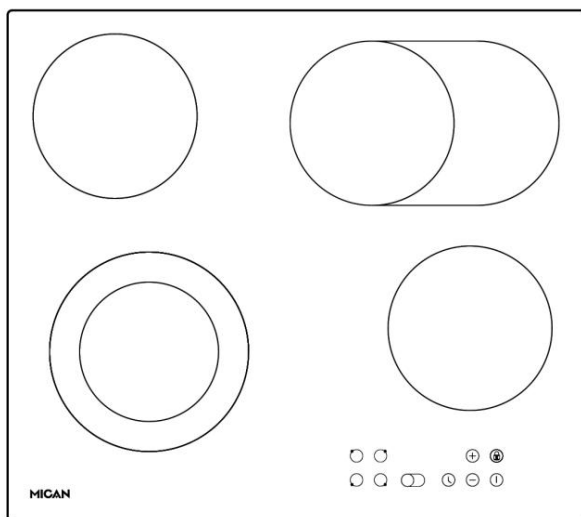


MICAN

electrify your spirit!



R-Nummer:	1015274900	MODELL:	CKA4Z2KB
S-Nummer:	10185850	EAN:	4044361122359

-
- DE**

Ceran-Kochfeld
 Installations-, Betriebs- und Sicherheitshinweise.....DE 2-45
 - FR**

Table de cuisson vitrocéramique
 Instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité.....FR 2-45
 - GB**

Ceramic Hob
 Installation, operating and safety instructions.....GB 2-40

GEBRAUCHSANWEISUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für MICAN-Qualität entschieden haben. Dieses Produkt wurde von unserem professionellen Team entwickelt und entspricht den geltenden europäischen Vorschriften. Um das Beste aus Ihrem neuen Gerät herauszuholen, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung sorgfältig zu lesen und für spätere Referenz aufzubewahren.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	DE-2
Produktübersicht.....	DE-9
Anweisungen zum Einbau.....	DE-12
Betriebsanleitung.....	DE-20
Leitlinien für Kochfelder.....	DE-33
Reinigung und Wartung.....	DE-35
Fehlersuche.....	DE-38
Technische Daten.....	DE-39
Entsorgung Ihres gebrauchten geräts.....	DE-42

Wichtige Hinweise

Um Risiken wie Explosion, Brand, Todesfälle, Stromschlag, Verletzungen oder Verbrühungen bei der Nutzung dieses Produkts zu vermeiden, müssen die folgenden grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen strikt eingehalten werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente

nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

4. **VORSICHT:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Das Kochen von Speisen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld ohne Aufsicht kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen anschließend, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
6. **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang sollte kontinuierlich überwacht werden.
7. **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf Kochflächen.
8. **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
9. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

10. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
11. In der festen Verdrahtung müssen Trennvorrichtungen mit allpoliger Kontakttrennung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut sein.
12. **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Kochgeräts vorgesehen sind oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
13. Das Verändern bestimmter Teile Ihres Haushaltsgeräts birgt Risiken. Stellen Sie sicher, dass Sie über alle erforderlichen Fähigkeiten und Werkzeuge verfügen, um selbst Reparaturarbeiten sicher durchführen zu können. Rufen Sie andernfalls eine autorisierte Fachkraft an.

14. Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da diese heiß werden können.
15. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch des Kochfelds über die Bedieneinheiten aus, und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
16. Bei Betrieb kann direkter Kontakt mit dem Kochfeld zu Verbrennungen führen!
17. Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, das Kochfeld nicht berühren, da deren Isolierung meist nicht hitzebeständig ist.
18. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, nachdem ein Topf darauf platziert wurde.
19. Stellen Sie keine Töpfe mit einem Gewicht über 25 kg auf das Kochfeld.
20. Verwenden Sie das Keramik Kochfeld nicht bei technischen Defekten. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
21. Bei einem Vorfall durch technischen Defekt: Trennen Sie die Stromversorgung und melden Sie den Fehler im Servicezentrum.

22. Die Regeln dieser Anleitung müssen strikt befolgt werden. Personen, die nicht mit dem Inhalt vertraut sind, dürfen das Kochfeld nicht bedienen.
23. WICHTIG: Angrenzende Möbel/Gehäuse müssen während des Betriebs mindestens 85°C über der Raumtemperatur standhalten.
24. Schäden können entstehen, wenn das Gerät entgegen dieser Temperaturgrenze installiert oder Materialien näher als 4 mm platziert werden.
25. Das Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Dennoch werden Oberflächen heiß und speichern Nachwärme.
26. Halten Sie Babys/Kinder vom Gerät fern und lassen Sie sie es nicht berühren.
27. Bei Anwesenheit von Kindern in der Küche: Ständige Aufsicht gewährleisten.
28. Elektrische Kabel dürfen keine heißen Bereiche berühren.
29. Nutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder Trocknen von Kleidung.
30. Installieren Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen oder Textilien.

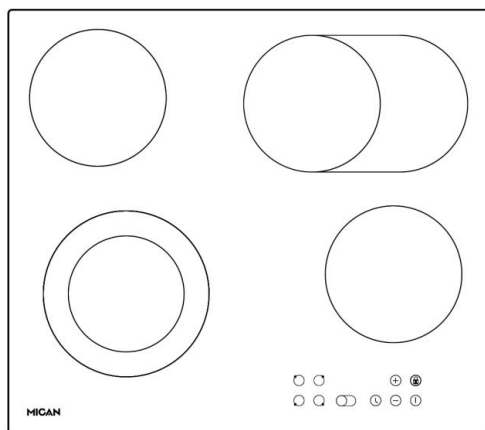
31. Die feste Elektroinstallation muss eine allpolige Schaltvorrichtung enthalten.
32. Informationen zu Installation, Wartung und Entsorgung: Siehe folgende Abschnitte.
33. Details zu Abmessungen, Mindestabständen, Belüftungsöffnungen und Stromanschluss: Siehe nachfolgende Kapitel.
34. Fest installierte Leitungen müssen den Leitungsregeln entsprechend mit einem Abkopplungsmittel ausgestattet sein.
35. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
36. Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist nur zur elektrischen Zubereitung von Lebensmitteln mit speziellen Töpfen und Pfannen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Es ist nur für den Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz, sondern ausschließlich für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Jede andere Verwendung oder Modifikation des Geräts ist nicht vorgesehen und strengstens untersagt.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Fehlbedienung entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

Produktübersicht

Stellen Sie sicher, dass alle Teile in der Geräteverpackung enthalten sind. Falls Sie ein Problem mit Ihrem Gerät oder Teilen haben, wenden Sie sich an ein örtliches Servicezentrum oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Frontansicht

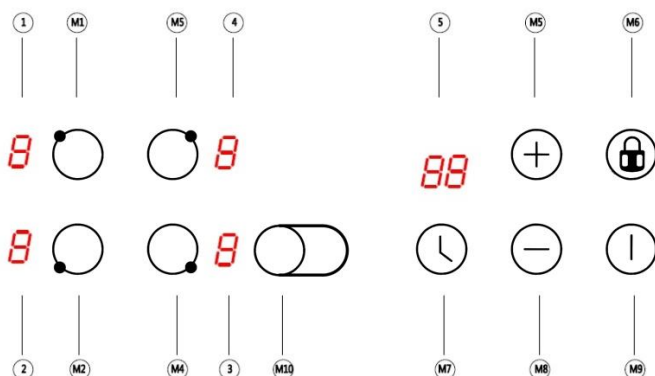


Komponenten

Name des Zubehörs	Menge	Bild
Schwammstreifen	1	
Schnalle	5	
Schraube	5	

Das Bedienfeld

1. die Schaltfläche und der Anzeigemodus



1.1 Anleitung zum Schaltflächensymbol

Icon	Funktion	Icon	Funktion
M1	Taste zur Auswahl der Kochzone Nummer.1	M6	Kindersicherungstaste: zum Sperren oder Entsperren des Bedienfelds gedrückt halten
M2	Nummer.2 Taste zur Auswahl der Kochzone	M7	Timer-Wahlschalter: Zeitsteuerung für jede Kochzone
M3	Nummer.3 Taste zur Auswahl der Kochzone	M8	Minustaste: zum Reduzieren der Zeit und der Leistungsstufe
M4	Nummer.4 Taste zur Auswahl der Kochzone	M9	Einschalt Taste: zum Einschalten gedrückt halten
M5	Plus-Taste: zum Hinzufügen von Zeit und Leistungsstufen.	M10	Doppelring-Knopf

1.2 Anzeigebereich

Icon	Funktion
1	Nummer.1 Kochzonenanzeige mit digitaler Röhre: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
2	Nummer.2 Digitalanzeige der Kochzone: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
3	Nummer.3 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
4	Nummer.4 digitale Kochzonenanzeige: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
5	Timer-Digitalanzeige: Anzeige der Uhrzeit, Kindersicherungssymbol usw.

2. Anzeigemodus

- 1) Eine digitale Röhre: Anzeige der entsprechenden Parameter der Heizungssteuerung, Mehrtringanzeige und Hochtemperaturwarnanzeige ("H ") der Kochzone.
- 2) Zweistellige Digitalanzeige: Anzeige der entsprechenden Parameter der Uhrzeit und des Kindersicherungszeichens.

Anweisungen zum Einbau

Elektrischer Anschluss

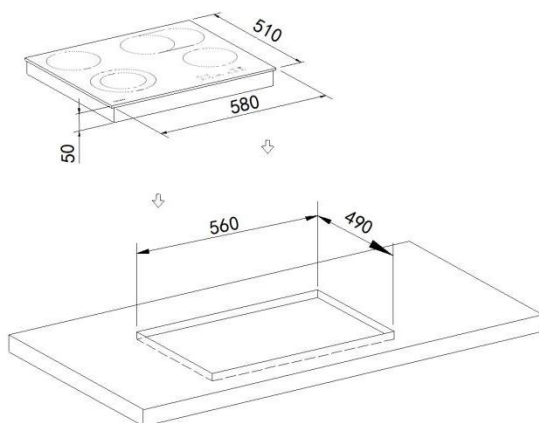
Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.

- Wenn Sie das Netzkabel des Ofens austauschen müssen, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Es muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur des Netzkabels 50°C nicht überschreitet.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden, das in der Ersatzteildienst erhältlich ist.

Montage des Cerankochfelds

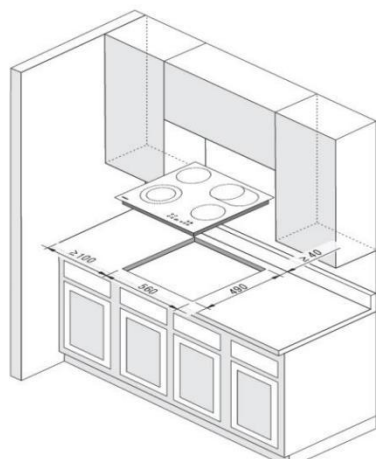
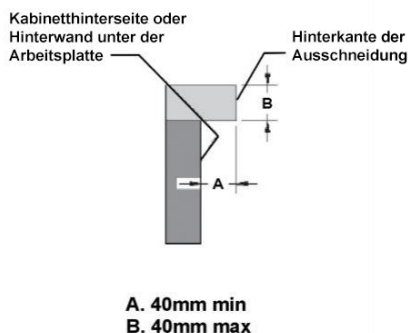


Vorbereiten des Geräts für ein Einbaugerät



WARNUNG

- Die Küchenmöbel, die in direktem Kontakt mit den Geräten stehen, müssen hitzebeständig sein (mindestens 95 °C)
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsfläche mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsfläche sind, aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Anpassen Sie das Gerät und die Arbeitsfläche zurecht und entfernen Sie Späne oder Sägemehl sorgfältig, bevor Sie die Geräte einsetzen.
- Um eine korrekte Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten, halten Sie bitte die in den Abbildungen angegebenen Maße ein.
- Für spezifische Anweisungen wenden Sie sich bitte immer an den Hersteller, bevor Sie die Montage fortsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund ebenflächlich und rechtwinklig ist und dass kein Teil den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigt.
- Bereiten Sie den Schnitt wie angegeben vor (siehe Einbaumaße).



Einbau des Kochfeldes



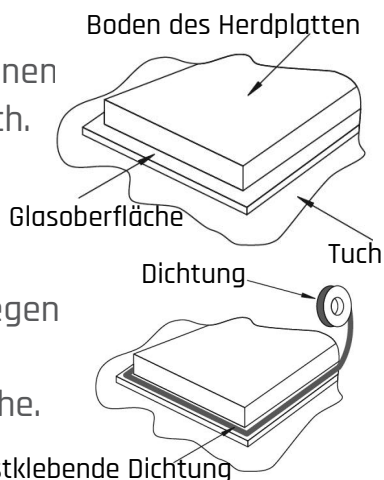
WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen.
Achten Sie auf die Schnittkanten.
Endstücke aus geschäumtem Kunststoff - Vorsicht.
Während des Transports können diese leichte
Verletzungen oder Schnitte verursachen.

