
Voedingsspanning	220-240V~
Geïnstalleerde elektrische stroom	3000W(230V~)
Product grootte L×W×H(mm)	290X520X47
Inbouwafmetingen A×B (mm)	265X500

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen we specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

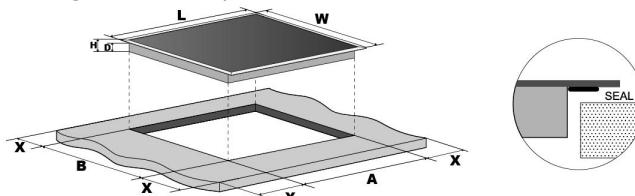
Installatie

Selectie van installatieapparatuur

Knip het werkoppervlak uit volgens de afmetingen weergegeven in de tekening.

Voor installatie- en gebruiksdoeleinden moet rondom het gat een ruimte van minimaal 5 cm vrijgehouden worden.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Selecteer hittebestendig materiaal voor het werkblad om grotere vervormingen veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:



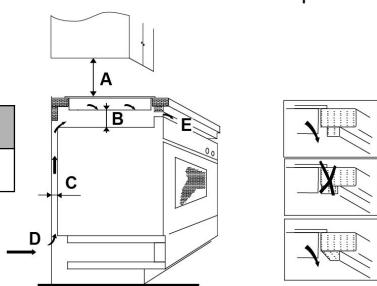
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	47	43	265	500	50 mini

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven



Let op: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 650 mm bedragen.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm



Controleer dit voordat u de kookplaat installeert

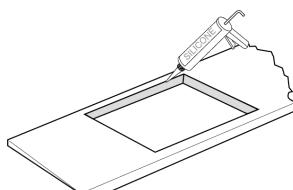
- Het werkoppervlak is vierkant en vlak en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- De installatie zal voldoen aan alle vrije ruimte-eisen en geldende normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar die volledige ontkoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, is opgenomen in de permanente bedrading en gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan de plaatselijke bedradingsregels en -voorschriften.
De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden in alle polen (of in alle actieve [fase] geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van de vereisten toestaan).
- De hoofdschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- Bij twijfel over de installatie raadpleegt u de plaatselijke bouwautoriteiten en statuten.
- Gebruik voor de wandoppervlakken rond de kookplaat hittebestendige en makkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels).

Controleer dit nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd

- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende verse luchtstroom van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, wordt er een thermische beschermingsbarrière onder de bodem van de kookplaat geïnstalleerd.
- De scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

Installatie

fig. 1



01

fig. 2



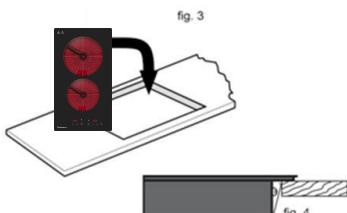
02



[04] x 1

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

03



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4).

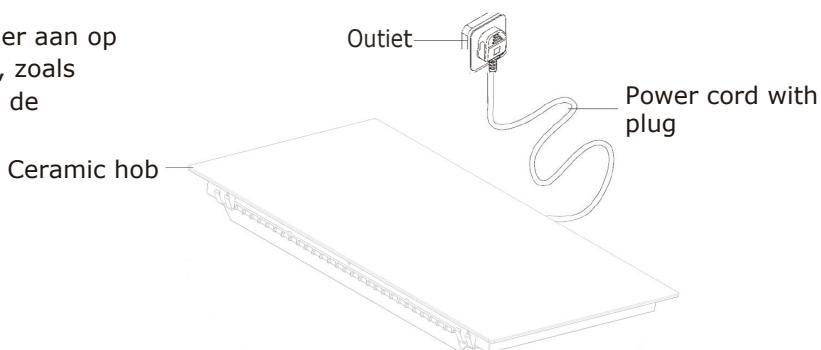
Waarschuwingen

1. De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals tot uw dienst. Voer de actie nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De keramische kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat deze een betere warmtestraling garandeert, waardoor de betrouwbaarheid ervan wordt vergroot.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadigingen te voorkomen moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.

Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet

Stekkeroptie (standaard, beperkt tot max. ingangsvermogen van 2000W)

Sluit het netsnoer aan op het stopcontact, zoals weergegeven in de afbeelding.



Voor dit apparaat is een automatische zekeringautomaat van 32 Amp vereist.

- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet de handeling worden uitgevoerd door een after-sales agent met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet er een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel mag alleen regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door bevoegde technici.



VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het is noodzakelijk dergelijk afval afzonderlijk in te zamelen voor een speciale behandeling.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2011/65/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de mens te voorkomen gezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als het verkeerd wordt weggegooid.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde verwijdering. Voor verder informatie over de behandeling, terugwinning en recycling ervan product, neem dan contact op met uw gemeente, uw huishoudelijk afval afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke stadskantoor, de dienst voor de verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Sicherheitswarnungen

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

- ✓ Das Gerät darf nicht von Personen benutzt werden (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen Aufsicht.
- ✓ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- ✓ Es sollte darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ✓ **Warnung:** Bei rissigen Oberflächen das Gerät ausschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien, die spannungsführende Teile schützen.
- ✓ Achtung: Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- ✓ Dass das Gerät nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen ist.
- ✓ Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- ✓ **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- ✓ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- ✓ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ✓ Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab e. g. mit Deckel oder Löschdecke.

- ✓ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeld-Schutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Gargeräts vorgesehen sind oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind oder in das Gerät eingebaute Herd-Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- ✓ Das Netzkabel ist nach der Installation nicht zugänglich.

Herzliche Glückwünsche beim Kauf Ihres neuen Cerankochfelds.

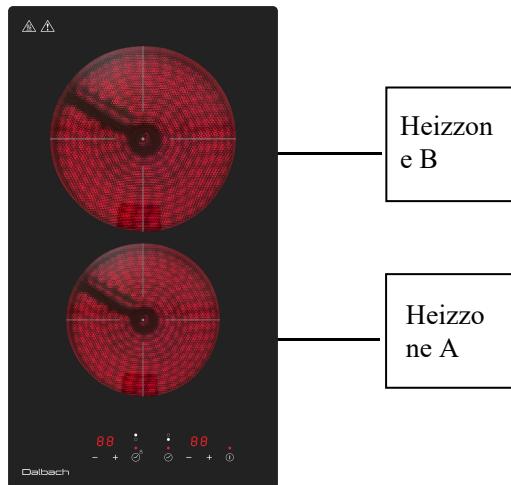
Wir empfehlen Ihnen, sich einige Zeit damit zu nehmen, diese Bedienungs- / Installationsanleitung zu lesen, um die korrekte Installation und Bedienung vollständig zu verstehen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produktübersicht

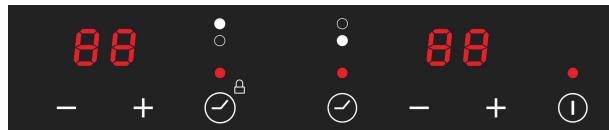
Ansicht von oben



Heizzone Leistung

Heizzone	Max. Leistung (220-240V~ 50/60Hz)
Heizzone A	1200W (230V~)
Heizzone B	1800W (230V~)
Gesamtbewertung Leistung	3000W (230V~)

Benutzeroberfläche



Referenz	Beschreibung
A	EIN/AUS-Taste
B	Power/Timer-Regulierungstaste (reduzieren)
C	Power/Timer-Regulierungstaste (erhöhen)
D	Timer-Taste

Produktfunktionen

- > Das Cerankochfeld ist mit seinen Strahlungswärme-Kochzonen und seinen elektronischen Touch-Bedienelementen und Multifunktionen die ideale Wahl für die moderne Familie.
- > Das Cerankochfeld ist äußerst benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

Spezialfunktionen

Schutz vor Überhitzung

Ein Sensor überwacht die Temperatur in den Kochzonen. Wenn die Temperatur ein sicheres Niveau überschreitet, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, bleibt eine gewisse Restwärme übrig. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie zu warnen, dass es zu heiß ist, um die Oberfläche zu berühren.

