

**Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso**



5EG64351

Enjoy it.

**Kochfeld herdgebunden
Stove-top hob
Table de cuisson autonome
Keramische kookveld fornuis-gebonden
Piano cottura elettrico combinato
Keramisk kogeplade med komfur
Vidrocerámica vinculada a horno**

185260210_1/ EN/ DE/ FR/ NL/ R.AA/ 12.08.25 09:04
7731782974

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Blaupunkt product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	7
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	Installation.....	12
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection.....	14
5.3	Installing the product	15
6	How to use the hob	16
6.1	General information on hob usage.....	16
6.2	Operation of the hobs	17
6.3	Hob control unit.....	19
7	General Information About Cooking	19
7.1	General information about cooking with hob	19
8	Maintenance and Cleaning	19
8.1	General Cleaning Information.....	19
8.2	Cleaning the hob.....	20
8.3	Cleaning the Control Panel	20
9	Troubleshooting.....	20



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be

performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - Before discarding worn out and useless products:
1. Unplug the power plug and remove it from the socket.

2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.

- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.

- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.



1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire

since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2.2 Package Information

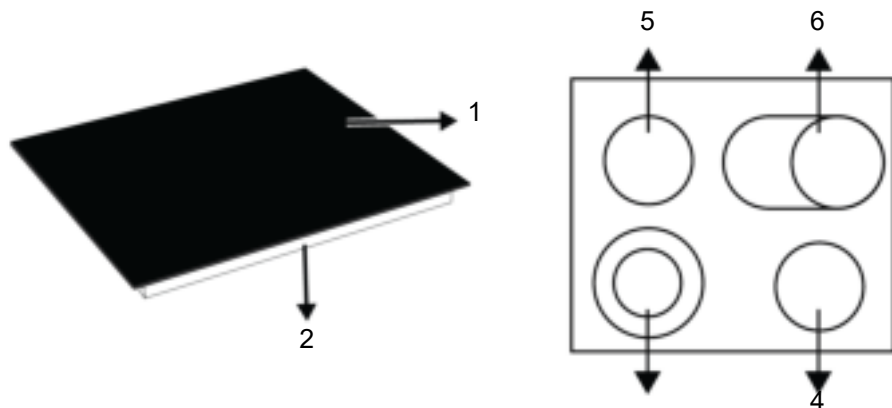
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Multiple cooking zone
- 5 Single cooking zone

- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Multiple cooking zone

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	55* / 590 / 520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Total power consumption (W)	6500

Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/180 mm
Power	700/1700 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Multiple cooking zone
Dimension	170/265 mm
Power	1500/2400 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

Cable type/section is special customer requirement for Belgium-Netherlands-Luxemburg



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Installation

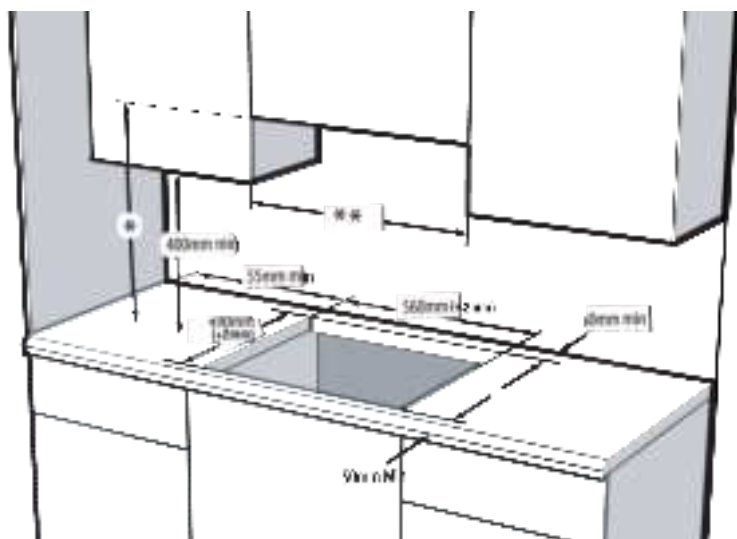


General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

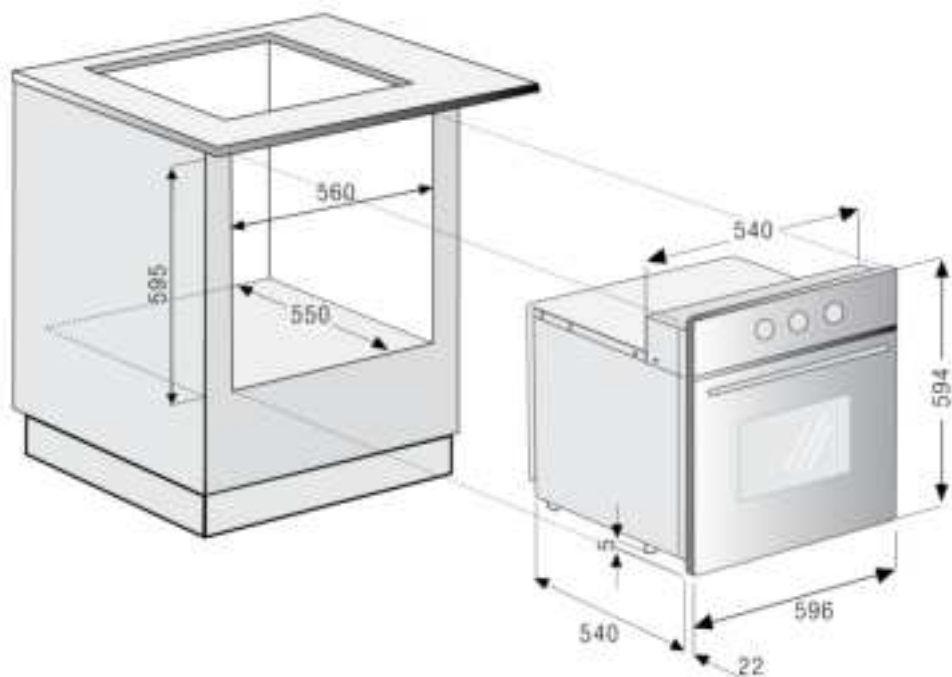
5.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



5.2 Electrical connection



General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected

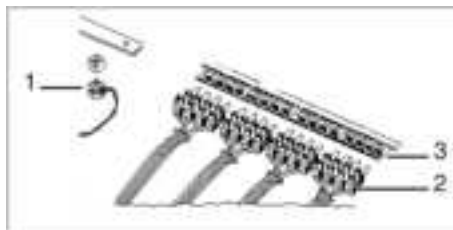
ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.

If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



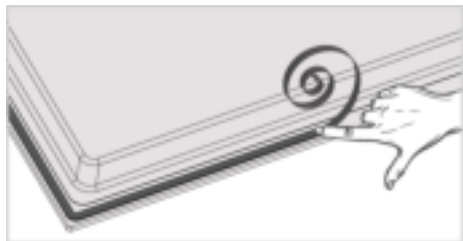
- 1 Grounding terminal
- 2 Hob connection
- 3 Oven terminal stripe



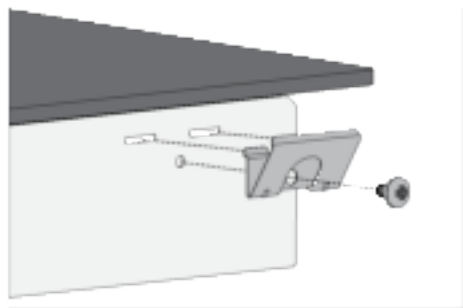
Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.

5.3 Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.



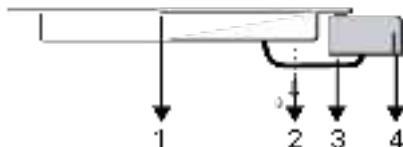
In some models, the mounting springs may be manufactured pre-assembled to your product.



