



**io cucino
con**



la buona cucina italiana

FRANÇAIS

ENGLISH

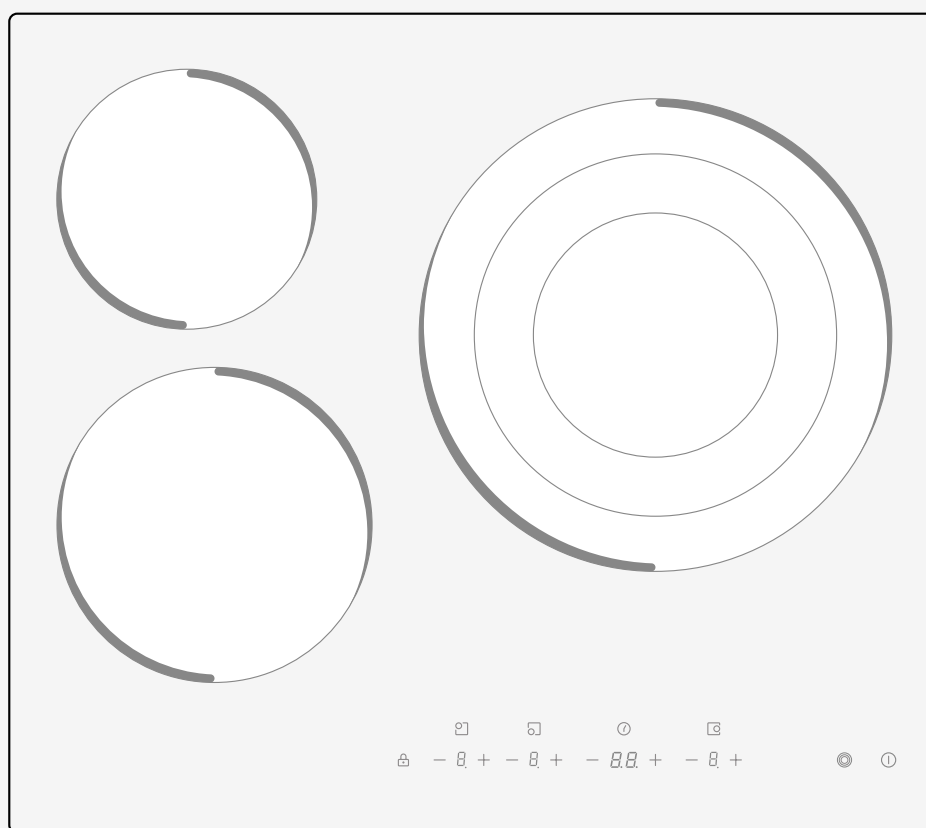
DEUTCH

NEDERLANDS



TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE MANUEL D'INSTRUCTION

GTH63ET



Nous vous remercions d'avoir choisi Airlux. Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel. Cela vous permettra de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions de manière à garantir une utilisation sûre et optimale de votre nouvel appareil.

Avis de sécurité : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour une utilisation ultérieure. Le design et les spécifications peuvent être modifiés sans préavis dans le cadre d'améliorations de nos produits. Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus est uniquement à titre de référence. Merci de considérer l'aspect réel de votre produit comme référence standard.

SOMMAIRE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	5
CARACTÉRISTIQUES	9
APERÇU DU PRODUIT	10
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	12
INSTALLATION DE VOTRE PRODUIT	14
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
DÉPANNAGE	26
ELIMINATION ET RECYCLAGE	28

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

USAGE DE L'APPAREIL

Les directives de sécurité suivantes visent à prévenir tout risque imprévu ou dommage résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Nous vous prions de vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer de leur intégrité, garantissant ainsi un fonctionnement en toute sécurité. En cas de dommage, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez noter qu'aucune modification ou altération de l'appareil n'est autorisée par mesure de sécurité. Toute utilisation non conforme peut entraîner des risques et annuler les conditions de garantie de votre appareil.

Légendes des symboles utilisés dans la notice



DANGER

Ce symbole indique la présence de gaz extrêmement inflammables, représentant un danger potentiel pour votre vie et votre santé.



AVERTISSEMENT DE TENSION ÉLECTRIQUE

Ce symbole indique un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension électrique.



AVERTISSEMENT

Ce terme indique un danger présentant un degré de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Ce terme indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



REMARQUE

Ce terme indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais non un danger direct pour votre vie ou votre santé.



INSTRUCTIONS À OBSERVER

Ce symbole indique qu'un technicien de service doit uniquement utiliser et entretenir cet appareil conformément aux instructions d'utilisation fournies.

Veuillez lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation avant de mettre en service votre table. Conservez-les à proximité immédiate de votre appareil afin de pouvoir l'utiliser ultérieurement si besoin.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

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

INSTALLATION

Risque de chocs électriques

Avant toute intervention ou maintenance sur l'appareil, assurez-vous de le débrancher de l'alimentation électrique principale.

- Il est impératif et obligatoire de connecter l'appareil à un système de mise à la terre adéquat.
- Les modifications du système électrique domestique doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Ignorer ces recommandations peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque de coupures

Soyez vigilant : les bords des panneaux de l'appareil sont tranchants.

Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Avant d'installer ou d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.
- Ne placez aucun matériau combustible ou produit sur cet appareil à aucun moment.
- Assurez-vous que ces informations sont accessibles à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies.
- L'installation et la mise à la terre de cet appareil doivent être effectuées par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil pourrait annuler toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sous réserve d'une supervision ou d'instructions appropriées sur une utilisation sécurisée de l'appareil et de la compréhension des dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou des personnes qualifiées afin de protéger votre appareil et garantir votre sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Le nettoyage de votre table de cuisson ne peut pas être réalisé à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas ranger ou stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. Le processus de cuisson doit systématiquement être supervisé, surtout lorsqu'il s'agit d'un processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson non surveillée avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

UTILISATION ET MAINTENANCE

Risque de chocs électriques

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'alimentation principale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Ignorer ces conseils peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque pour votre santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Ignorer ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de brûlures

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas une partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisson adaptés entrer en contact avec la surface en verre jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur les autres zones de cuisson en fonctionnement.
- Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Ignorer ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupures

- La lame ultra-tranchante du grattoir de la table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez le grattoir avec une extrême prudence et rangez le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être accompagnés et instruits par une personne responsable et compétente dans son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres interventions doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ni ne traînez les casseroles sur la surface en verre de l'induction, cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, cela pourrait rayer le verre de l'induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : zones de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; maisons de ferme ; clients d'hôtels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type bed and breakfast.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'il sont sous surveillance continue.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions / d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et l'utiliser. Pour l'installation, veuillez lire la section référente. Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez le pour une utilisation future.

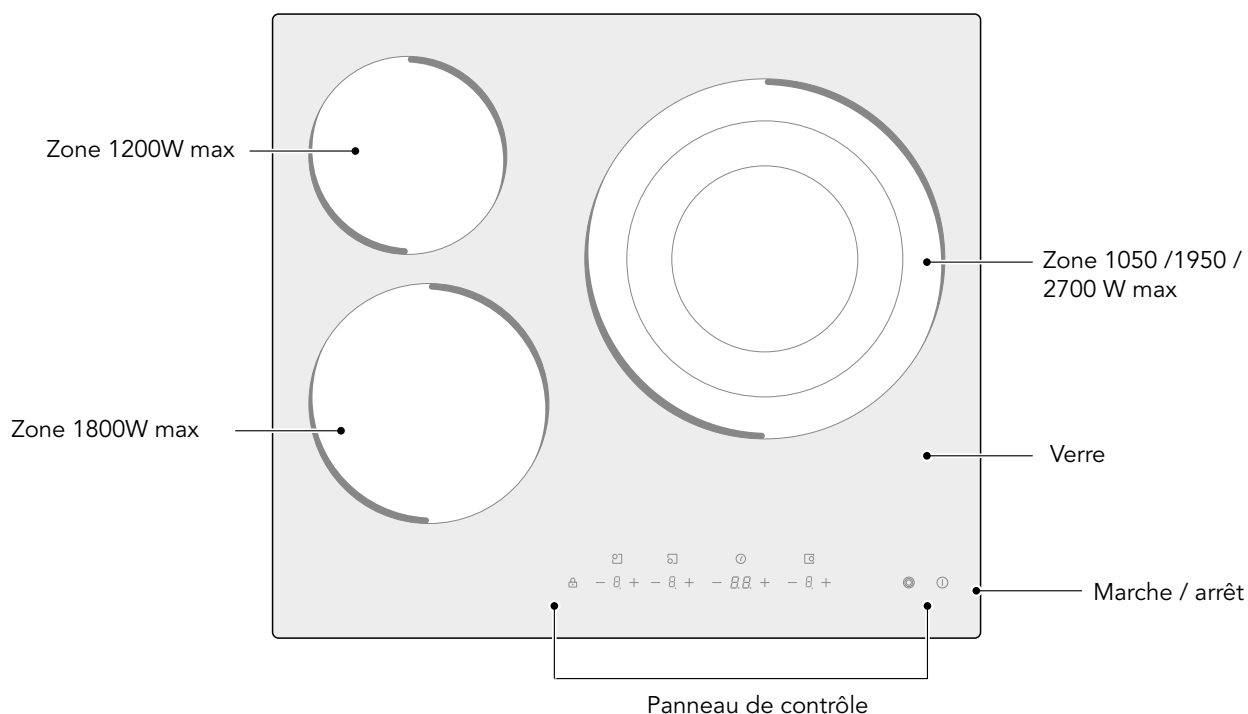
CARACTÉRISTIQUES

Table de cuisson	DTTH63ET
Nombre de zones de cuisson	3 zones
Alimentation / tension	220-240 V - 50/60 Hz
Puissance électrique d'installation	5200 - 6200 W
Dimensions du produit (l x p x h)	590 x 520 x 51
Dimensions d'encastrement (l x p x h)	560 x 480

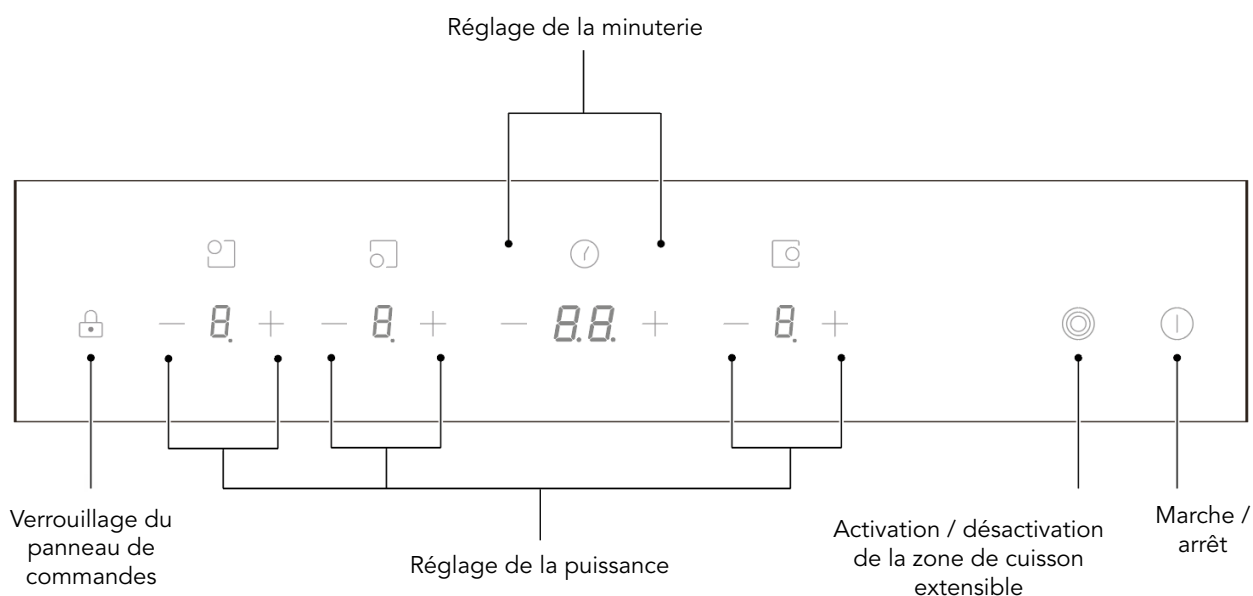
Les dimensions et le poids sont donnés à titre indicatif. Dans notre démarche constante d'amélioration de nos produits, il est possible que nous modifions les spécifications ainsi que le design du produit sans notification préalable.

APERCU DU PRODUIT

VUE GLOBALE



PANNEAU DE CONTRÔLE



NOTE

Toutes les images présentées dans ce manuel sont uniquement utilisées à des fins d'explication. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration ne pourra faire l'objet d'une réclamation.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La plaque de cuisson vitro-céramique à micro-ordinateur est conçue pour répondre à divers besoins culinaires grâce à son chauffage par halogène, son contrôle micro-informatique et sa sélection de puissance multiple. Cette plaque de cuisson offre des performances sûres et fiables, garantissant un confort de vie optimal et permettant de savourer pleinement les plaisirs de la cuisine.


MODE DE FONCTIONNEMENT

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEL APPAREIL

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être présent sur votre table de cuisson en céramique.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

 Lors de bain de friture, veuillez faire preuve de prudence, car l'huile et la graisse peuvent chauffer rapidement, surtout lors de l'utilisation de la fonction Boost. À des températures très élevées, il existe un risque d'auto-inflammation de l'huile et de la graisse, ce qui pourrait entraîner un incendie grave.

CONSEILS DE CUISSON

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

Mijotage, Cuisson du riz

Le mijotage se produit à une température légèrement inférieure au point d'ébullition, généralement autour de 85°C, lorsque des bulles se forment occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est une technique essentielle à la préparation des soupes et des ragoûts, car elle permet aux saveurs de se développer sans surcuire les aliments. Cette technique est également idéale pour la préparation des sauces à base d'œufs et épaissies avec de la farine.

La cuisson du riz par méthode d'absorption, nécessite un réglage de température légèrement plus élevé que le réglage minimum de la table de cuisson afin d'assurer une cuisson optimale.

Saisir de la viande

Pour préparer des steaks juteux et savoureux, suivez ces étapes :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez le steak dans la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Cuisson à feu vif / wok

Pour préparer des aliments à feu vif :

1. Choisissez un wok à base plate compatible avec la céramique ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson à feu vif est une méthode rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par faire cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites ensuite cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients doucement en vous assurant qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

RÉGLAGES DE CHAUFFE

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de divers facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez.

N'hésitez pas à expérimenter avec la plaque de cuisson en céramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de chauffe	Fonctions de cuisson
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles à la chaleur • Mijotage • Cuisson à feu doux
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe rapide des aliments • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes, crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautés • Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à feu vif • Saisir • Ammener la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

INSTALLATION

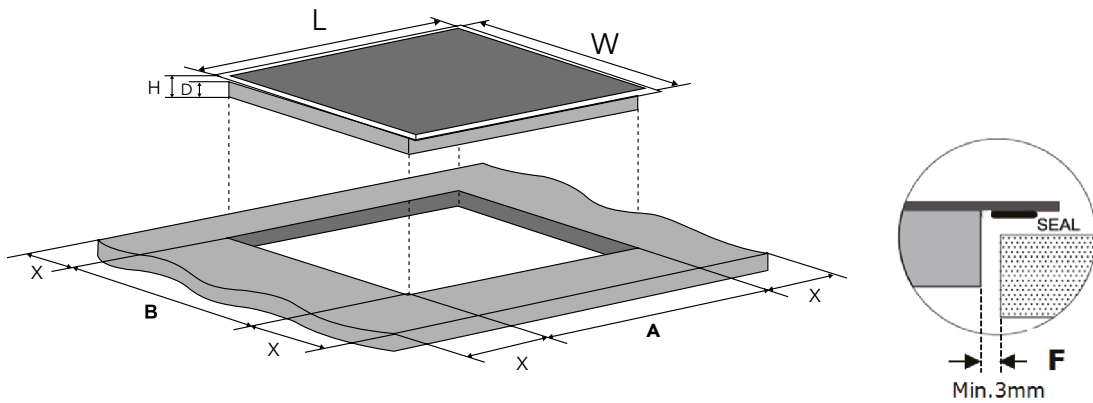
CHOIX DE L'EQUIPEMENT

Pour préparer l'installation de votre table de cuisson, découpez la surface de travail conformément aux dimensions spécifiées dans le schéma. Lors de l'installation et de l'utilisation, veillez à maintenir un espace minimal de 50 mm autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface résistant à la chaleur et isolant, en évitant le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques, à moins qu'ils ne soient traités pour être résistants à la chaleur. Cette précaution est nécessaire pour prévenir les chocs électriques et la déformation due au rayonnement thermique de la plaque chauffante.

Veillez vous référer au schéma ci-dessous pour plus de détails :

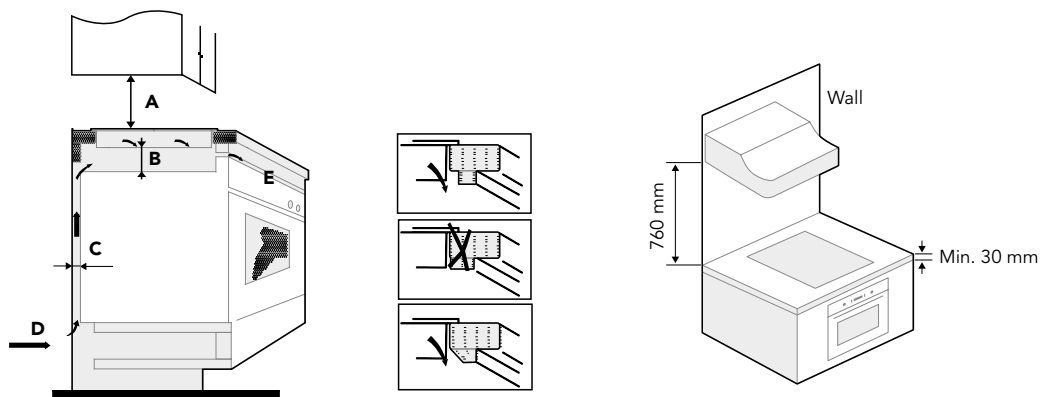
⚠ NOTE : Un espace de sécurité d'au moins 3 mm doit être maintenu entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 min	3 min

Il est impératif de garantir une ventilation adéquate pour la plaque de cuisson en céramique et de veiller à ce que ni l'entrée d'air ni la sortie ne soient obstruées, sous aucun motif. Assurez-vous également que la plaque de cuisson en céramique fonctionne correctement, tel qu'illustré ci-dessous.