Schutz bei automatischer Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Cerankochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, das Kochen auszuschalten. Die Standard-Arbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsspeigel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit (min)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Schutz vor unbeabsichtigtem Betrieb.

Erkennt die elektronische Steuerung, dass eine Taste für ca. 20 Sekunden gedrückt gehalten wird, schaltet sie sich automatisch ab. Die Steuerung gibt ein akustisches Fehlersignal aus, um die Sensoren zu warnen, dass ein Objekt erkannt wurde. Das Display zeigt einen Fehlercode "E1" an. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, zeigt das Display „H“ an.

Vor der Verwendung Ihres neuen Keramikkochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf Ihrem Ceran-Kochfeld.

Verwenden der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Signalton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Geschirr oder ein Tuch) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

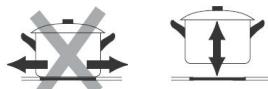
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und gleiche Größe wie die Kochzone. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie an seinem maximale Effizienz. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.

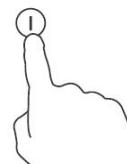


Heben Sie Töpfe immer vom Cerankochfeld – rutschen Sie nicht, sonst können sie das Glas zerkratzen.



Verwenden Ihres Cerankochfelds Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste (A) für 2 Sekunden.
Nach dem Einschalten piept der Summer einmal, alle Anzeigen zeigen „0“ an, um anzudeuten, dass das Cerankochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
3. Je nach Heizzone, in der die Pfanne platziert wird, die Taste (C) "+" oder (B) "-" drücken, mit "9" beginnen.
4. Wählen Sie die Leistungsstufe von 0 bis 9, indem Sie die Taste (C) "+" oder (B) "-" drücken.
 - Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch aus. Sie müssen bei Schritt 2 erneut beginnen.
 - Sie können die Kochstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.



Verwenden des Timers

- Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
 - Sie können den Timer von 0 bis 99 Minuten einstellen.
1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone, die in Betrieb ist.
 2. Drücken Sie die Timer-Taste (D) , die Timer-Anzeigen zeigen „00“ an.
 3. Mit den Tasten oder können Sie die Zeiteinstellung von 0 bis 99 Minuten vornehmen.
 4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die Anzeige kehrt nach 5 Sekunden zur Leistungsstufe zurück.
 5. Wenn Sie die verbleibende Zeit überprüfen müssen, können Sie Schritt 1 und Schritt 2 erneut ausführen.
 6. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
 - Die Timer-Funktion funktioniert nur, wenn das Kochen eingeschaltet ist.

Heizeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sollten nur als Richtlinie dienen. Die Temperatur der Kochzonen abhängig von der Leistungsstufe ausgewählt und wird elektronisch geregelt. Dies steuert die "Timing" einer Kochzone, Ein- und Ausschalten des Elements. Bei tiefen Pfannen, größeren Mengen oder beim Kochen ohne A Deckel ist eine höhere Einstellung erforderlich. Wählen Sie für kleinere Mengen eine niedrigere Einstellung.

Leistungspegel	Empfohlene Nutzung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Warm halten • Schmelzschokolade, Butter
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen und Erhitzen • Kochen von Reis oder Brei
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Schmoren • Köcheln • Gulasch
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Nudeln kochen • Braten/Braten mit wenig Öl
9	<ul style="list-style-type: none"> • braten • kochendes Wasser

Hinweise und Tipps

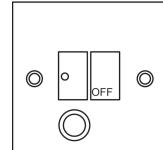
Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Gerät ein Stromausfall vorliegt Heimat oder Bereich.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann sein, dass sich ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen befindet oder Sie beim Berühren der Bedienelemente Ihre Fingerspitze verwenden.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Control-Bereich trocken ist und verwenden Sie Ihren Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Rough-Edge-Kochgeschirr. Ungeeigneter, scheuernder Topfreiniger oder Reinigung Produkte verwendet werden.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.

Pflege und Wartung



Warnung

Vorher immer die Stromversorgung abschalten
Wartungsarbeiten durchführen. Im Fehlerfall,
Kundenservice kontaktieren.



Pflege



Beschädigte Stromkabel sollten durch eine Fachkraft oder Elektrofachkraft ersetzt werden.



Nur für den Hausgebrauch.



Stellen Sie niemals einen leeren Topf auf das Kochfeld, da dies zu einer Fehlermeldung auf dem Bedienfeld führt.



Wenn eine Kochzone längere Zeit eingeschaltet war, wird die Oberfläche bleibt danach noch einige Zeit heiß, also nicht die Keramikoberfläche berühren.



Versiegelte Lebensmittel bitte nicht vorher erhitzen Öffnen des Deckels entfernen, um Gefahren durch Explosion durch Wärmeausdehnung.



Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie es vom Stromversorgung, um Stromschläge zu vermeiden.



Stellen Sie keine rauen oder unebenen Pfannen auf das Kochfeld, da diese könnte die Keramikoberfläche beschädigen.



Vermeiden Sie es, Töpfe und Pfannen auf das Kochfeld zu schlagen. Die Keramikoberfläche ist zäh aber nicht unzerbrechlich.



Keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien darunter legen das Kochfeld.

Pflege und Wartung



Warnung

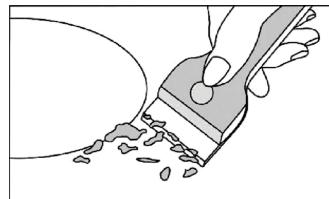
- Vermeiden Sie es, mit Scheuermitteln oder dem Topfboden usw. zu reiben, da dies die Markierungen auf der Oberseite des Cerankochfelds mit der Zeit abnutzt.
- Reinigen Sie das Cerankochfeld regelmäßig, um die Ansammlung von Speiseresten zu vermeiden.

> Das Gerät sollte nach Gebrauch gereinigt werden.

> Die Oberfläche des Cerankochfelds lässt sich wie folgt leicht reinigen:

Schmutzart	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Kalkstein	Tragen Sie weißen Essig auf die Oberfläche auf und wischen Sie ihn dann mit einem weichen Tuch trocken	Spezialkeramikreiniger
Eingebrannte Flecken	Mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen	Spezialkeramikreiniger
Leichte Flecken	Mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen	Reinigungsschwamm
geschmolzene Kunststoffe	Verwenden Sie einen für Keramikglas geeigneten Schaber, um Rückstände zu entfernen	Spezialkeramikreiniger

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



Fehlerbehebung

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät richtig angeschlossen ist, die folgenden Fälle fallen nicht unter die Garantie

- > Schäden durch unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Wartung.
- > Schäden durch nicht autorisierte Demontage und Reparatur.
- > Schäden durch Missbrauch.
- > Gewerbliche Nutzung des Cerankochfelds.

Tritt eine Störung auf, wechselt das Cerankochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
E1	Wasser oder Topf auf dem Glas über der Steuerung Die Temperatur im	Reinigen Sie die Benutzeroberfläche
E2	Gerät war zu hoch	Das Gerät muss gestoppt und abkühlen

Das oben Genannte ist die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Cerankochfeld zu vermeiden und wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

Technische Spezifikation

Kochfeld	KFA30-02.1
Kochzonen	2 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~
Installierte elektrische Leistung	3000W(230V~)
Produktgröße L×B×H (mm)	290X520X47
Einbaumaße A×B (mm)	265X500

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir uns ständig bemühen, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

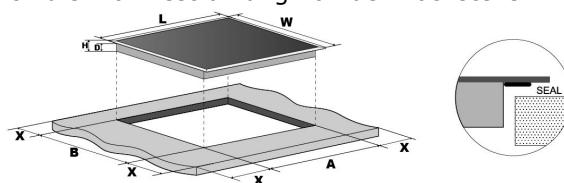
Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung gezeigten Maßen aus.