The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

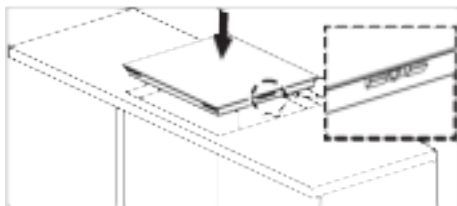
4. Turn the hob again, align it on the counter and place it.

5. When the hob is placed on the counter, it will be placed on the counter with the help of springs and your product will be easily fixed. In cases where the installation with these springs is not sufficient, you can attach two mounting springs to the front of the product as follows.



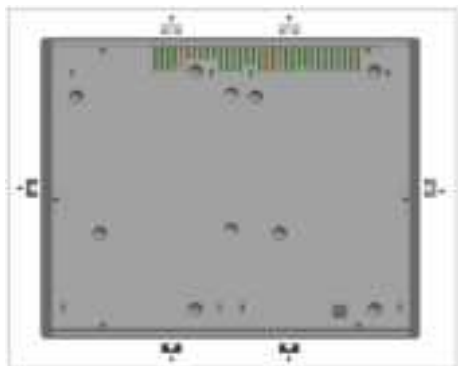
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

Easy installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below.



Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



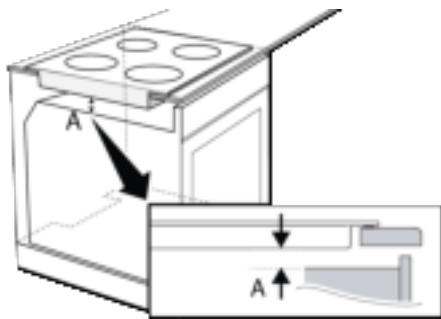
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

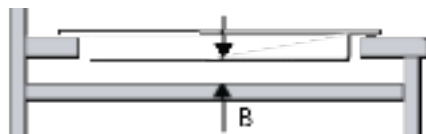


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob on a cabinet, it is recommended to install a shelf to separate the cabinet from the hob, as shown in the figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage



General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then

call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.

- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.

- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



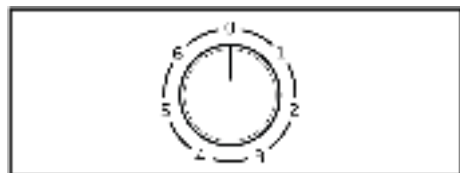
Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Operation of the hobs



To operate the vitro-ceramic hobs, the hob control knobs are used. To obtain your desired cooking level, switch the hob control knob to the desired level.

The hob(s) may have 3, 6 or 9 operating levels as per the model of your appliance. You may select the relevant level for your cooking type by referring to the table below.

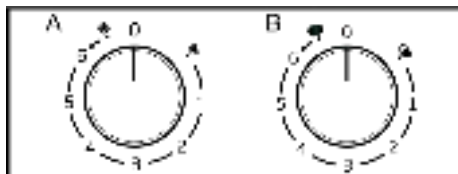
6 levels:

1 : Heating

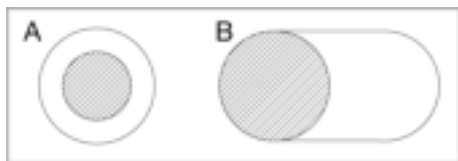
2 – 3 : Boiling, Resting

4 – 6 : Baking, Frying, Boiling

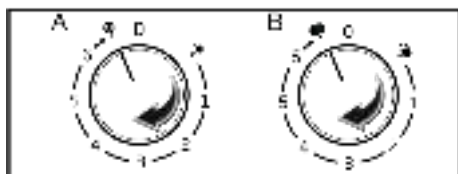
Using the multi cooking-zones



- ✓ Your appliance may be equipped with a type A or B zones. Multi cooking-zones allow cooking with pots with different diameters on the same zone. When these zones are turned on for the first time, the zone at the center is turned on. (The shaded area on the illustration are central zones.)

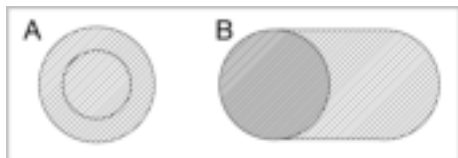


1. To change the diameter of the active zone, rotate the control knob clockwise. Bring it to the  symbol for type A zone, and to the  symbol for type B zone.

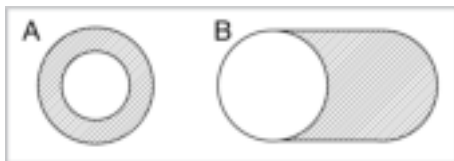


2. A “click” is heard whenever the zone diameter is changed.

⇒ All central and external surfaces of the multi cooking-zones start to operate.



The shaded areas of multi cooking-zones shown below do not operate by their own.

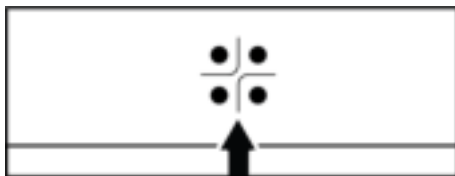


Turning off the vitro-ceramic zones

Bring the hob knob to OFF position (top).

Excess heat indicator

Vitro-ceramic zones are equipped with an operating lamp and a hot zone warning indicator.



Hot zone warning indicator shows the position of the turned on hob, and it remains lit after it is turned off. A flickering light on the hot zone warning indicator is not a malfunction.



Hob surface may cool down at different periods as per usage. Hob surface may be hot even when the warning indicators are not lit. Ensure that the surface is cooled down prior to coming to contact with it. Otherwise, you may burn your hand!

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking with hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Blaupunkt Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Inhaltsverzeichnis

9 Fehlerbehebung..... 43

DE

1	Sicherheitshinweise	24
1.1	Verwendungszweck	24
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	24
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	25
1.4	Sicherheit beim Transport	27
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	27
1.6	Sicher bedienen	28
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	29
1.8	Sicherheit beim Kochen	29
1.9	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	30
2	Hinweise zum Umweltschutz	30
2.1	Abfallrichtlinie	30
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	30
2.2	Paketinformationen	31
2.3	Tipps zum Energiesparen	31
3	Ihr neues Gerät	32
3.1	Produkteinführung	32
3.2	Technische Spezifikationen	33
4	Erste Verwendung	34
4.1	Erstreinigung	34
5	Installation	34
5.1	Vor der Installation	34
5.2	Elektrische Verbindung	36
5.3	Geräte installieren	37
6	Bedienung Kochfeld	39
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	39
6.2	Bedienung der Kochfelder	40
6.3	Bedienfeld	41
7	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	41
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	41
8	Wartung und Reinigung	42
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	42
8.2	Reinigung des Kochfelds	43
8.3	Bedienfeld reinigen	43



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

DE



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

- über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
 - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
 - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
 - Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
 - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
 - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der

Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammenden Decke oder dergleichen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen.

chen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.