Nehmen Sie das Material und den Umschlag mit den Dokumenten aus der Verpackung.
Bevor Sie mit der Installation beginnen
Arbeitsanweisungen sorgfältig durch.

Schritt.1

Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf die Arbeitsfläche und legen Sie das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf die geschützte Fläche.



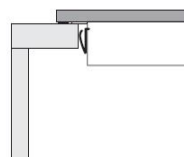
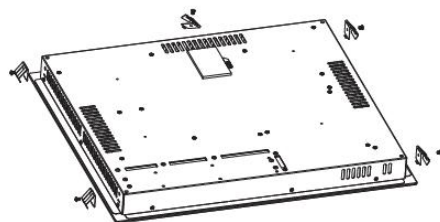
Schritt.2

Bringen Sie den mit dem Kochfeld gelieferten Dichtungsstreifen an, der zum Abdichten auf der Arbeitsfläche dient.

Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung an der Kante des Kochfeldbodens an und lassen Sie dabei etwa 3 mm vom Rand des Glases frei

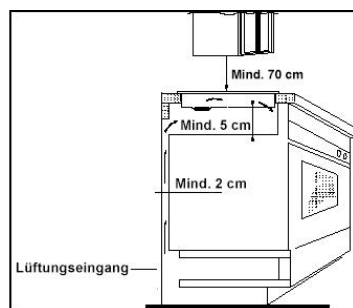
Schritt.3

Befestigen Sie die Halterungen (5 Stück) auf der linken und rechten Seite mit Schrauben. Setzen Sie das Kochfeld in den ausgeschnittenen Schrank und richten Sie es aus. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkante des Kochfeldes parallel zur Seitenkante der Arbeitsfläche ist.



- **WICHTIG:** Beachten Sie die in der nebenstehenden Zeichnung dargestellten Belüftungsanforderungen.

- **WICHTIG:** An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie



MÜSSEN sicherstellen, dass diese die Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen (siehe nebenstehende Zeichnung).

- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikondichtmittel zum Abdichten des Geräts gegen die Öffnung. Dadurch wird es schwierig, das Kochfeld in Zukunft aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.
- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig um und senken Sie es dann vorsichtig in die ausgeschnittene Öffnung.
- Legen Sie ein Holzbrett auf den Boden des Ofens.

Leitlinien für den Einbau

Das Keramik Kochfeld ist für den Betrieb mit Zweiphasenwechselstrom (380-420V 2N~ 50-60Hz) ausgelegt.

Die Nennspannung der Heizelemente des Keramik Kochfeldes beträgt 230V.

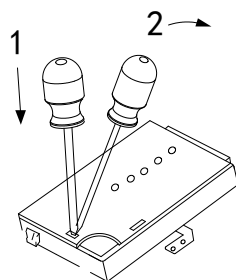
Die Anpassung des Keramik Kochfelds für den Betrieb mit Einphasestrom ist

durch eine entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem nachstehenden

Anschlussplan möglich. Das Anschlussschema befindet sich auch auf dem Deckel des Anschlusskastens.

Beachten Sie, dass der Anschlussdraht der Anschlussart und der Leistung Cerankochfeldes entsprechen muss.

Das Anschlusskabel muss mit einer

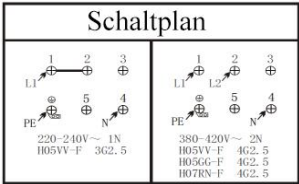


Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Warnung!

Denken Sie daran, den Sicherheitsstromkreis an die mit gekennzeichnete Klemme des Anschlusskastens mit anzuschließen . Die Stromversorgung für das Cerankochfeld muss einen Sicherheitsschalter haben, der ermöglicht die Unterbrechung der Stromzufuhr im Falle eines Notfalls. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

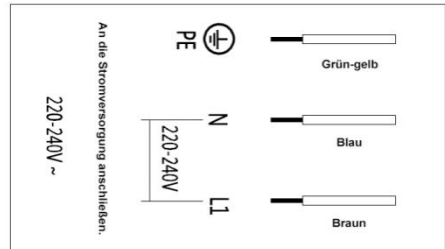
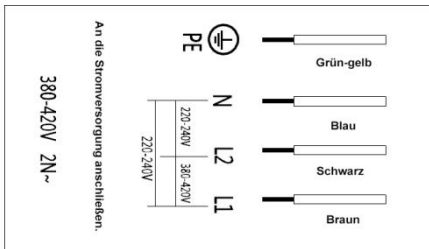
Bevor Sie das Cerankochfeld an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Informationen auf dem Typenschild und den Anschlussplan lesen.

Adaptiver Spannungsbereich und Drähte		Der Schaltplan
220-240V~ 50-60Hz	380-420V 2N~50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	

- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem auf der Unterseite des Kochfeldes befindlichen Plan erfolgen.
- Der Kabeltyp muss an den entsprechenden Stromversorgungsanschlusskasten angeschlossen werden.

- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig anzuziehen.
- Wenn beim ersten Einschalten des Kochfelds nur zwei der Zonen funktionieren, sollten Sie überprüfen, ob die Klemmschrauben alle fest angezogen sind. Dies sollte geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.
- WICHTIG: Das Gerät darf NICHT über einen 13A-Stecker und eine 13A-Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Dieses Gerät muss an eine zweipolig geschaltete, abgesicherte Stickleitung mit 30 A angeschlossen werden, die einen Kontaktabstand von 3 mm aufweist und an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht ist. Sie sollte sich nicht über dem Gerät befinden und nicht mehr als 1,25 m von ihm entfernt sein.
- Das Kabel kann bei Bedarf in einer Schlaufe verlegt werden, aber achten Sie darauf, dass es nicht geknickt oder eingeklemmt wird, wenn das Kochfeld in Position ist. Es muss darauf geachtet werden, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Auswechseln des Netzanschlusskabels

- ✧ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden.
- ✧ Das Netzkabel sollte gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:
 - Schalten Sie das Gerät am Kontrollschalter aus.
 - Öffnen Sie die Klemmleiste an der Unterseite des Kochfeldes.
 - Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
 - Das "grün-gelbe" Erdungskabel muss an die mit  gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Es muss etwa 10 mm länger sein als der stromführende und der neutrale Leiter.
 - Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter (L1) muss an die mit dem Buchstaben (L1)

gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (220-240V 1N~).

- Der "blaue" Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter L1 muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden, der stromführende Leiter L2 muss an die mit dem Buchstaben (L2) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (380-420V 2N~).

Betriebsanleitung

Vor der ersten Benutzung



WICHTIG: Reinigen Sie die Oberfläche des Cerankochfelds (siehe Abschnitt "Wartung und Reinigung").

- ✓ Schalten Sie jeweils eine Kochzone 5 Minuten lang auf der höchsten Stufe ein. Dadurch wird ein eventuell vorhandener neuer Geruch beseitigt und die Feuchtigkeit, die sich während des Transports auf den Heizelementen gebildet hat, verdunstet.
- ✓ Verbrennen Sie nicht mehr als eine Zone auf einen mit kaltem Wasser halb gefüllten Kochtopf stellen.

Betriebsanleitung

1. Einschalten

- ✓ Nach dem Einschalten des Geräts piept das Kochfeld einmal, um Sie an das Einschalten zu erinnern, alle digitalen Anzeigen auf dem Display leuchten 2 Sekunden lang auf, dann geht das Gerät in den Abschaltmodus über. Hinweis: Wenn Ihr Kochfeld mit mehreren Ringen ausgestattet ist, leuchtet die entsprechende Anzeige digitale Röhre Dezimalpunkt "●" auf. Wenn Ihr Kochfeld nur mit einem Ring ausgestattet ist, leuchtet die digitale Röhre Dezimalpunkt "●" nicht auf.
- ✓ Abschaltstatus: Das gesamte Display wird ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols Warnung vor hoher Temperatur "H"; Zu diesem Zeitpunkt kann nur die Einschalttaste "ⓘ" durch Drücken und Halten betätigt werden, andere Tasten sind ungültig.

2. Standby-Modus

- ✓ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie die Taste "ⓘ" 3 Sekunden lang gedrückt; das Kochfeld piept einmal und geht dann in den Standby-Modus über.
- ✓ Im Standby-Status zeigen alle digitalen Anzeigen der Kochzone "—" an (das Symbol "H" erscheint in der Kochzonenanzeige, wenn noch Restwärme vorhanden ist), die Zeitschaltuhr zeigt ebenfalls "—" an, sie heizt zu diesem Zeitpunkt nicht.

- ✓ Im Standby-Modus, wenn kein Kochzonen-Heizbetrieb stattfindet, schaltet sich das Gerät nach 10s automatisch ab und piept einmal.

3. Steuerung der Kochzonen

- ✓ Im Standby-Modus können Sie die Kochzone auswählen, indem Sie die Kochzone Auswahltaste drücken und dann die Plus- oder Minustaste drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Halten Sie die Plus-Tasten " $\oplus$ " oder Minus-Tasten " $\ominus$ " gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern
- ✓ Wenn sich die Kochzone im Aufheizstatus befindet, halten Sie die Einschalttaste " $\textcircled{1}$ " 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und das Aufheizen aller Kochzonen zu beenden. Die entsprechende Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, zeigt Warnsymbol für hohe Temperatur "**H**" an.
- ✓ Wenn im Standby-Modus noch Restwärme in einigen Kochzonen vorhanden ist, wird "**H**" angezeigt.
- ✓ Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, können Sie zuerst diese Zone auswählen und dann die Minustaste " $\ominus$ " bis zur Leistungsstufe "0" drücken, um diese Zone auszuschalten, ohne dass dies die Beheizung der anderen Kochzonen beeinflusst. Wenn die Leistungsstufe "0" erreicht ist, zeigt die entsprechende Kochzonenanzeige der

Kochzone, die zuvor aufgeheizt hat, das Warnsymbol "H" an.

- ✓ Wenn mehr als eine Zone gleichzeitig in Betrieb ist, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller arbeitenden Kochzonen, jede Kochzone arbeitet entsprechend ihrem Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst sich nicht gegenseitig.

● **Anmerkung:**

1. Im gleichen Zeitraum ist nur eine Kochzonentaste gültig, d.h. es kann nur ein Dezimalpunkt "●" angezeigt werden.
2. Drücken Sie die Minustaste " $\ominus$ ", um die Leistungsstufe auf "0" einzustellen, dann schließt sich die heizende Kochzone automatisch.

4. Einstellung der Leistungsstufe

- ✓ Drücken Sie im Standby-Modus die Auswahl Taste für die Kochzone, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, die entsprechende Kochzone wird mit dem Dezimalpunkt der Digitalröhre "●" und der Heizstufe angezeigt. Sie können die Plus- " $\oplus$ " und Minus- " $\ominus$ " Tasten drücken, um die geeignete Leistungsstufe einzustellen.
- ✓ Jedes Mal, wenn Sie die Taste " $\oplus$ " drücken, erhöht sich die Leistungsstufe um eine Stufe und wird auf der entsprechenden digitalen Anzeige angezeigt. Die

maximale Leistungsstufe, die hinzugefügt werden kann, ist die Stufe 9. Wenn die Leistungsstufe die 9. Stufe erreicht hat, drücken Sie erneut die Taste " $\oplus$ ", und die Leistungsstufe kehrt auf die Stufe 0 zurück. Jedes Mal, wenn Sie die Taste " $\ominus$ " drücken, verringert sich die Leistungsstufe um eine Stufe, und die minimale Leistungsstufe, die verringert werden kann, ist die Stufe 0. Wenn die Leistungsstufe auf Stufe 0 sinkt, wird durch erneutes Drücken der Verkleinerungstaste " $\ominus$ " wieder auf Stufe 9 geschaltet (jedes Mal, wenn Sie die Taste " $\oplus$ " oder die Taste " $\ominus$ " drücken, ertönt der Summierer einmal). Wenn Sie die Plustaste " $\oplus$ " oder die Minustaste " $\ominus$ " gedrückt halten, wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht oder gesenkt.

- ✓ Nach Beendigung der Leistungseinstellung hört der Dezimalpunkt "•" der Digitalröhre auf zu blinken und zeigt normalerweise innerhalb von 10 Sekunden ohne Bedienung den Leistungswert an.
- ✓ Wenn eine der Leistungsstufen einer Kochzone auf 0 geschaltet wird, wird die Leistungsabgabe dieser Kochzone gestoppt.
- ✓ Wenn eine Kochzone aufgeheizt wurde, Leistungsstufe aller Kochzonen auf "0" steht, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch ab.

5. Mehrfachring-Heizfunktion

5.1 Doppelring-Heizfunktion einschalten: Der Außenring kann erst gestartet werden, nachdem der Innenring eingeschaltet ist.

- ✓ Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste der gewünschten Kochzone. Der Dezimalpunkt "•" auf dem entsprechenden Kochzonen-Display leuchtet auf.
- ✓ Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
- ✓ Drücken Sie die Mehrfachring-Taste . Die Kochzone schaltet auf Außenring-Heizung um und das Display zeigt das Doppelring-Symbol  an.
Hinweis: Kochzonen ohne Außenring-Konfiguration reagieren nicht auf das Drücken der Mehrfachring-Taste .