Zum Zwecke der Installation und Verwendung muss ein Mindestabstand von 5 cm rund um das Loch erhalten.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte auswählen hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial zur Vermeidung größerer Verformungen durch die Wärmestrahlung von der Kochstelle. Wie nachfolgend dargestellt:



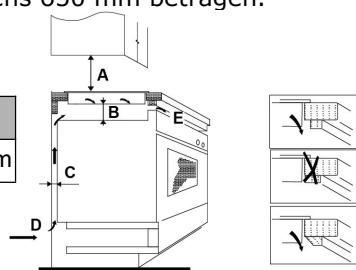
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	47	43	265	500	50 mini

Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Cerankochfeld in einem guten Arbeitszustand befindet. Wie nachfolgend dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochstelle und dem Schrank über der Kochstelle sollte mindestens 650 mm betragen.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftaustritt 5mm



Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

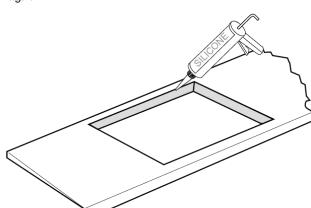
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile stören Platzanforderungen.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Installation erfüllt alle Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung vom Stromnetz Versorgung ist in die Festverkabelung integriert, montiert und positioniert an die örtlichen Verdrahtungsvorschriften und -vorschriften einhalten.
- Der Trennschalter muss ein zugelassener Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm aufweisen Kontakt trennung in allen Polen (oder in allen aktiven [Phase]-Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften erlauben diese Variation der Anforderungen).
- Der Trennschalter ist für den Kunden mit dem Kochfeld leicht zugänglich Eingerichtet.
- Sie konsultieren im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Verordnungen bezüglich Installation.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

- Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt ausreichend Frischluft von außerhalb des Schranks zum Boden des Kochfeld.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum eingebaut, wird unterhalb des Kochfeldbodens ein Wärmeschutz angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Installation

fig. 1

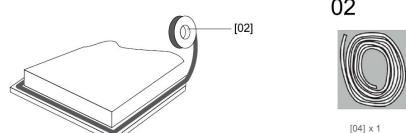


01

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.



fig. 2



02



[04] x 1

03

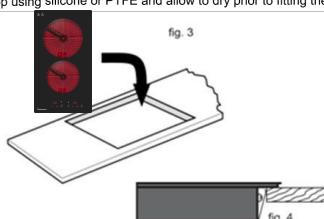


fig. 3

fig. 4

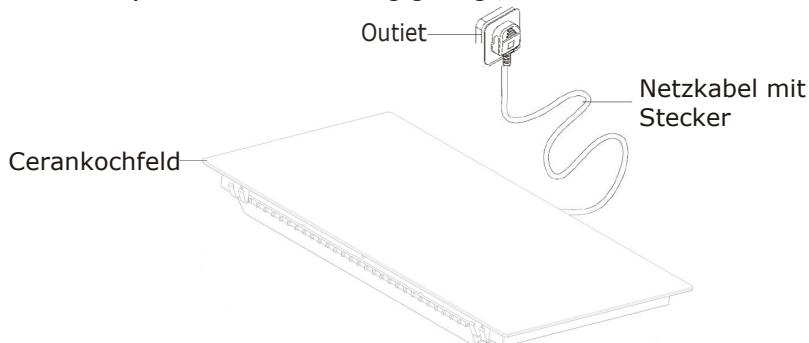
Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Keramikkochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Profis zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Operation niemals durch du selbst.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank installiert, Waschmaschine oder Wäschetrockner, da die Feuchtigkeit das Kochfeld beschädigen kann Elektronik.
3. Die keramische Kochplatte soll so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung möglich ist gewährleistet, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die Zone der induzierten Erwärmung über der Tischoberfläche müssen Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff beständig sein gegen Wärme.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Netzstecker-Option (Standard, begrenzt auf eine maximale Eingangsleistung von 2000W) Wie in der Abbildung gezeigt,



Dieses Gerät erfordert einen 32-Ampere-Miniaturschutzschalter.

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden soll, muss der Vorgang wie folgt durchgeführt werden durch einen Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist ein omnipolares Der Leistungsschalter muss mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen Kontakte.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass es den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses
Produkt nicht als
unsortierten Hausmüll.
Die getrennte
Sammlung solcher
Abfälle zur
Sonderbehandlung ist
erforderlich.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2011/65/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die sachgerechte Entsorgung dieses Gerätes tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst bei falscher Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Für weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für detailliertere Informationen über Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Avertissements de sécurité

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

- ✓ Das Gerät darf nicht von Personen benutzt werden (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen Aufsicht.
- ✓ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- ✓ Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- ✓ Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ✓ Warnung: Bei rissigen Oberflächen das Gerät ausschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien, die spannungsführende Teile schützen.
- ✓ Achtung: Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- ✓ Dass das Gerät nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt ist.
- ✓ Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- ✓ **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- ✓ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- ✓ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- ✓ Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab. g. mit Deckel oder Löschdecke.
- ✓ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeld-Schutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Gargeräts vorgesehen sind oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind oder in das Gerät eingebaute Herd-Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- ✓ Das Netzkabel ist nach der Installation nicht zugänglich.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Ceramc-Kochfelds.

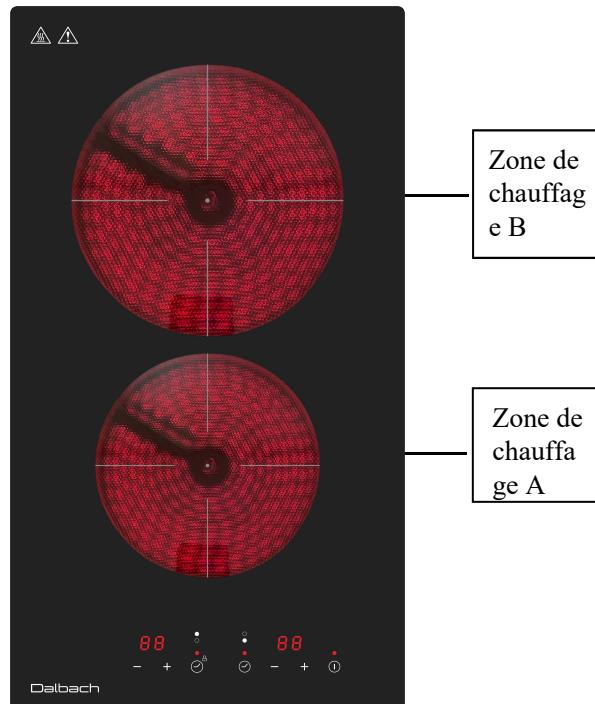
Wir empfehlen Ihnen, sich einige Zeit damit zu nehmen, diese Bedienungs- / Installationsanleitung zu lesen, um die korrekte Installation und Bedienung vollständig zu verstehen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Présentation du produit

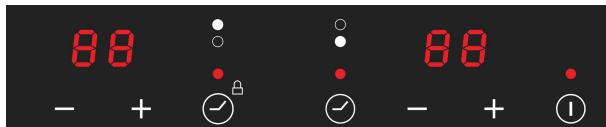
Vue de dessus



Zone de chauffage Puissance

Zone de chauffage	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
Zone de chauffage A	1200W (230V~)
Zone de chauffage B	1800W (230V~)
Puissance nominale totale	3000W (230V~)

Interface utilisateur



Référence	Description
A	Touche marche/arrêt
B	Touche de régulation d'alimentation/minuterie (réduire)
C	Touche de régulation d'alimentation/minuterie (augmentation)
D	Touche de minuterie

Fonctions du produit

> La plaque vitrocéramique s'adapte à tous les types de cuisson, grâce à sa chaleur rayonnante zones de cuisson et ses commandes électroniques tactiles et multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille moderne.