1.9 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgerä-

te, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

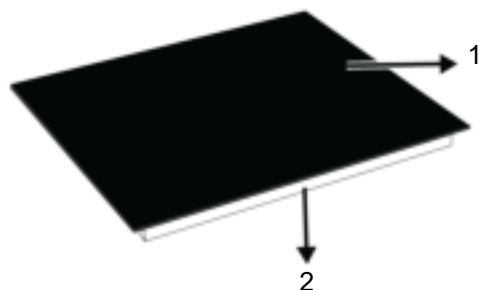
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

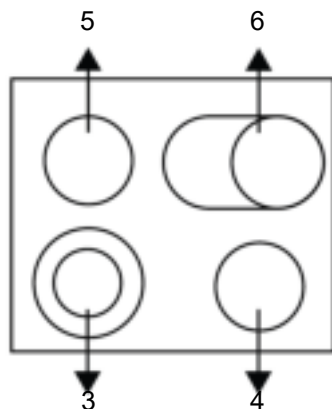
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Mehrfachkochzone
- 5 Einzelne Kochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Einzelne Kochzone
- 6 Mehrfachkochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Informationen zum Herd	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	55* / 590 / 520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Gesamte Leistungsaufnahme (W)	6500

Vorne links	Mehrfachkochzone
Dimension	120/180 mm
Energie	700/1700 W
Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Hinten rechts	Mehrfachkochzone
Dimension	170/265 mm
Energie	1500/2400 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

Kabeltyp/-abschnitt ist eine spezielle Kundenanforderung für Belgien-Niederlande-Luxemburg

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Installation



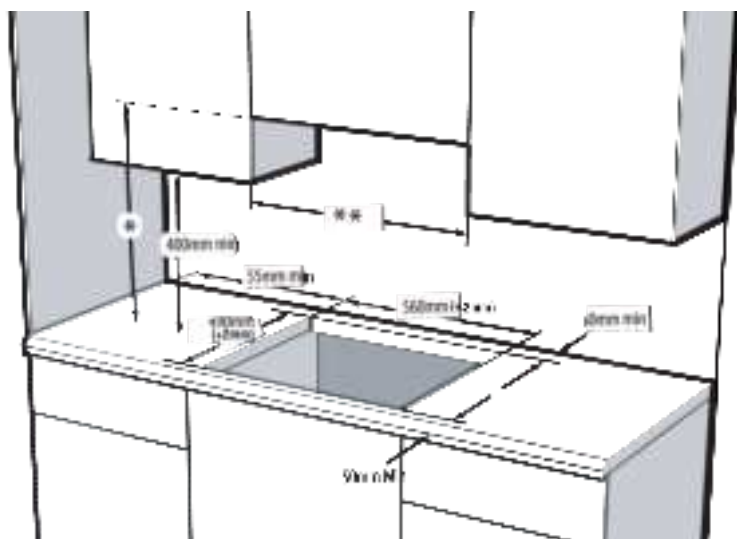
Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden.

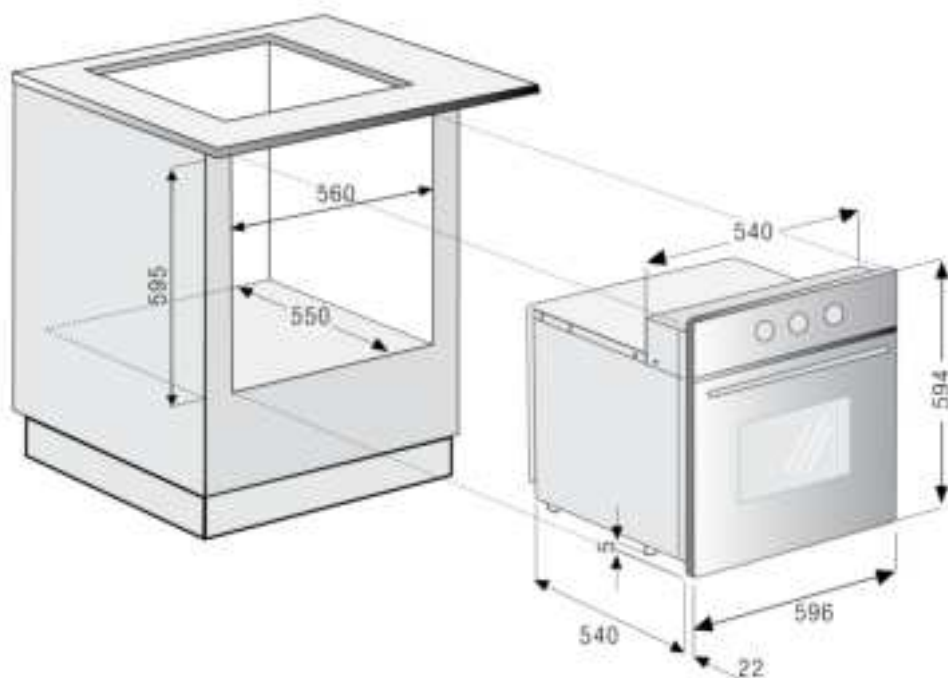
5.1 Vor der Installation

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.
- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min.650 mm betragen.

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen



5.2 Elektrische Verbindung



Allgemeine Warnungen

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Leitungsschutzschalter mit der in der Tabelle „Technische Daten“ angegebenen Leistung abgesichert ist. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker durchführen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Der Anschluss des Produkts an das Stromnetz darf nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Die Garantie beginnt erst nach ordnungsgemäßer Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Stromkabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf keine heißen Teile des Produkts berühren. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Gehäuserückseite des Produkts. Das Stromkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entsprechen.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.

- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts die Strombelastbarkeit von Stecker und Steckdose/Leitung überschreiten, muss das Produkt direkt über eine feste Elektroinstallation angeschlossen werden, ohne Verwendung von Stecker und Steckdose/Leitung.

Nehmen Sie den Klemmenanschluss Ihres Produktes entsprechend den Anschluss-/Phasenangaben auf dem Produkttypenschild vor.

Wenn das Produkt ohne Kabel hergestellt wird:

- Das in der technischen Tabelle angegebene Netzkabel muss gemäß den Anweisungen an das Produkt angeschlossen werden. Aus Sicherheitsgründen darf das Netzkabel nicht länger als 2 m sein.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenblocks mit einem Schraubendreher.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unterhalb des Terminals und befestigen Sie es mit der integrierten, anschraubbaren Kabelklemmkomponente am Hauptkörper.
- Schließen Sie die Kabel gemäß dem mitgelieferten Diagramm an.

Nehmen Sie den Klemmenanschluss Ihres Produktes entsprechend den Anschluss-/Phasenangaben auf dem Produkttypenschild vor.



- 1 Erdungsklemme
- 2 Kochfeldanschluss
- 3 Backofen-Anschlussleiste



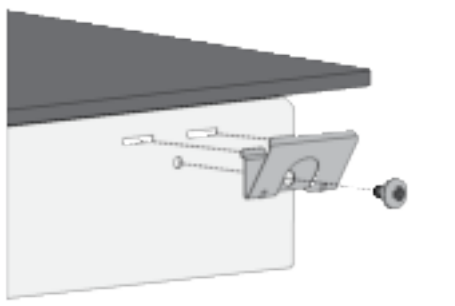
Schieben Sie den Backofen in den Schrank, richten Sie ihn aus und befestigen Sie ihn. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt und/oder eingeklemmt wird.

5.3 Geräte installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld auf den Kopf und stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
2. Bringen Sie beim Einbau des Kochfeldes die in der Verpackung enthaltene Dichtung wie in der folgenden Abbildung gezeigt um das Kochfeld herum an und achten Sie darauf, dass sie 1 bis 2 mm vom äußeren Rand des Glases entfernt bleibt.