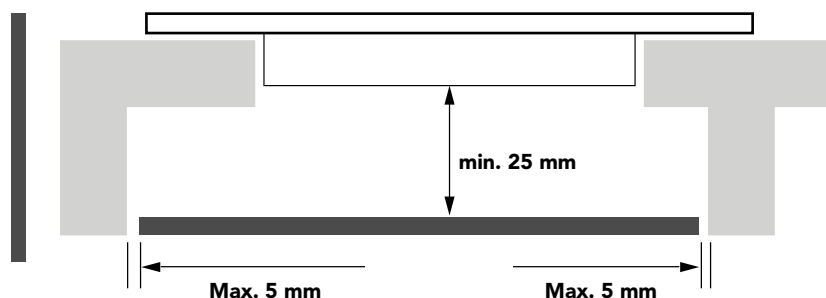
⚠ Remarque : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air (5 mm)

AVERTISSEMENT : Prévoir une ventilation adéquate

Veillez vous assurer de prévoir un espace de ventilation adéquat et de ne pas bloquer les entrées et sorties d'air. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure de la table de cuisson ou tout risque de choc électrique imprévu pendant son utilisation, il est impératif de placer un insert en bois fixé par des vis à une distance minimale de 25 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Nous vous recommandons de suivre attentivement les instructions ci-dessous pour une installation sécurisée.

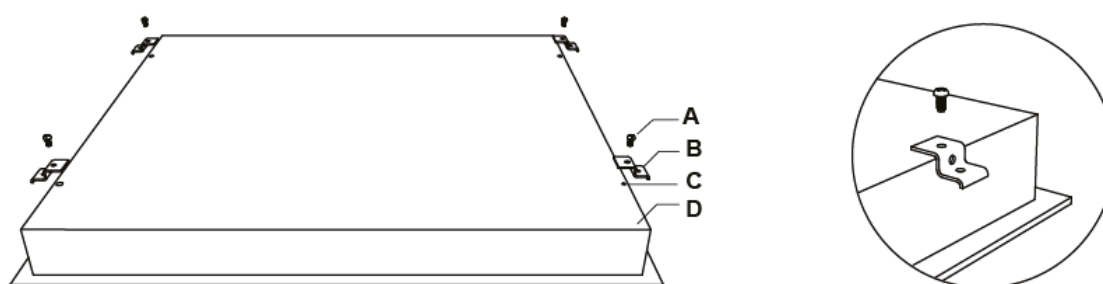


⚠ Assurez-vous que les ouvertures de ventilation encerclant la table de cuisson ne soient pas bloquées par le plan de travail lors de l'installation de l'appareil.

- ⚠ Notez que la colle utilisée pour attacher le matériau plastique ou en bois au meuble doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter tout décollement.
- Par conséquent, les surfaces du mur à l'arrière de la table, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes, doivent supporter une température minimale de 90°C.

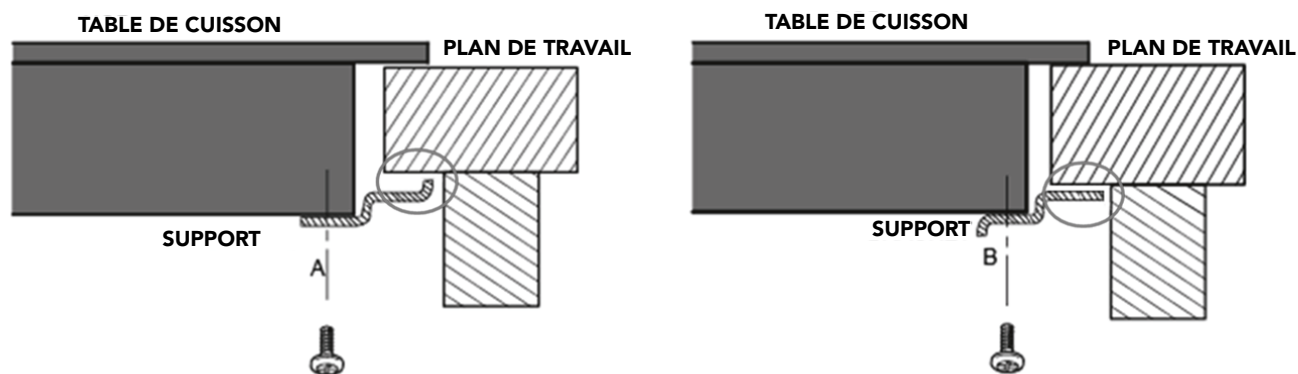
AVANT DE LOCALISER LES SUPPORTS DE FIXATION

L'unité doit être installée sur une surface stable et lisse. Vous pouvez utiliser l'emballage pour plus de facilité. Veillez à ne pas exercer de force sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson. Après l'installation, fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sous la plaque, comme indiqué sur l'image ci-dessous.



A	B (mm)	C (mm)	D
Vis	Support	Trou	Surface

Ajustez la position des supports de manière à les adapter à l'épaisseur du plan de travail.



⚠ Attention : Après l'installation, il est impératif de vérifier que les supports de la plaque de cuisson ne sont en aucun cas en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail, comme illustré dans l'image fournie.

AVERTISSEMENT

1. Installation par un professionnel : Nous vous recommandons vivement de confier l'installation de votre table de cuisson à votre revendeur ou un technicien compétent. Ne tentez pas d'effectuer cette opération vous-même.

2. Emplacement de montage : Assurez-vous de ne pas monter la table de cuisson sur des équipements de refroidissement, des lave-vaisselle ou des séchoirs rotatifs.

3. Optimisation de la dissipation de chaleur : Pour garantir une meilleure fiabilité, veillez à installer l'appareil de manière à permettre une dissipation de chaleur optimale.

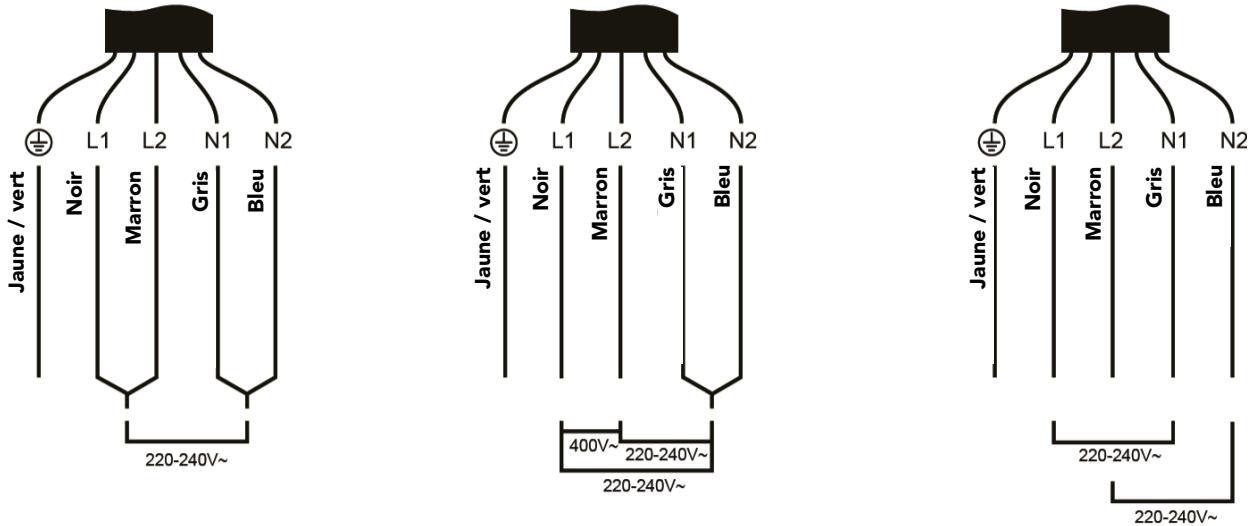
4. Résistance à la chaleur : Assurez-vous que les matériaux du mur ainsi que la zone située au-dessus du plan de travail peuvent résister à la chaleur générée par l'appareil.

5. Protection contre la chaleur : Afin d'éviter tout dommage, assurez-vous que la couche isolante et l'adhésif utilisés peuvent résister à des températures élevées.

6. Nettoyage : Il est déconseillé d'utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE

⚠ L'alimentation électrique doit être raccordée selon les normes de votre habitation ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire, conformément aux instructions fournies. Vous trouverez ci-dessous une illustration détaillant la méthode de connexion recommandée.



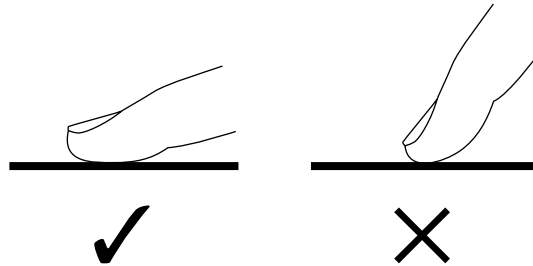
- En cas de dégradations du câble électrique ou s'il nécessite un remplacement, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente, utilisant les outils appropriés pour éviter tout risque d'accident.
- Si l'appareil est directement raccordé à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- Votre installateur doit vérifier que la connexion électrique est correctement effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Il est important de ne pas plier ou comprimer le câble électrique.
- Le câble doit être inspecté régulièrement et doit être remplacé uniquement par une personne qualifiée.

⚠ Après l'installation, veuillez noter que la surface inférieure ainsi que le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne seront plus accessibles.

UTILISATION

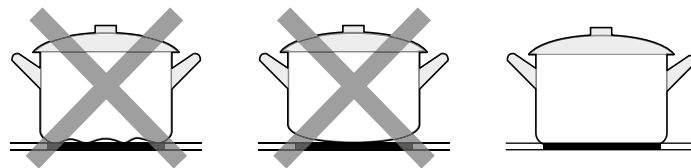
CONSEILS SUR L'UTILISATION DES COMMANDES SENSITIVES

- Les commandes réagissent au toucher, aucune pression excessive n'est nécessaire.
- Placez votre doigt de manière appropriée, en utilisant sa totalité plutôt que seulement son extrémité.
- Un signal sonore retentira à chaque fois qu'une commande est activée par le toucher.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et dépourvues de tout obstacle tel qu'un ustensile ou un chiffon. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.

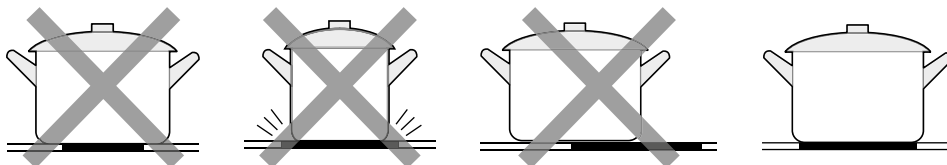


CONSEIL SUR LE CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

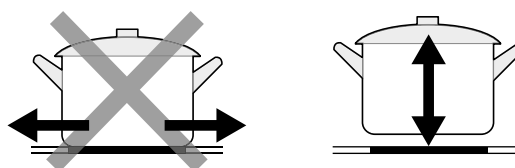
- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



- Vérifiez que le fond de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'il repose parfaitement à plat sur la surface en vitrocéramique et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Toujours centrer votre ustensile sur la zone de cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.



- Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson en céramique plutôt que de les faire glisser, afin d'éviter tout risque de rayure sur la surface en verre.

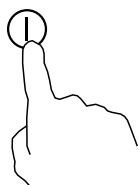


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

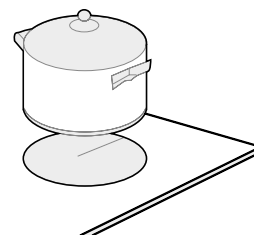
1. Démarrage de la cuisson

Pour démarrer la cuisson, une fois la table de cuisson sous tension, l'indicateur sonore émet un bip unique. Tous les voyants s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent, signalant que la table est en mode veille.

1- Appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt. Tous les indicateurs afficheront "-"



2- Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous avez choisie. Assurez-vous que le fond de la casserole ainsi que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

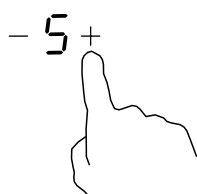


3. Afin de choisir un niveau de puissance, il vous suffit de toucher les boutons "-" ou "+" sur le panneau de contrôle.

• Si aucun niveau de chaleur n'est sélectionné dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Dans ce cas, vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.

• Vous avez la possibilité de modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

• En restant appuyé sur l'une des commandes, la valeur de la puissance de chauffe augmentera ou diminuera en conséquence.



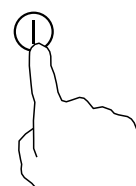
2. Arrêt de la cuisson

1. Pour éteindre la zone de cuisson, vous avez deux options :

- Faites défiler jusqu'à "0" en utilisant les boutons "-" ou "+".

- Touchez simultanément les boutons "-" et "+". Cela éteindra la zone de cuisson.

2. Eteignez l'appareil en appuyant sur la commande marche/arrêt. Cela éteindra l'appareil.



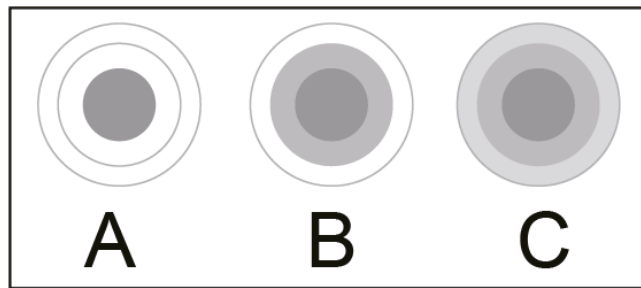
⚠ Attention à la température des zones de chauffe en fin de cuisson.

La lettre "H" apparaît à la fin du processus de cuisson, vous indiquant que la zone de cuisson qui vient d'être utilisée est encore chaude au toucher. Cette indication disparaîtra une fois que la surface aura atteint une température suffisamment basse pour éviter tout risque de brûlure. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez redémarrer un processus de chauffe avec d'autres récipients, utilisez en priorité la plaque encore chaude.

— H +

3. Utilisation de la zone extensible

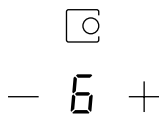
- Cette fonctionnalité est exclusive à la zone de cuisson 3#.
- La zone de cuisson extensible est équipée de deux zones distinctes : une section centrale et une section extérieure. Vous pouvez utiliser la section centrale (A) de manière indépendante ou simultanément les deux sections (B) et (C).



Activer la zone extensible

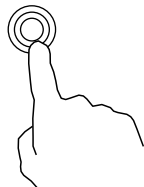
Ajuster le niveau de puissance entre 1 et 9. Par exemple, niveau 6.


2. La section centrale de la zone extensible se met alors en fonctionnement.



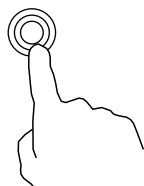
3. Appuyez sur le symbole  afin d'utiliser la zone B.

4. L'indicateur de zone affiche alternativement " = " et "6".





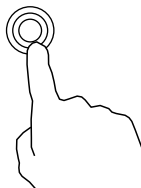
5. Appuyez à nouveau sur le symbole  , afin d'utiliser la zone C.

6. L'indicateur de zone affiche alternativement " ≡ " et "6".



Désactiver la zone extensible

1. En fonctionnement triple (C), appuyez deux fois sur le symbole  pour désactiver la zone extensible.
2. En fonctionnement double (B), appuyez une fois sur le symbole  pour désactiver la zone extensible.



En fonctionnement triple (C), appuyez deux fois sur le symbole.

— 6 +


Remarque

1. La zone de cuisson extensible est exclusivement disponible dans la zone de cuisson 3#.
2. Lorsque vous utilisez la zone extensible, vous pouvez ajuster la puissance de chauffage du niveau 1 au niveau 9.
3. La fonction de zone extensible peut être activée uniquement lorsque la zone de cuisson 3# est sélectionnée.

4. Verrouillage des commandes


- Vous avez la possibilité de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui pourraient accidentellement allumer les zones de cuisson).
- Lorsque le verrouillage est activé, toutes les commandes, à l'exception du contrôle ON/OFF, sont désactivées.


Pour activer le verrouillage des commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage 

Le voyant de minuterie indiquera "Lo".

Pour désactiver le verrouillage des commandes

Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Appuyez ensuite sur la commande de verrouillage  et maintenez pendant quelques secondes

 En mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en utilisant la commande ON/OFF. Lorsque vous redémarrez la table de cuisson, vous devrez la déverrouiller avant de procéder à la prochaine opération



5. Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- En tant que minuteur simple : la minuterie ne désactivera aucune zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- En tant que minuteur avec arrêt automatique : la minuterie éteindra une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé.

La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Aperçu de la minuterie

Réglages du temps  — 36 +  Nombre de minutes restantes

Utilisation en tant que minuteur simple

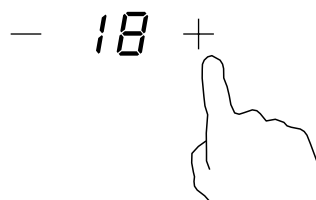
Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, veuillez vous assurer que la table de cuisson est allumée.

1. Assurez-vous que votre appareil est correctement allumé.

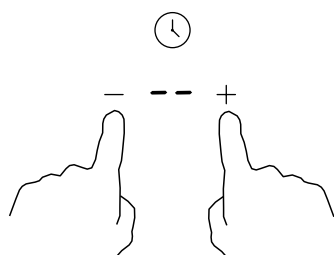
Remarque

Vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

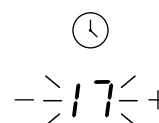
2. Appuyez sur la commande du minuteur ; le voyant du minuteur clignotera. Réglez l'heure en utilisant les boutons + ou - du minuteur.



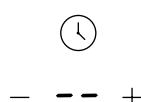
3. Lorsque vous appuyez simultanément sur les boutons "-" et "+", le minuteur s'annule et l'écran affiche "--".



4. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.



5. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "--" une fois que le temps défini sera écoulé.



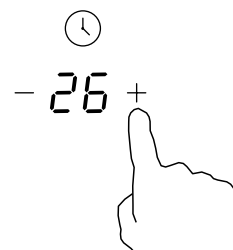
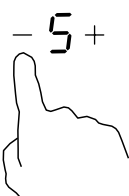
Conseils pratiques

- Pour ajuster le minuteur, touchez une fois la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Maintenez enfoncée la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minute.