5.2 Mehrfachring-Heizfunktion ausschalten

- ✓ Wenn der Außenring einer Kochzone in Betrieb ist, berühren Sie die Auswahltaste dieser Kochzone. Der Dezimalpunkt "•" auf dem entsprechenden Display leuchtet auf.
- ✓ Drücken Sie die Mehrfachring-Taste . Die Außenring-Heizung der Kochzone wird ausgeschaltet und das Display zeigt nun das Symbol  an.

6. Timer-Einstellung

- ✓ Nachdem Sie die entsprechende Leistung der Kochzone gewählt haben, drücken Sie die Zeittaste "", auf der Digitalröhre der Zeitschaltuhr wird "00"

angezeigt und der Dezimalpunkt auf der rechten Seite zeigt "●". Zu diesem Zeitpunkt wird der Zeitschaltmodus aktiviert, und die Zeit der gewählten Kochzone kann eingestellt werden; (Im Zeitschaltmodus sind folgende Schritte erforderlich)

- ✓ Wenn Sie die Zeitmessung abbrechen möchten, können Sie die Zeitmessung auf Null stellen.
- ✓ Wenn Sie zum ersten Mal die Taste plus " $\oplus$ " drücken, beginnt die Zeitmessung bei 1 Minute. Danach können Sie die Plus- oder Minustaste drücken, um die Zeitmessung anzupassen.
- ✓ Drücken Sie die Plustaste " $\oplus$ " für jede Zeit, der Summierer piept einmal, und die Heizzeit wird um 1 Minute erhöht. Die Zeit wird kontinuierlich zwischen 1-99 Minuten geändert, mit einer maximal einstellbaren Zeit von 99 Minuten;
- ✓ Drücken Sie die Minustaste " $\ominus$ " für jede Zeit, der Summierer piept einmal und die Zeit wird um 1 Minute verkürzt. Wenn die Zeitmessung weniger als oder gleich 30 Minuten beträgt, ändert sich die Zeitmessung kontinuierlich zwischen 30 und 0 Minuten. Wenn die Zeitmessung mit der Plustaste " $\oplus$ " länger als 30 Minuten eingestellt wurde, drücken Sie die Minustaste minus " $\ominus$ ", um die Zeitmessung auf 0 einzustellen, und ändern Sie die Zeitmessung weiterhin kontinuierlich zwischen 30 und 0 mit der Minustaste.

- ✓ Nachdem der Timer-Countdown bei 0 angekommen ist, ertönt der Summierer noch 2 Minuten lang, und Sie können eine beliebige Taste drücken, um Signalton abzuschalten.

- **Anmerkung**

1. Wenn die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt wurde, drücken Sie zum Ändern der Zeit erneut die Zeittaste, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und geben Sie dann die neue Zeit mit den Plus- und Minustasten ein.
2. Nachdem die Kochzone ausgewählt wurde, kann die Zeiteinstellung nicht vorgenommen werden, bevor die Leistung der Kochzone eingestellt ist, und die Zeittaste ist ungültig.
3. Wenn die Zeiteinstellung einer bestimmten Kochzone zum ersten Mal eingestellt wird, wird die Zeiteinstellung der Kochzone abgebrochen, wenn die der Kochzone entsprechende Kochzonenwahltaste gedrückt wird und die Zeiteinstellung nicht bestätigt ist.
4. Wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind, wird während der Zeiteinstellung immer der Dezimalpunkt "●" der entsprechenden Kochzone angezeigt.

Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind und zwei oder mehr Kochzonen die Zeit eingestellt haben, zeigt die digitale Zeitanzeige die Mindestzeit der Kochzone an. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone

ist immer eingeschaltet. Dezimalpunkt der Digitalanzeige "●" erlischt, bis die Countdown-Zeit abgelaufen ist.

7. Ausschalten

Drücken Sie im Standby- oder Heizmodus 3 Sekunden lang die Taste "⌚", es ertönt ein kurzes akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Wenn die entsprechende Kochzone Oberfläche zu diesem Zeitpunkt noch Restwärme hat, blinkt die digitale Röhre der Leistungsanzeige "H" und zeigt eine Restwärmewarnung an.

8. Kindersicherungstaste

- ✓ Das Bedienfeld kann durch Drücken und Halten der Kindersicherungstaste "🔒" für 3 Sekunden gesperrt werden, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus werden und "Lo" angezeigt und blinken (1s/Zeit). Wenn die Kochzone die Zeit eingestellt hat, zeigt die Digitalanzeige abwechselnd die Zeit und "Lo" an, wenn nicht, werden "Lo" und "— —" angezeigt.
- ✓ Im Kindersicherungsmodus können Sie die Sperre aufheben, indem Sie die Kindersicherungstaste "🔒" etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

- ✓ Im Kindersicherungsmodus sind alle anderen Tasten außer der Einschalttaste ① "zum Ausschalten und der Kindersicherungstaste zum Entriegeln ungültig.

Anmerkung:

Um eine Fehlbedienung zu verhindern, wird das Bedienfeld durch langes Drücken der Kindersicherungstaste verriegelt. Wird die Kindersicherung vor dem Schließen des Steuergeräts nicht entriegelt, bleibt die Kindersicherungsfunktion beim erneuten Öffnen des Steuergeräts weiterhin gültig. Solange die Kindersicherung nicht aufgehoben ist, können Sie keine Taste außer der Einschalttaste und der Kindersicherungstaste betätigen.

9. Zeitplan für die Partitionierung

Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden, und die Zeiten der einzelnen Kochzonen sind unabhängig voneinander.

● Zeitsteuerung für einzelne Kochzonen

Wenn Sie eine Countdown-Zeit für eine Kochzone einstellen, drücken Sie zuerst die Timer-Taste "🕒", dann leuchtet der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" der ausgewählten Kochzone auf. Der Dezimalpunkt der digitalen Röhre "●" zeigt an, dass der eingestellte Timer mit der ausgewählten Kochzone verbunden ist. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Plus- und Minustaste verwenden, um die Countdown-Zeit

einzustellen.

- Zeitsteuerung für mehrere Kochzonen
Jede Timer-Einstellung erfolgt wie bei der "Zeitsteuerung für eine einzelne Kochzone".
Drücken Sie eine beliebige Kochzone Auswahltaste, und die Digitalröhre des Timers zeigt den Zeitwert der betreffenden Kochzone an.
Wenn mehrere Kochzonen zeitgesteuert sind, können Sie die Zeitsteuerung der verschiedenen Kochzonen durch Drücken der Zeittaste "🕒" umschalten.
Wenn keine Kochzone ausgewählt wird, zeigt die Digitalanzeige den minimalen Timerwert der Kochzonen an, und die Digitalanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt "●".

10. Standard-Zeitsteuerung

- ✓ Alle Kochzonen verfügen über eine Standard-Zeitschaltfunktion, die Beziehung zwischen Standard-Zeitschaltfunktion und Leistungsstufe ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellte Zeit (h)	6	6	5	5	4	1.5			

11. Warnung vor hoher Temperatur

- ✓ Drücken und halten Sie die Einschalttaste "🕒" manuell für 3s bis zum Ausschalten, das ganze Gerät

wird aufhören zu heizen, aber die Kochfläche hat immer noch eine hohe Temperatur, die digitale Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone , die aufhört zu heizen, zeigt das Restwärme-Warnsymbol "H", um die entsprechende Kochfläche hohe Temperatur anzuzeigen.

- ✓ Sofern die Kochzone zuvor aufgeheizt wurde, wird das Warnsymbol für hohe Temperaturen "H" für 35 Minuten kontinuierlich nach dem Ausschalten des Kochfeldes angezeigt.

12. Schutzfunktion

- ✓ **Schutz vor hohen Temperaturen:**
Der Thermoelement-Sensor auf der Heizplatte sendet die Temperatur der Platte in Echtzeit an den Chip der Steuerplatine. Wenn der Thermoelement-Sensor feststellt, dass die aktuelle Temperatur der Heizplatte einen bestimmten Wert überschreitet, startet die Steuereinheit den Schutz, um die entsprechende Heizplatte aus dem Betrieb zu nehmen.
- ✓ **Restwärme-Schutz:** Wenn das gesamte Gerät aufhört zu heizen, zeigt die Digitalanzeige der jeweiligen Heizzone hohe Temperatur Warnsymbol "H" an, das darauf hinweist, dass die Temperatur der Kochfläche zu hoch ist, bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

- ✓ **Sicherheits-Abschaltenschutz:** Bei den Modellen mit Stecker sollte die Spannung zwischen L/N des Steckers bei einer Abschaltung nach 1S jederzeit unter den sicheren Spannungsbereich fallen.
- ✓ **Überlaufschutz:** Wenn während des Betriebs des Systems Wasser über eine oder mehrere Tasten des Bedienfelds für mehr als 10 Sekunden überläuft, schaltet sich die Kochzone im Betriebszustand ab und das gesamte Kochfeld schaltet sich aus.

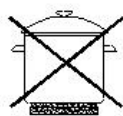
13. Verwendung der Heizplatte

Stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizzone und drehen Sie den Drehknopf im und gegen den Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten.

Anzeigeleuchte für hohe Temperatur:

Wenn die Glasplatte zu heiß ist, leuchtet die Hochtemperatur-Anzeigelampe auf; berühren Sie die Glasplatte nicht, bis die Anzeigelampe erlischt.

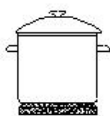
Abschalten: Nach dem Gebrauch drehen Sie bitte den Knopf auf "OFF", das Kochfeld hört auf zu heizen.



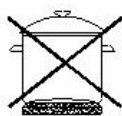
falsch



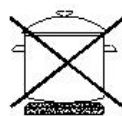
falsch



richtig



falsch



falsch

Achtung!

- Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
- Lassen Sie Pfannen mit zubereiteten Speisen auf der Basis von Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Leitlinien für Kochfelder

- ✧ Bei der ersten Benutzung des Kochfeldes kann es zu einem stechenden, brennenden Geruch kommen. Dieser Geruch verschwindet bei wiederholtem Gebrauch vollständig.
- ✧ Die Arbeitsplatte ist mit Kochfeldern von unterschiedlichem Durchmesser und Leistung ausgestattet.
- ✧ Die Positionen, von denen die Wärme abstrahlt, sind auf der Kochfläche deutlich markiert. Die Töpfe müssen genau auf diese Zonen gestellt werden, damit eine effiziente Erwärmung stattfindet. Die Töpfe sollten den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone, auf der sie verwendet werden.
- ✧ Sie sollten keine Töpfe mit rauen Boden verwenden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.
- ✧ Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Böden der Kochtöpfe sauber und trocken sind.

- ✧ Im kalten Zustand sollte der Boden der Pfannen leicht konkav sein, da sie sich bei Hitze ausdehnen und flach auf der Oberfläche des Kochfeldes aufliegen. So kann die Wärme besser übertragen werden.
- ✧ Die beste Dicke für den Boden der Pfannen ist 2 - 3 mm bei emailliertem Stahl und 4 - 6 mm bei Edelstahl mit Sandwichböden.
- ✧ Wenn diese Regeln nicht befolgt werden, kommt es zu einem großen Wärme- und Energieverlust. Die Wärme, die nicht vom Kochtopf absorbiert wird, breitet sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke aus.
- ✧ Decken Sie die Pfannen vorzugsweise mit einem Deckel ab, um das Garen bei geringerer Hitze zu ermöglichen.
- ✧ Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. immer in möglichst wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- ✧ Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie mit der Oberfläche des Cerankochfeldes in Berührung kommen. Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort aufgewischt werden; dies kann jedoch nicht verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt wird.
- **WICHTIG:** Die Oberfläche des Cerankochfeldes ist zwar robust, aber nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Vor allem, wenn spitze oder harte Gegenstände mit einiger Wucht auf sie fallen.

Reinigung und Wartung



Die Reinigungsarbeiten dürfen nur bei abgekühltem Kochfeld durchgeführt werden. Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung des Cerankochfeldes



Rückstände von Reinigungsmitteln, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben, beschädigen dieses. Entfernen Sie alle Rückstände mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Kochfeldes ; Sie sollten sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Manche Ablagerungen lassen sich leichter entfernen, wenn die Kochfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie die Kochfeldoberfläche reinigen, während sie noch warm ist.

Nach jeder Verwendung

- ◆ Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Trocknen Sie das Gerät ab, indem Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch abreiben.

Reinigungstisch

Art der Einlage	entfernen sofort?	Entfernen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist?	Womit soll ich die Ablagerung entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/ Flüssigkeiten	Ja	Nein	Schaber für Keramikkochfelder
Zinnfolie oder Plastik	Ja	Nein	Schaber für Keramikkochfelder
Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Metallische Verfärbung	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder
Wasserspritzer oder Wasserringe	Nein	Ja	Reiniger für Cerankochfelder

Wichtig!

Die Innenseite des Kochfeldes sollte nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber ist - eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.

Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.