> La plaque vitrocéramique est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Fonctions spéciales

Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement éteint.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y aura chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir qu'il fait trop chaud pour toucher la surface.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque vitrocéramique. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Le fonctionnement par défaut les temps pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau d'énergie	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (min)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Protection contre les opérations involontaires.

Si la commande électronique détecte qu'une touche est maintenue enfoncée pendant environ 20 secondes, elle s'éteint automatiquement. Le contrôleur émet un signal d'erreur acoustique pour avertir les capteurs qu'un objet a été détecté. L'écran affiche un code d'erreur "E1". Si la table de cuisson est encore chaude, l'afficheur indique "H".

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf Ihrem Cerankochfeld.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'il n'y a aucun objet (ex. ustensile ou un chiffon) les recouvrant. Même une fine pellicule d'eau peut rendre le commandes difficiles à utiliser.

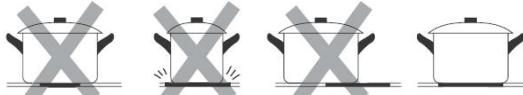


Choisir la bonne batterie de cuisine

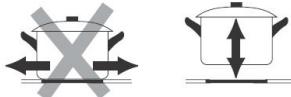
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée sera utilisée avec une efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité peut être moindre que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



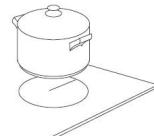
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Utilisation de votre plaque vitrocéramique

Pour commencer la cuisson

1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
2. Appuyez sur la touche ON/OFF (A) pendant 2 secondes.
Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les affichages affichent " 0 ", indiquant que la plaque vitrocéramique est entrée en mode veille.
3. Selon la zone de chauffe où est placée la casserole, appuyez sur la touche "" (C) "+" ou "" (B) "-", commencez par "9".
4. Sélectionnez le niveau de puissance de 0 à 9 en appuyant sur la touche "" (C)+" ou "" (B)"-".
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans les 20 secondes, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 2.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
 - Vous pouvez régler la minuterie de 0 à 99 minutes.
- 1.Sélectionnez la zone de cuisson appropriée qui fonctionne.
 - 2.Appuyez sur la touche de la minuterie (D) , les indicateurs de la minuterie afficheront "00".
 - 3.À l'aide des boutons "" ou "", vous pouvez réaliser le réglage de la synchronisation de 0 à 99 minutes.
 - 4.Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'indicateur reviendra pour afficher le niveau de puissance après 5 secondes.
 - 5.Si vous devez vérifier le temps restant, vous pouvez à nouveau exécuter les étapes 1 et 2.
 - 6.Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.
 - La fonction minuterie ne fonctionne que lorsque la cuisson est activée.

Paramètres de chaleur

Les paramètres ci-dessous ne doivent être pris qu'à titre indicatif. La température des zones de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et est régulée électroniquement. Celui-ci contrôle le "minutage" d'une zone de cuisson, en allumant et en éteignant l'élément. Avec des casseroles profondes, de plus grandes quantités ou lors de la cuisson sans couvercle, un réglage plus élevé est requis. Pour de plus petites quantités, sélectionnez un réglage inférieur.

Niveau d'énergie	Utilisation recommandée
1-2	<ul style="list-style-type: none">•Tenir au chaud•Chocolat fondant, beurre
3-4	<ul style="list-style-type: none">•Dégivrage et chauffage•Cuisson du riz ou de la bouillie
5-6	<ul style="list-style-type: none">•Braisage•Mijoter•Goulache
7-8	<ul style="list-style-type: none">•cuire des pâtes•Rôtissage/friture avec peu d'huile
9	<ul style="list-style-type: none">•sauté•eau bouillante

Trucs et astuces

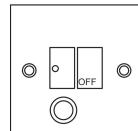
Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou région.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la balle de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Utilisation de produits à récurer ou de nettoyage abrasifs inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses.
Certaines casseroles font des craquements ou des claquements.	Cela peut être causé par la construction de votre batterie de cuisine (les couches de différents métaux vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

Entretien et maintenance



Avertissement

Coupez toujours l'alimentation électrique avant effectuer des travaux d'entretien. En cas de panne, contacter le service client.



Se soucier



Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Pour usage domestique uniquement.



Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson car cela provoquerait l'apparition d'un message d'erreur sur le panneau de commande.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée depuis longtemps, la surface reste chaude pendant un certain temps par la suite, ne touchez donc pas la surface en céramique.



Pour les aliments scellés, veuillez ne pas les chauffer avant de les ouvrir en enlevant le couvercle afin d'éviter tout danger d'explosion dû à la dilatation thermique.



Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez-la de l'alimentation électrique pour éviter toute possibilité de choc électrique.



Ne placez pas de casseroles rugueuses ou irrégulières sur la table de cuisson, car elles pourraient endommager la surface en céramique.



Évitez de cogner des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson.

La surface en céramique est résistante mais pas incassable.



Ne mettez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson.

Propreté des appareils



Avertir

- Evitez de frotter avec un abrasif ou avec la base du casseroles, etc, car cela portera les marques sur le dessus du plaque vitrocéramique au fil du temps.
- Nettoyez régulièrement la plaque vitrocéramique pour éviter accumulation de résidus alimentaires.

> L'appareil doit être nettoyé après utilisation.

> La surface de la plaque vitrocéramique peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Échelle de chaux	appliquez du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyez-la avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial céramique
Taches brûlées	nettoyez avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial céramique
Taches légères	nettoyez avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux.	Éponge de nettoyage
Plastiques fondues	Utilisez un grattoir adapté au verre céramique pour éliminer les résidus.	Nettoyant spécial céramique

À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement de la surface les morceaux de papier d'aluminium, les déversements de nourriture, les éclaboussures de graisse, les marques de sucre et autres aliments à haute teneur en sucre afin d'éviter d'endommager la table de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec une serviette et un produit approprié, rincez à l'eau et séchez à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des chiffons abrasifs, évitez également d'utiliser des détergents chimiques agressifs tels que des sprays pour four et des détachants.



Dépannage

Avant d'appeler le service client, veuillez vérifier que l'appareil est correctement connecté, aucun des cas suivants n'est couvert par la garantie

- > Dommages causés par une utilisation, un stockage ou un entretien inappropriés.
- > Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisés.
- > Dommages causés par une mauvaise utilisation.
- > Utilisation de la plaque vitrocéramique à des fins commerciales.

Si une anomalie survient, la plaque vitrocéramique entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Que faire
E1	Eau ou pot sur le verre au-dessus du contrôle	Nettoyer l'interface utilisateur
E2	La température à l'intérieur de l'appareil était trop élevée	L'appareil doit être arrêté et le refroidissement

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défaillances courantes.

Veuillez ne pas démonter l'appareil par vous-même pour éviter tout danger et endommager la plaque vitrocéramique et veuillez contacter le fournisseur.