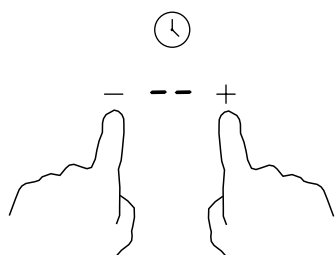
Utilisation avec arrêt automatique de plusieurs zones de cuisson

Le voyant rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

1. Appuyez sur le bouton + ou - de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur. 2. Réglez la durée en appuyant sur le bouton + ou - du minuteur.



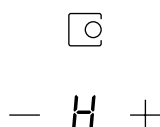
3. En touchant simultanément les boutons "+" et "--", le minuteur est annulé, et "--" s'affichera sur l'écran du minuteur.



4. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.

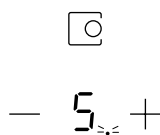


5. Une fois le temps de la minuterie écoulé, la zone de cuisson associée s'éteindra automatiquement. L'afficheur indiquera le symbole "H" pour signaler que la zone reste chaude et peut présenter un risque.



Remarque

1. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée



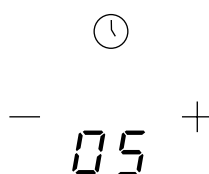
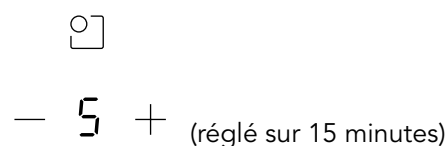
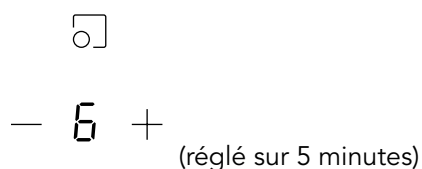
2. Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

Utilisation avec arrêt automatique de plusieurs zones de cuisson

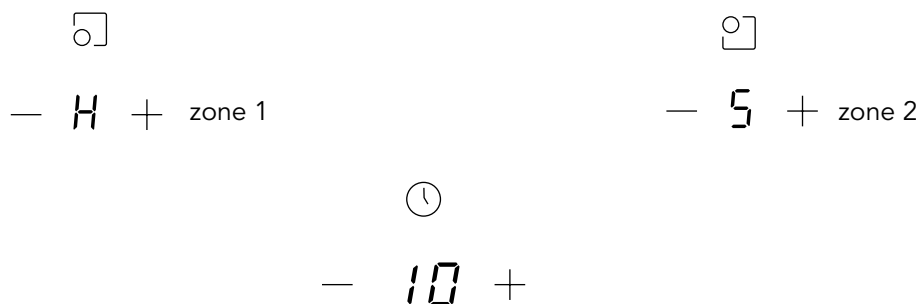
1. Si plusieurs zones de chauffe utilisent la fonction minuterie, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus bas. (Par exemple, si la zone 1# est réglée sur 5 minutes et la zone 2# est réglée sur 15 minutes, l'indicateur du minuteur affichera "5").

Remarque

Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.

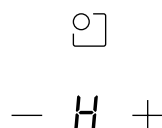


2. Une fois le temps de la minuterie écoulé, la zone de cuisson associée s'éteindra automatiquement. L'afficheur indiquera le symbole "H" pour signaler que la zone reste chaude et peut présenter un risque.



Remarque

1. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



2. Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

6. Protection contre la surchauffe de l'appareil

Une technologie intégrée de détection de température surveille en permanence la chaleur à l'intérieur du dispositif de cuisson. Si une température excessive est détectée, la table s'arrêtera automatiquement pour éviter tout risque.

7. Témoin d'avertissement de chaleur résiduelle

Après l'utilisation de la table de cuisson de la chaleur résiduelle peut subsister. La lettre "H" apparaîtra pour vous avertir de cette chaleur résiduelle, vous incitant ainsi à prendre des précautions.

8. Temps de fonctionnement par défaut

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Cette fonction permet d'éteindre automatiquement une zone de cuisson en cas d'oubli involontaire de votre part. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quel type de problème ?	Comment le résoudre ?	Remarque importante
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les déversements non sucrés sur le verre).</p>	<p>Eteignez la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant). Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Allumez à nouveau la table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, aucune indication de "surface chaude" ne sera affichée, mais la zone de cuisson peut encore rester chaude. Soyez donc extrêmement prudent. • Évitez d'utiliser des tampons à récurer robustes, certains tampons en nylon et des agents de nettoyage durs/abrasifs, car ils pourraient rayer le verre. Assurez-vous toujours de lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson, cela pourrait entraîner des taches.
<p>Débordements, les fontes et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre</p>	<p>Afin de retirer immédiatement ces salissures, utilisez une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux tables de cuisson, tout en faisant attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez ensuite les étapes 2 à 4 pour les "Salissures quotidiennes sur verre" ci-dessus. 	<p>Il est recommandé de retirer les taches laissées par les fontes et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si ces taches sont laissées refroidir sur le verre, elles peuvent devenir difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre.</p> <p>Veillez noter le risque de coupure associé à l'utilisation d'un grattoir : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez cet outil avec beaucoup de prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.</p>
<p>Débordements de liquides sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbent le déversement avec un essuie-tout ou un chiffon propre. 3. Nettoyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout pour éliminer toute humidité résiduelle. 5. Rallumez l'alimentation de la table de cuisson une fois que la zone est propre et sèche. 	<p>La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même si du liquide est détecté sur les commandes tactiles. Avant de rallumer la table de cuisson, assurez-vous donc de bien essuyer la zone des commandes tactiles pour éviter tout dysfonctionnement.</p>

DÉPANNAGE

Voici les tableaux contenant des causes possibles et des commentaires pour résoudre les erreurs et les dysfonctionnements de votre appareil. Il est recommandé de lire attentivement ces tableaux ci-dessus afin de trouver une solution par vous-même en cas d'erreur ou de dysfonctionnement de votre appareil.

Type de problème	Causes possibles	Actions à effectuer
La table de cuisson ne s'allume pas.	La table n'est pas alimentée en électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson est bien raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez également s'il y a une panne de courant dans votre maison. Une fois ces points vérifiés, si le problème persiste, il est recommandé d'appeler un technicien qualifié pour diagnostiquer et résoudre le problème.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes, veuillez consulter la section "Utilisation" pour obtenir les instructions appropriées.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il est possible qu'un léger film d'eau se soit formé sur les commandes. Assurez-vous également de positionner correctement votre doigt lorsque vous utilisez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche. Utilisez toute la surface de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre présente des rayures.	Les bords rugueux des ustensiles de cuisine. Utilisation de tampons à récurer inadaptés ou abrasifs, ou de produits de nettoyage inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses pour une meilleure performance sur la table de cuisson. Pour plus d'informations sur le choix des bons ustensiles de cuisine, veuillez consulter la section "Conseils sur le choix des ustensiles de cuisson". Pour des conseils sur l'entretien et le nettoyage, référez-vous à la section "Entretien et nettoyage".
Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de crépitement ou de clics.	Cela peut être causé par la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.

AFFICHAGE DES PANNES, ASTUCES ET CONSEILS

- La table de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson de la surface de travail.
- Voici une liste de codes de panne qui peuvent survenir pendant l'utilisation de la table de cuisson par le client, ainsi que les solutions associées :

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
E0	Erreur "zéro".	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation.
E1	Défaillance du capteur de température - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température.
E2	Défaillance du capteur de température - circuit fermé.	
E7	Défaillance du capteur de température.	

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
C1	Température élevée du capteur de température.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Cela peut prendre quelques minutes en fonction de la gravité de la surchauffe. Une fois que la température est redescendue à un niveau sûr, appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour éteindre l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit ouvert.	Remplacer la carte d'affichage.
E4	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit fermé.	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement branchée à une prise électrique fonctionnelle. Vérifiez si d'autres appareils électriques fonctionnent normalement sur la même prise. Cela vous aidera à déterminer si le problème provient de la prise électrique ou de la table de cuisson elle-même.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

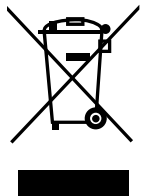
ELIMINATION ET RECYCLAGE



CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Pour assurer une élimination appropriée de cet appareil, veuillez le remettre à un point de collecte approprié pour le recyclage des DEEE. En contribuant à son élimination correcte, vous aidez à prévenir tout dommage potentiel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une élimination incorrecte.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers en fin de vie. L'appareil usagé doit être retourné à un point de collecte spécifique pour le recyclage des dispositifs électroniques et électriques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter votre autorité de collecte locale ou votre revendeur. Chacun d'entre nous joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

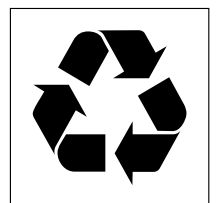


CONFORMITÉ AVEC LA NORME ROHS

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets et ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères habituelles. Pour obtenir des informations détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Ils pourront vous fournir des instructions spécifiques sur la manière de procéder à une élimination appropriée et respectueuse de l'environnement.

COLLECTE ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES DU PRODUIT

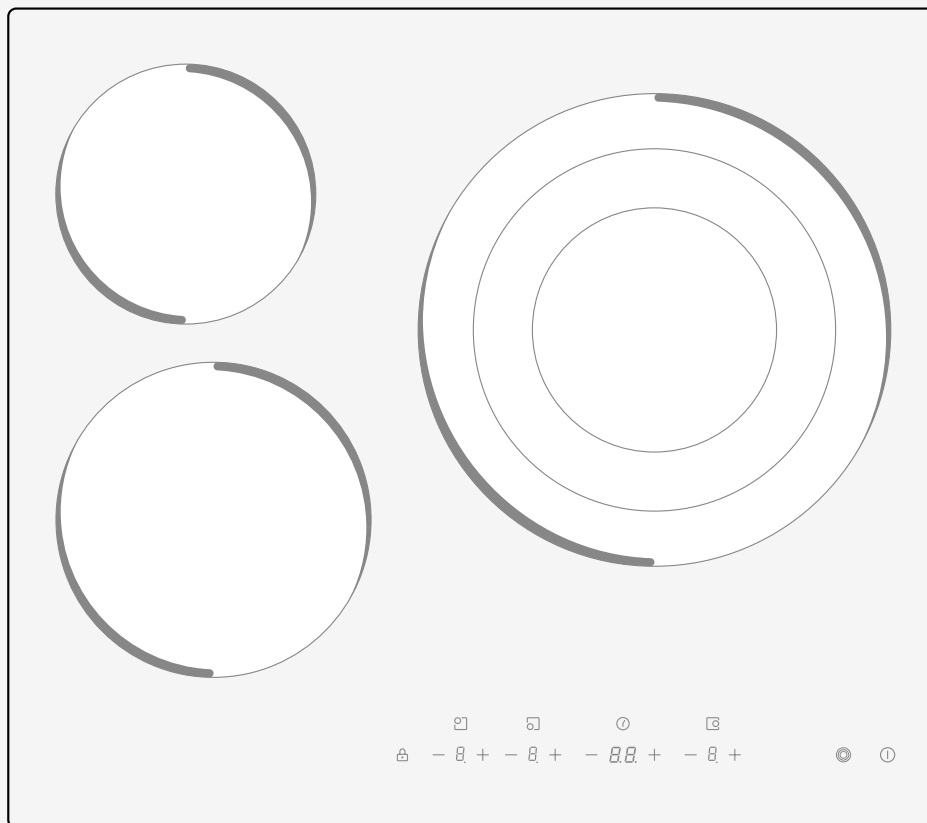
Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par vos autorités locales.





CERAMIC HOB USER MANUAL

DTTH63ET



Thank you for choosing Airlux. Before using your new Airlux product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	31
SPECIFICATIONS	35
PRODUCT OVERVIEW	36
QUICK START GUIDE	38
PRODUCT INSTALLATION	40
OPERATION INSTRUCTIONS	44
CLEANING AND MAINTENANCE	51
TROUBLESHOOTING	52
DISPOSAL AND RECLYCLING	54

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



DANGER

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



WARNING OF ELECTRICAL VOLTAGE

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



WARNING

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



CAUTION

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



ATTENTION

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



OBSERVE INSTRUCTIONS

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING** : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING** : Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, cafes and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

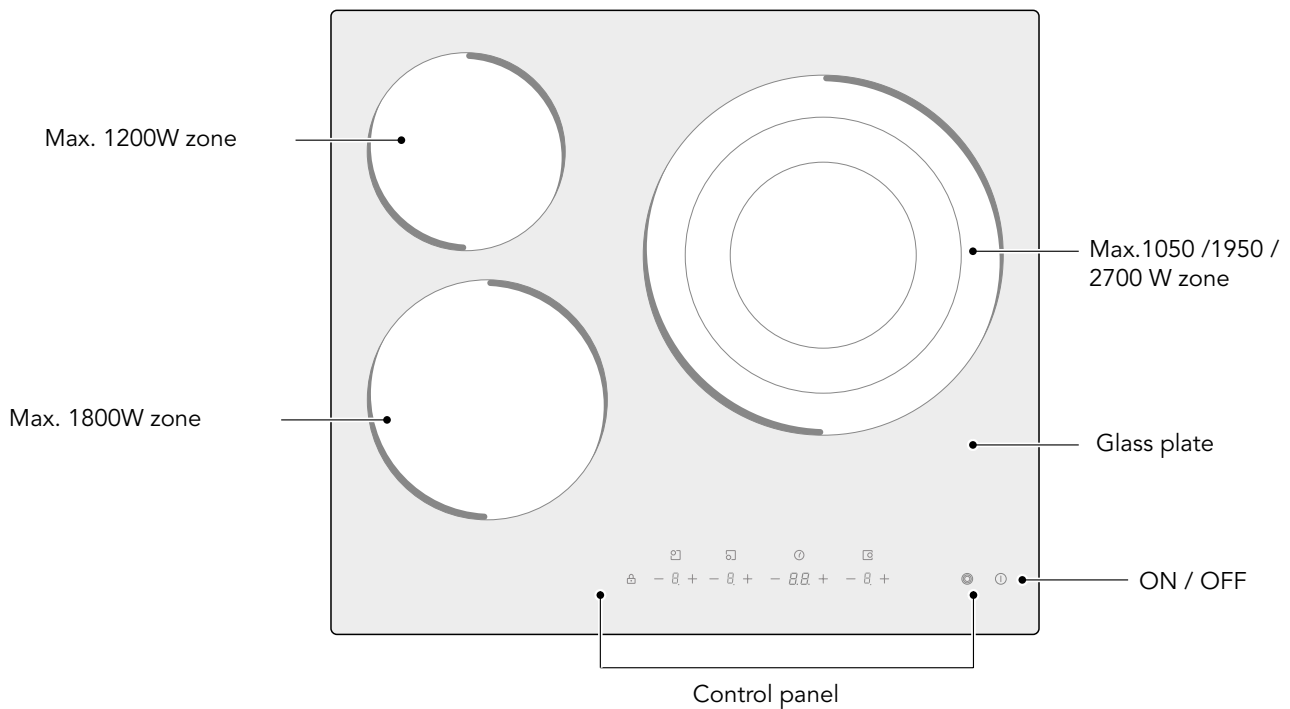
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	DTTH63ET
Cooking Zones	3 zones
Supply Voltage	220-240 V - 50/60 Hz
Installed Electric Power	5200-6200 W
Product Size DxWxH(mm)	590 x 520 x 51
Building-in Dimensions AxB (mm)	560 x 480

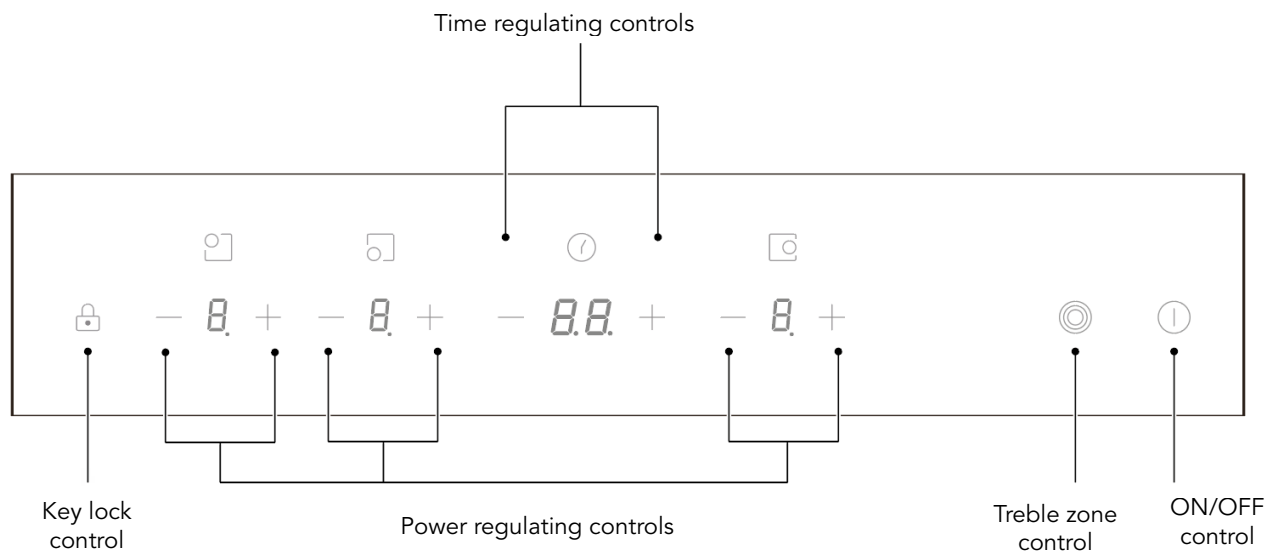
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

TOP VIEW



CONTROL PANEL



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.


Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

 Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic Hob to find the settings that best suit you.