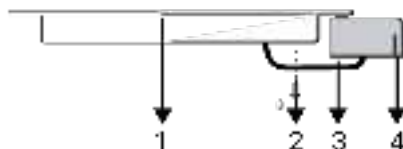
3. Befestigen Sie die Befestigungsfedern am Kochfeld, indem Sie sie durch die Löcher im unteren Gehäuse stecken und wie in der Abbildung gezeigt einschrauben.



i Bei einigen Modellen können die Befestigungsfedern bereits vormontiert an Ihrem Produkt angebracht sein.

i Die Anzahl der Befestigungsfedern in Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

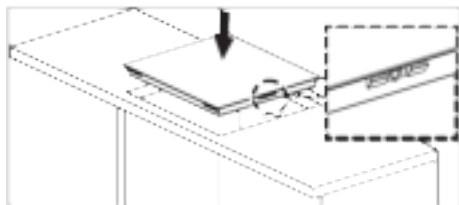
4. Drehen Sie das Kochfeld erneut, richten Sie es auf der Arbeitsplatte aus und stellen Sie es auf.
5. Wenn das Kochfeld auf die Theke gestellt wird, wird es mit Hilfe der Federn auf der Theke platziert, und Ihr Produkt wird leicht fixiert. In Fällen, in denen die Installation mit diesen Federn nicht ausreicht, können Sie zwei Befestigungsfedern an der Vorderseite des Produkts wie folgt anbringen.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Befestigungsfeder
- 4 Arbeitsplatte

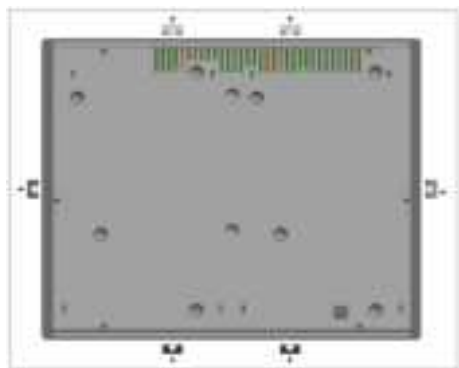
Einfache Installation: Bei einigen Modellen sind die Befestigungsfedern und die Dichtung bereits am Produkt angebracht. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die in der Anleitung beschriebenen Anweisungen zur Montage der Federn und der Halterung.

Stellen Sie das Gerät direkt an den Platz, an dem es aufgestellt werden soll, wie in der Abbildung unten gezeigt.



Rückansicht (Anschlussöffnungen)

Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.

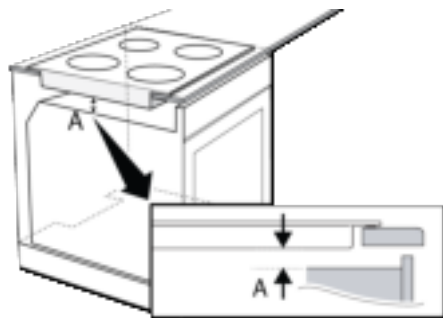


i Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

i Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichen Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Wenn sich unter dem Kochfeld ein Einbaubackofen befindet;

Bei der Installation des Kochfelds auf einem Einbaubackofen sollte zwischen der oberen Wand des Backofens und dem unteren Gehäuse des Kochfelds ein Abstand gelassen werden, wie in der Abbildung dargestellt.

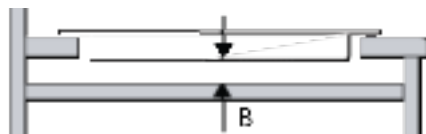


A min. 15 mm

Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade/ein Möbel befindet;

Beim Einbau des Kochfelds in einen Schrank wird empfohlen, einen Zwischenboden zu montieren, um den Schrank vom Kochfeld zu trennen (siehe Abbildung). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



B min. 15 mm

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

6 Bedienung Kochfeld

6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.

- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramiko-oberflächen

- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



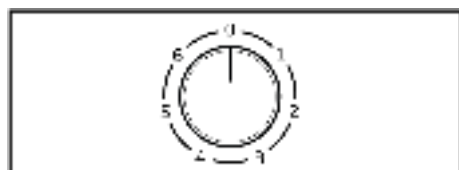
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 – 20
210	21 – 23
170x265	17 – 19 / 26 – 28

6.2 Bedienung der Kochfelder



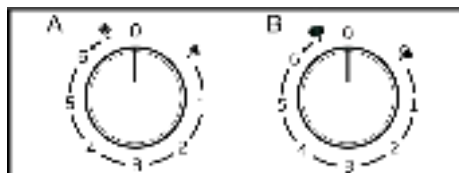
Zur Bedienung der Vitro-Keramikkochfelder werden die Kochfeldknöpfe verwendet. Um die gewünschte Garstufe zu erreichen, stellen Sie den Kochfeldregler auf die gewünschte Stufe.

Das/die Kochfeld/-felder können je nach Gerätemodell 3, 6 oder 9 Betriebsstufen haben. Sie können die relevante Stufe für Ihren Kochtyp anhand der folgenden Tabelle auswählen.

6 Ebenen:

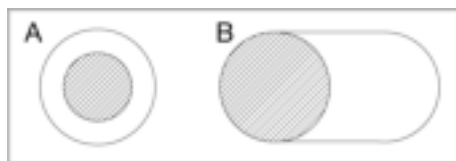
- 1 : Heizen
- 2 – 3 : Sieden, Ruhen lassen
- 4 – 6 : Backen, Braten, Sieden

Verwendung der Multi-Kochzonen

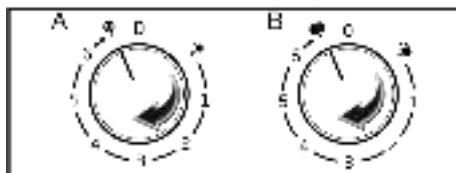


- ✓ Ihr Gerät ist möglicherweise mit Zonen vom Typ A oder B ausgestattet. Mehrere Kochzonen ermöglichen das Kochen mit Töpfen mit unterschiedlichen Durchmessern in derselben Zone. Wenn diese Zonen zum ersten Mal ein-

geschaltet werden, wird die Zone in der Mitte eingeschaltet. (Der schattierte Bereich in der Abbildung sind zentrale Zonen.)

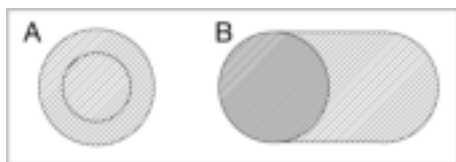


1. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, um den Durchmesser der aktiven Zone zu ändern. Bringen Sie ihn zum Symbol für die Zone Typ A und zum Symbol für die Zone Typ B.



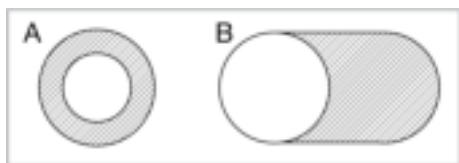
2. Ein "Klicken" ist zu hören, wenn der Zonendurchmesser geändert wird.

⇒ Alle zentralen und äußeren Oberflächen der Mehrfachkochzonen beginnen zu funktionieren.





Die unten gezeigten schattierten Bereiche von Mehrfachkochzonen funktionieren nicht von alleine.

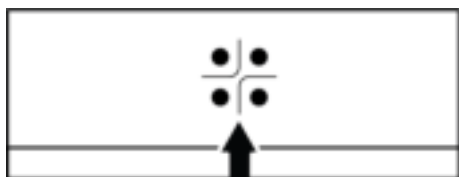


Ausschalten der Vitro-Keramikzonen

Bringen Sie den Kochfeldknopf in die Position AUS (oben).

Überhitzungsanzeige

Vitro-Keramikzonen sind mit einer Betriebslampe und einer Warnanzeige für heiße Zonen ausgestattet.



Die Warnanzeige für die heiße Zone zeigt die Position des eingeschalteten Kochfelds an und leuchtet nach dem Ausschalten wei-

ter. Ein flackerndes Licht auf der Warnanzeige für die heiße Zone ist keine Fehlfunktion.



Die Kochfeldoberfläche kann je nach Verwendung zu unterschiedlichen Zeiten abkühlen. Die Kochfeldoberfläche kann heiß sein, auch wenn die Warnanzeigen nicht leuchten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie mit ihr in Kontakt kommen. Andernfalls können Sie sich die Hand verbrennen!