Spécifications techniques

Table de cuisson	KFA30-02.1
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	3000W(230V~)
Taille du produit L×W×H(mm)	290X520X47
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	265X500

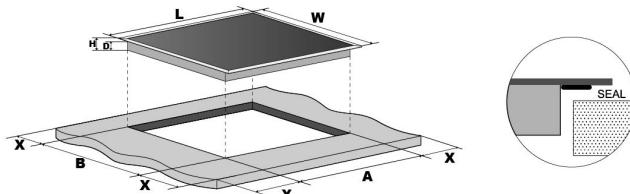
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:



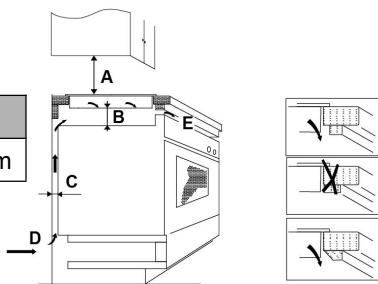
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	47	43	265	500	50 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 650 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm



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

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec besoins en espace.
- Le plan de travail est fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et normes et règlements.
- Un sectionneur adapté assurant une déconnexion totale du secteur l'alimentation est incorporée dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir un entrefer de 3 mm séparation des contacts dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage permettent cette variation des exigences).

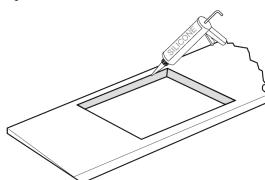
- Le sectionneur sera facilement accessible au client avec la table de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les règlements en cas de doute concernant installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Lorsque vous avez installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoires ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base du plaque.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique barrière est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client

Installation

fig. 1

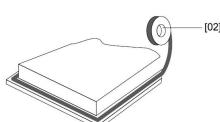


01

Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.



fig. 2



02



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

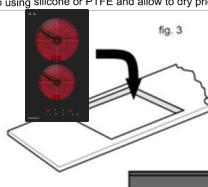


fig. 3

fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4).

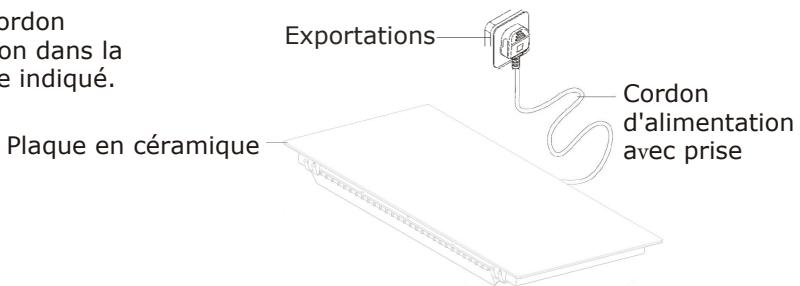
Précautions

- 1.La plaque chauffante en céramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service.Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
- 2.La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.
- 3.La plaque chauffante en céramique doit être installée de telle sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
- 4.Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- 5.Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Connectez Hob à l'alimentation principale

Options de prise de courant (par défaut, la puissance d'entrée maximale est limitée à 2000w)

Insérez le cordon d'alimentation dans la prise comme indiqué.



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.

- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée le par agent après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un câble omnipolaire disjoncteur doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre Contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés seul.



ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte séparée de ces déchets pour un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2011/65/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était mis au rebut de manière incorrecte.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

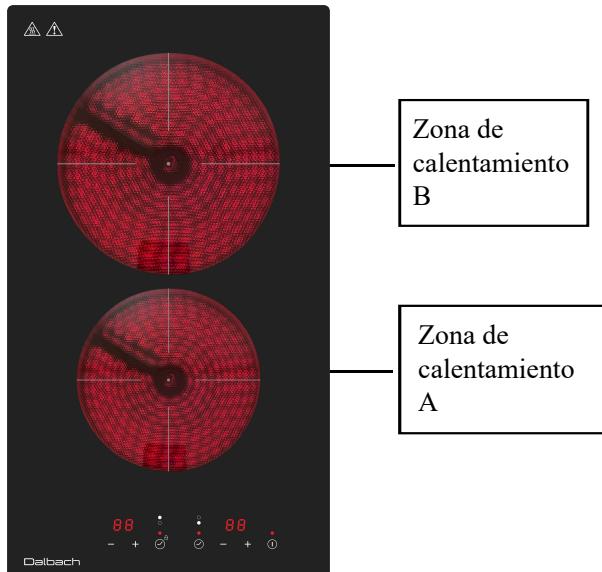
- ✓ El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya supervisado o instruido. Los niños deben ser supervisados para no jugar con el aparato. supervisión.
- ✓ ADVERTENCIA: El aparato y su accesible las piezas se calientan durante el uso.
- ✓ Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- ✓ Los niños menores de 8 años se mantendrán a menos que sea supervisado continuamente.
- ✓ Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.
- ✓ Advertencia: No se utiliza un limpiador a vapor.
- ✓ Que el aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ✓ Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ✓ PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ✓ ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- ✓ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser

- ✓ reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ✓ Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. Ej. con tapa o manta ignífuga.
- ✓ ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- ✓ No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

Felicitaciones por la compra de su nueva placa vitrocerámica. Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

Descripción del producto

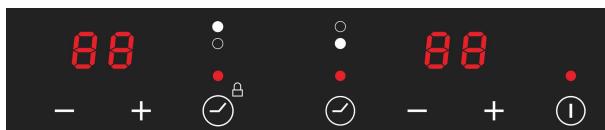
Vista superior



Zona de calentamiento Potencia

Zona de calentamiento	Potencia máx. (220-240V ~ 50 / 60Hz)
Zona de calentamiento A	1200W (230V~)
Zona de calentamiento B	1800W (230V~)
Potencia nominal total	3000W (230V~)

Interfaz de usuario



Referencia	Descripción
A	Tecla de encendido / apagado
B	Tecla de regulación de encendido / temporizador (reducir)
C	Tecla de regulación de encendido / temporizador (aumento)
D	Tecla del temporizador

Funciones del producto

- > La placa vitrocerámica se adapta a todo tipo de cocciones, con sus zonas de cocción por calor radiante y sus controles táctiles electrónicos y multifunción, lo que la convierte en la opción ideal para la familia moderna.
- > La placa vitrocerámica es extremadamente fácil de usar, duradera y segura.

Funciones especiales

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor monitorea la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura excede un nivel seguro, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Indicador de calor residual

Cuando la encimera ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que hace demasiado calor para tocar la superficie.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su vitrocerámica. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (min)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Protección contra el funcionamiento involuntario.

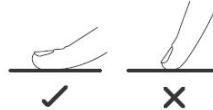
Si el control electrónico detecta que un botón se mantiene presionado durante aproximadamente 20 segundos, se apagará automáticamente. El control envía una señal de error audible para advertir que los sensores han detectado la presencia de un objeto. La pantalla indicará un código de error "E1". Si la encimera aún está caliente, la pantalla indicará "H".

Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber en su vitrocerámica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriendolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

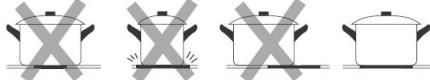


Elegir los utensilios de cocina adecuados

No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegúrate de que la base de tu sartén sea lisa, plana contra el vidrio y del mismo tamaño que la zona de cocción. Utiliza sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla una energía un poco más ancha ser utilizado con su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa vitrocerámica; no las deslice o pueden rayar el vidrio.



Uso de su vitrocerámica

Para empezar a cocinar

1. Coloque una sartén adecuada sobre la zona de cocción que deseé utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



2. Toque la tecla ON / OFF (A) (1) durante 2 segundos.

Después del encendido, el zumbador suena una vez, todas las pantallas muestran "0", lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.



3. De acuerdo con la zona de calentamiento donde se coloca la olla, presione la tecla " + " (C) "+" o la tecla " - " (B) "-", comience con "9".

4. Seleccione el nivel de potencia de 0 a 9 presionando la tecla " + " (C) "+" o la tecla " - " (B) "-".

- Si no elige un ajuste de calor en 20 segundos, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 2.

- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Usando el temporizador

- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

- Puede configurar el temporizador de 0 a 99 minutos.

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente que esté funcionando.