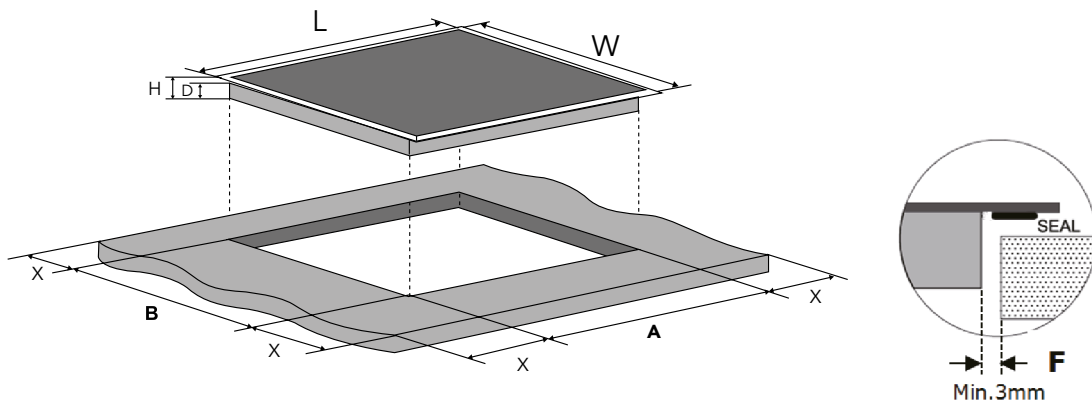
Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

• Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
 For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

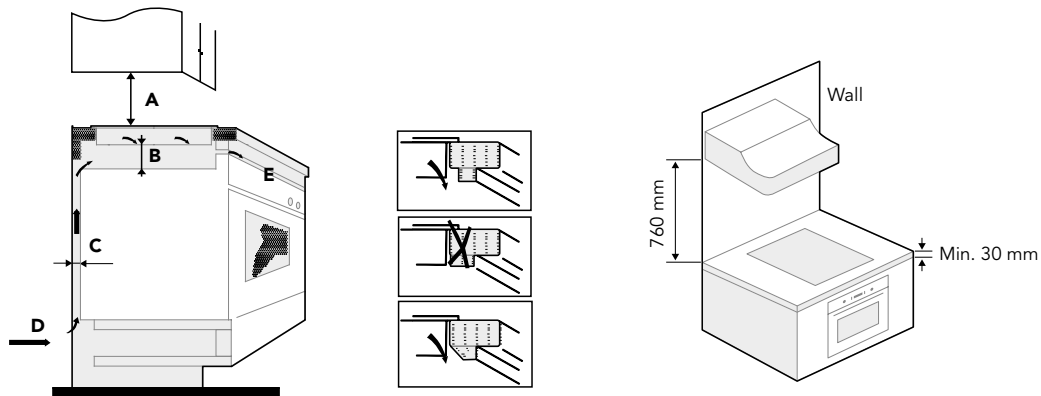
NOTE : The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 minimum	3 minimum

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

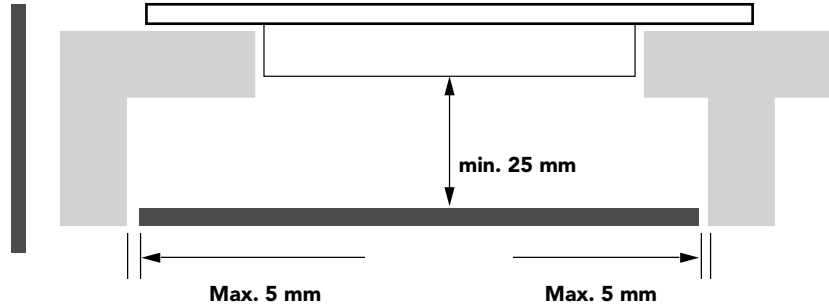
NOTE : The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 minimum	20 minimum	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

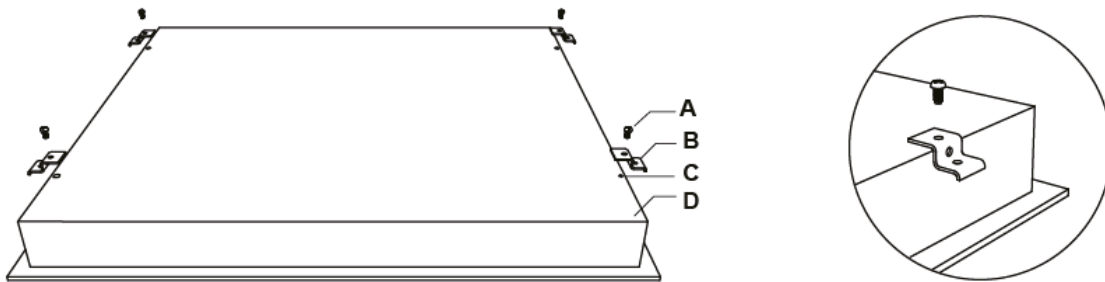
Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

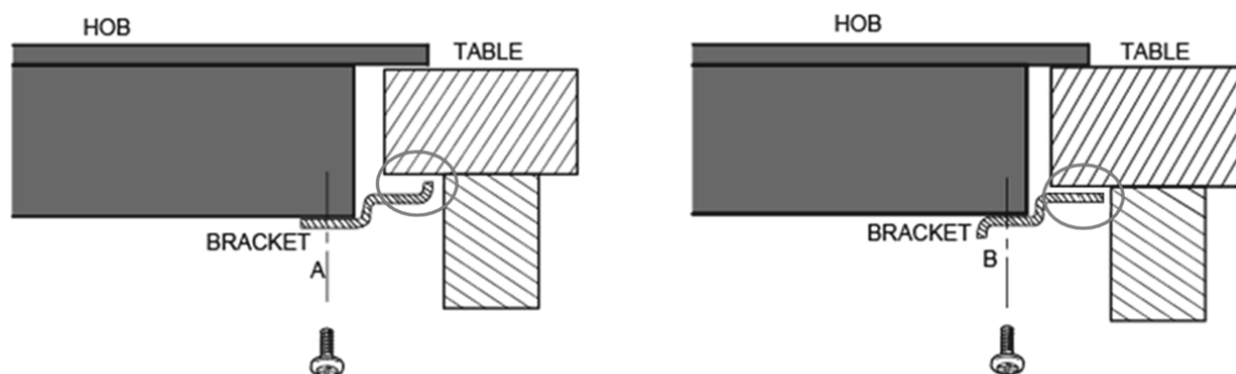
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



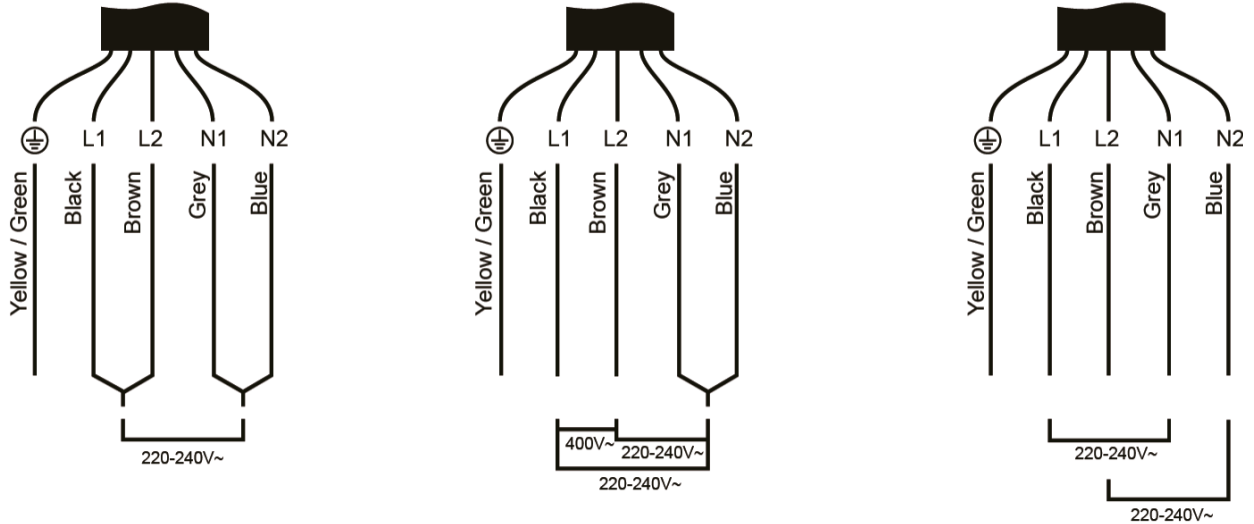
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

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

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

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



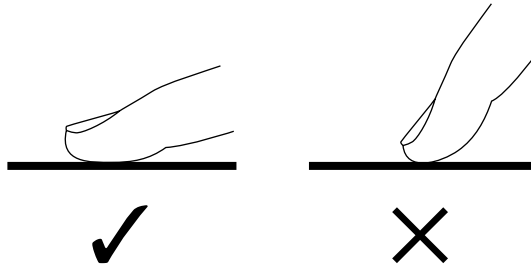
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the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

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

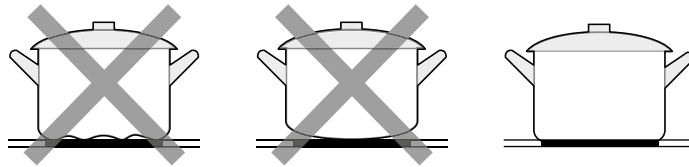
TOUCH CONTROLS

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

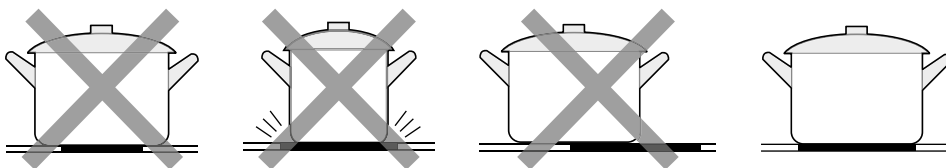


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

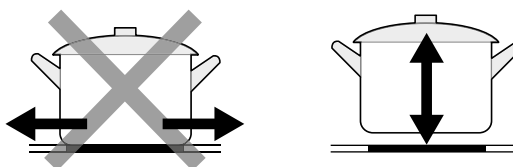
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

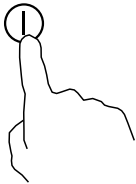


HOW TO USE

1. Start Cooking

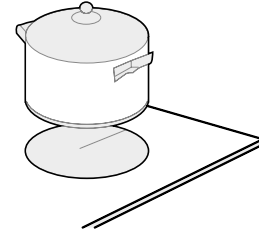
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show "--"



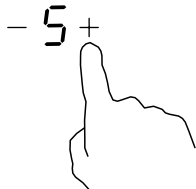
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



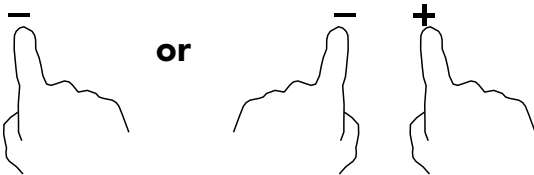
3. Select a heat setting by touching the "--" or "+" control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

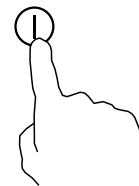


2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "--" and "+" control together.



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



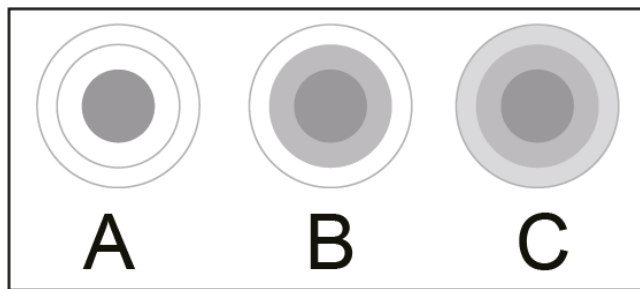
⚠ Beware of hot surfaces

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

— H +

3. Using the Treble Zone Function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.




Activate the Treble Zone

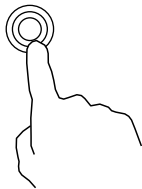
1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)

— 6 +

2. Central section of the treble cooking zone will switch on.




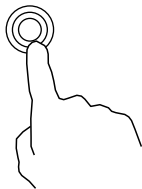
3. Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.



4. The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.

— ≡ + ↔ — 6 +



5. Touching the treble zone control  once time, the section (C) works.

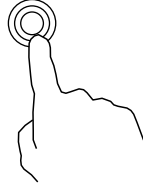


4. The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.

— ≡ + ↔ — 6 +

Desactivate the Treble zone

1. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.



3. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.








NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the controls

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

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the lock control  for a while.	

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

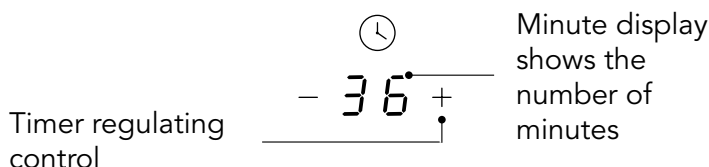
5. Timer Control

You can use the timer in two dierent ways:

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

The timer of maximum is 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

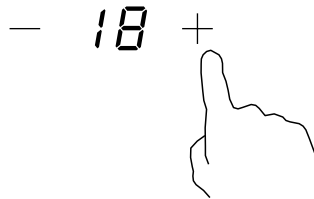
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

NOTE

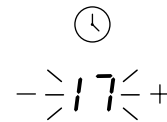
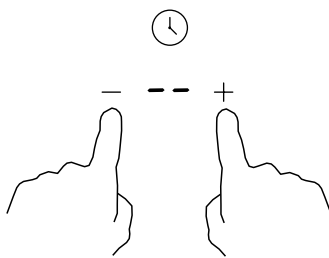
You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the timer control, the timer indicator will flash; Set the time by touching the - or + control of the timer.

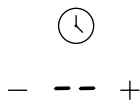


3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.

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



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



Hint :

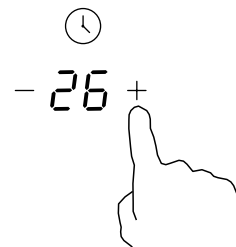
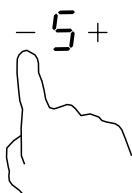
- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

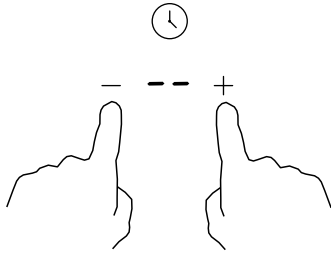
1. Touch the - or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.

2. Set the time by touching the - or + control of the timer.



OPERATION INSTRUCTIONS

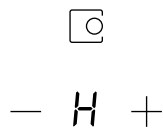
3. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



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

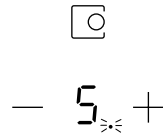


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



Note

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



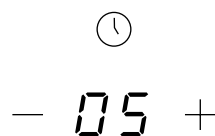
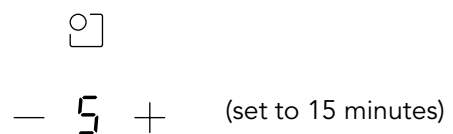
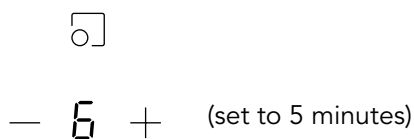
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

• If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

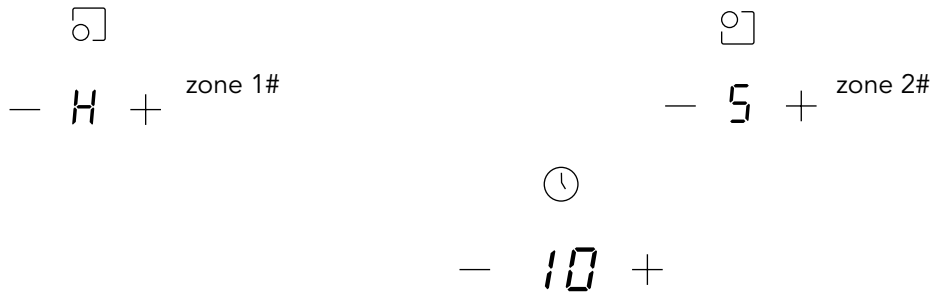
Note

The red dot next to power level indicator will flash.

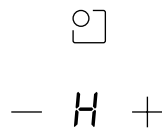


OPERATION INSTRUCTIONS

- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

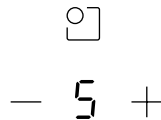


- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note

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



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

6. Over-Temperature Protection

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

7. Residual Heat Warning

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

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What ?	How ?	Important !
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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

Failure Display, Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

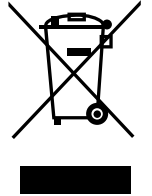
Failure codes	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product: This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to ocial collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

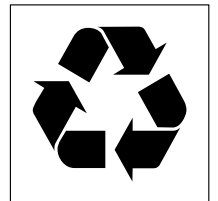


Compliance With Rohs Directive

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.

Package information

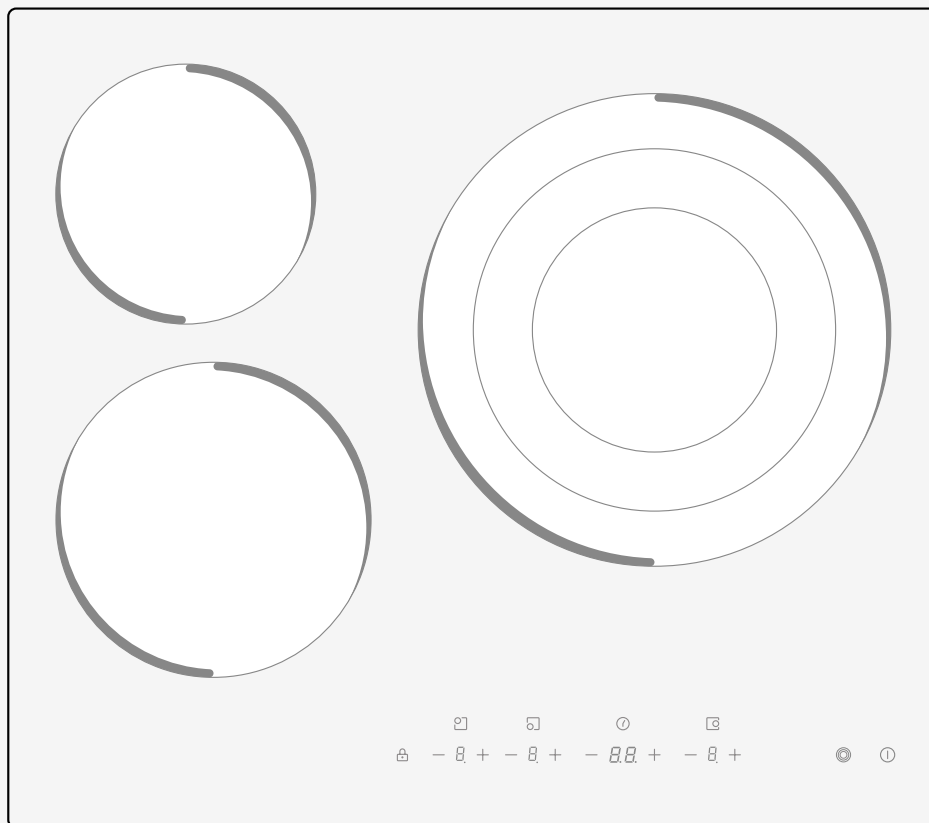
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.