Schalten Sie das Kochfeld zum Schutz vor Korrosion aus. Lassen Sie Pfannen mit zubereiteten Speisen auf der Basis von Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.



WICHTIG: Sollte Ihr Gerät nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass Sie unter Umständen die Kosten für den Einsatz eines Technikers tragen müssen, wenn dieser während der Garantiezeit des Produkts kommt und feststellt, dass das Problem nicht auf einen Gerätefehler zurückzuführen ist.

Das Gerät muss für den Techniker zugänglich sein, damit er eine notwendige Reparatur durchführen kann. Wenn Ihr Gerät so installiert ist, dass ein Techniker befürchtet, dass das Gerät oder Ihre Küche beschädigt wird, wird er keine Reparatur durchführen.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld 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.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Benutzung des Kochfeldes" für Anweisungen.

Fehlercodes auf der Leiterplatte und Lösungen

Bei einem Defekt der Leiterplatte zeigen die digitalen Röhren der Zeitschaltuhr auf dem Anzeigefeld immer den Fehlercode an, und alle in Betrieb befindlichen Kochzonen stellen den Heizbetrieb ein und kehren nach 1 Minute automatisch in den Abschaltzustand zurück. Für die Kochzonen, die in Betrieb sind, zeigt die entsprechende Digitalanzeige weiterhin das Warnzeichen für hohe Temperaturen "**H**" an. Wenn der Fehlercode erscheint, richten Sie sich bitte nach dem Schema in der folgenden Tabelle, um ihn zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
E1	Thermoelement der Kochzone offener/kurzer Stromkreis	Prüfen Sie, ob das Thermoelement der Heizplatte fest eingesteckt oder beschädigt ist, und tauschen Sie das Thermoelement vorrangig aus; Wenn der Fehler nach dem Austausch des Thermoelements weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein örtliches Kundendienstzentrum.
E2	Heizplattentemperatur überschreitet Grenzwerte	

Technische Daten

Identifizierung des Modells	CKA4Z2KB
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6600W
Produktgröße T x B x H (mm)	580×510×50
Einbaumaße A x B (mm)	560×490

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

Tabellen-Informationen für elektrische Haushaltskochfelder			
	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	-	CKA4Z2KB	-
Typ des Kochfeldes	-	Elektrokochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	-	4	-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)	-	Strahlende Kochzonen	-
Für kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Linke vordere Zone (kreisförmig): 23,0 Linke hintere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte vordere Zone (kreisförmig): 16,5 Rechte hintere Zone (kreisförmig): 16,5	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf die nächsten 5 mm gerundet	L _w	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EC _{elektrisches}	Linke vordere Zone (kreisförmig):188,5 Linke hintere Zone (kreisförmig):196,9	Wh/kg

		Rechte vordere Zone (kreisförmig):190,1 Rechte hintere Zone (kreisförmig):195,9	
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EElektrokochfeld	193.2	Wh/kg
Off-Power	-	0.5	W
Standby-Modus	-	K.A.	W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:		K.A.	
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:		20 min	

Die Mess- und Berechnungsmethode der obigen Tabelle wurde in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und 66/2014 der Kommission durchgeführt.

Entsorgung ihres gebrauchten Geräts

Informationen zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz 3 (ElektroG3)



Symbolerklärung

Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers besagt, dass dieses Elektro- bzw.

Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf,

sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer, vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten, Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlichrechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie gegebenenfalls weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten. Auch Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Diese müssen bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen sowie ohne Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten als Verkaufsflächen des Vertreibers alle Lager- und Versandflächen.

Datenschutzhinweis

Sofern das alte Elektro- bzw. Elektronikgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des alten Elektro- oder Elektronikgerätes möglich ist, entnehmen Sie diesem bitte alte Batterien oder Akkus sowie Altlampen, bevor Sie es zur Entsorgung zurückgeben, und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf **www.elektrogesetz.de**.

Informationen zur Erfüllung der quantitativen Zielvorgaben nach § 10 Abs. 3 ElektroG (Sammelquote) und § 22 Abs. 1 ElektroG (Verwertungsquoten): Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz veröffentlicht jährlich ausführliche Daten zu Elektro- und Elektronikgeräten und die in Deutschland erreichten und an die EU-Kommission zu übermittelnden quantitativen Zielvorgaben auf seiner Internetseite:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/>

elektro-und-elektronikaltgeraete.elektronikaltgeraete.

Hinweise zur Abfallvermeidung

Nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EU über Abfälle und ihrer Umsetzung in den Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Europäischen Union haben Maßnahmen der Abfallvermeidung grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung. Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektround Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht. Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder:

<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/>

WEEE-Registrierungsnummer und Kontaktdaten

Unter der WEEE-Registrierungsnummer DE 37357173 sind wir bei

Stiftung EAR registriert

Stiftung EAR

Nordostpark 72

D-90411 Nürnberg

als Händler und Inverkehrbringer von Elektro- und Elektronikgeräten registriert.

TABLE DES MATIÈRES

Merci d'avoir choisi la qualité MICAN. Ce produit a été développé par notre équipe de professionnels et conformément aux réglementations européennes en vigueur. Afin de tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité importantes.....	FR-2
Aperçu du produit.....	FR-8
Instructions d'installation.....	FR-11
Instructions d'utilisation.....	FR-19
Lignes directrices pour la plaque de cuisson.....	FR-32
Nettoyage et entretien.....	FR-34
Dépannage.....	FR-37
Spécifications techniques.....	FR-38
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-41

Instructions de sécurité importantes

Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou de brûlure lors de l'utilisation de ce produit, il est impératif de respecter les mesures de sécurité fondamentales décrites ci-dessous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil est réservé à un usage domestique privé.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. AVERTISSEMENT : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
6. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
7. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
8. **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

9. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur .
10. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
11. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
12. AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.
13. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas

contraire, faites appel à un professionnel agréé.

14. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
15. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
16. Un contact direct pendant le fonctionnement peut causer des brûlures !
17. Évitez que des petits appareils ou câbles ne touchent la table, car leur isolation résiste mal à la chaleur.
18. Ne mettez pas la table en marche avant de placer une casserole dessus.
19. Ne placez pas de casseroles de plus de 25 kg sur la table.
20. N'utilisez pas la table en cas de panne technique. Toute réparation doit être effectuée par un professionnel qualifié.
21. En cas de problème technique, débranchez l'alimentation et signalez la panne au centre de service agréé.

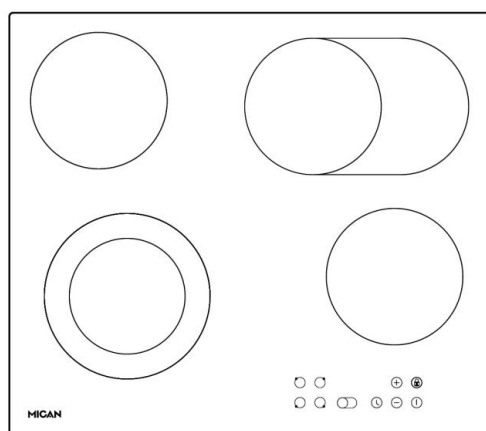
22. Respectez strictement les consignes de ce manuel. Ne laissez pas des personnes non informées utiliser la table.
23. **IMPORTANT** : Les meubles adjacents et matériaux d'installation doivent résister à une température minimale de 85°C supérieure à la température ambiante.
24. Des dommages peuvent survenir si l'appareil est installé en violation des limites de température ou si des matériaux sont placés à moins de 4 mm.
25. Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes. Cependant, les surfaces chauffent pendant l'utilisation.
26. Éloignez les bébés et enfants de l'appareil en permanence.
27. Si des enfants sont présents dans la cuisine, surveillez-les attentivement.
28. Évitez le contact des câbles électriques avec les parties chaudes.
29. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce ou sécher du linge.
30. Ne l'installez pas près de rideaux ou tissus inflammables.

31. L'installation électrique fixe doit inclure un dispositif de coupure omnipolaire.
32. Pour l'installation, la manipulation, l'entretien et l'élimination, consultez les sections ci-dessous.
33. Dimensions, espace, fixation, distances minimales, ouvertures de ventilation et branchement : voir chapitres suivants.

Aperçu du produit

Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage de l'appareil. En cas de problème avec votre appareil ou ses pièces, contactez un centre de service local ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Frontansicht

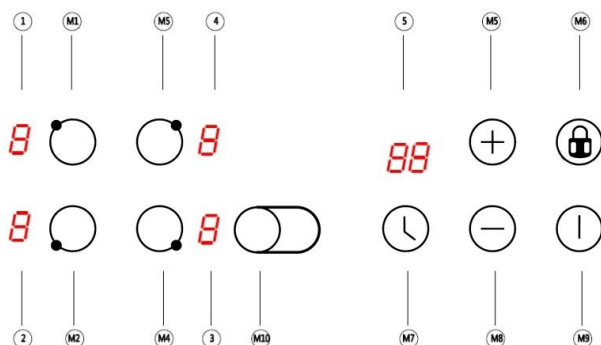


Composants

Nom de l'accessoire	Qté	Photo
Bande d'éponge	1	
Boucle	5	
Vis	5	

Le panneau de contrôle

1. bouton et mode d'affichage



1.1 Instructions relatives aux icônes des boutons

Icône	Fonction	Icône	Fonction
M1	Touche de sélection de la zone de cuisson NO.1	M6	Bouton de verrouillage de la sécurité enfant: appuyez et maintenez enfoncé pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
M2	NO.2 Touche de sélection de la zone de cuisson	M7	Sélecteur de minuterie: minutage pour chaque zone de cuisson
M3	NO.3 Touche de sélection de la zone de cuisson	M8	Bouton "moins": pour réduire le temps et le niveau de puissance
M4	NO.4 Touche de sélection de la zone de cuisson	M9	Bouton d'alimentation: appuyez et maintenez enfoncé pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
M5	Bouton Plus: pour ajouter l'heure et le niveau de puissance	M10	bouton à double anneau

1.2 Section d'affichage

Icône	Fonction
1	Tube numérique d'indication de la zone de cuisson NO.1 : affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
2	Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.2 : affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
3	NO.3 tube numérique indiquant la zone de cuisson : affichage du niveau de puissance, symbole d'alerte de température élevée, etc.
4	Tube numérique indiquant la zone de cuisson NO.4 : affichage du niveau de puissance, du symbole d'alerte de température élevée, etc.
5	Tube numérique à minuterie : affichage de l'heure, symbole de sécurité pour les enfants, etc.

2. Mode d'affichage

- 3) Un tube digital: Affiche les paramètres correspondants du contrôle de chauffage, le signe multi-bagues et le signe d'avertissement de haute température ("H") de la zone de cuisson.
- 4) Tube numérique à deux chiffres: Affiche les paramètres correspondants de l'heure et du signe de sécurité enfant.

Instructions d'installation

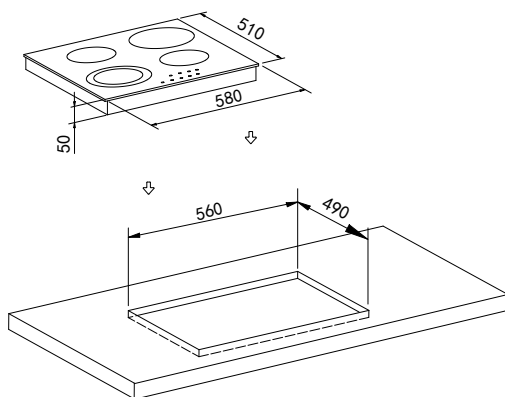
Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre réseau.

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.
- Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50°C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de rechange approprié qui peut être obtenu auprès du service des pièces détachées.

Assemblage de la plaque de cuisson en céramique

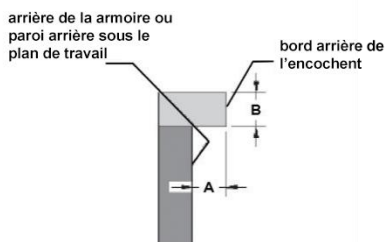


Préparation de l'appareil pour un appareil encastré

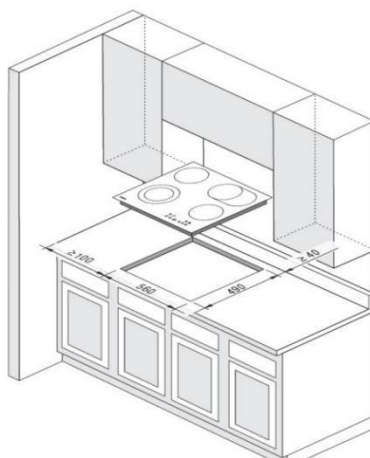


AVERTISSEMENT

- Les éléments de cuisine qui sont en contact direct avec les appareils doivent être résistants à la chaleur (min. 95°).
- L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuer toutes les coupes de l'appareil et du plan de travail, puis enlever soigneusement les copeaux ou la sciure avant d'insérer les appareils.
- Pour assurer une bonne ventilation de la table de cuisson, veuillez respecter les dimensions indiquées dans les figures.
- Toujours se référer au fabricant pour les instructions spécifiques,
- Assurez-vous que la surface est plane et d'équerre et qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Préparer la coupe comme indiqué (voir les dimensions d'installation).