2. Pulse la tecla del temporizador (D) " (2) ", los indicadores del temporizador mostrarán "00".

3. Con los botones " + " o " - ", puede realizar el ajuste de tiempo de 0 a 99 minutos.

4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. El indicador volverá a mostrar el nivel de potencia después de 5 segundos.

5

5. Si necesita verificar el tiempo restante, puede operar el paso 1 y el paso 2 nuevamente.

6. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente, las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

- La función de temporizador solo funciona cuando la cocción está encendida.

Ajustes de calor

La configuración a continuación solo debe tomarse como una guía. La temperatura de las zonas de cocción depende del nivel de potencia seleccionado y se regula electrónicamente. Esto controla el "tiempo" de una zona de cocción, encendiendo y apagando el elemento. Con sartenes profundas, cantidades más grandes o cuando se cocina sin tapa, se requiere un ajuste más alto. Para cantidades más pequeñas, seleccione un ajuste más bajo.

Nivel de potencia	Uso recomendado
1-2	<ul style="list-style-type: none">•Mantener caliente•Derretir chocolate, mantequilla
3-4	<ul style="list-style-type: none">•Descongelar y calentar•Cocinar arroz o gachas
5-6	<ul style="list-style-type: none">•Estofado•Cocer a fuego lento•Estofado húngaro
7-8	<ul style="list-style-type: none">•cocinar pasta•Asar / freír con poco aceite
9	<ul style="list-style-type: none">•salteado•agua hirviendo

Consejos

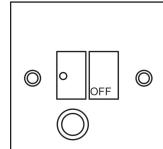
Problema	Posibles causas	Qué hacer
No se puede encender la placa.	Sin energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de alimentación y de que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa.
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

Cuidado y mantenimiento



Advertencia

Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de realizar trabajos de mantenimiento. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



Cuidado



Los cables de alimentación dañados deben sustituirse por un persona competente o electricista calificado.



Solo para uso doméstico.



Nunca coloque una sartén vacía sobre la encimera, ya que esto provocará aparecerá un mensaje de error en el panel de control.



Cuando una zona de cocción ha estado encendida durante mucho tiempo, La superficie permanece caliente durante algún tiempo después, así que no tocar la superficie de cerámica.



Para alimentos sellados, no los caliente antes de abrir y quitar la tapa para evitar cualquier peligro de explosión debido a la expansión del calentamiento.



Si la superficie de la encimera está rajada, desconéctela de la fuente de alimentación para evitar cualquier posibilidad de descargas eléctricas.



No coloque cacerolas rugosas o desiguales sobre la encimera, ya que podrían dañar la superficie cerámica.



Evite golpear ollas y sartenes sobre la encimera. La superficie de cerámica es resistente pero no irrompible.



No coloque detergentes ni materiales inflamables debajo de la encimera.

Limpieza de electrodomésticos



Precaución

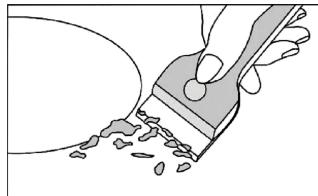
- Evite frotar con cualquier abrasivo o con la base de las sartenes, etc, ya que con el tiempo se desgastarán las marcas en la parte superior de la vitrocerámica.
- Limpiar la placa vitrocerámica con regularidad para evitar la acumulación de restos de comida.

> El aparato debe limpiarse después de su uso.

> La superficie de la placa vitrocerámica se puede limpiar fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de suciedad	método de limpieza	materiales de limpieza
Escama de cal	Aplique vinagre blanco a la superficie, luego séquelo con un paño suave	limpiador cerámico especial
Manchas quemadas	Limpiar con un paño húmedo y secarlo con un paño suave	limpiador cerámico especial
Manchas ligeras	Limpiar con un paño húmedo y secarlo con un paño suave	esponja de limpieza
Plásticos derretidos	Use un raspador adecuado para vidrio cerámico para eliminar los residuos	Limiador cerámico especial

Con un raspador, elimine inmediatamente los restos de papel de aluminio, los restos de comida, las salpicaduras de grasa, las marcas de azúcar y otros alimentos con alto contenido de azúcar de la superficie para no dañar la placa. Posteriormente limpiar la superficie con un poco de toalla y el producto adecuado, aclarar con agua y secar con un paño limpio. En ningún caso se deben utilizar esponjas o paños abrasivos, evitando también el uso de detergentes químicos agresivos como sprays para horno y quitamanchas.



Solución de problemas

Antes de llamar al servicio de atención al cliente, verifique que el aparato esté correctamente conectado, cualquiera de los siguientes casos no está cubierto por la garantía

- > Daños provocados por un uso, almacenamiento o mantenimiento indebidos.
- > Daños causados por desmontaje y reparación no autorizados.
- > Daños causados por mal uso.
- > Utilización de la vitrocerámica con fines comerciales.

Si surge una anomalía, la placa vitrocerámica entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Mensaje de error	Causa posible	Qué hacer
E1	Agua o olla en el vaso sobre el control.	Limpiar la interfaz de usuario
E2	La temperatura dentro del aparato era demasiado alta.	El aparato debe estar parado y enfriar

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa vitrocerámica y póngase en contacto con el proveedor.

Especificación técnica

Placa de cocción	KFA30-02.1
Zonas de cocción	2 Zones
Voltaje de suministro	220-240V~
Potencia eléctrica instalada	3000W(230V~)
Tamaño del producto L × W × H (mm)	290X520X47
Dimensiones de montaje A × B (mm)	265X500

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

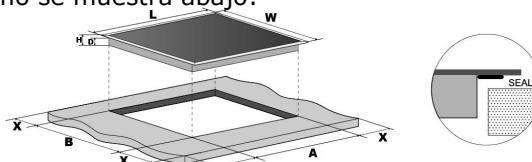
Instalación

Selección de equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

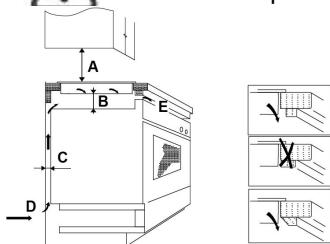
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	47	43	265	500	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo

 Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y aplicables normas y reglamentos.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de cableado locales.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).

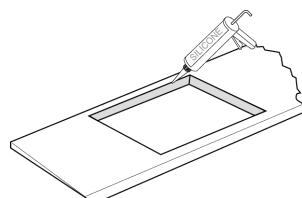
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa de cocción instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas de los armarios o los cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

Instalación

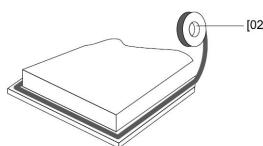
fig. 1



01



fig. 2



02



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

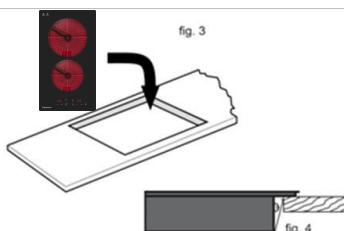


fig. 3



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

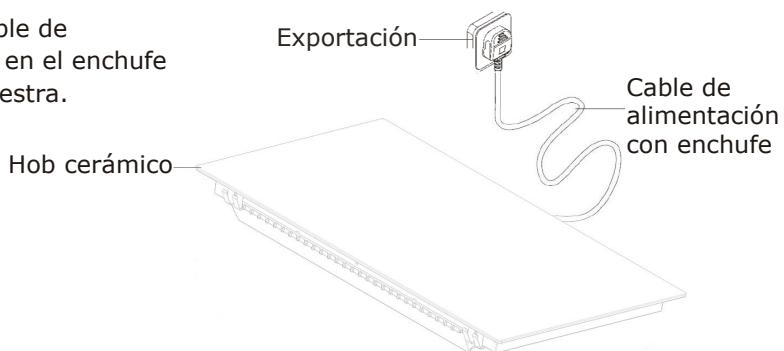
Precauciones

- 1.La placa vitrocerámica debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Contamos con profesionales a su servicio, nunca realice la operación por tú mismo.
- 2.La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
- 3.La placa vitrocerámica se instalará de manera que pueda garantizarse una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- 4.La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben resistir el calor.
- 5.Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conectar el Hob a la fuente de alimentación principal

Opciones de enchufe de alimentación (por defecto, potencia máxima de entrada limitada a 2000w)

Inserte el cable de alimentación en el enchufe como se muestra.