VITROKERAMIK-KOCHFELD BENUTZERHANDBUCH

GTH63ET



Vielen Dank, dass Sie sich für Airlux entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Airlux-Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch gründlich durch, um sicherzustellen, dass Sie wissen, wie Sie die Funktionen und Eigenschaften Ihres neuen Geräts sicher bedienen können.

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzzwecke auf. Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Hersteller. Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte betrachten Sie das tatsächliche Aussehen des Produkts als Standard.

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN	57
SPEZIFIKATIONEN	61
PRODUKTÜBERSICHT	62
SCHNELLSTART LEITFADEN	65
PRODUKTINSTALLATION	66
BEDIENUNGSANLEITUNG	70
REINIGUNG UND WARTUNG	77
FEHLERSUCHE	78
ENTSORGUNG UND RECYCLING	80

SICHERHEITSINFORMATIONEN

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch unsichere oder falsche Bedienung des Geräts verhindern. Überprüfen Sie bei der Ankunft die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles unbeschädigt ist und der sichere Betrieb gewährleistet ist. Wenn Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Einzelhändler oder Händler. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Modifikationen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind. Eine unsachgemäße Verwendung kann Gefahren und den Verlust von Garantieansprüchen verursachen.

Erklärung der Symbole



GEFAHR

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG

Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund von Spannung besteht.



WARNHINWEIS

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT

Das Signalwort kennzeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



ACHTUNG

Das Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z.B. Sachschaden), aber nicht auf eine Gefahr.



ANWEISUNGEN BEFOLGEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden/in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsortes oder des Geräts zur späteren Verwendung auf!

SICHERHEITSWARNUNGEN

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

INSTALLATION

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten der Platten sind scharf.
- Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen .
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefährdungen verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden, bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das stromführende Teile schützt.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- **WARNHINWEIS:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche zerbrechen oder Risse bekommen, schalten Sie das Gerät sofort vom Stromnetz (Wandschalter) ab und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr das Induktionsglas nicht berühren, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe der Töpfe können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen.
- Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldabstreifers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Beim Überkochen kommt es zu

Rauchentwicklung und fettigem Überlaufen, das sich entzünden kann.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
 - Lassen Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen .
 - Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Gerätes ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
 - Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen von Räumen.
 - Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten , wenn Sie die Pfannen herausnehmen.
 - Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern .
 - Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
 - Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
 - Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten eine verantwortliche und kompetente Person haben, die sie in die Benutzung des Geräts einweist. Der Ausbilder sollte sich vergewissern, dass die Teilnehmer das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
 - Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
 - Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen .
 - Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
 - Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies zu Kratzern im Glas führen kann.
 - Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
 - Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen betreuen;
 - Bauernhöfe;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
 - **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
 - Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren .
 - Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cerankochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit für die Lektüre dieser Anleitung zu nehmen, damit Sie die korrekte Installation und den Betrieb des Geräts vollständig verstehen. Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs-/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

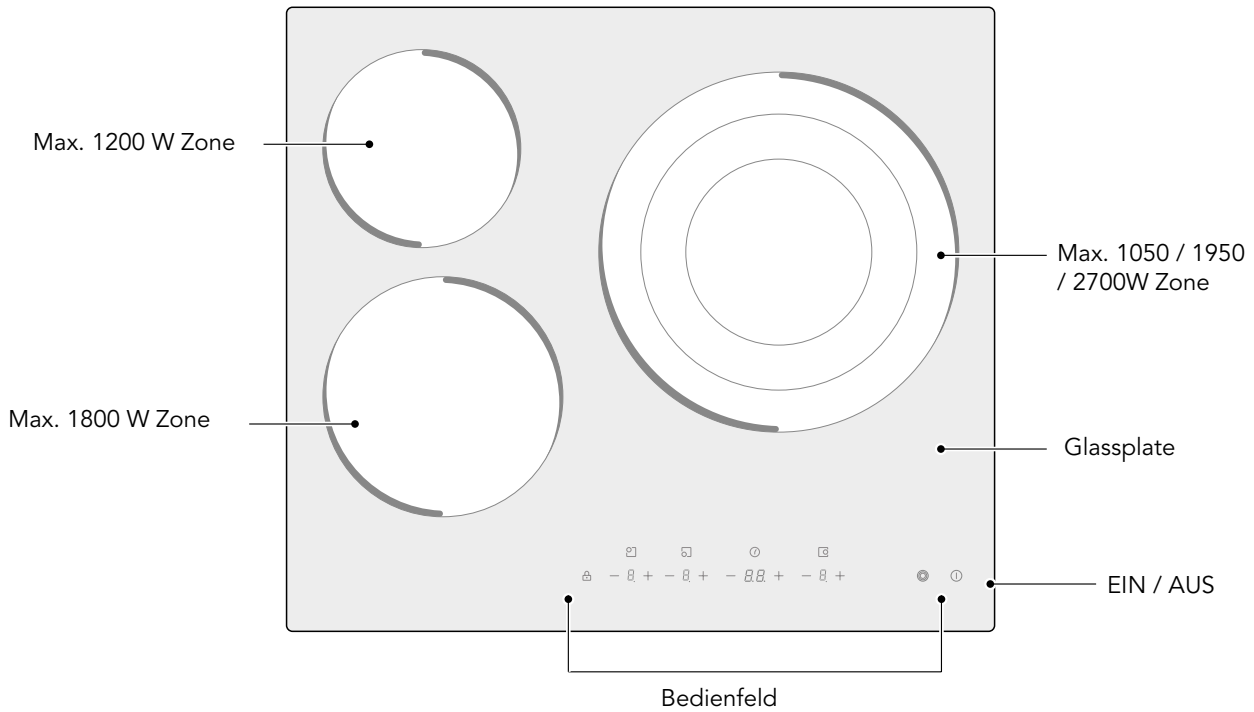
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	GTH63ET
Kochzonen	3 zones
Versorgungsspannung	220-240 V - 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5200-6200W
Produktabmessungen LxBxH (mm)	590 x 520 x 51
Einbaumaße AxB (mm)	560 x 480

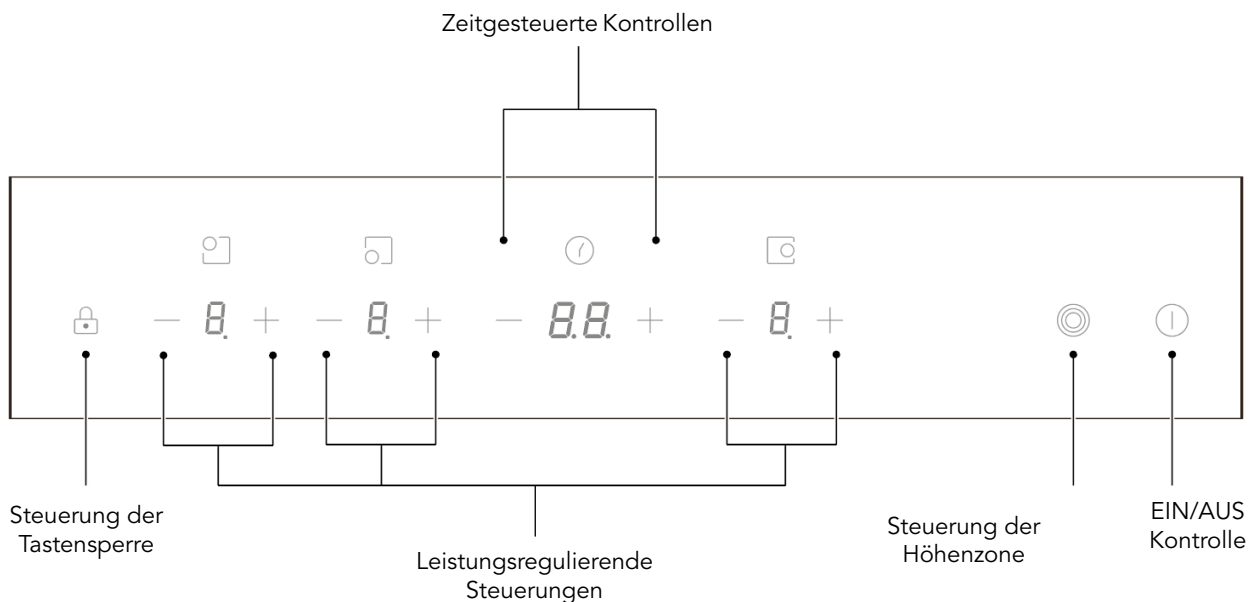
Gewicht und Abmessungen sind annähernd. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

PRODUKTÜBERSICHT

ANSICHT VON OBEN



PANNEAU DE CONTRÔLE



HINWEIS

Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Jede Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung auf der Zeichnung unterliegt dem realen Objekt.

Informationen zum Produkt

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann dank der Widerstandsdrahtheizung, der mikrocomputergesteuerten Kontrolle und der Multi-Leistungsauswahl verschiedene Arten von kulinarischen Anforderungen erfüllen und ist somit die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Glaskeramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und bietet ein individuelles Design. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben bequem macht und es Ihnen ermöglicht, die Freuden des Lebens voll zu genießen .


Arbeitsprinzip

Dieses Cerankochfeld arbeitet direkt mit einer Widerstandsdrahtheizung, und die Ausgangsleistung lässt sich über die Leistungsregelung mit den Touch-Bedienelementen einstellen.

Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf Ihrem Cerankochfeld befinden könnten.

SCHNELLSTARTANLEITUNG

 Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn das Öl und das Fett erhitzen sich sehr schnell, besonders wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette von selbst, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

TIPPS ZUM KOCHEN

- Wenn das Essen kocht, verringern Sie die Temperatur .
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird .
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen .
- Beginnen Sie das Garen auf der höchsten Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgebraten ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen überkochen. Auch Saucen auf Eibasis und mit Mehl angedickte Saucen sollten Sie unter dem Siedepunkt kochen.
- Bei einigen Aufgaben, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Steak anbraten

Zum Garen von saftigen, würzigen Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen .
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak während des Garens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten Sie es haben möchten. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto besser durchgebraten“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird, bevor Sie es servieren.

Zum Rühren und Braten

1. Wählen Sie einen keramikfähigen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hineingeben.
4. Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durcherhitzt sind.
7. Sofort servieren .

WÄRMEEINSTELLUNGEN

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Cerankochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

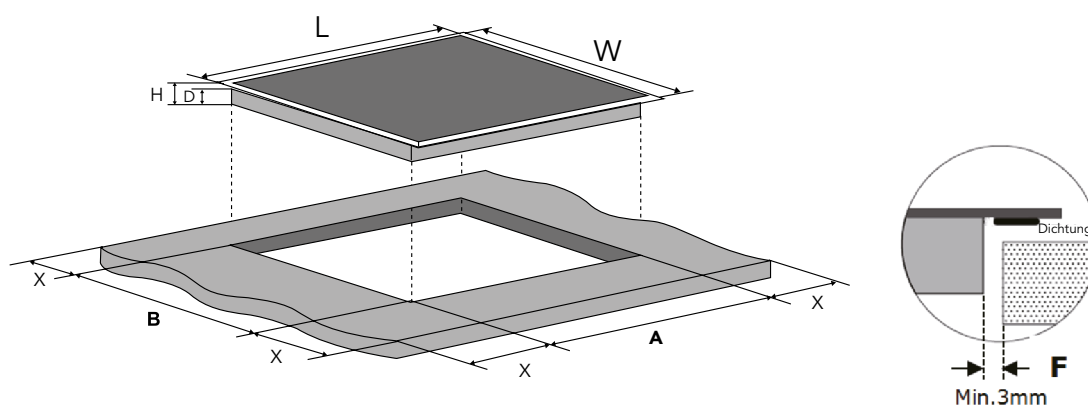
Wärmeeinstellung	Angemessenheit
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • zartes Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell verbrennen • leichtes Köcheln • langsame Erwärmung
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiedererwärmung • Schnelles Köcheln • Kochreis
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • versengend • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser

PRODUKTINSTALLATION

AUSWAHL DER INSTALLATIONSANRÜSTUNG

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für den Einbau und die Benutzung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

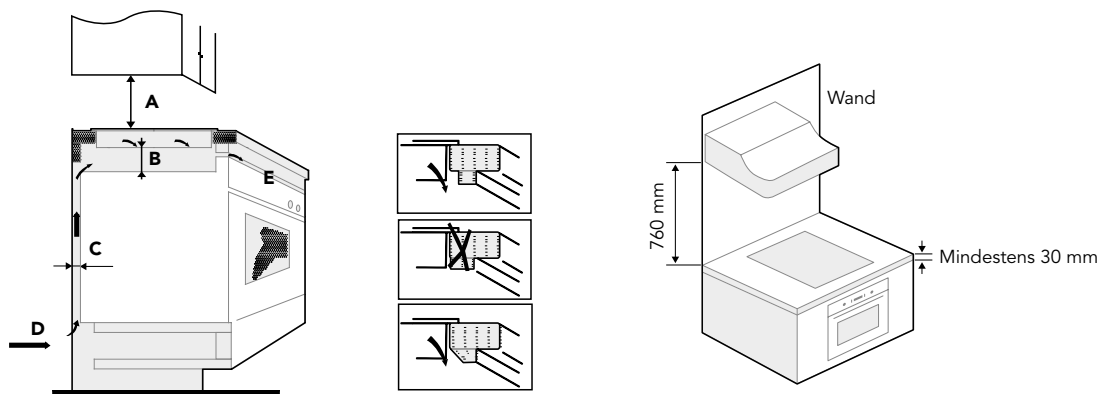
⚠ HINWEIS : Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den inneren Oberflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 min	3 min

Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Glaskeramikkochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt.

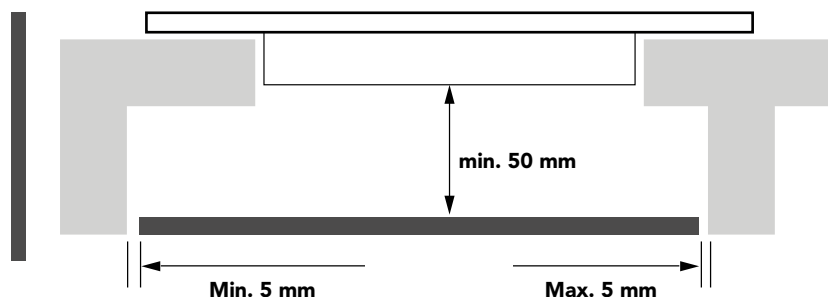
⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min	20 min	Luftansaugung	Luftaustritt 5mm

WARNHINWEIS: Angemessene Belüftung sicherstellen

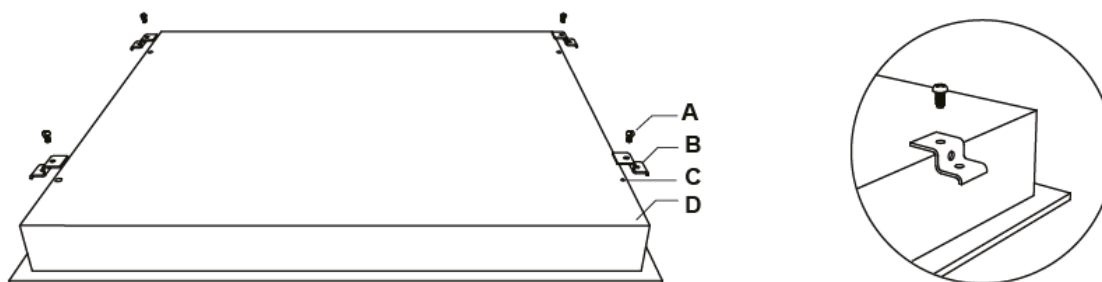
Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 25 mm zum Boden des Kochfeldes anzubringen. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen.



- ⚠ An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen
- ⚠ • Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
• Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher Temperaturen von 90 °C standhalten können.

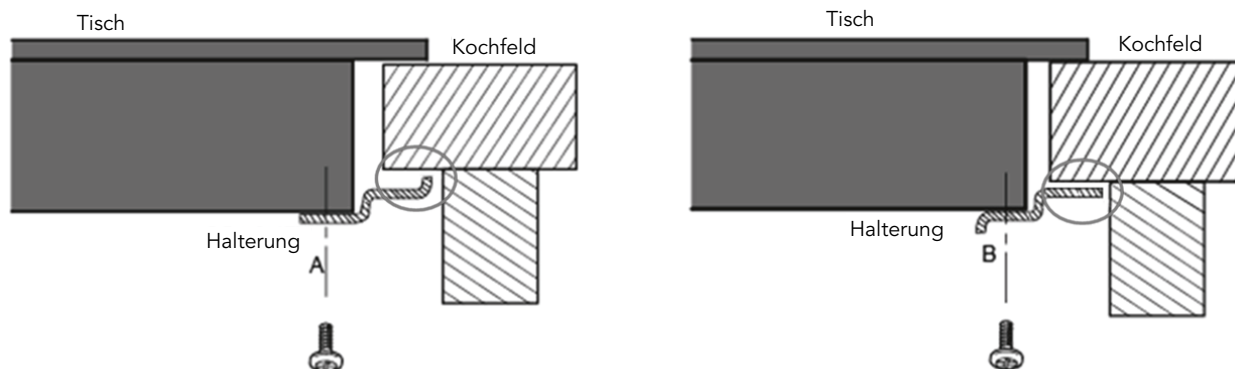
VOR DEM ANBRINGEN DER BEFESTIGUNGSKLAMMERN

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Wenden Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente an. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes anschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Basis

Passen Sie die Position der Halterung an die jeweilige Tischplattenstärke an.