A. 40 mm minimum
B. 40 mm maximum



Installation de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

Risque de coupure.

Attention aux arêtes coupantes.

Pièces d'extrémité en plastique expansé - attention.

Pendant le transport, ils peuvent provoquer des blessures légères ou des coupures.

Retirer le matériel et l'enveloppe de documents de l'emballage.

Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement les instructions de travail.

Étape 1

Placez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail et placez la table de cuisson face vers le bas sur la surface protégée.

Base de la plaque de cuisson

Surface en verre

Joint d'étanchéité

Tissu

Joint d'étanchéité auto - adhésif

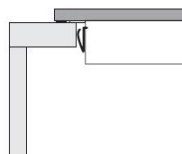
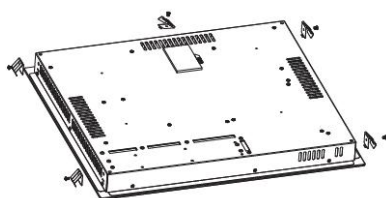
Étape 2

Appliquez la bande d'étanchéité, fournie avec la table de cuisson, qui sert à la sceller sur le plan de travail.

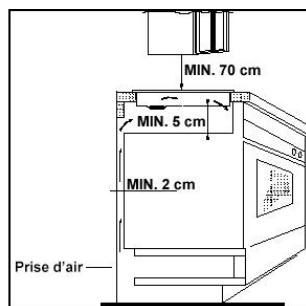
Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord du fond de la table de cuisson, en laissant une distance d'environ 3 mm par rapport au bord du verre

Étape 3

Fixer les supports (5 pièces) sur les côtés gauche et droit à l'aide de vis. Placer la table de cuisson dans le meuble découpé et la centrer. Veiller à ce que le bord avant de la table de cuisson soit parallèle au bord latéral du plan de travail.



- **IMPORTANT:** Vous devez respecter les exigences de ventilation indiquées dans le dessin ci-contre.
- **IMPORTANT:** L'extérieur de la table de cuisson est percé de trous d'aération. VOUS DEVEZ vous assurer que ces



ne soient pas bloqués par le plan de travail, lorsque vous mettez la table de cuisson en place (voir dessin ci-contre).

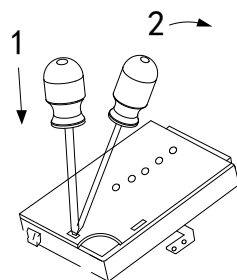
- **IMPORTANT:** N'utilisez pas de produit d'étanchéité à base de silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture. Cela rendrait difficile le retrait futur de la table de cuisson de l'ouverture, en particulier en cas d'entretien.
- Retournez délicatement la table de cuisson et abaissez-la doucement dans le trou que vous avez découpé.
- Placez une planche en bois au fond de la cuisinière.

Lignes directrices pour le montage

La plaque de cuisson en céramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé (380-420V

2N~ 50-60Hz). La tension nominale des éléments chauffants de la table de cuisson est de 230 V. Il est possible

d'adapter la plaque de cuisson en céramique pour qu'elle fonctionne avec un courant monophasé en effectuant un pontage approprié dans la boîte de connexion, conformément au schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur le couvercle de la boîte de connexion. N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de table de



cuisson en vitrocéramique.

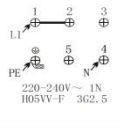
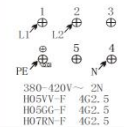
Le câble de raccordement doit être fixé dans un collier de serrage.

Attention !

N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne de la boîte de connexion marquée avec .

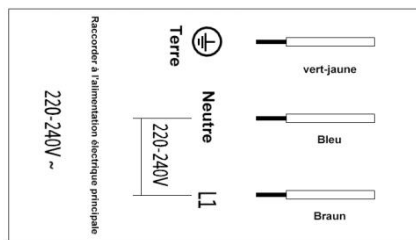
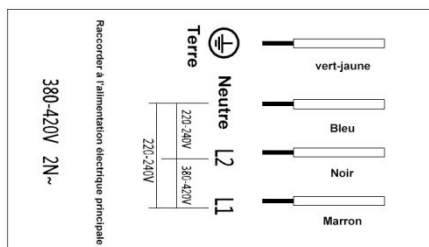
L'alimentation électrique de la plaque vitrocéramique doit être équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de raccorder la table de cuisson vitrocéramique à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

Plage de tension et fils adaptatifs		Le schéma de câblage
220-240V~ 50-60Hz	380-420V 2N~50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	SCHEMA DE CONNEXION  220-240V~ 1N H05VV-F 3G2.5  380-420V~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5

- Les connexions des câbles doivent être conformes au schéma situé sous la table de cuisson.
- Le type de câble doit être connecté à la boîte à bornes d'alimentation correspondante.

- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis du terminal.
- Si, lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, seules deux des zones fonctionnent, vous devez vérifier que les vis des bornes sont toutes bien serrées. Cette opération doit être effectuée avant de contacter le service d'assistance à la clientèle.
- IMPORTANT: L'appareil ne doit PAS être raccordé au réseau électrique au moyen d'une fiche et d'une prise de 13A.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant bipolaire à fusible de 30 A, avec une séparation de 3 mm entre les contacts et placée dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil. Elle ne doit pas être située au-dessus de l'appareil ni à plus de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être bouclé si nécessaire, mais veillez à ce qu'il ne soit pas plié ou coincé lorsque la table de cuisson est en place. Il faut veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident
- Le câble doit être vérifié régulièrement et n'être remplacé que par une personne qualifiée.



Remplacement du câble d'alimentation secteur

- ✧ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de rechange approprié.
- ✧ Le câble d'alimentation doit être remplacé conformément aux instructions suivantes :
 - Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur de commande.
 - Ouvrez le bornier situé sous la table de cuisson.
 - Dévisser les vis de fixation du câble.
 - Le fil de terre "vert-jaune" doit être connecté à la borne marquée $\perp$. Il doit être environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutre.
 - Le fil neutre "bleu" doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension (L1) doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L1) (220-240V 1N~).
 - Le fil neutre "bleu" doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension L1 doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L1), le fil sous tension L2 doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L2) (380-420V 2N~).

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation



IMPORTANT : Vous devez nettoyer la surface de la plaque de cuisson en céramique (voir la section "Entretien et nettoyage").

- ✓ Il convient d'allumer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au maximum. Cela permettra d'éliminer toute nouvelle odeur et d'évaporer l'humidité qui s'est formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- ✓ Ne pas brûler plus d'une zone à la fois.
- ✓ Vous devez placer une casserole remplie à moitié d'eau froide sur chaque zone au fur et à mesure que vous la brûlez.

Instructions d'utilisation

1. Mise sous tension

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, la table de cuisson émet un bip sonore pour rappeler la mise sous tension, tous les tubes numériques indicateurs sur l'écran d'affichage s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode d'arrêt. Note: Si votre table de cuisson est équipée de multi-anneaux , l'indicateur correspondant tube numérique point décimal "● " s'allume sur .Si votre table de cuisson est équipée d'un seul anneau, le point décimal du tube numérique "● " ne s'allume pas.

- ✓ État d'arrêt : Tous les écrans se ferment, à l'exception de , de l'avertissement de température élevée , du symbole "**H**" ; à ce moment-là, seul le bouton d'alimentation "①" peut être actionné en le maintenant enfoncé, les autres boutons n'étant pas valides.

2. Mode veille

- ✓ En cas d'arrêt, appuyez sur le bouton "①" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la table de cuisson émet un bip sonore, puis passe en mode veille.
- ✓ En état de veille, tous les tubes numériques indicateurs de la zone de cuisson afficheront "**—**" (le symbole "**H**" s'affichera dans l'indicateur de la zone de cuisson s'il y a de la chaleur résiduelle), l'emplacement de la minuterie affichera également "**— —**", il ne chauffera pas à ce moment-là.
- ✓ En mode veille, s'il n'y a pas d'opération de chauffage de la zone de cuisson , l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes et émet un bip.

3. Contrôle du chauffage

- ✓ En mode veille, vous pouvez choisir la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis en appuyant sur la touche plus ou moins pour régler le niveau de puissance de la zone

de cuisson correspondante. Une pression prolongée sur les touches plus " $\oplus$ " ou moins " $\ominus$ " permet d'augmenter ou de diminuer continuellement le niveau de puissance

- ✓ Lorsque la zone de cuisson est en cours de chauffage, appuyez sur le bouton d'alimentation " $\textcircled{1}$ " et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'éteindre et arrêter le chauffage de toutes les zones de cuisson. La zone de cuisson correspondante qui a déjà chauffé affichera le symbole d'avertissement de température élevée "H".
- ✓ En mode veille, si certaines zones de cuisson présentent encore une chaleur résiduelle, elles affichent "H".
- ✓ Si vous devez éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis appuyer sur le bouton moins " $\ominus$ " jusqu'au niveau de puissance "0" pour éteindre cette zone, ce qui n'affectera pas le chauffage des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint "0", l'indicateur de la zone de cuisson correspondante à la zone de cuisson qui a chauffé auparavant affiche le symbole d'avertissement de température élevée "H".
- ✓ Si plusieurs zones fonctionnent en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de toutes les zones de cuisson en fonctionnement, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de

modulation de puissance et ne s'affectera pas mutuellement.

● **Remarque:**

1. Pendant la même période, une seule touche de zone de cuisson est valide, c'est-à-dire qu'un seul point décimal "●" peut être affiché.
2. Appuyez sur le bouton moins "⊖" pour régler le niveau de puissance sur "0", puis la zone de cuisson chauffée se fermera automatiquement.

4. Réglage du niveau de puissance

- ✓ En mode veille, appuyez sur zone de cuisson bouton de sélection pour choisir la zone de cuisson correspondante, zone de cuisson correspondante tube numérique point décimal "●" et le niveau de chauffage s'affichent. Vous pouvez appuyer sur les boutons plus "⊕" et moins "⊖" pour ajuster le niveau de puissance souhaité.
- ✓ Chaque fois que vous appuyez sur le bouton "⊕", la puissance de feu augmente d'un niveau et s'affiche sur le tube numérique indicateur de puissance de feu correspondant. La puissance de feu maximale qui peut être ajoutée est le 9e niveau. "⊕" Chaque fois que vous appuyez sur la touche de diminution "⊖", la puissance de feu diminue d'un niveau, et la puissance de feu minimale qui peut être réduite est le niveau 0. Lorsque la puissance de feu descend au niveau 0, une nouvelle pression sur le bouton de

diminution "⊖" ramène la vitesse au niveau 9 (chaque fois que vous appuyez sur le bouton "⊕" ou "⊖", l'avertisseur sonore retentit une fois). Le fait de maintenir continuellement enfoncée la touche plus "⊕" ou la touche moins "⊖" aura pour effet d'augmenter ou de diminuer continuellement le niveau de puissance de feu.

- ✓ Une fois le réglage du niveau de puissance terminé, le point décimal "●" du tube numérique cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil.
- ✓ Lorsque le niveau de puissance de l'une des zones de cuisson est mis à 0, la puissance de sortie de cette zone de cuisson est arrêtée.
- ✓ Si une zone de cuisson a été chauffée, niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est "0", l'appareil entrera automatiquement en état d'arrêt après 1 minute d'inactivité.

5. Fonction de chauffage à anneaux multiples

5.1 Activer la fonction de chauffage à double anneau : L'anneau extérieur ne peut démarrer qu'après l'activation de l'anneau intérieur.

- ✓ Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez chauffer. Le point décimal « ● » sur l'afficheur numérique correspondant s'allume.

- ✓ Appuyez sur le bouton plus (+) ou moins (-) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
- ✓ Appuyez sur le bouton anneaux multiples . La zone de cuisson activera le chauffage de l'anneau extérieur et l'afficheur numérique affichera l'icône de double anneau .

Remarque : Les zones de cuisson non équipées d'un anneau extérieur ne réagiront pas à l'appui sur le bouton anneaux multiples .

5.2 Désactiver la fonction de chauffage à anneaux multiples

- ✓ Lorsque le chauffage de l'anneau extérieur d'une zone de cuisson est en fonctionnement, touchez le bouton de sélection de cette zone de cuisson. Le point décimal «» sur l'afficheur numérique correspondant s'allume.
- ✓ Appuyez sur le bouton anneaux multiples . Le chauffage de l'anneau extérieur de la zone de cuisson s'éteint et l'afficheur affiche maintenant l'icône .

6. T ajustement de l'heure

- ✓ Après avoir sélectionné la puissance correspondante de la zone de cuisson, appuyez sur la touche de temps "", le tube numérique du minuteur affichera "00" et le point décimal à droite affichera "". à ce moment, le mode de chronométrage est entré, et le temps de chronométrage de la zone de cuisson

sélectionnée peut être réglé (Les opérations suivantes sont nécessaires dans le mode de chronométrage).