Este aparato requiere un disyuntor en miniatura de 32 amperios.

- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente posventa con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para un tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2011/65 / EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este aparato se deseche correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría producirse si se desechara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.



Avvertenze di sicurezza

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

- ✓ L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti. I bambini devono essere sorvegliati per non giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ✓ ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- ✓ Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ✓ I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- ✓ Avvertenza: Se la superficie è fessurata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti in tensione.
- ✓ Avvertenza: non utilizzare un pulitore a vapore.
- ✓ Che l'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- ✓ Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- ✓ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente supervisionato.
- ✓ AVVERTENZA: la cottura non presidiata su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare un incendio.

- ✓ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
- ✓ Non tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma e. g. con un coperchio o una coperta antincendio.
- ✓ ATTENZIONE: Utilizzare come idonee solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso o protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di ripari inadeguati può causare incidenti.
- ✓ Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura in ceramica.

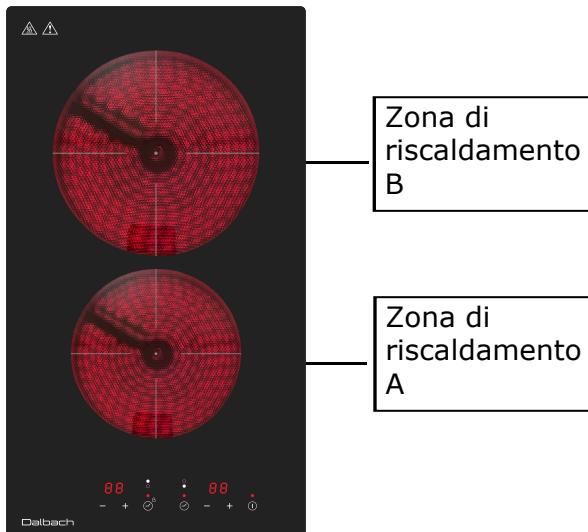
Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo Manuale di istruzioni/installazione per comprendere appieno come installarlo correttamente e utilizzarlo.

Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni/installazione per riferimento futuro.

Panoramica del Prodotto

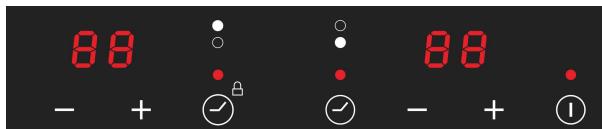
Vista dall'alto



Potenza zona riscaldamento

Zona di riscaldamento	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
Zona di riscaldamento A	1200W (230V~)
Zona di riscaldamento B	1800W (230V~)
Potenza nominale totale	3000W (230V~)

Interfaccia utente



Riferimento	Descrizione
A	Tasto ON/OFF
B	Tasto di regolazione Power/Timer (riduci)
C	Tasto regolazione alimentazione/timer (aumento)
D	Tasto timer

Funzioni del prodotto

- > Il piano cottura in vetroceramica si adatta a tutti i tipi di cottura, con le sue zone di cottura a calore radiante e i suoi comandi elettronici touch e multifunzione, che lo rendono la scelta ideale per la famiglia moderna.
- > Il piano cottura in vetroceramica è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Funzioni speciali

Protezione dal surriscaldamento

Un sensore monitora la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Indicatore di calore residuo

Quando il piano è in funzione da un po' di tempo, sarà presente del calore residuo. Appare la lettera "H" per avvisare che fa troppo caldo per toccare la superficie.

Protezione spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il tuo piano cottura in vetroceramica. Si spegne automaticamente se ti dimentichi di spegnere la cottura. I tempi di lavoro predefiniti per vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella seguente:

Potenza livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefi nito (min)	599	540	480	420	360	300	240	180	120

Protezione contro il funzionamento involontario.

Se il controllo elettronico rileva un pulsante premuto per circa 20 secondi si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore per avvisare che i sensori hanno rilevato la presenza di un oggetto. Il display indicherà un codice di errore

"E1". Se il piano è ancora caldo, il display indicherà "H".

Prima di utilizzare il tuo nuovo piano cottura in vetroceramica

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzo dei controlli touch

- I controlli rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da oggetti (es. un utensile o un panno). Anche un sottile velo d'acqua può rendere difficoltoso il funzionamento dei comandi.



Scegliere le pentole giuste

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo ricurvo.



Assicurati che la base della tua padella sia liscia, appiattita contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro è grande quanto il grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola un'energia leggermente più ampia sarà essere utilizzato alla sua massima efficienza. Se si utilizza un vaso più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, non farle scivolare o potrebbero graffiare il vetro.

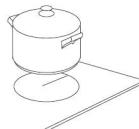


Utilizzo del piano cottura in vetroceramica

Per iniziare a cucinare

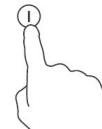
1. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



2. Toccare il tasto ON/OFF (A) ① per 2 secondi.

Dopo l'accensione, il ciclotono emette un segnale acustico, tutti i display mostrano "0", indicando che il piano di cottura in vetroceramica è entrato nello stato di modalità standby.



3. In base alla zona di riscaldamento in cui è posizionata la pentola, premere il tasto " + "(C)"+" o il tasto " - "(B)"-", iniziando con "9".

4. Selezionare il livello di potenza da 0 a 9 premendo il tasto " + "(C)"+" o il tasto " - "(B)"-".

- Se non si sceglie un livello di calore entro 20 secondi, il piano di cottura in vetroceramica si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 2.

- È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Utilizzo del timer

- È possibile impostarlo per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

- È possibile impostare il timer da 0 a 99 minuti.

1. Selezionare la zona di cottura interessata che sta funzionando.

2. Premere il tasto del timer (D) ②, gli indicatori del timer mostreranno "00".

3. Utilizzando i pulsanti " + " o " - " è possibile realizzare l'impostazione del tempo da 0 a 99 minuti.

4. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. L'indicatore tornerà a mostrare il livello di potenza dopo 5 secondi.

6

5. Se è necessario controllare il tempo rimanente, è possibile eseguire nuovamente il passaggio 1 e il passaggio 2.

6. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

- La funzione timer funziona solo quando la cottura è attiva.

Impostazioni di calore

Le impostazioni di seguito devono essere prese solo come guida. La temperatura delle zone di cottura dipende dal livello di potenza selezionato ed è regolata elettronicamente. Questo controlla il "temporizzazione" di una zona di cottura, accensione e spegnimento della resistenza. Con pentole profonde, quantità maggiori o quando si cucina senza coperchio, è necessaria un'impostazione più alta. Per quantità inferiori, selezionare un'impostazione inferiore.

Livello di potenza	Uso consigliato
1-2	<ul style="list-style-type: none">•Mantenere al caldo•Fondere cioccolato, burro
3-4	<ul style="list-style-type: none">•Sbrinamento e riscaldamento•Cucinare riso o porridge
5-6	<ul style="list-style-type: none">•Brasare•Sobollire•Gulasch
7-8	<ul style="list-style-type: none">•cottura della pasta•Arrostire/friggere con poco olio
9	<ul style="list-style-type: none">•friggere•acqua bollente

Suggerimenti e consigli

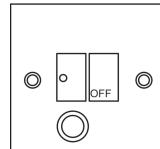
problema	Possibili cause	Cosa fare
Il lavoro non può essere attivato.	Nessuna potenza.	Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona.
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sopra controlli o potresti usare la punta del dito quando tocchi i controlli.	Assicurati che l'area di controllo touch sia asciutta e usa la punta del dito quando tocchi i controlli.
Il vetro viene graffiato.	Stoviglie dai bordi ruvidi. Utilizzo di pagliette o prodotti per la pulizia non idonei e abrasivi.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio.
Alcuni pantaloni emettono scricchiolii o rumori di clic.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un guasto.