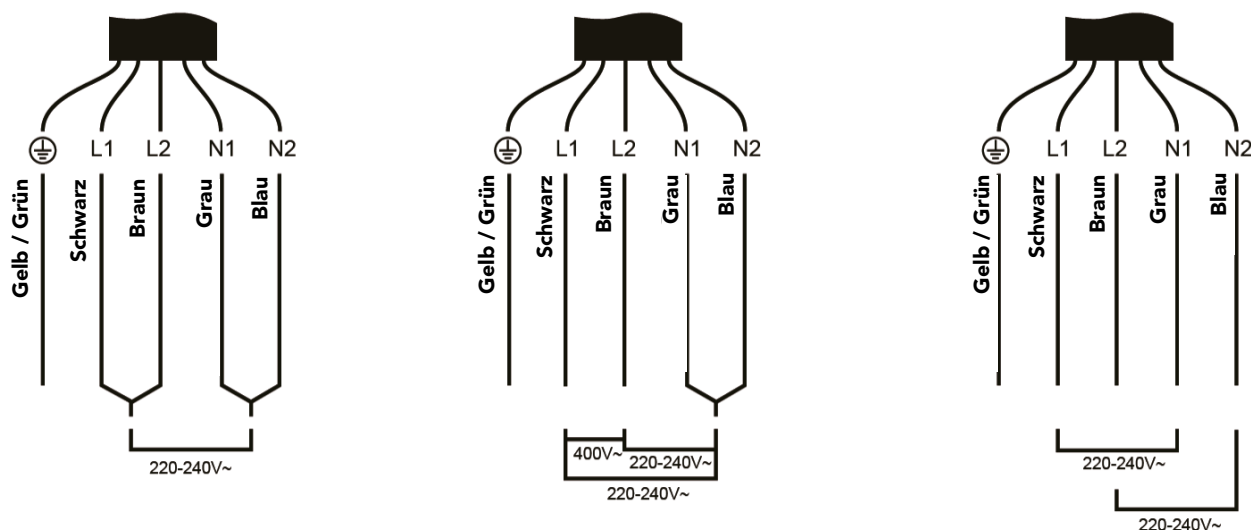
⚠ Unter keinen Umständen dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTEN

1. Die Installation des Cerankochfelds muss von qualifiziertem Personal oder Technikern vorgenommen werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie die Operation niemals allein durch.
2. Das Cerankochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern angebracht werden.
3. Das Glaskeramikkochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ

Die Stromversorgung sollte gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Art des Anschlusses ist unten dargestellt.



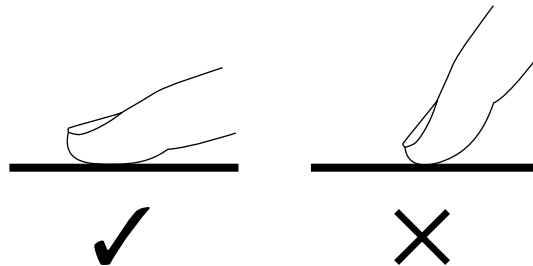
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden .
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

BETRIEBSANLEITUNG

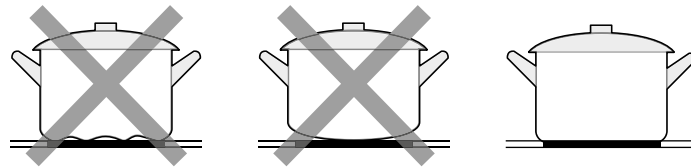
BERÜHRUNGSSTEUERUNG

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen .
- Benutzen Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton .
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

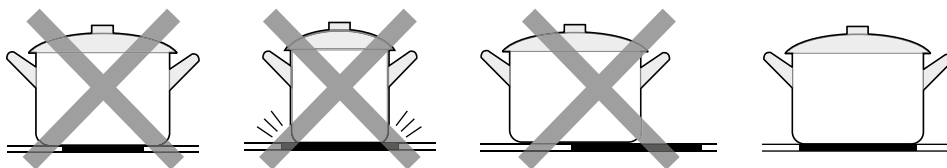


DIE WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

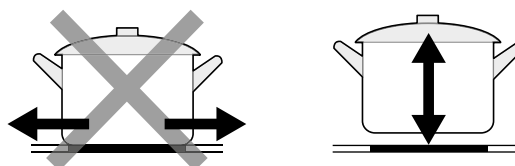
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochstelle.



- Heben Sie Pfannen immer vom Cerankochfeld ab - sie dürfen nicht rutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.

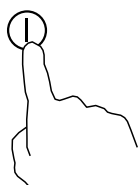


WIE ZU VERWENDEN

1. Kochen beginnen

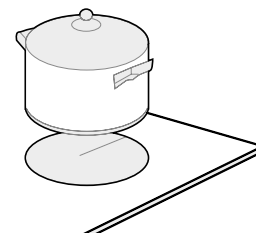
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Cerankochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den ON/OFF-Regler. Alle Anzeigen zeigen "-".



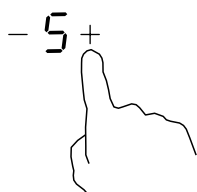
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren.

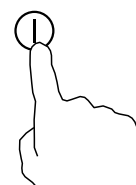
- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Hitzeeinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern.
- Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten angepasst.



2. Fertig kochen

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf "0" blättern oder die Regler "-" und "+" gleichzeitig berühren.

2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren des ON/OFF-Reglers aus.



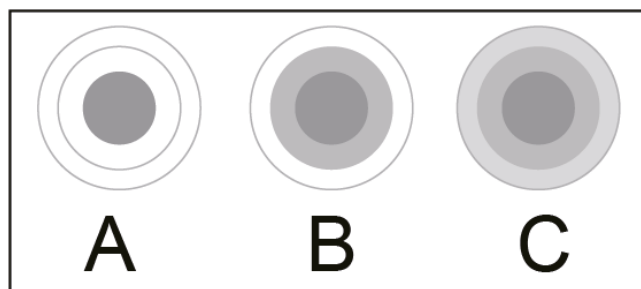
⚠ Vorsicht vor heißen Oberflächen

“H” zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Sie verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Pfannen erwärmen wollen, indem Sie die noch heiße Kochplatte verwenden.

– H +

3. Verwendung der Funktion “Treble Zone


- Die Funktion funktioniert nur in der 3#-Kochzone.
- Die dreifache Kochzone hat zwei Kochbereiche, die Sie nutzen können: einen mittleren und einen äußeren Bereich. Sie können den mittleren Teil (A) unabhängig oder beide Teile (B) oder (C) gleichzeitig verwenden.

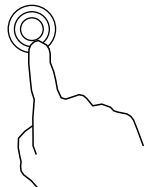



4. Aktivieren Sie die Treble Zone

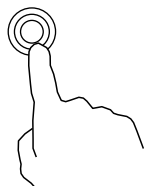
1. Stellen Sie die Heizstufe zwischen den Leistungsstufen 1 und 9 ein (z. B. 6).
2. Der mittlere Teil der oberen Kochzone schaltet sich ein.





3. Berühren des Reglers für die Hochtonzone  einmal funktioniert der Abschnitt (B)
4. Die Kochzonenanzeige zeigt abwechselnd “=“ und “6“ abwechselnd.

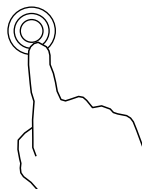


5. Wenn Sie den Regler für die Höhenzone  einmal berühren, funktioniert die Sektion (C).
4. Die Kochzonenanzeige zeigt abwechselnd “=“ und “6“ abwechselnd



4. Deaktivieren Sie den Bereich "Höhen".

1. Wenn die 3#-Kochzone im Bereich (B) arbeitet, kehrt sie durch zweimaliges Berühren der  in den Bereich (A) zurück und die Hochtonzone wird deaktiviert.
2. Wenn die 3#-Kochzone im Bereich (C) funktioniert, muss die Berührung der  einmal drücken, kehrt es zum Abschnitt (A) zurück und die Höhenzone ist deaktiviert.



3. Nach der Deaktivierung der Hochtonzone wird die Kochzonenanzeige eingeblendet.



— 6 +




HINWEIS

1. Die Doppelschleife ist nur in der 3# Kochzone verfügbar.
2. Sie können die Funktion von Stufe 1 bis Stufe 9 wählen.
3. Sie können die Dual- oder Treble-Zone nur aktivieren, wenn die 3#-Kochzone ausgewählt ist .

5. Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der ON/OFF-Taste deaktiviert.

To lock the controls	
Berühren Sie das Schloss  control	Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.
To unlock the controls	
Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld eingeschaltet ist. Berühren Sie die Verriegelungstaste  und halten Sie sie eine Weile gedrückt.	


-  Wenn sich das Kochfeld im Spermodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der ON/OFF-Taste  deaktiviert. Schalten Sie das Cerankochfeld im Notfall immer mit der Taste ON/OFF  aus, aber entriegeln Sie das Kochfeld beim nächsten Gebrauch zuerst

6. Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden :

- Sie können es als Minutenkontrolleur verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus , wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden. Die maximale Zeitdauer beträgt 99 Minuten.

Zeitschaltuhr Übersicht

Zeitgesteuerte  — 36 + Die Minutenanzeige zeigt die Anzahl der Minuten

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

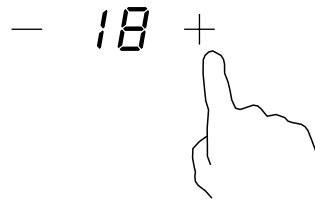
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist

HINWEIS

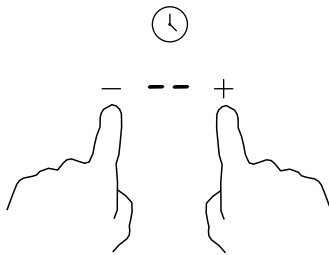
Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Berühren Sie die Timersteuerung, die Timeranzeige blinkt ;

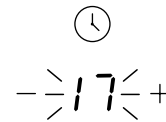
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten - oder + Regler des Zeitschaltuhr.



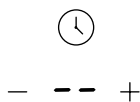
3. Wenn Sie die Tasten "-" und "+" gleichzeitig berühren, wird der Timer abgebrochen und in der Minutenanzeige erscheint "--".



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



5. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die Einstellzeit beendet ist.



Hinweis:

- Tippen Sie einmal auf "-" oder "+", um den Timer um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die Taste "-" oder "+" des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

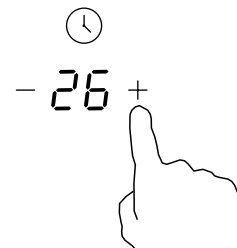
Einstellen des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten



Eine Zone einstellen

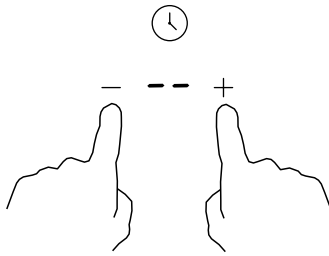
1. Berühren Sie die oder der entsprechenden Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten - oder + des Timers einstellen.



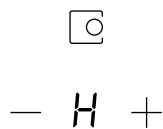
3. Berühren Sie die  und  zusammen, wird der Timer abgebrochen, und in der Minutenanzeige erscheint "--".



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

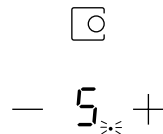


5. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab; auf dem Display erscheint "H", was für heiß steht;



 **HINWEIS**

1. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist .



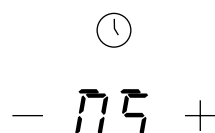
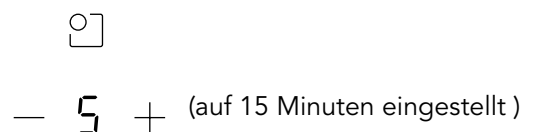
2. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

6. Einstellen des Timers, um mehr als eine Kochzone einzuschalten

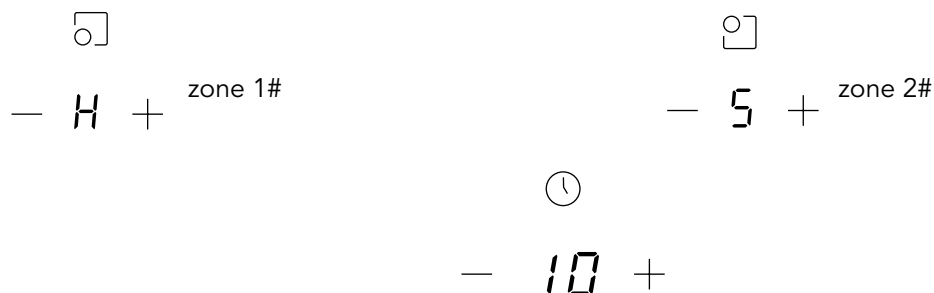
1. Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion nutzt, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an. (z.B. Zone 1# Einstellungszeit von 5 Minuten, Zone 2# Einstellungszeit von 15 Minuten, die Timeranzeige zeigt "5").

 **HINWEIS**

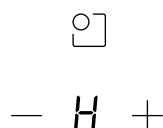
Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige wird blinkt.



2. Nach Ablauf des Countdown-Timers schaltet sich die entsprechende Zone ab. Dann wird der neue Min.-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

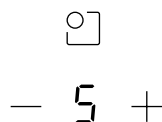


3. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS

1. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist .



2. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

7. Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab.

8. Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" scheint Sie zu warnen, sich von ihm fernzuhalten.

9. Standard-Arbeitszeiten

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten . Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

REINIGUNG UND WARTUNG

Was ?	Wie ?	Wichtig !
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird keine "heiße Oberfläche" angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuermittel, einige Nylonscheiben und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.
<p>Überkochen, Schmelzen und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Schaber mit Rasierklinge, der für Ceranfelder geeignet ist, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wandaus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Getränk an einer kühlen Stelle des Kochfeldes ab. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschütten mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers messerscharf. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Überläufe auf den Touch-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Das Verschüttete aufsaugen 3. Wischen Sie den Bereich der Berührungssteuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann piepsen und sich abschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit auf ihnen steht. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Bereich des Touch Controls trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die nachstehenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die ein Anruf beim Service-Center kosten kann.

Problemtyp	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung der Strom ausgefallen ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Schalten Sie die Steuerung frei. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt "Verwendung des Keramikochfelds".
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen .
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler.

Fehleranzeige, Hinweise und Tipps

1. Das Kochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auszubauen oder von der Arbeitsfläche zu entfernen.
2. Der Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf & Lösung;

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Null-Fehler.	Stecken Sie die Verbindung zwischen der Displayplatine und der Netzplatine wieder ein. Tauschen Sie die Netzplatine aus.

Failure codes	Problem	Solution
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte	
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.
E3	Ausfall des NTC-Temperatursensors - offener Kreislauf.	Tauschen Sie die Anzeigetafel aus.
E4	Ausfall des Temperatursensors des NTC - Kurzschluss	
EL	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Das Einschalten nach dem Einschalten der Stromversorgung ist normal.
EH	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler	Stecken Sie die Verbindung zwischen der Displayplatine und der Netzplatine wieder ein. Tauschen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine aus.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

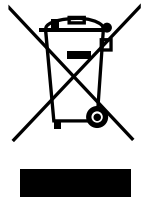
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts :

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

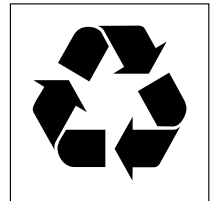


EINHALTUNG DER ROHS-RICHTLINIE

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Stoffe, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

VERPACKUNGSMATERIALIEN

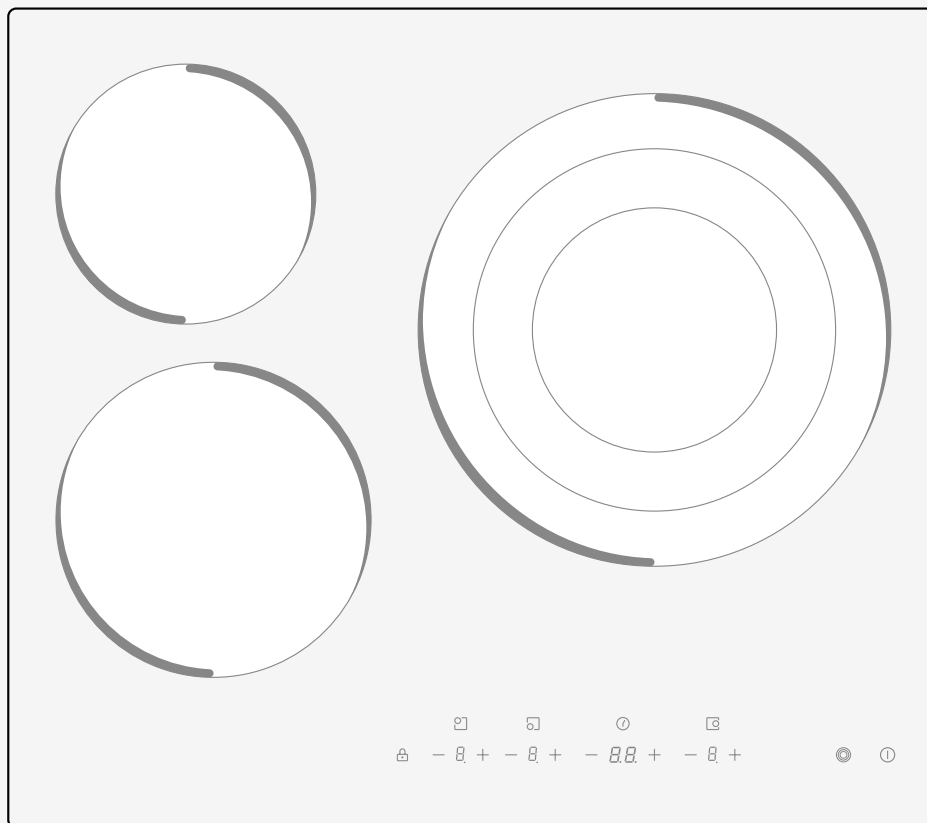
Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.





KERAMISCHE KOOKPLAAT BEDIENINGSANLEITUNG

GTH63ET



Hartelijk dank dat u voor Airlux hebt gekozen. Voordat u uw nieuwe Airlux-product gaat gebruiken, lees deze handleiding zorgvuldig door om er zeker van te zijn dat u weet hoe u de functies en eigenschappen van uw nieuwe apparaat veilig kunt bedienen.

Waarschuwinginstructies: Voordat u dit product gebruikt, lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie. Het ontwerp en de specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het product te verbeteren. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer of fabrikant. Het bovenstaande diagram dient alleen ter referentie. Beschouw het werkelijke uiterlijk van het product als standaard.

INHALT

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	83
SPECIFICATIES	87
PRODUCTOVERZICHT	88
SNELSTARTGIDS	90
PRODUCTINSTALLATIE	92
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	96
REINIGING EN ONDERHOUD	103
PROBLEEMOPLOSSING	104
VERWIJDERING EN RECYCLING	106

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BEOOGD GEBRUIK

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilig of onjuist gebruik van het apparaat te voorkomen. Controleer de verpakking en het apparaat bij aankomst om er zeker van te zijn dat alles intact is voor een veilige werking. Neem contact op met de verkoper of dealer als u schade aantreft. Om veiligheidsredenen zijn wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat niet toegestaan. Onbedoeld gebruik kan leiden tot gevaren en verlies van garantieclaims.