7 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die

Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikro-

fasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzicht auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung

der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kunden-

dienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	0,3	-
Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	-	-
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Blaupunkt. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	48	8.1	Consignes de nettoyage générales	65
1.1	Utilisation prévue	48	8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	67
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	48	8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	67
1.3	Sécurité électrique.....	49	9	Dépannage.....	67
1.4	Sécurité des transports.....	51			
1.5	Sûreté des installations	51			
1.6	Sécurité d'utilisation.....	52			
1.7	Alertes de température	53			
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	53			
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	53			
2	Instructions relatives à l'environnement	54			
2.1	Directive sur les déchets.....	54			
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	54			
2.2	Informations sur l'emballage.....	54			
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	54			
3	Votre appareil	55			
3.1	Présentation de l'appareil	55			
3.2	Spécifications techniques	56			
4	Première utilisation.....	57			
4.1	Premier nettoyage	57			
5	Installation.....	57			
5.1	Avant l'installation	57			
5.2	Connexion électrique	59			
5.3	Installation des produits	60			
6	Utilisation de la table de cuisson	62			
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	62			
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	63			
6.3	Panneau de commande.....	65			
7	Informations générales sur la cuisine.....	65			
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	65			
8	Entretien et nettoyage	65			



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition

qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

• **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

• Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

• Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

• Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

• N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

• Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.

de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.

- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.

- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.



1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

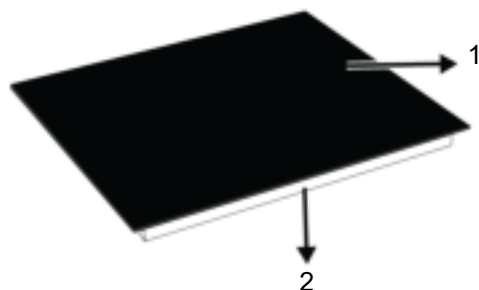
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

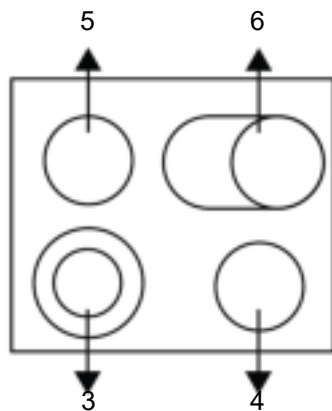
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Dessus en verre
- 3 Foyer multiple
- 5 Foyer unique



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Foyer unique
- 6 Foyer multiple

FR

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	55* / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Consommation totale d'énergie (W)	6500

Avant gauche	Foyer multiple
Dimension	120/180 mm
Alimentation	700/1700 W
Arrière gauche	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Avant droite	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Arrière droite	Foyer multiple
Dimension	170/265 mm
Alimentation	1500/2400 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.

Le type/la section du câble est une exigence particulière du client pour la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Installation

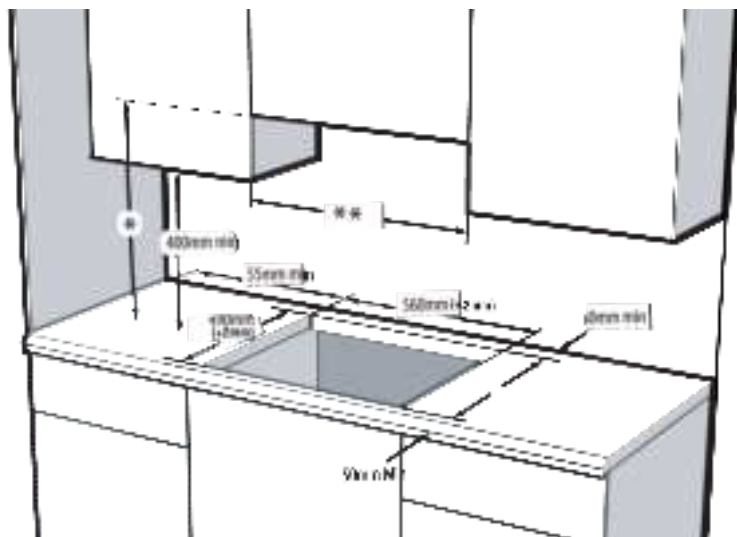


Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

5.1 Avant l'installation

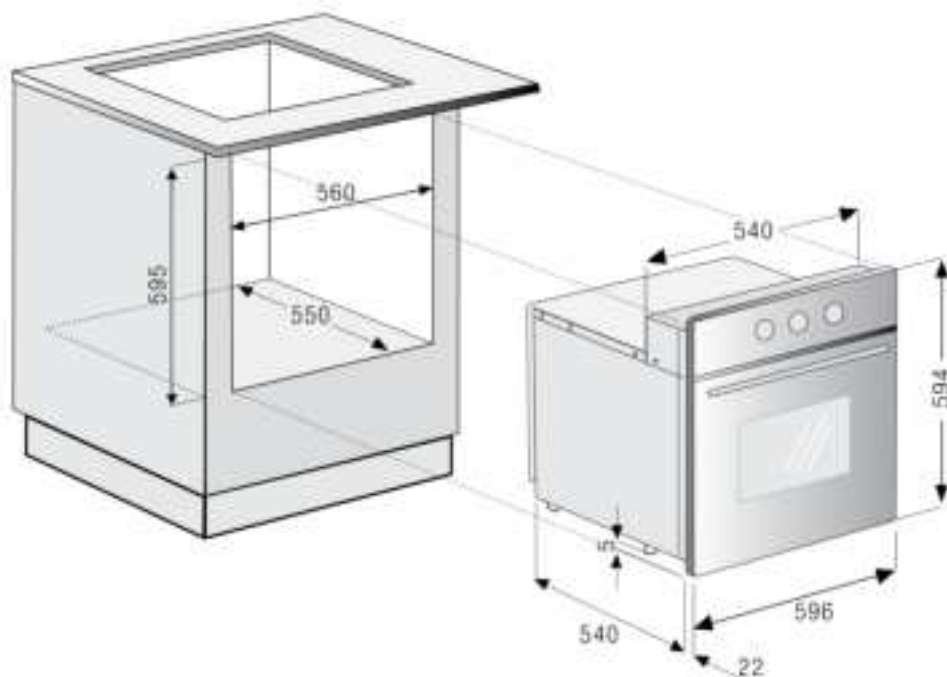
- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas

recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min. 650 mm.

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.



5.2 Connexion électrique

Avertissements généraux

- Débranchez le produit du secteur avant toute intervention sur l'installation électrique. Il existe un risque d'électrocution.
- Branchez le produit sur une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « Spécifications techniques ». L'installation de la mise à la terre doit être effectuée par un électricien qualifié, que le produit soit utilisé avec ou sans transformateur. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de l'utilisation du produit sans mise à la terre conforme à la réglementation locale.
- Le produit ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne autorisée et qualifiée. La garantie du produit ne prend effet qu'après une installation correcte. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une intervention de personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou en contact avec des parties chaudes du produit. Tout câble endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il existe un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».

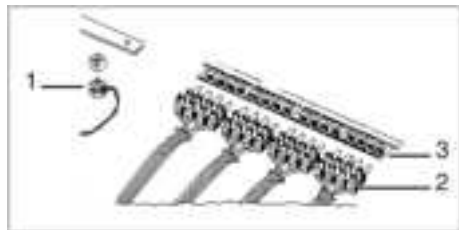
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise et la fiche appropriées pour le four. Si la puissance du produit dépasse la capacité de charge de la prise et de la fiche, le produit doit être branché directement via une installation électrique fixe, sans utiliser de prise ni de fiche.

Effectuez le raccordement du bornier de votre produit conformément aux informations de connexion/phase figurant sur l'étiquette du type de produit.

Si le produit est fabriqué sans câble :

- Le câble d'alimentation, tel que défini dans le tableau technique, doit être connecté au produit conformément aux instructions. Pour des raisons de sécurité, la longueur du câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m.
- Ouvrez le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis.
- Insérez le câble d'alimentation dans le serre-câble situé sous le terminal et fixez-le au corps principal à l'aide du composant de serrage de câble à vis intégré.
- Connectez les câbles selon le schéma fourni.