Cura e manutenzione



Avvertimento

Spegnere sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire lavori di manutenzione. In caso di guasto contattare il servizio clienti.



Care



I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti da una persona competente o da un elettricista qualificato.



Solo per uso domestico.



Non posizionare mai una padella vuota sul piano di cottura poiché ciò causerebbe un messaggio di errore da visualizzare sul pannello di controllo.



Quando una zona di cottura è stata accesa per molto tempo, la superficie rimane calda per un po' di tempo dopo, quindi non toccare la superficie in ceramica.



Per gli alimenti sigillati, non riscaldarli prima dell'apertura rimuovendo il coperchio per evitare pericoli di esplosione dovuti all'espansione del riscaldamento.



Se la superficie del piano cottura è incrinata, scollegare dall'alimentazione per evitare qualsiasi possibilità di scosse elettriche.



Non appoggiare pentole ruvide o irregolari sul piano di cottura, poiché potrebbero danneggiare la superficie in ceramica.



Evita di sbattere pentole e padelle sul piano cottura. La superficie in ceramica è resistente ma non infrangibile.



Non mettere detersivi o materiali infiammabili sotto il piano cottura.

Pulizia dell'apparecchio



Attenzione

- Evitare di strofinare con qualsiasi abrasivo o con la base del pentole, ecc., poiché ciò indosserà i segni sulla parte superiore del piano cottura in vetroceramica nel tempo.
- Pulire regolarmente il piano di cottura in vetroceramica per evitare che accumulo di residui di cibo.

> L'apparecchio deve essere pulito dopo l'uso.

> La superficie del piano in vetroceramica può essere facilmente pulita nel seguente modo:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Scalcare	Applicare aceto bianco sulla superficie, quindi asciugarla con un panno morbido	Detergente speciale per ceramica
Macchie bruciate	Pulire con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido	Detergente speciale per ceramica
Macchie chiare	Pulire con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido	Spugna per la pulizia
plastica fusa	Utilizzare un raschietto adatto per la rimozione del vetro ceramico residuo	Detergente speciale per ceramica

Per mezzo di un raschietto rimuovere immediatamente dalla superficie eventuali frammenti di fogli di alluminio, residui di cibo, schizzi di grasso, segni di zucchero e altri alimenti ad alto contenuto di zucchero per evitare di danneggiare il piano di cottura. Successivamente pulire la superficie con un panno e un prodotto appropriato, sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. In nessun caso utilizzare spugne o panni abrasivi, evitare inoltre l'uso di detergenti chimici aggressivi come spray da forno e smacchiatori.



Risoluzione dei problemi

Prima di chiamare il servizio clienti, verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente, nessuno dei seguenti casi non è coperto da garanzia

- > Danni causati da uso, stoccaggio o manutenzione impropri.
- > Danni causati da smontaggio e riparazione non autorizzati.
- > Danni causati da uso improprio.
- > Utilizzo del piano in vetroceramica per scopi commerciali.

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura in vetroceramica entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Messaggio di errore	Causa possibile	Cosa fare
E1	Acqua o pentola sul bicchiere sopra il controllo	Pulisci l'interfaccia utente
E2	La temperatura all'interno dell'apparecchio era troppo alta	L'apparecchio deve essere spento e raffreddato

Quanto sopra sono il giudizio e l'ispezione dei fallimenti comuni.

Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura in vetroceramica e si prega di contattare il fornitore.

Specifica tecnica

Piano cottura	KFA30-02.1
Zone di cottura	2 Zones
Tensione di alimentazione	220-240V~
Potenza elettrica installata	3000W(230V~)
Dimensioni del prodotto L×P×A (mm)	290X520X47
Dimensioni di incasso A×B (mm)	265X500

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare specifiche e design senza preavviso.

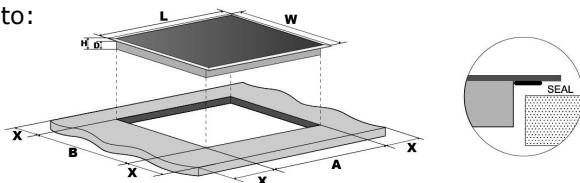
Installazione

Selezione dell'attrezzatura di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

Assicurati che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare materiale della superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dalla radiazione di calore dalla piastra di cottura. Come mostrato di seguito:

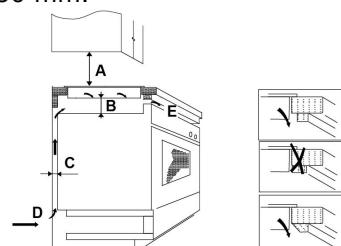


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	47	43	265	500	50 mini

In ogni caso assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e l'armadio sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 mini	20 mini	Presa d'aria	Uscita aria 5mm

Prima di installare il piano di cottura, assicurarsi che

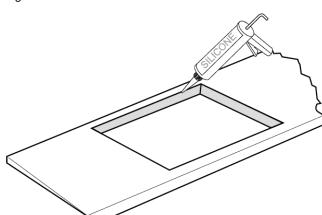
- La superficie di lavoro è quadrata e livellata e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno ha una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di spazio libero e agli standard e ai regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è incorporato un interruttore di isolamento idoneo che fornisce la disconnessione completa dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti di cablaggio locali. L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti traferro di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Consultare le autorità edilizie locali e le leggi in caso di dubbi sull'installazione.
- Si utilizzano finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso ante o cassetti dell'armadio.
- Vi è un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- Se il piano è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera di protezione termica è installata sotto la base del piano.
- Il sezionatore è facilmente accessibile dal cliente.

Installazione

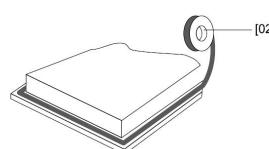
fig. 1



01



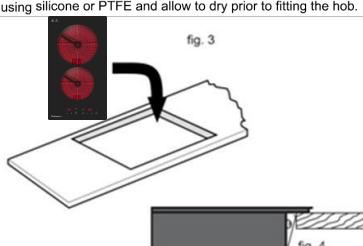
fig. 2



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

Avvertenze

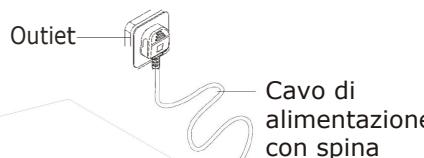
- 1.La piastra in ceramica deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al tuo servizio. Non eseguire mai l'operazione da solo.
- 2.Il piano di cottura non verrà installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano di cottura.
- 3.La piastra in ceramica deve essere installata in modo tale da garantire una migliore irradiazione del calore per migliorarne l'affidabilità.
- 4.La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
- 5.Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Opzione spina di alimentazione (predefinita, limitata alla potenza massima in ingresso di 2000W)

Come mostrato nell'illustrazione, si prega di collegare il cavo di alimentazione nella presa.

Piano cottura in ceramica



Questo apparecchio richiede un interruttore automatico miniaturizzato da 32 Amp.

- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere eseguita dall'agente di assistenza post-vendita con strumenti dedicati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete deve essere installato un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tali rifiuti per un trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2011/65/UE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, aiuterete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se fosse stato smaltito in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento dei rifiuti specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'amministrazione locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