- ✓ Si vous souhaitez annuler le chronométrage, vous pouvez régler le temps de chronométrage sur zéro.
- ✓ La première fois que vous appuyez sur le bouton plus "⊕", le chronométrage commence à 1 minute, après quoi vous pouvez appuyer sur le bouton plus ou moins pour ajuster le temps de chronométrage.
- ✓ Appuyez sur le bouton plus "⊕" à chaque fois, le buzzer émettra un bip et le temps de chauffage sera augmenté d'une minute. La durée est modifiée en continu entre 1 et 99 minutes, avec une durée maximale réglable de 99 minutes ;
- ✓ Appuyez sur le bouton moins "⊖" à chaque fois, le buzzer émet un bip et le temps est réduit d'une minute. Si le temps a été ajusté par le bouton plus "⊕" pendant plus de 30 minutes, appuyez sur le bouton moins "⊖" pour ajuster le temps à 0, et continuez à changer le temps en continu entre 30 et 0 par le bouton moins.
- ✓ Une fois que le compte à rebours de la minuterie a atteint 0, l'avertisseur sonore continue de retentir pendant 2 minutes, et vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour l'éteindre.

● Note

5. Si l'heure d'une certaine zone de cuisson a été réglée, pour modifier l'heure, appuyez à nouveau sur la touche de l'heure pour sélectionner la zone de

cuisson correspondante, puis entrez la nouvelle heure à l'aide des touches plus et moins.

6. Après la sélection de la zone de cuisson , le réglage de la durée ne peut pas être effectué avant que la puissance de la zone de cuisson ne soit réglée, et la touche de temps n'est pas valide.
7. Lorsque le temps d'une certaine zone de cuisson est réglé pour la première fois, si la touche de sélection de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson est appuyée lorsque le temps n'est pas confirmé, le temps de la zone de cuisson est annulé.
8. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent, le point décimal "●" de la zone de cuisson correspondante est toujours affiché pendant le processus de réglage de la durée.
Lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent, si deux zones de cuisson ou plus ont été programmées, le tube numérique affiche le temps minimum de la zone de cuisson. Le point décimal de la zone de cuisson correspondante est toujours allumé. Le point décimal du tube numérique "●" s'éteint jusqu'à la fin du compte à rebours.

7. Mise hors tension

En mode veille ou en mode chauffage, appuyez longuement sur le bouton "ⓘ" pendant 3 secondes, un bref signal sonore se fait entendre, l'appareil passe en mode d'arrêt. Si la surface de la zone de

cuisson correspondante présente une chaleur résiduelle à ce moment-là, le tube numérique de l'indicateur de niveau de puissance affichera "H" en clignotant et indiquera un avertissement de chaleur résiduelle.

8. Bouton de verrouillage de la sécurité enfant

- ✓ Le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur le bouton de sécurité enfant "🔒" et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes lorsque l'appareil est en état de veille ou de chauffage. L'icône de sécurité s'affiche. Lorsque l'appareil s'éteint, l'icône de sécurité s'éteint.
- ✓ En mode sécurité enfants, "L 0" s'affichent et clignotent (1 fois par seconde). Si la zone de cuisson a réglé l'heure, le tube numérique affiche alternativement l'heure et "L 0". Sinon, il affiche "L 0" et "— —".
- ✓ En mode sécurité enfant, vous pouvez le déverrouiller en appuyant sur le bouton de sécurité enfant "🔒" et en le maintenant enfoncé pendant environ 3 secondes.
- ✓ En mode de verrouillage de sécurité pour les enfants, les autres boutons ne sont pas valides, à l'exception de la pression et du maintien du bouton d'alimentation ① " pour éteindre, ainsi que de la pression et du maintien du bouton de verrouillage pour les enfants pour déverrouiller.

Remarque :

Afin d'éviter toute erreur de manipulation, le panneau de commande est verrouillé par une pression prolongée sur le bouton de sécurité enfant. Si la sécurité enfant n'est pas déverrouillée avant de fermer le contrôleur, la fonction de sécurité enfant reste valide lorsque le contrôleur est rouvert. Si la sécurité enfant n'est pas déverrouillée, vous ne pouvez pas actionner d'autres boutons que le bouton d'alimentation et le bouton de sécurité enfant.

9. Calendrier des partitions

La minuterie peut être programmée séparément pour chaque zone de cuisson, et la minuterie de chaque zone de cuisson est indépendante les unes des autres.

● Minutage d'une seule zone de cuisson

Lorsque vous réglez un compte à rebours pour une zone de cuisson, appuyez d'abord sur la touche "⌚", le point décimal du tube numérique "●" de la zone de cuisson sélectionnée s'allume. le point décimal du tube numérique du minuteur "●" s'affiche, et indique que le minuteur réglé est lié à la zone de cuisson sélectionnée. A ce moment-là, vous pouvez utiliser les touches plus et moins pour régler le compte à rebours.

● Plusieurs zones de cuisson

Chaque opération de réglage de la minuterie sera identique à la "minuterie pour une seule zone de cuisson". Appuyez sur n'importe quelle touche de sélection de la

zone de cuisson, et le tube numérique du minuteur affiche la valeur du temps de cette zone de cuisson. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont minutées, vous pouvez changer le minutage des différentes zones de cuisson en appuyant sur la touche de minutage "🕒". Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le tube numérique affichera la valeur minimale de la minuterie des zones de cuisson, et le tube numérique de la zone de cuisson correspondante affichera "●".

10. Calendrier par défaut

- ✓ Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une fonction de temporisation par défaut. La relation entre la temporisation par défaut et le niveau de puissance est indiquée dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Délai par défaut (h)	6	6	5	5	4	1.5			

11. Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez manuellement sur le bouton d'alimentation "⏻" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne, l'ensemble de l'appareil s'arrêtera de chauffer, mais la surface de cuisson a encore une température élevée, le tube numérique indicateur de correspondant à la zone de cuisson qui s'arrête de chauffer affichera le symbole

d'avertissement de chaleur résiduelle "H", pour indiquer la température élevée de la surface de cuisson correspondante.

- ✓ Tant que la zone de cuisson a été chauffée auparavant, le symbole d'avertissement de température élevée "H" s'affichera pendant 35 minutes continuellement après l'arrêt de la table de cuisson.

12. Fonction de protection

- ✓ **Protection contre les températures élevées:** Le capteur thermocouple de la plaque chauffante envoie la température en temps réel de la plaque à la puce de la carte de contrôle. Lorsque le capteur thermocouple détecte que la température actuelle de la plaque chauffante est supérieure à une certaine valeur, le dispositif de contrôle démarre la protection pour arrêter le fonctionnement de la plaque chauffante correspondante.
- ✓ **Protection contre la chaleur résiduelle** Lorsque l'ensemble de l'appareil cesse de chauffer, le tube numérique de la zone de chauffage relative affiche le symbole d'avertissement de température élevée "H", indiquant que la température de la surface de cuisson est trop élevée, veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- ✓ **Protection contre la coupure de sécurité:** Pour les modèles avec fiche, lors de la coupure après 1S à tout

moment, la tension entre L/N de la fiche doit tomber en dessous de la plage de tension de sécurité.

- ✓ **Protection contre les débordements:** Lorsque le système fonctionne, si de l'eau déborde d'un ou de plusieurs boutons du panneau de commande pendant plus de 10 secondes, la zone de cuisson en état de marche s'arrête et la table de cuisson entière entre en état d'arrêt.

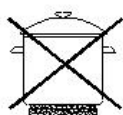
13. Comment utiliser la plaque chauffante

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance et dans le sens inverse pour la diminuer et allumer/diminuer le chauffage de la plaque de cuisson

Voyant d'indication de haute température:

Lorsque la plaque de verre est trop chaude, le témoin de température élevée s'allume. Ne touchez pas la plaque de verre jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.

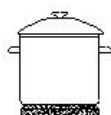
Arrêt: après utilisation, tournez le bouton sur "OFF", la plaque de cuisson s'arrête de chauffer.



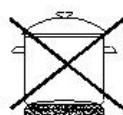
faux



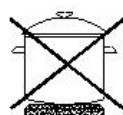
faux



bien



faux



faux

Attention!

- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre - une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.
- Protéger la plaque contre la corrosion.
- Protéger la plaque contre la corrosion.
- Ne laissez pas les casseroles contenant des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée; les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément.

Lignes directrices pour la plaque de cuisson

- ✧ Lors des premières utilisations, le plan de cuisson peut dégager une odeur âcre et brûlante. Cette odeur disparaîtra complètement après une utilisation répétée.
- ✧ Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de diamètre et de puissance différents.
- ✧ Les positions à partir desquelles la chaleur rayonne sont clairement indiquées sur la table de cuisson. Les casseroles doivent être positionnées exactement sur ces zones pour que le chauffage soit efficace. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur laquelle elles sont utilisées.
- ✧ Il est déconseillé d'utiliser des casseroles à fond rugueux, qui risquent de rayer la surface en céramique.
- ✧ Avant utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.

- ✧ À froid, le fond des casseroles doit être légèrement concave, car elles se dilatent lorsqu'elles sont chaudes et reposent à plat sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permet à la chaleur de se transmettre plus facilement.
- ✧ La meilleure épaisseur pour le fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec des fonds de type sandwich.
- ✧ Si ces règles ne sont pas respectées, il y aura une grande perte de chaleur et d'énergie. La chaleur qui n'est pas absorbée par la casserole se propage à la table de cuisson, au cadre et aux meubles environnants.
- ✧ Il est préférable de recouvrir les casseroles d'un couvercle pour permettre une cuisson à feu plus doux.
- ✧ Faites toujours cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible afin de réduire le temps de cuisson.
- ✧ Les aliments ou les liquides à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface en céramique. Tout liquide renversé doit être essuyé immédiatement, mais cela n'empêchera pas la surface de la table de cuisson d'être endommagée.
- **IMPORTANT:** La surface de la plaque de cuisson en céramique est résistante, mais elle n'est pas incassable et peut être endommagée. En particulier si

des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.

Nettoyage et entretien



Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque la table de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson en vitrocéramique



Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la table de cuisson l'endommagent. Il convient d'éliminer ces résidus à l'aide d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.



Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de la plaque de cuisson; vous devez la nettoyer avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.



Il peut être plus facile de nettoyer certains dépôts lorsque la table de cuisson est encore chaude. Veillez toutefois à ne pas vous brûler si vous nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- ◆ Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- ◆ Séchez l'appareil en frottant la surface avec un chiffon propre.

Table de nettoyage

Type de dépôt	Retirer immédiatement ?	Retirer lorsque l'appareil s'est refroidie?	Que dois-je utiliser pour enlever le dépôt?
Sucre ou aliment/liquide contenant du sucre	Oui	Non	Grattoir pour plaques de cuisson en céramique
Papier d'aluminium ou plastique	Oui	Non	Grattoir pour plaque de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique
Eclaboussures ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaques de cuisson en céramique

Important!

L'intérieur de la table de cuisson ne doit être lavé qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Attention!

Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre - une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.

Protéger la plaque de cuisson contre la corrosion.

Éteindre la plaque de cuisson pour éviter la corrosion.

Ne laissez pas les casseroles contenant des plats préparés à base de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée; les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément.



IMPORTANT: Si votre appareil semble ne pas fonctionner correctement, veuillez contacter votre revendeur.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

Veillez noter que si un ingénieur est appelé à intervenir alors que le produit est sous garantie et qu'il constate que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, vous pouvez être tenu de payer les frais d'intervention.

L'appareil doit être accessible pour que le technicien puisse effectuer les réparations nécessaires. Si votre appareil est installé de telle manière que le technicien craint d'endommager l'appareil ou votre cuisine, il ne procédera pas à la réparation.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Utilisation de la table de cuisson" pour les instructions.

Codes d'erreur de la carte PCB et solutions

En cas de défaillance de la carte PCB, les tubes numériques de la minuterie sur le panneau d'affichage affichent toujours le code d'erreur, et toutes les zones de cuisson en cours de chauffage cessent de chauffer et retournent automatiquement à l'état d'arrêt au bout

d'une minute. Pour les zones de cuisson qui ont été travaillées, le tube numérique correspondant continue d'afficher le signe d'avertissement de température élevée "H". Lorsque le code d'erreur apparaît, veuillez vous référer au schéma du tableau suivant pour le résoudre.