Uitleg van symbolen



GEVAAR

Dit symbool geeft aan dat er gevaar is voor het leven en de gezondheid van personen door extreem ontvlambaar gas.



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SPANNING

Dit symbool geeft aan dat er een gevaar bestaat voor het leven en de gezondheid van personen als gevolg van spanning.



WAARSCHUWING

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een matig risiconiveau dat, indien het niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel.



VOORZICHTIG

Het signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau dat, indien het niet wordt vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.



AANDACHT

Het signaalwoord geeft belangrijke informatie aan (bijvoorbeeld schade aan eigendommen), maar geen gevaar.



INSTRUCTIES OPVOLGEN

Dit symbool geeft aan dat een onderhoudstechnicus dit apparaat alleen mag bedienen en onderhouden volgens de gebruiksaanwijzing.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig en aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt/in bedrijf stelt en bewaar de handleiding in de directe omgeving van de installatielocatie of het apparaat voor later gebruik!

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

INSTALLATIE

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u er werkzaamheden of onderhoud aan uitvoert.
- Aansluiting op een goed aardingssysteem is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huishoudelijk bedradingssysteem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig - paneelranden zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit tot letsel of snijwonden leiden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat.
- Geef deze informatie door aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, omdat dit uw installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen op de juiste manier worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een werkschakelaar die het apparaat volledig spanningsloos maakt.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen boven de 8 jaar en personen met beperkte fysieke zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de ermee verband houdende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gekwalificeerde personen, om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, voor kookplaten met een oppervlak van keramisch glas of soortgelijk materiaal dat onderdelen onder spanning beschermt.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger .
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart

afstandsbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden bewaakt.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

BEDIENING EN ONDERHOUD

Gevaar voor elektrische schokken

- Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Mocht het kookoppervlak breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit met de netschakelaar (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit bij de wand voordat u deze schoonmaakt of onderhoud pleegt.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan de dood tot gevolg hebben.

Gevaar van hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen heet zijn om aan te raken. Controleer of de handgrepen van de steelpan niet uitsteken boven andere kookzones die aan staan.
- Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en brandblaren.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper komt bloot te liggen als de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Gebruik het product met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit tot letsel of snijwonden leiden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en

morsen van vet dat kan ontbranden.

- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat achter, aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de aanraakbediening). Vertrouw niet op de pannendetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, erop zitten, staan of klimmen .
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Kinderen of personen met een handicap die het gebruik van het apparaat beperkt, moeten door een verantwoordelijke en bekwame persoon worden geïnstrueerd in het gebruik. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat hij of zij het apparaat kan gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of zijn of haar omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek wordt aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat ze er niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het inductieglasoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze krassen kunnen maken op het inductieglas.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals in:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Landhuizen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentieel-achtige omgevingen;
 - Bed-and-breakfast-achtige omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat. We raden u aan om wat tijd te besteden aan het lezen van deze Bedienings- / Installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u het apparaat correct installeert en bedient. Lees voor installatie het installatiegedeelte. Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze Bedienings- / Installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

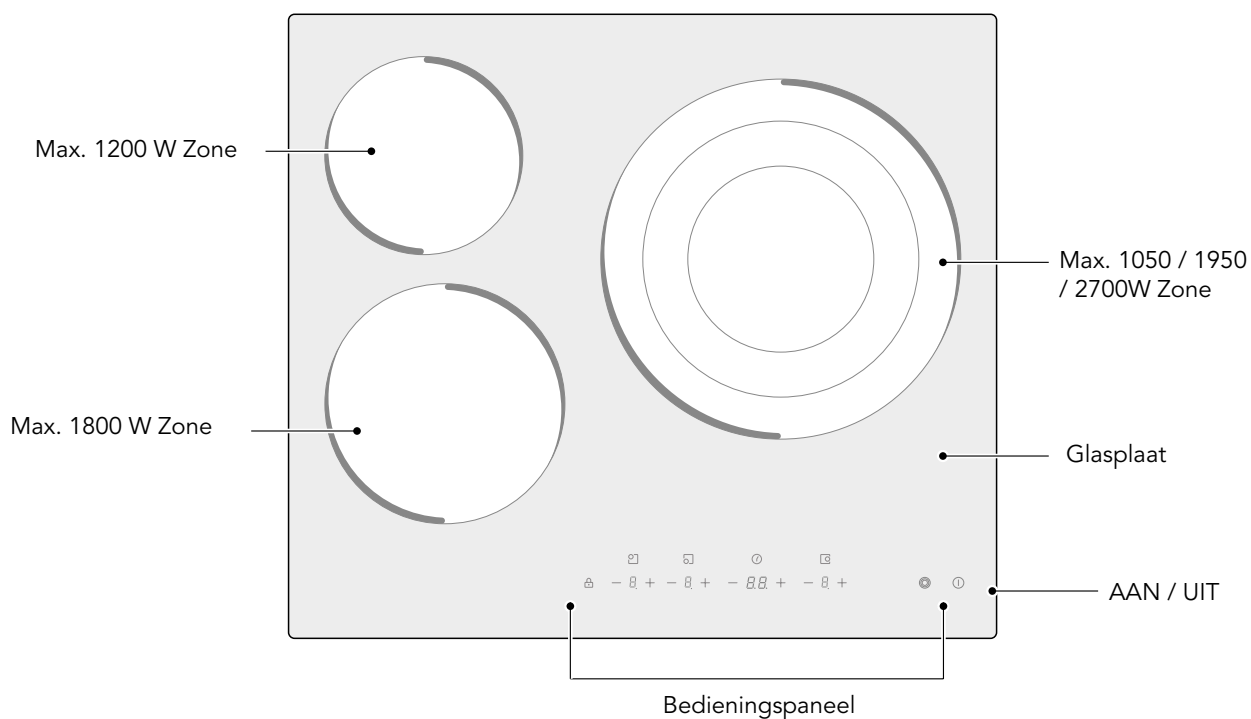
SPECIFICATIES

Kochfeld	GTH63ET
Kookzones	3 zones
Voedingsspanning	220-240 V - 50/60 Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5200-6200W
Productgrootte LxBxH (mm)	590 x 520 x 51
Inbouwafmetingen AxB (mm)	560 x 480

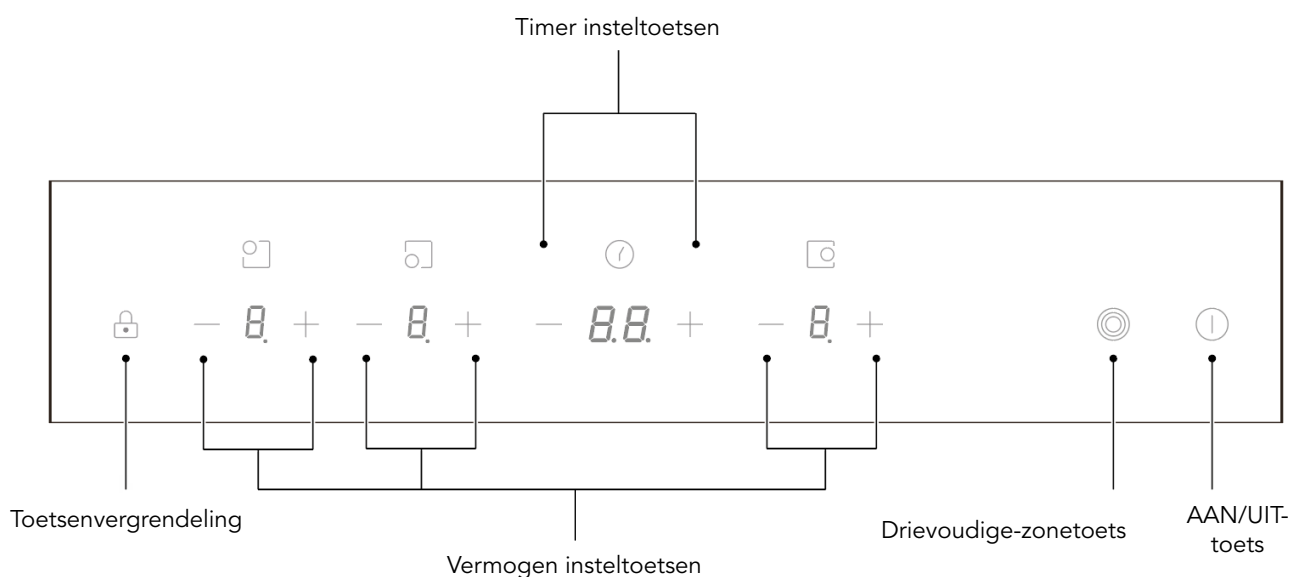
Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

PRODUCTOVERZICHT

BOVENAANZICHT



BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING

Alle afbeeldingen in deze handleiding dienen alleen ter verduidelijking. Elke discrepantie tussen het echte object en de illustratie in de tekening is onderworpen aan het echte object.

Productinformatie

Das Mikrocomputer-Keramikkochfeld kann dank der Widerstandsdrahtheizung, der mikrocomputergesteuerten Kontrolle und der Multi-Leistungsauswahl verschiedene Arten von kulinarischen Anforderungen erfüllen und ist somit die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Glaskeramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und bietet ein individuelles Design. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben bequem macht und es Ihnen ermöglicht, die Freuden des Lebens voll zu genießen .


Werkingsprincipe

Deze keramische kookplaat maakt rechtstreeks gebruik van weerstandsverwarming en past het uitgangsvermogen aan door de vermogensregeling met de aanraakbediening.

Voordat u uw nieuwe keramische kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en let vooral op het gedeelte 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op de keramische kookplaat zit.

SNELSTARTGIDS

-  Wees voorzichtig bij het frituren, want de olie en het vet worden erg snel heet, vooral als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

KOOKTIPS

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het voedsel aan de kook is gekomen.
- Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en zet de stand lager als het voedsel is doorgewarmd.

Sudderer, Rijst koken

- Sudderer gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85 °C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Sauzen op basis van ei en bloem moeten ook onder het kookpunt worden bereid.
- Voor sommige bereidingen, zoals het koken van rijst door de absorptiemethode, kan een instelling hoger dan de laagste nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt in de aanbevolen tijd.

Biefstuk dichtschroeien

Om sappige, smakelijke biefstukken te bakken:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met zware bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u hem wilt hebben. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2 - 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te zien hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer doorbakken hij zal zijn.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om hem te laten ontspannen en mals te laten worden voordat u hem serveert.

Voor roerbakken

1. Kies een keramische wokpan met platte bodem of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten en kookgerei klaar. Roerbakken moet snel gaan. Bak het voedsel in verschillende kleinere porties, als u grote hoeveelheden moet bereiden.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak het vlees eerst, houd het apart en warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog steeds knapperig zijn, zet u de kookzone op een lagere stand, doet u het vlees terug in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze door en door warm worden.
7. Serveer onmiddellijk.

WARMTE-INSTELLINGEN

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de keramische kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Wärmeeinstellung	Angemessenheit
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes sudderen • langzame opwarming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • heropwarmen • snel sudderen • rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteren • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

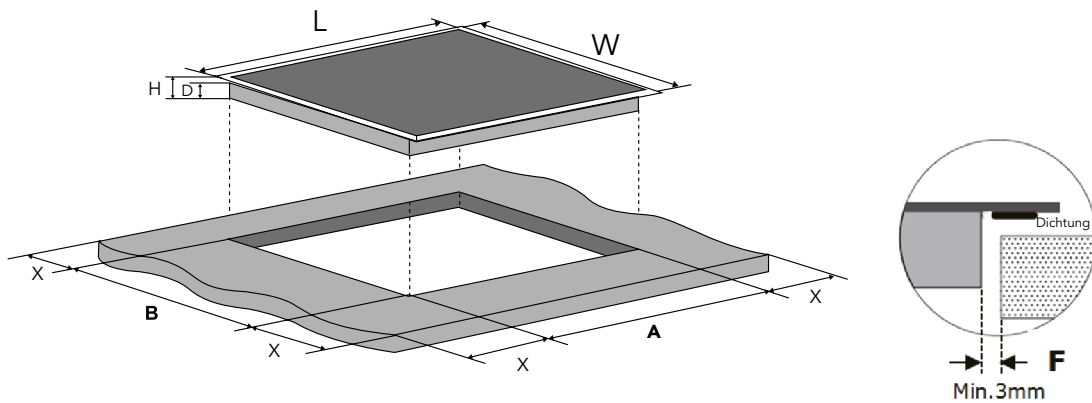
PRODUCTINSTALLATIE

SELECTIE VAN INSTALLATIEAPPARATUUR

Zaag het werkblad uit volgens de maten op de tekening.

Voor installatie en gebruik moet er minimaal 5 cm ruimte rondom het gat overblijven. Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Kies hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en vergelijkbaar vezelig of hygroscopisch materiaal mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij geïmpregneerd) om elektrische schokken en grotere vervormingen door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder te zien is:

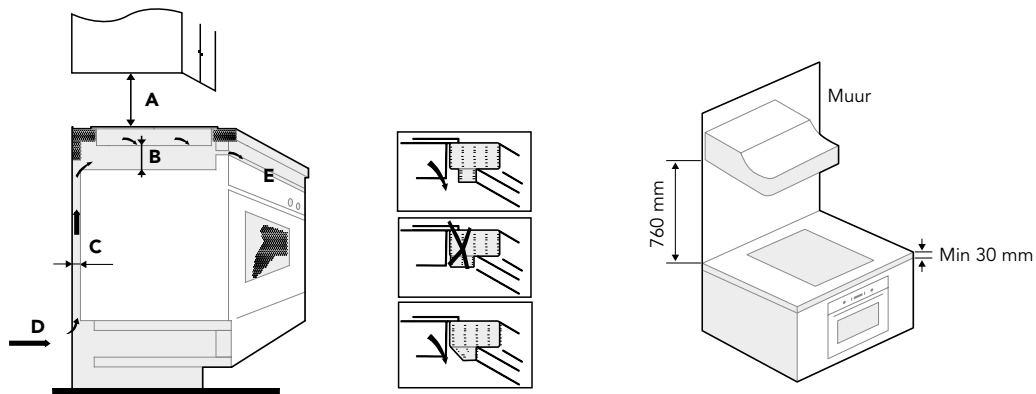
⚠ OPMERKING: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkant van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 min	3 min

Zorg er in elk geval voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat goed werkt. Zoals hieronder te zien is.

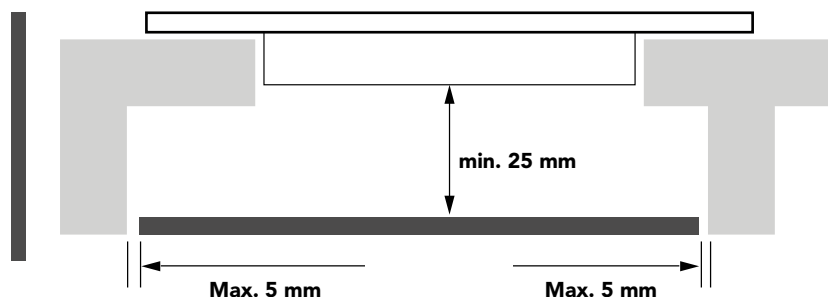
⚠ Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min	20 min	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om te voorkomen dat u per ongeluk in contact komt met de oververhitte onderkant van de kookplaat of een onverwachte elektrische schok krijgt tijdens het werk, moet u een houten inzetstuk plaatsen, bevestigd met schroeven, op een afstand van minimaal 25 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de onderstaande vereisten.



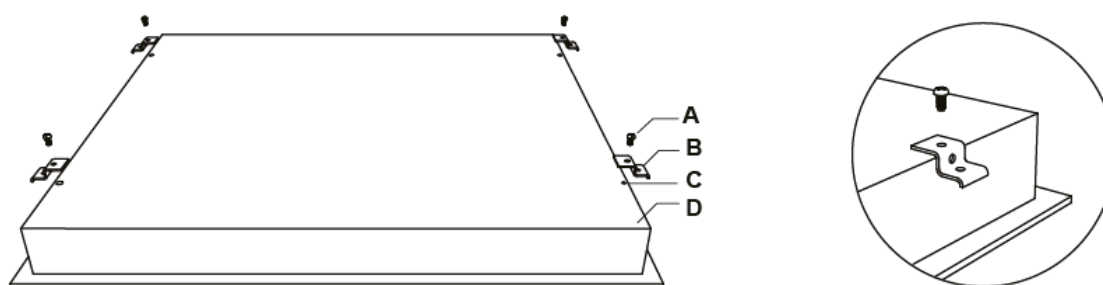
⚠ Er zijn ventilatiegaten aan de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

- ⚠ • Houd er rekening mee dat de lijm waarmee het plastic of houten materiaal aan de meubels wordt bevestigd, bestand moet zijn tegen temperaturen niet lager dan 150°C, om te voorkomen dat de lambrisering losraakt.
- De achterwand, aangrenzende en omliggende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

VOORDAT U DE BEVESTIGINGSBEUGELS PLAATST

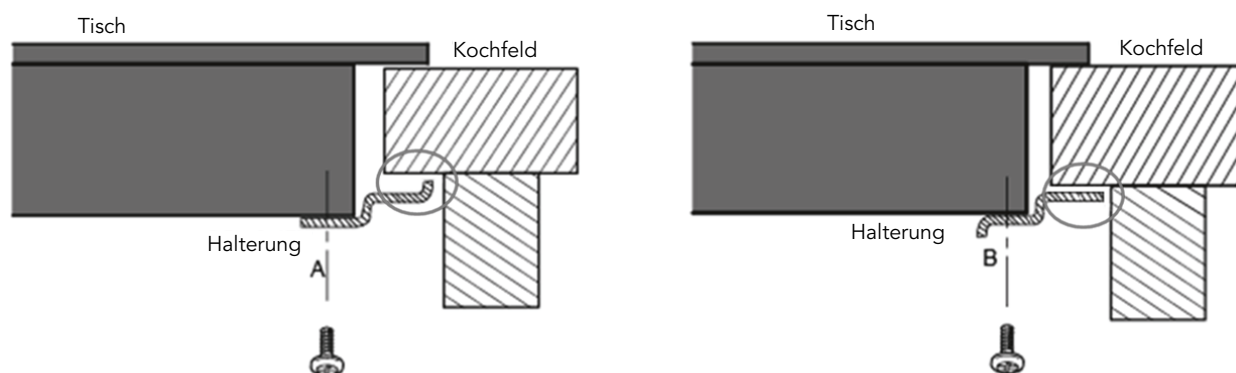
Plaats het apparaat op een stabiele, gladde ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

Zet de kookplaat vast op het werkblad door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie foto) na installatie.