Effectuez le raccordement du bornier de votre produit conformément aux informations de connexion/phase figurant sur l'étiquette du type de produit.



- 1 Borne de mise à la terre
- 2 Raccordement de la plaque de cuisson
- 3 Bande de borne de four



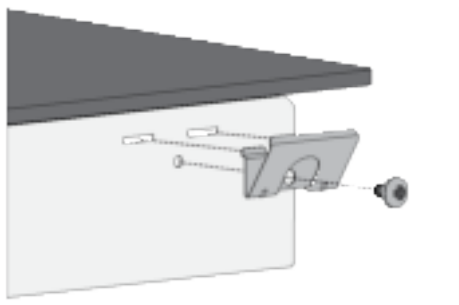
Faites glisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas cassé et/ou coincé.

5.3 Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.

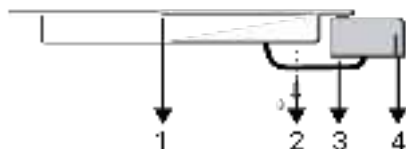


3. Fixez les ressorts de montage à la table de cuisson en les insérant dans les trous du boîtier inférieur et en les visant comme indiqué sur la figure.



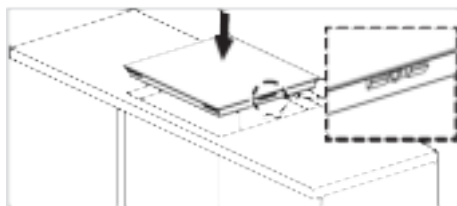
-  Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.
-  Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

4. Retournez à nouveau la plaque de cuisson, alignez-la sur le plan de travail et placez-la.
5. Lorsque la table de cuisson est placée sur le comptoir, elle sera placée sur le comptoir à l'aide de ressorts et votre produit sera facilement fixé. Dans les cas où l'installation avec ces ressorts n'est pas suffisante, vous pouvez fixer deux ressorts de montage à l'avant du produit comme suit.



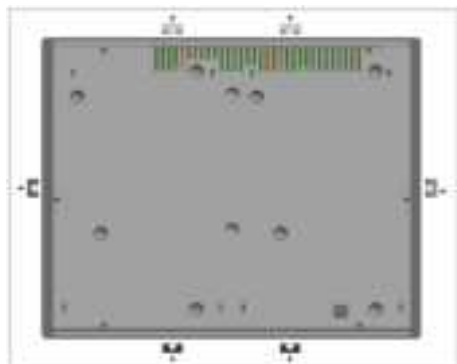
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

Installation facile : Certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité fixés au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où il sera placé, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Vue de derrière (orifices de raccord)

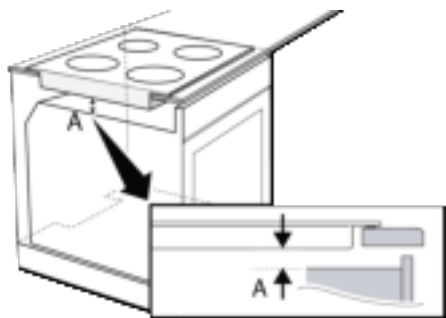
L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



-  La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.
-  La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.

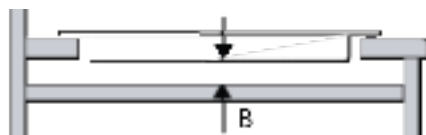


A min. 15 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un meuble, il est recommandé d'installer une étagère pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré sur la figure. Ceci n'est pas nécessaire pour une installation sur un four encastrable.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.

- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



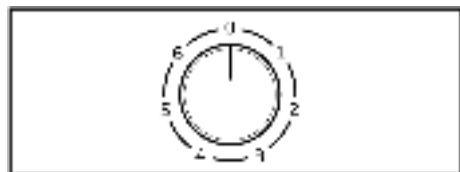
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson



Utilisez les boutons de commande de la table de cuisson pour faire fonctionner les plaques vitrocéramiques. Pour obtenir le ni-

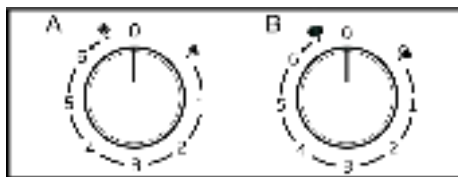
veau de cuisson désiré, basculez le bouton de commande de la table de cuisson vers le niveau désiré.

Les tables de cuisson peuvent avoir 3, 6 ou 9 niveaux de fonctionnement en fonction du modèle de votre appareil. Vous pouvez sélectionner le niveau approprié pour votre type de cuisson en vous référant au tableau ci-dessous.

6 niveaux:

- 1 : Chauffage
- 2 – 3 : Ébullition, Repos
- 4 – 6 : Cuisson au four, Friture, Ébullition

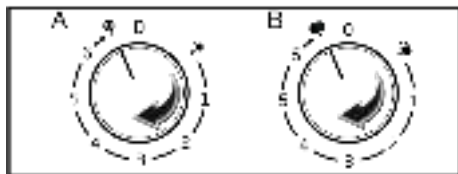
Utilisation de foyers multiples



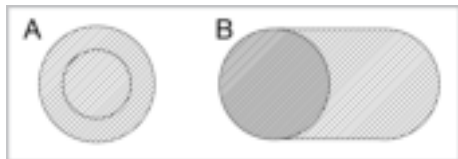
- ✓ Votre appareil peut être équipé de zones de type A ou B. Les foyers multiples permettent de cuisiner avec des casseroles de diamètres différents sur la même zone. Lorsque ces zones sont allumées pour la première fois, la zone centrale s'allume. (La zone ombragée sur l'illustration représente la zone centrale.)



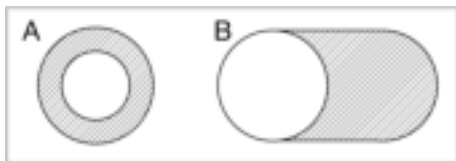
1. Pour modifier le diamètre de la zone active, tournez le bouton de commande dans le sens horaire. Réglez-le sur le symbole ☉ pour une zone de type A et sur le symbole ☿ pour une zone de type B.



2. Un « clic » retentit chaque fois que le diamètre de la zone est modifié.
- ⇒ Toutes les surfaces centrales et externes des foyers multiples commencent à fonctionner.



Les zones ombragées des foyers multiples indiquées ci-dessous ne fonctionnent pas toutes seules.



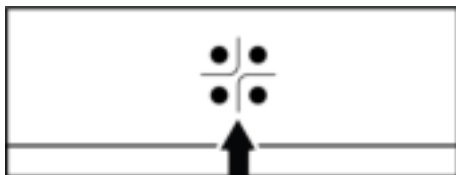
FR

Extinction des zones vitrocéramiques

Réglez le bouton de la table de cuisson en position Arrêt (haut).

Indicateur d'excès de chaleur

Les zones vitrocéramiques sont équipées d'une lampe de fonctionnement et d'un indicateur d'avertissement de zone chaude.



L'indicateur d'avertissement de zone chaude indique la position de la table de cuisson allumée et reste allumé après avoir été éteint. La présence d'une lumière clignotante sur l'indicateur d'avertissement de zone chaude est normale.



La surface de la table de cuisson peut se refroidir à des périodes différentes en fonction de l'utilisation. La surface de la table de cuisson peut être chaude même lorsque les indicateurs d'avertissement ne sont pas allumés. Assurez-vous que la surface soit refroidie avant d'entrer en contact avec elle. Sinon, vous risquez de vous brûler la main !

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, cou-

vrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide

d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	0,3	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondi à la minute la plus proche.



Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van het Blaupunkt product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt. Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Inhoudsopgave

9 Probleemoplossing 90

1 Veiligheidsinstructies	72
1.1 Beoogd gebruik	72
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	72
1.3 Elektrische veiligheid.....	73
1.4 Veiligheid tijdens het transport.....	75
1.5 Veiligheid tijdens de installatie.....	75
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	76
1.7 Temperatuur waarschuwingen.....	76
1.8 Veiligheid tijdens de bereiding.....	77
1.9 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	77
2 Milieuriichtlijnen	78
2.1 Afvalrichtlijn	78
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	78
2.2 Informatie over de verpakking	78
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	78
3 Uw product	79
3.1 Inleiding van het product	79
3.2 Technische specificaties	80
4 Eerste gebruik.....	81
4.1 Eerste reiniging	81
5 Installatie.....	81
5.1 Voor installatie.....	81
5.2 Elektrische aansluiting.....	83
5.3 Het installeren van de producten .	84
6 De kookplaat gebruiken.....	86
6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	86
6.2 Bediening van de kookplaten.....	87
6.3 Bedieningspaneel	88
7 Algemene informatie over koken....	88
7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	88
8 Onderhoud en reiniging	88
8.1 Algemene reinigingsinformatie	88
8.2 De kookplaat reinigen	90
8.3 Het bedieningspaneel reinigen	90



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.

- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden.

- Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
 - Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
 - Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het

stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.

- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.



1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het

product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppe-

len van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten: sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.

- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.

- U mag het apparaat niet gebruiken.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwar-

mingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.



1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product

van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.



1.9 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

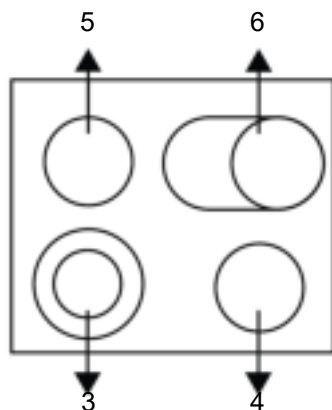
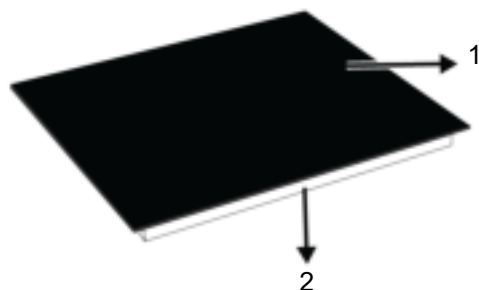
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



NL

- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Meervoudige kookzone
- 5 Enkele kookzone

- 2 Onderste behuizing
- 4 Enkele kookzone
- 6 Meervoudige kookzone

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties van het fornuis	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	55* / 590 / 520
Installatie-afmetingen van het fornuis (hoogte/breedte/diepte)	560(+2) / 490 (+2)
Spanning/Frequentie	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Totaal stroomverbruik (W)	6500

Links vooraan	Meervoudige kookzone
Afmeting	120/180 mm
Stroom	700/1700 W
Links achteraan	Enkele kookzone
Afmeting	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts vooraan	Enkele kookzone
Afmeting	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts achteraan	Meervoudige kookzone
Afmeting	170/265 mm
Stroom	1500/2400 W

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.

Kabeltype/-sectie is speciale klantvereiste voor België-Nederland-Luxemburg



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 Installatie



Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat.

5.1 Voor installatie

- De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.
- Dit product is een klasse 3 apparaat volgens de norm EN 30-1-1.
- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Eventueel keukenmeubilair naast het apparaat moet hittebestendig zijn (min. 100 °C).

-
- Technical drawing showing the dimensions of the oven unit and its cutout in the cabinet. The cabinet cutout dimensions are 595 mm height, 560 mm top width, and 550 mm bottom width. The oven unit dimensions are 540 mm top width, 594 mm height, 540 mm base width, 596 mm depth, and 22 mm toe kick height.

5.2 Elektrische aansluiting

Algemene waarschuwingen

- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het type-etiket bevindt zich aan de achterkant van de behuizing van het product. De voedingskabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".
- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.

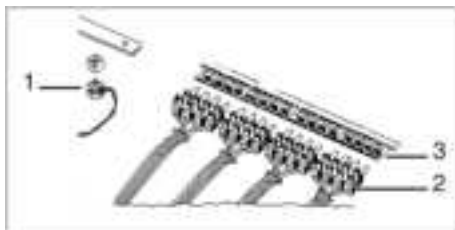
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.

Sluit de klemmenstrook van uw product aan volgens de aansluit-/fase-informatie op het typeplaatje van het product.

Als het product zonder kabel wordt geproduceerd:

- Een stroomkabel die is gedefinieerd in de woning van de technische tafel moet op het product worden aangesloten door de instructies te volgen. Om veiligheidsredenen mag het netsnoer niet langer zijn dan 2 m.
- Open het klemblokdeksel met een schroevendraaier.
- Steek de voedingskabel door de kabelklem onder de klem en bevestig deze aan het hoofdgedeelte met de geïntegreerde schroef op de kabelklemcomponent.
- Sluit de kabels aan volgens het bijgeleverde schema.

Sluit de klemmenstrook van uw product aan volgens de aansluit-/fase-informatie op het typeplaatje van het product.



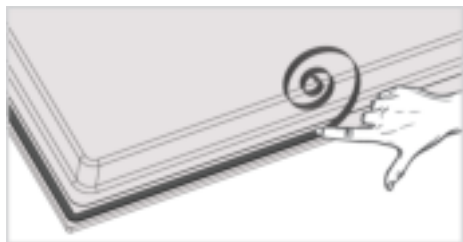
- 1 Aardklem
- 2 Kookplaat aansluiting
- 3 Ovenaansluitstrip



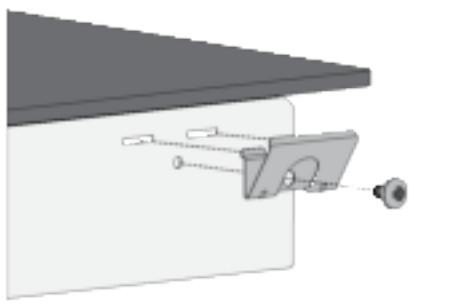
Schuif de oven in de kast, lijn hem uit en zet hem vast terwijl u ervoor zorgt dat het netsnoer niet gebroken en/of bekneld raakt.

5.3 Het installeren van de producten

1. Draai de kookplaat ondersteboven en plaats deze op een vlakke ondergrond.
2. Breng bij het installeren van de kookplaat de afdichtingspakking, die in de verpakking was meegeleverd, rond de kookplaat aan, zoals weergegeven in de volgende afbeelding, en zorg ervoor dat deze 1 tot 2 mm binnen de buitenrand van het glas blijft.



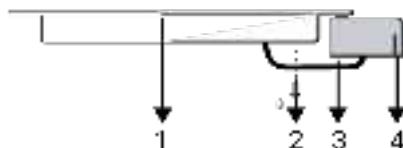
3. Bevestig de montageveren aan de kookplaat door ze door de gaten in de onderste behuizing te steken en ze erin te schroeven zoals weergegeven in de afbeelding.



NL

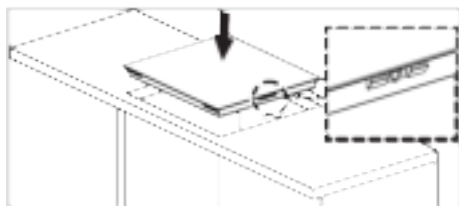
-  In sommige modellen kunnen de montageveren voorgemonteerd op uw product worden gefabriceerd.
-  Het aantal bevestigingsveren in uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

4. Draai de kookplaat opnieuw, lijn hem uit op het aanrecht en plaats hem.
5. Wanneer de kookplaat op het aanrecht wordt geplaatst, wordt deze met behulp van veren op het aanrecht geplaatst en kan uw product gemakkelijk worden bevestigd. In gevallen waarin de installatie met deze veren niet voldoende is, kunt u als volgt twee montageveren aan de voorkant van het product bevestigen.