Problème	Cause	Solution
E1	Thermocouple de la zone de cuisson en circuit ouvert/court-circuit	Vérifiez si le thermocouple de la plaque chauffante est bien branché ou s'il est endommagé, et remplacez le thermocouple en priorité ; Si l'erreur persiste après le remplacement du thermocouple, contactez un centre de service local.
E2	La température de la plaque chauffante dépasse les valeurs limites	

Spécifications techniques

Identification du modèle	CKA4Z2KB
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~/380-420V 2N~50-60Hz
Puissance électrique installée	6600W
Taille du produit D x L x H (mm)	580×510×50
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560×490

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

Tableau - Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	CKA4Z2KB	-
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson électrique	-
Nombre de zones de cuisson	-	4	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	Zones de cuisson par rayonnement	-
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée à l'électricité, arrondi à 5 mm près.	Ø	Zone avant gauche (circulaire): 23,0 Zone arrière gauche (circulaire): 16,5 Zone avant droite (circulaire): 16,5 Zone arrière droite (circulaire): 16,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée à l'électricité, arrondies au 5 mm le plus proche.	L W	-	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone avant gauche (circulaire) : 188,5 Zone arrière gauche (circulaire) : 196,9 Zone avant droite (circulaire):190,1 Zone arrière droite	Wh/kg

		(circulaire) : 195,9	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC plaque électrique	193.2	Wh/kg
éteindre l'électricité	-	0.5	W
Mode veille	-	N/A	W
Temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille:		N/A	
Temps après lequel l'équipement passe en mode d'arrêt automatique :		20 min	

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été effectuée conformément aux règlements de la Commission (UE) n° 65/2014 et 66/2014.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

Informations sur la loi sur les appareils électriques et électroniques 3 (ElektroG3)



Explication des symboles

Le symbole de la poubelle barrée indique que cet équipement électrique ou électronique en fin de vie ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet

d'une collecte sélective par l'utilisateur final.

Collecte sélective des appareils usagés

Les équipements électriques et électroniques qui sont devenus des déchets sont appelés «déchets». Les détenteurs d'appareils usagés sont tenus de les faire collecter séparément des déchets municipaux non triés. Les appareils usagés ne doivent notamment pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des systèmes de collecte et de retour spéciaux.

Piles et accumulateurs ainsi que lampes

En règle générale, les détenteurs d'appareils usagés sont tenus de séparer de l'appareil usagé, avant de le remettre à un point de collecte, les piles et accumulateurs usagés qui ne sont pas enfermés dans l'appareil usagé ainsi que les lampes qui peuvent en être retirées sans être détruites. Cette disposition ne s'applique pas lorsque les appareils usagés font l'objet d'une préparation en vue de leur réutilisation avec la participation d'un organisme de droit public chargé de l'élimination des déchets.

Possibilités de retour des appareils usagés

Les propriétaires d'appareils usagés provenant de ménages privés peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes publics de gestion des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs au sens de la loi sur les appareils électriques. Pour la restitution, des points de collecte gratuits pour les appareils électriques usagés sont disponibles près de chez vous ainsi que, le cas échéant, d'autres points de collecte pour la réutilisation des appareils. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de l'administration de votre ville ou de votre commune. Les distributeurs disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques d'au moins 400 mètres carrés et les distributeurs de denrées alimentaires disposant d'une surface de vente totale d'au moins 800 mètres carrés qui proposent et mettent à disposition sur le marché des équipements électriques et électroniques plusieurs fois par année civile ou de manière permanente sont également tenus de reprendre gratuitement les anciens équipements électriques et électroniques. Ils sont tenus, lors de la remise d'un nouvel EEE à un utilisateur final, de reprendre gratuitement, sur le lieu de remise ou à proximité immédiate de celui-ci, un ancien appareil de l'utilisateur final du même type d'équipement remplissant pour l'essentiel les mêmes fonctions que le nouvel appareil, ainsi que, sans achat d'un EEE, de

reprendre gratuitement, à la demande de l'utilisateur final, jusqu'à trois anciens appareils par type d'équipement dont aucune dimension extérieure ne dépasse 25 centimètres, dans le magasin de détail ou à proximité immédiate de celui-ci. Dans le cas d'une distribution utilisant des moyens de communication à distance, les surfaces de vente du distributeur sont toutes les surfaces de stockage et d'expédition.

Note d'information sur la protection des données Si l'ancien appareil électrique ou électronique contient des données à caractère personnel, vous êtes responsable de leur suppression avant de le retourner. Si cela est possible sans détruire l'ancien appareil électrique ou électronique, veuillez en retirer les piles ou les accumulateurs usagés ainsi que les lampes usagées avant de le retourner pour élimination et les déposer dans une collecte séparée.

Plus d'informations

Vous trouverez de plus amples informations sur la loi sur les équipements électriques et électroniques sur le site **www.elektrogesetz.de**.

Informations sur la réalisation des objectifs quantitatifs selon § 10 alinéa 3 ElektroG (taux de collecte) et § 22 alinéa 1 ElektroG (taux de valorisation) : Le ministère fédéral de l'Environnement, de la Protection de la nature, de la Sécurité nucléaire et de la Protection des consommateurs publie chaque année sur son site Internet des données détaillées sur les équipements

électriques et électroniques et les objectifs quantitatifs atteints en Allemagne et à transmettre à la Commission européenne:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Conseils pour éviter les déchets

Conformément aux dispositions de la directive 2008/98/UE relative aux déchets et à sa transposition dans les législations des États membres de l'Union européenne, les mesures de prévention des déchets ont en principe la priorité sur les mesures de gestion des déchets. Dans le cas des équipements électriques et électroniques, les mesures de prévention des déchets consistent notamment à prolonger leur durée de vie en réparant les équipements défectueux et en se débarrassant des équipements usagés en bon état de fonctionnement plutôt que de les envoyer en décharge. Le programme fédéral de prévention des déchets, auquel participent les Länder, contient de plus amples informations :

<https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/>

Numéro d'enregistrement DEEE et coordonnées de contact:

Sous le numéro d'enregistrement DEEE DE 37357173, nous

sommes enregistrés auprès de

Stiftung EAR registriert

Stiftung EAR

Nordostpark 72

D-90411 Nürnberg

enregistré en tant que commerçant et metteur sur le
marché d'appareils électriques et électroniques.

fsm Importgesellschaft mbH

66, avenue Willy Brandt

D-45891 Gelsenkirchen

Info@fsm-import.de

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing MICAN quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions.....	GB-2
Product overview	GB-8
Installation instructions	GB-11
Operating instructions	GB-17
Hob guidelines	GB-29
Cleaning and maintenance	GB-31
Troubleshooting	GB-33
Technical Specifications	GB-34
Disposal of your old appliance	GB-37

Important safety instructions

To mitigate the risks associated with explosion, fire, fatalities, electric shock, personal injury, or scalding when using this product, it is imperative to adhere to fundamental safety measures, as outlined below.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This This appliance is for private household use only.
2. 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.
3. **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.

4. 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.
5. **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 the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
6. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
7. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
8. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
9. A steam cleaner is not to be used .
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Means for disconnection having a contact separation in all poles must be incorporated in

the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

12. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause an accidents.
13. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
14. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot .
15. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
16. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
17. Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of

this equipment is usually not resistant to high temperatures.

18. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
19. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
20. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
21. In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
22. The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
23. **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
24. Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this

temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.

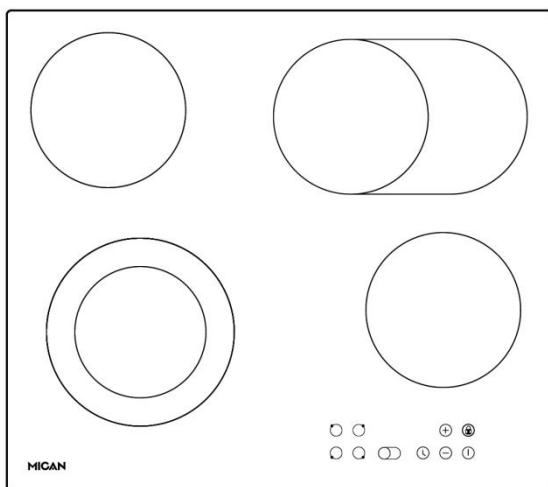
25. This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
26. We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
27. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.
28. Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
29. Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
30. Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
31. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.

32. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, please refer to the below paragraph of the manual.
33. Regarding dimensions of the space to be provided for the appliance, dimensions and position of the means for supporting and fixing the appliance within this space, minimum distances between the various parts of the appliance and the surrounding structure, minimum dimensions of ventilating openings and their correct arrangement and connection of the appliance to the supply mains please refer to following chapters.

Product overview

Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.

Front view

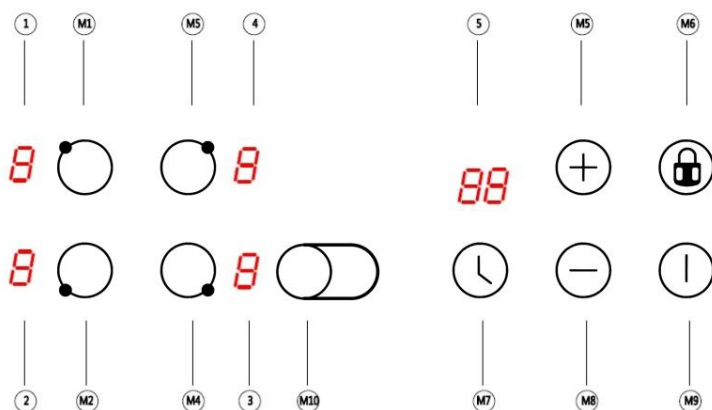


Accessories

Accessory name	Qty	Picture
Strip seal	1	
Bracket	5	
Screw	5	

The Control panel

1. Button and Display mode



1.1 Button icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
M1	N0.1 cooking zone select button	M6	Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel
M2	N0.2 cooking zone select button	M7	Timer selector: timing for each cooking zone
M3	N0.3 cooking zone select button	M8	Minus button: for reducing time and power level
M4	N0.4 cooking zone select button	M9	Power button: press and hold to turn on or off the hob
M5	Plus button: for adding time and power level	M10	Double-ring select button

1.2 Display section

Icons	Function
1	N0.1 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
2	N0.2 cooking-zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
3	N0.3 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
4	N0.4 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
5	Timer digital tube: display the time, child safety lock symbol etc.

2.1 Display mode

- 5) One digital tube: Display corresponding parameters of the heating control, multi-ring sign and High temperature warning sign ("H") of the cooking zone.
- 6) Two digits digital tube: Display the corresponding parameters of the time and child safety lock sign.

Installation Instructions

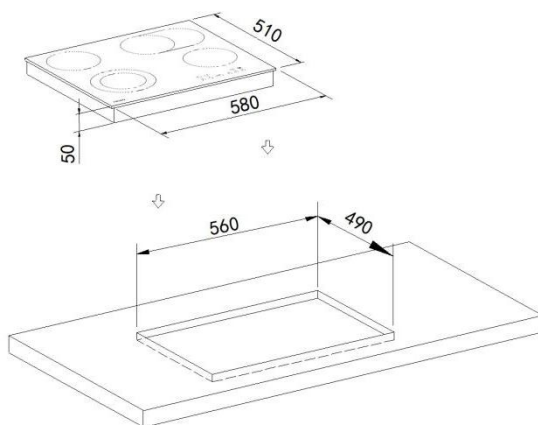
Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

Assembly of ceramic hob

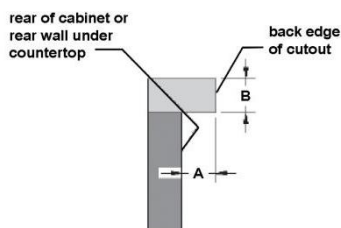


Preparing the unit for a built-in appliance

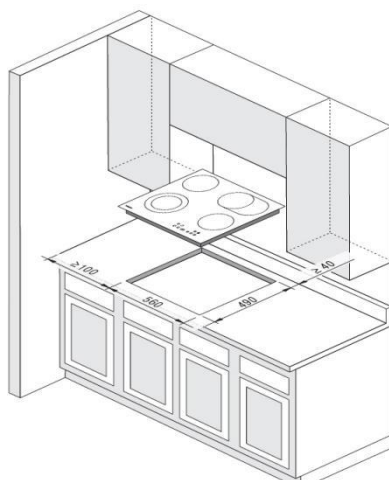


WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).



A. 40mm min
B. 40mm max



Installing the hob



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

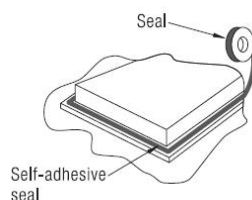
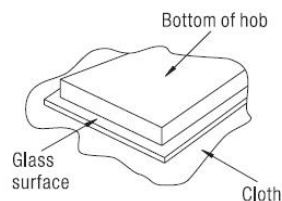
End parts in foamed plastic-be careful.

During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging. Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



Step.2

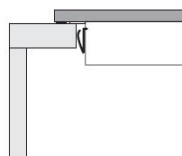
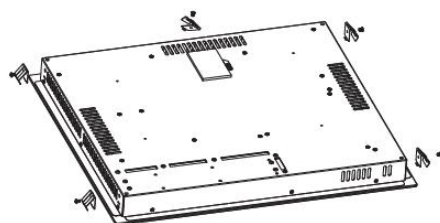
Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for

sealing it onto the work surface.

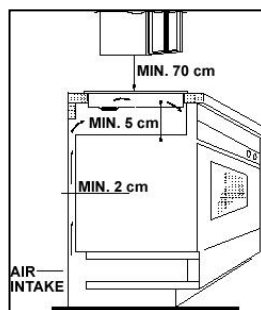
Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

Step.3

Fix the brackets(5pcs) on the left side and right side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.



- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicone sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it



difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

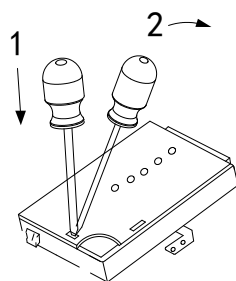
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- Add a wooden board to the bottom of the stove.

Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (380-420V 2N~ 50-60Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V.

Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box.

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety

switch must be at least 3mm.

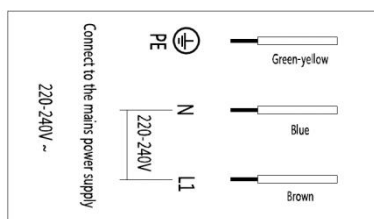
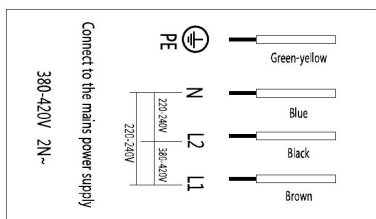
Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
220-240V~ 50-60Hz	380-420V 2N~ 50-60Hz	CONNECTION DIAGRAM The diagram shows two wiring configurations. The left configuration is for 220-240V~ 50-60Hz, showing terminals 1 (L1), 2 (L2), 3 (N), 4 (N), 5 (PE). The right configuration is for 380-420V 2N~ 50-60Hz, showing terminals 1 (L1), 2 (L2), 3 (N), 4 (N), 5 (PE).

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully and fully tighten all of the terminal screws.
- If the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located

above the appliance and no more than 1.25m away from it.

- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.
- 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.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



Operating instructions

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

- ✓ You should switching on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.

- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Operation instruction

1. Power on

- ✓ After switching on the appliance, the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will light up for 2s, then the appliance goes into shutdown mode. Note: If your hob with multi-ring, the corresponding indicator digital tube decimal point “●” will light on. If your hob with single ring only, the digital tube decimal point “●” will not light on.
- ✓ Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “H”; At this time, only the power button “ⓘ” can be operated by pressing and holding, and other button operations are invalid.

2. Standby mode

- ✓ Under shutdown status, press and hold “ⓘ” button for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- ✓ Under the standby status, all the indicator digital tubes of the cooking zone will display “—”(The symbol “H” will show in the cooking zone indicator if there is

residual heat), timer place will show “— —” as well, it will not heat at this time.

- ✓ Under standby mode, if there is no cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. Heating control

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then press plus or minus button to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “⊕” or minus “⊖” buttons can continuously increase or decrease the power level.
- ✓ When the cooking zone is in heating status, press and hold “ⓘ” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones from heating. The corresponding cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ Under standby mode, if some cooking zones still exist residual heat, they will show “H”.
- ✓ If you need to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button “⊖” until “0” power level to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the cooking

zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.

- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.

Note:

9. During the same period, only one cooking zone button is valid, that is only one decimal point “●” can be displayed.
10. Press minus button “⊖” to set the power level to “0”, then the heating cooking zone will automatically turn off.

4. Power level adjustment

- ✓ Under the standby mode, press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” and heating level will display. You can press the plus “⊕” and minus “⊖” buttons to adjust suitable power level.
- ✓ Each time you press the “⊕” button, the firepower increases by one level and is displayed on its corresponding firepower indicator digital tube. The maximum firepower that can be added is the 9th level. When the firepower reaches the 9th level, press the “⊕” button again, it will return to the 0 level;

Every time you press the decrease button “ $\ominus$ ”, the firepower decreases by one level, and the minimum firepower that can be reduced is level 0. When the firepower decreases to level 0, pressing the decrease button “ $\ominus$ ” again will change the gear back to level 9 (every time you press the button “ $\oplus$ ” or button “ $\ominus$ ”, the buzzer will sound once). Continuously holding down the plus button “ $\oplus$ ” or minus button “ $\ominus$ ” will produce the effect of continuously increasing or decreasing the firepower level.

- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point “●” of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are “0”, the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

5. Multiple-ring heating function

5.1 Turn on double ring heating function : The outer ring can only start after the inner ring is open.

- ✓ Press the cooking zone select button which need to heat, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” will display.

- ✓ Press plus or minus button to select the power level you need.
- ✓ Press the multiple-ring button  , cooking zone will turn on the outer ring heating and the digital tube will display double-ring icon .

Note: the cooking zone without outer ring configuration will not respond when pressing the multiple-ring button .

5.2 Turn off multiple-ring heating function

- ✓ When a certain cooking zone's outer ring heat is in operation, touch that cooking zone select button and the corresponding digital tube decimal point "•" will display.
- ✓ Press multiple-ring button , the outer ring heat of cooking zone will be turned off and now the corresponding digital tube will display icon .

6. Timer adjustment

- ✓ After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button "", the timer digital tube will display "00" and the decimal point on the right will display "•". At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected cooking zone can be set; (The following operations are required in timing mode)
- ✓ If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.

- ✓ The first time you press the plus button “ $\oplus$ ”, the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.
- ✓ Press the plus button “ $\oplus$ ” each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99 minutes, with a maximum adjustable time of 99 minutes.
- ✓ Press the minus button “ $\ominus$ ” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus button “ $\oplus$ ” for more than 30 minutes, press the minus button “ $\ominus$ ” to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus button.
- ✓ After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep.

Note :

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time button again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus buttons.

2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time button is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection button corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.
4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point “●” of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.

When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point “●” is extinguished until the countdown time is over.

7. Power off

Under standby mode or heating mode, long press “①” button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display “H”, and indicate residual heat warning.

8. Child Safety lock button

- ✓ The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button “” for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status. The safety lock icon will display. When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.
- ✓ Under the child safety lock mode, the “**L o**” will display and flash(1s/time). If the cooking zone has set the time, the digital tube will display the time and “**L o**” alternately. If not, it will display “**L o**” and “**- -**”
- ✓ Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button “” for about 3 seconds.
- ✓ In the child safety lock mode, except for pressing and holding the power button “” to turn off, as well as pressing and holding the child lock button to unlock, the other buttons are invalid.

Note:

In order to prevent misoperation, the control panel is locked by long pressing the child lock button. If the child lock is not unlocked before closing the controller, the child lock function continues to be valid when the controller is opened again. Unless the child lock is unlock, you cannot operate any button except the power button and the child lock button.

9. Partition timing

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

- Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone, press timer button “⌚” first, the digital tube decimal point “●” of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube “●” will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

- Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”.

Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple cooking zones are timed, you can switch the timing of different cooking zones by pressing the time button “⌚”.

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show “●”.

10. Default timing

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing(h)	6	6	5	5	4	1.5			

11. High temperature warning

- ✓ Press and hold power button “①” manually for 3s till it switches off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stops heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turns off.

12. Protection function

- ✓ **High temperature protection:** The thermocouple sensor device on the heating plate will send plate's real-time temperature to the control board chip. When the thermocouple sensor device detects the current temperature of heating plate is higher than a certain value, the control device will start the protection to stop the corresponding heating plate from working. Only when the temperature drops will the previous firepower level be restored.

- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol “H”, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.
- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.
- ✓ **Overflow protection:** When the system is in operation, if water overflows over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds, the cooking zone in working state will stop working and the entire hob will enter a shutdown state.

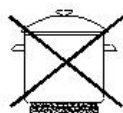
13. How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

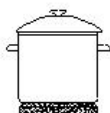
Shut down: after using, please turn the knob to “OFF”, the hob will stop heating.



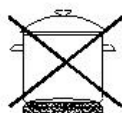
wrong



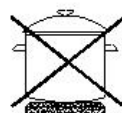
wrong



right



wrong



wrong⁺

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- ✧ The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- ✧ The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- ✧ The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- ✧ You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.

- ✧ Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- ✧ When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- ✧ The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- ✧ If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- ✧ Preferably cover pans with a lid to allow cooking at a lower heat.
- ✧ Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- ✧ Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Cleaning and maintenance



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- ◆ Wipe the appliance over with a damp cloth.
- ◆ Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact the dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.

PCB board fault codes and solutions

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the cooking zones that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the cooking zones that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Problem	Cause	Solution
E1	Cooking zone thermocouple open/short circuit	Check if the heating plate thermocouple is securely plugged in or damaged, and prioritize replacing the thermocouple; If the error still exists after replacing the thermocouple, contact a local service center.
E2	Heating plate temperature exceeds limit values	

Technical Specifications

Model identification	CKA4Z2KB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~/380-420V 2N~ 50-60Hz
Installed Electric Power	6600W
Product Size D x W x H (mm)	580×510×50
Built-in Dimensions A x B (mm)	560×490

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	CKA4Z2KB	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	-
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Ø	Left front zone (circular): 23.0 Left rear zone(circular): 16.5 Right front zone(circular): 16.5 Right rear zone(circular): 16.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Left front zone (circular): 188.5 Left rear zone(circular): 196.9 Right front zone(circular): 190.1 Right rear zone(circular): 195.9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	193.2	Wh/kg
off power	-	0.5	W
Standby mode	-	N/A	W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:		N/A	
Time after which the equipment reaches automatically off mode:		20 min	

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 65/2014 & 66/2014.

Disposal of your old appliance

Information on the Electrical and Electronic Equipment Act 3 (ElektroG3)



Explanation of symbols

The symbol of the crossed-out dustbin indicates that this electrical or electronic appliance must not be disposed of with household waste at the end of its life, but

must be collected separately by the end user.

Separate collection of old appliances

Electrical and electronic appliances that have become waste are referred to as old appliances. Owners of old appliances must dispose of them separately from unsorted municipal waste. In particular, old appliances do not belong in household waste, but in special collection and return systems.

Batteries, rechargeable batteries and lamps

As a rule, owners of waste appliances must separate waste batteries and accumulators that are not enclosed in the waste appliance, as well as lamps that can be removed from the waste appliance without destroying them, from the waste appliance before handing them in at a collection point. This does not apply if old appliances are prepared for reuse with the involvement of a public waste management organisation.

Options for returning old appliances

Owners of old appliances from private households can return them free of charge to the collection centres of

the public waste disposal authorities or to the collection points set up by manufacturers or distributors in accordance with the ElektroG. Free collection points for old electrical appliances are available in your neighbourhood, as well as other collection points for the reuse of appliances. You can obtain the addresses from your city or local authority.

Distributors with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 square metres and food distributors with a total sales area of at least 800 square metres who offer electrical and electronic equipment several times a calendar year or permanently and make it available on the market are also obliged to take back old electrical and electronic equipment free of charge. When supplying a new electrical or electronic appliance to an end user, they must take back free of charge an old appliance of the end user of the same type that essentially fulfils the same functions as the new appliance at the point of sale or in the immediate vicinity and, without the purchase of an electrical or electronic appliance, take back free of charge up to three old appliances per type that are not larger than 25 centimetres in any external dimension in the retail shop or in the immediate vicinity at the request of the end user. In the case of distribution using means of distance communication, the distributor's sales areas shall include all storage and dispatch areas.

Data protection notice

If the old electrical or electronic device contains personal data, you are responsible for deleting it yourself before you return it. If this is possible without destroying the old electrical or electronic device, please remove old batteries or rechargeable batteries and old lamps before returning it for disposal and send them to a separate collection point.

Further information

Further information on the Electrical and Electronic Equipment Act can be found at

www.elektrogesetz.de.

Information on the fulfilment of the quantitative targets in accordance with Section 10 (3) ElektroG (collection rate) and Section 22 (1) ElektroG (recycling rates):

The Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation, Nuclear Safety and Consumer Protection publishes detailed annual data on electrical and electronic equipment and the quantitative targets achieved in Germany and to be submitted to the EU Commission on its website:

<https://www.bmuv.de/themen/wasser-ressourcenabfall/kreislaufwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete>.

Tips on waste avoidance

According to the provisions of Directive 2008/98/EU on waste and its implementation in the legislation of the Member States of the European Union, waste prevention

measures take precedence over waste management measures. In the case of electrical and electronic equipment, waste prevention measures include, in particular, extending the service life of defective equipment by repairing it and selling used equipment in good working order instead of disposing of it.

Further information can be found in the federal government's waste prevention programme with the participation of the federal states:

**[https://www.bmu.de/publikation/
abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-
beteiligung-der-laender/](https://www.bmu.de/publikation/abfallvermeidungsprogramm-desbundesunter-beteiligung-der-laender/)**

WEEE registration number and contact details

Under the WEEE registration number DE 37357173 we are registered with

EAR Foundation registered

EAR Foundation

North-East Park 72

D-90411 Nuremberg

registered as a dealer and distributor of electrical and electronic equipment.

fsm Importgesellschaft mbH

Willy-Brandt-Allee 66

D-45891 Gelsenkirchen

Info@fsm-import.de

fsm Importgesellschaft mbH

Willy-Brandt-Allee 66

D-45891 Gelsenkirchen

info@fsm-import.de

V1(19/03/2025)