A	B	C	D
schroef	beugel	Schroefgat	basis

Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkoppervlak aan.



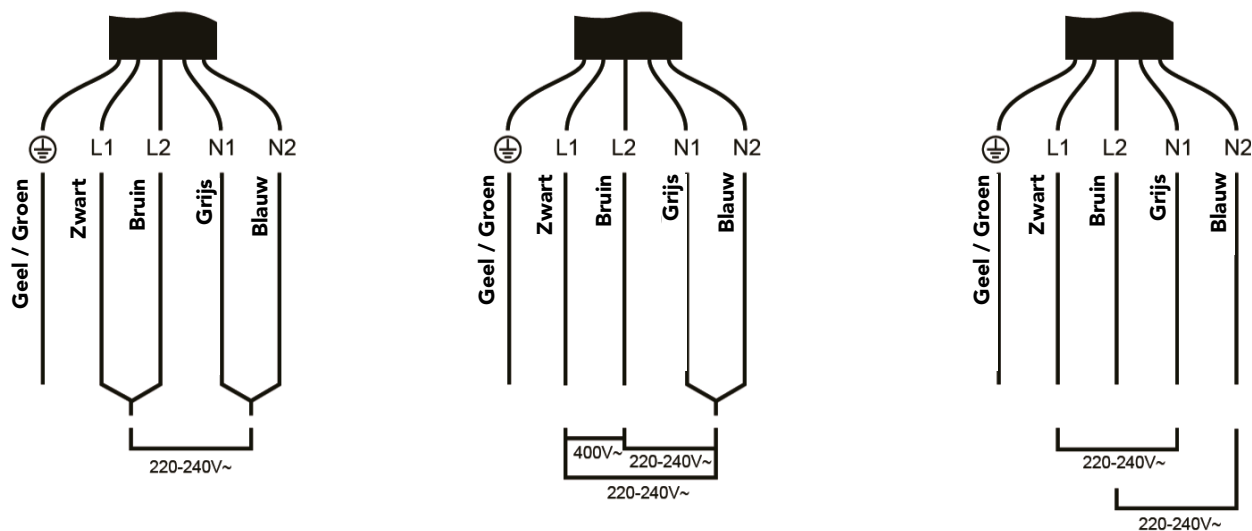
⚠ In geen geval mogen de beugels na installatie de binnenkant van het werkblad raken (zie afbeelding).

WAARSCHUWINGEN

1. De keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals beschikbaar. Voer het werk nooit alleen uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers en wasdrogers.
3. De keramische kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het werkoppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.
6. Gebruik geen stoomreiniger .

DE KOOKPLAAT AANSLUITEN OP DE NETVOEDING

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt hieronder weergegeven.



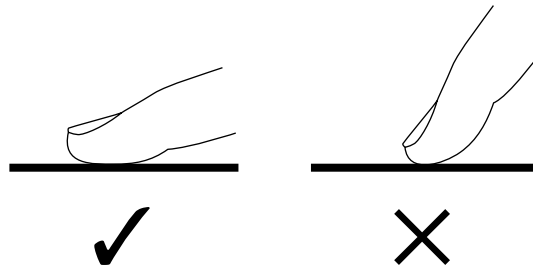
1. Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een servicetechnicus met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen.
2. Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerd persoon.

⚠ De onderkant en het netsnoer van de kookplaat zijn niet toegankelijk na installatie.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

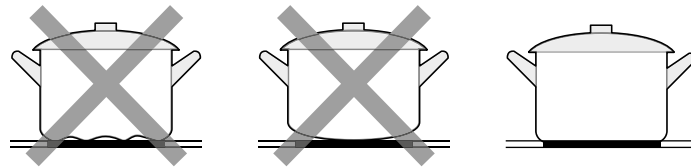
AANRAAKBEDIENINGSTOETSEN

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijvoorbeeld een keukengerei of een doek) op ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.

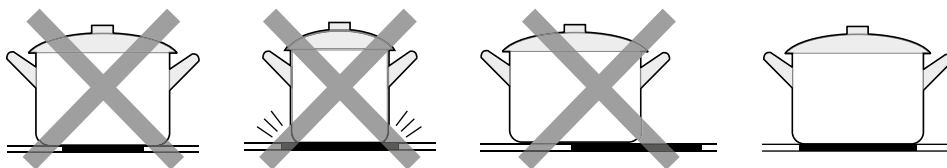


HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

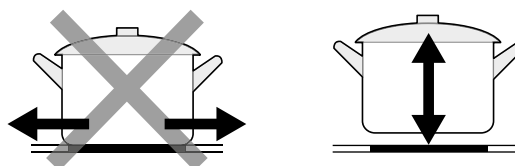
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, plat tegen het glas aanligt en even groot is als de kookzone. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.



- Til pannen altijd van de keramische kookplaat - niet schuiven, anders kunnen er krassen op het glas komen

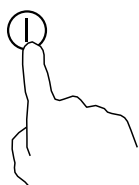


HOE TE GEBRUIKEN

1. Beginnen met koken

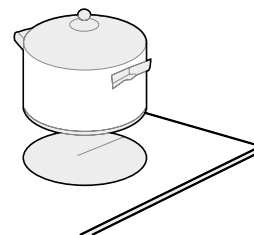
Na het inschakelen piept de zoemer één keer, lichten alle indicatoren 1 seconde op en gaan dan uit, wat aangeeft dat de keramische kookplaat in stand-by staat.

1. Raak de AAN/UIT-toets aan. Alle indicatoren geven "-" weer.



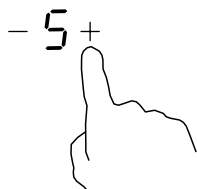
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

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



3. 3. Selecteer een warmte-instelling door de toets "-" of "+" aan te raken.

- Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, schakelt de keramische kookplaat automatisch uit. U moet dan weer bij stap 1 beginnen.
- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.
- Door een van deze toetsen ingedrukt te houden, gaat de waarde omhoog of omlaag.

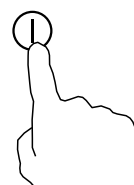


2. Koken beëindigen

1. Schakel de kookzone uit door naar beneden te scrollen naar "0" of door de toetsen "-" en "+" tegelijk aan te raken.



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



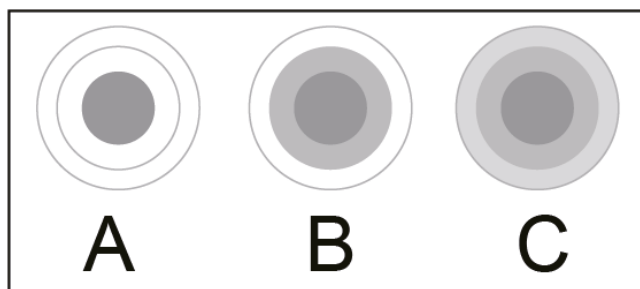
⚠ Pas op voor hete oppervlakken

"H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Het verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie als u nog meer pannen wilt opwarmen, gebruik dan de kookplaat die nog heet is.

— H +

3. De Drievoudige-zonefunctie gebruiken

- De functie werkt alleen in de 3# kookzone.
- De drievoudige kookzone heeft twee kookzones waar u een middelste sectie en een buitenste sectie kunt gebruiken. U kunt de middelste sectie (A) onafhankelijk gebruiken of beide secties (B) of (C) tegelijk.




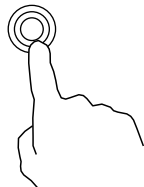
4. De Drievoudige-zone activeren

1. Pas de verwarmingsinstelling aan tussen vermogensniveaus 1 en 9. (bijv. 6)
2. De middelste sectie van de drievoudige kookzone wordt ingeschakeld.


— 6 +

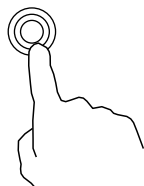


3. Door de drievoudige-zonetoets  één keer aan te raken, werkt de sectie (B).
4. De kookzone-indicator toont afwisselend "≡" en "6".



— ≡ + ↔ — 6 +

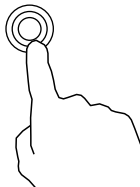
5. Door de drievoudige-zonetoets  één keer aan te raken, werkt de sectie (C).
4. De kookzone-indicator toont afwisselend "≡" en "6".



— ≡ + ↔ — 6 +

4. Deaktivieren Sie den Bereich "Höhen".

1. Als de 3# kookzone in sectie (B) werkt, door de  twee keer aan te raken, keert hij terug naar sectie (A) en wordt de drievoudige zone gedeactiveerd.
2. Als de 3# kookzone in sectie (C) werkt, door de  één keer aan te raken, keert hij terug naar sectie (A) en wordt de drievoudige zone gedeactiveerd.



3. Nadat de drievoudige zone is gedeactiveerd, toont de kookzone indicator.

— 6 +




OPMERKING

1. De dubbele lus is alleen beschikbaar in de 3# kookzone.
2. U kunt de functie selecteren van niveau 1 tot niveau 9.
3. U kunt de dubbele of drievoudige zone alleen activeren als de 3# kookzone is geselecteerd.

5. De bedieningstoetsen vergrendelen

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

De bedieningstoetsen vergrendelen	
Raak de  vergrendeltoets aan	De timerindicator geeft "Lo" aan
De bedieningstoetsen ontgrendelen	
Zorg ervoor dat de keramische kookplaat is ingeschakeld. Raak de vergrendeltoets aan en  houd deze even ingedrukt.	


-  Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets . U kunt de keramische kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar ontgrendel de kookplaat eerst bij het volgende gebruik.

6. Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als minutenteller. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen wanneer de ingestelde tijd verstreken is.
- U kunt instellen dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. De maximale timer is 99 minuten.

Timer overzicht

Timer insteltoets  — 36 + Minutenweergave toont het aantal minuten

De timer als minutenteller gebruiken

Als u geen kookzone selecteert

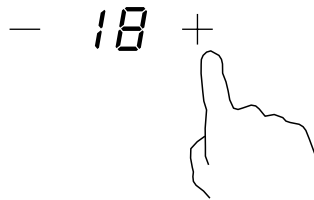
1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

OPMERKING

U kunt de minutenteller ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

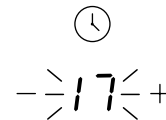
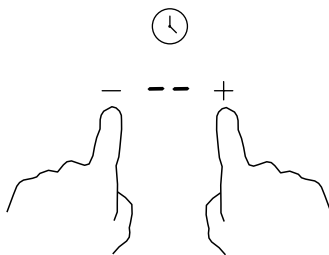
2. Berühren Sie die Timersteuerung, die Timeranzeige blinkt ;

Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten - oder + Regler des Zeitschaltuhr.

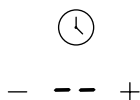


Als u de "-" en "+" tegelijk aanraakt, wordt de timer geannuleerd en verschijnt de "--" in de minuutweergave

4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint hij onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert 5 seconden.



5. De zoemer piept 30 seconden en de timerindicator toont "--" wanneer de instellingstijd is afgelopen.







Hint:

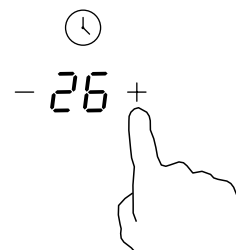
- Raak de "-" of "+" toets van de timer één keer aan om de timer met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- Raak de "-" of "+" toets van de timer aan en houd deze ingedrukt om de timer met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- Als de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.



De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

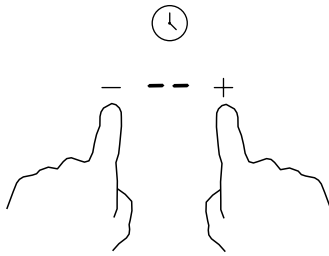
Eén zone instellen

1. Raak de  of  van de betreffende kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.

2. Stel de tijd in door de  of  van de timer aan te raken.



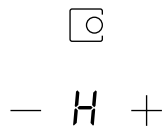
3. Berühren Sie die  und  zusammen, wird der Timer abgebrochen, und in der Minutenanzeige erscheint "--".



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

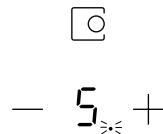


5. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab; auf dem Display erscheint "H", was für heiß steht;



OPMERKING

1. De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



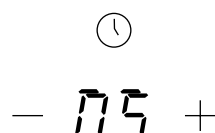
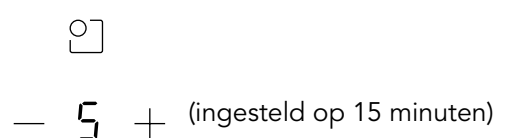
2. Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u bij stap 1 beginnen.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

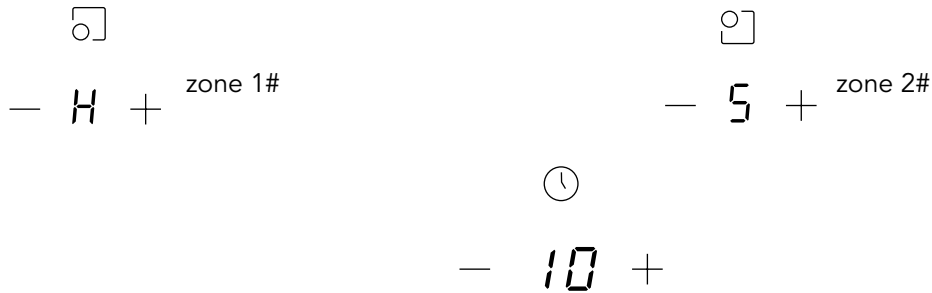
1. Als meerdere verwarmingszones deze functie gebruiken, geeft de timerindicator de laagste tijd aan. (bijv. zone 1# instellingstijd van 5 minuten, zone 2# instellingstijd van 15 minuten, de timerindicator geeft "5" weer).

OPMERKING

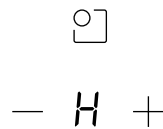
De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau knippert.



2. Zodra de afteltimer afloopt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe min. timer weergegeven en knippert het punt van de betreffende zone.

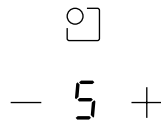


3. Als de kooktimer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



OPMERKING

1. De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



2. Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u bij stap 1 beginnen.

7. Bescherming tegen te hoge temperatuur

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab.

8. Waarschuwing restwarmte

Als de kookplaat enige tijd heeft gewerkt, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen dat u uit de buurt moet blijven.

9. Standaard werktijden

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Was ?	Wie ?	Wichtig !
Alledaagse vervuiling op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voedsel of niet-suikerhoudende gemorste vloeistoffen op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is 3. Spoel af en veeg droog met een schone doek of papieren handdoek. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen 'heet oppervlak' indicatie zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Zware schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen veroorzaken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurspons geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.
Overkoken, smelten en hete suiker morsen op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een vismes, paletmes of een vlijmscherpe schraper die geschikt is voor keramische glazen kookplaten, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. 2. Houd het mes of het gereedschap onder een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal naar een koele plek op de kookplaat. 3. Ruim het vuil of gemorste product op met een vaatdoek of papieren handdoek. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijkse bevuiling op glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken die zijn achtergebleven door gesmolten en suikerhoudend voedsel of gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk. Als u ze op het glas laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: als de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes in een schraper vlijmscherp. Gebruik het product met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Morsen op de aanraakbedieningstoetsen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Neem de gemorste vloeistof op 3. Veeg het gedeelte van de aanraakbediening af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbedieningstoetsen werken mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg dat u het gedeelte met de aanraakbediening droogveegt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

PROBLEEMOPLOSSING

Het gebruik van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken en aanwijzingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Het is aan te raden om de onderstaande tabellen zorgvuldig te lezen om tijd en geld te besparen die het kan kosten om naar het servicecentrum te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de keramische kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in huis of in de omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	De bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningstoetsen. Zie het gedeelte 'Uw keramische kookplaat gebruiken' voor instructies.
De aanraakbedieningstoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water over de bedieningstoetsen liggen of u gebruikt het topje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningstoetsen.	Zorg ervoor dat het gedeelte met de aanraakbediening droog is en gebruik de bal van u vinger als u de bedieningstoetsen aanraakt.
Er zitten krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. Er zijn ongeschikte, schurende schuurspons of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een platte en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken knisperende of klinkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.

Storingsweergave, hints en tips

1. De kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of van het werkoppervlak te halen.
2. Storingscode van probleem tijdens gebruik door klant en oplossing;

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Nulfout.	Breng de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang de voedingskaart.

Failure codes	Problem	Solution
E1	Storing van de temperatuursensor van de keramische plaat --open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Storing van de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.	
E7	Storing van de temperatuursensor van de keramische plaat	
C1	Sensor hoge temperatuur van de keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de toets "AAN/UIT" aan om het apparaat opnieuw op te starten.
E3	Temperatuursensor van de NTC-storing --open circuit.	Vervang de displaykaart.
E4	Temperatuursensor van de NTC-storing - kortsluiting	
EL	Voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de voeding normaal is. Schakel in als de voeding normaal is.
EH	Voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout.	Breng de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang de voedingskaart of de displaykaart.

VERWIJDERING EN RECYCLING

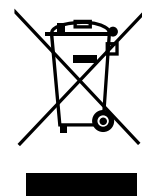
BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR HET MILIEU

Naleving van de AEEA-richtlijn en verwijdering van het afvalproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Dit symbool geeft aan dat dit product niet weggegooid mag worden met huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Gebruikte apparaten moeten worden ingeleverd bij het officiële inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Om deze inzamelsystemen te vinden, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke autoriteiten of de winkelier waar het product is gekocht. Elk huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten.

De juiste verwijdering van gebruikte apparaten helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

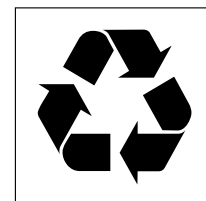


CONFORMITEIT MET ROHS-RICHTLIJN

Het product dat u hebt gekocht voldoet aan de RoHS-richtlijn van de EU (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in de richtlijn worden genoemd.

INFORMATIE OVER DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal van het product is gemaakt van recyclebare materialen, in overeenstemming met onze nationale milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg met het huishoudelijk of ander afval. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die door de plaatselijke autoriteiten zijn aangewezen.





SIÈGE SOCIAL GLEM GAS FRANCE

ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 Charleville Mézières
Téléphone : 03 24 56 80 40
info@glemgas.com

SERVICE GARANTIE

garantie@airlux.com

SERVICE PIECES DETACHEES

piecedetachees@airlux.com