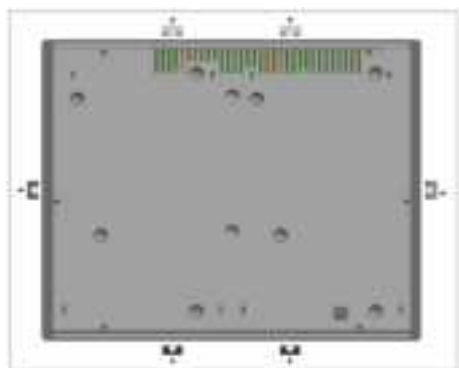
- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Montageveer
- 4 Aanrecht

Eenvoudige installatie: Sommige modellen worden geleverd met bevestigingsveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd. Negeer voor deze modellen de montageveren en montage-instructies voor de beugel zoals beschreven in de handleiding. Plaats uw product direct in de ruimte waar het product zal worden geplaatst, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Achteraanzicht (aansluitopeningen)

De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



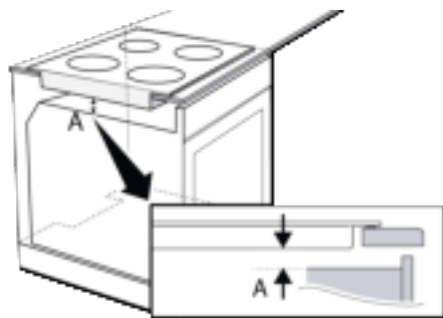
Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas- en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

Als er een ingebouwde oven onder de kookplaat zit;

Bij installatie van de kookplaat op een inbouwoven moet er een afstand worden gelaten tussen de bovenwand van de oven en de onderste behuizing van de kookplaat, zoals weergegeven in de afbeelding.

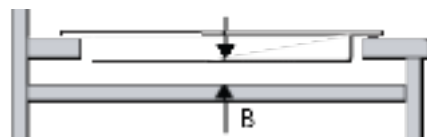


A min. 15 mm

Als er een lade/kast onder de kookplaat zit;

Bij installatie van de kookplaat op een kast is het raadzaam om een plank te plaatsen om de kast van de kookplaat te scheiden, zoals weergegeven in de afbeelding. Dit is niet nodig bij installatie op een onderbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



B min. 15 mm

Laatste controle

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.

6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem

niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Tip voor kookplaten met vitrokeramische oppervlakken

- Het vitrokeramisch oppervlak is hittebestendig en wordt niet beïnvloed door verschillen in hoge temperaturen.
- Gebruik het vitrokeramisch oppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Gebruik uitsluitend potten en pannen met verwerkte bodems. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.
- U geen aluminium potten/pannen gebruiken. Aluminium tast het oppervlak van de kookplaat aan.
- Spatten kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen en brand veroorzaken.



- Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik uitsluitend potten en pannen met een vlakke bodem. Deze bieden een betere warmteoverdracht.



- Energie wordt verspild als de diameter van de pot te klein is.



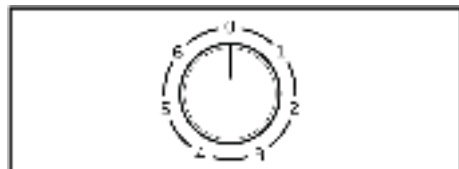
NL

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

NL

6.2 Bediening van de kookplaten



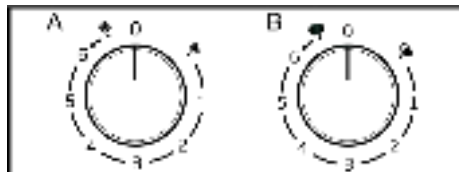
U kunt de vitrokeramische kookzones bedienen met de bedieningsknoppen. Om uw gewenste bereidingsniveau te bereiken, schakelt u de bedieningsknop op het gewenste niveau.

De kookzone(s) kunnen 3, 6 of 9 bedieningsniveaus hebben naargelang het model van uw apparaat. U kunt het relevante niveau selecteren voor uw bereidingstype door de onderstaande tabel te raadplegen.

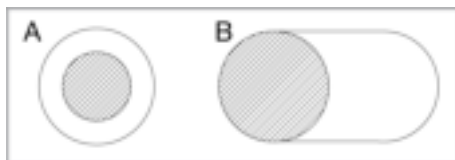
6 niveaus:

- 1 : Verwarming
- 2 – 3 : Koken, Rusten
- 4 – 6 : Bakken, Braden, Koken

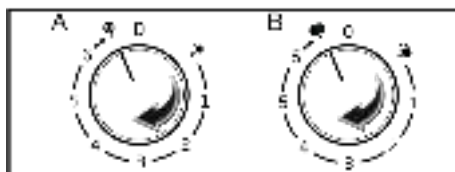
Het gebruik van de meervoudige kookzones



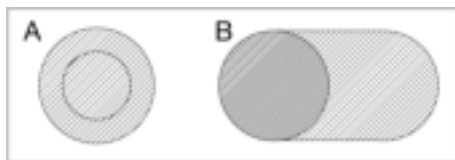
- ✓ Uw apparaat is mogelijk uitgerust met type A of B zones. Meervoudige kookzones bieden u de mogelijkheid te koken met potten van verschillende diameters op dezelfde zone. Als deze kookzones de eerste maal worden ingeschakeld, wordt de zone in het midden ingeschakeld. (De gearceerde zone in de afbeelding zijn centrale zones.)



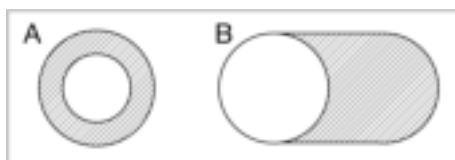
- Als u de diameter van de actieve zone wilt wijzigen, draait u de bedieningsknop rechtsom. Draai hem naar het  symbool voor type A zone en naar het  symbool voor type B zone.



- U zult een "klik" horen wanneer de diameter van de zone wordt gewijzigd.
⇒ Alle centrale en externe oppervlakken van de meervoudige kookzones beginnen te werken.



 De hieronder weergegeven standaardzones van de meervoudige kookzones werken niet op zich.

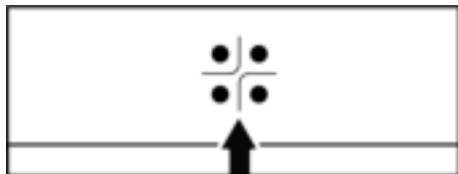


De vitrokeramische zones uitschakelen

Schakel de knop van de kookzone in de uitpositie (bovenaan).

Overmatige warmte-indicator

De vitrokeramische zones zijn uitgerust met een bedieningslamp en een kookzone warmte-indicator.



De warme zone waarschuwingsindicator geeft de positie weer van de ingeschakelde knop en deze blijft branden tot hij wordt uitgeschakeld. Een knipperend licht op de waarschuwingsindicator van de kookzone is geen defect.



De kookzone kan afkoelen op verschillende perioden naargelang het gebruik. Het kookoppervlak kan warm zijn, zelfs als de waarschuwingsindicatoren niet zijn ingeschakeld. Zorg ervoor dat het oppervlak is afgekoeld voor u het aanraakt. Zo niet kunt u uw hand verbranden!

NL

7 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een

branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".

8 Onderhoud en reiniging

8.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.

- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product later

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.

ten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.

- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

8.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te

wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.

- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

9 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	0,3	-
Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	-	-
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India