



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.



CKT764

CKT774

CKT795

Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.  
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Mode d'emploi  
plaque de cuisson céramique

Bedienungsanleitung  
Keramikkochfeld

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 32

DE

Anleitung

DE 3 - DE 32

**Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme:**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre plaque de cuisson céramique***

Présentation	FR 4
Panneau de commandes	FR 5
Description	FR 6

## ***Consignes de sécurité***

Points importants	FR 7
Raccordement et réparation	FR 7
Utilisation	FR 7
Limiteur de temps de cuisson	FR 10

## ***Utilisation***

Utilisation des commandes tactiles	FR 11
Casseroles	FR 11

## ***Fonctionnement***

Mise en marche et réglage de la puissance	FR 13
Arrêt	FR 13
Voyant de chaleur résiduelle	FR 14
Fonction de zone	FR 14
Mode veille	FR 15
Sécurité (enfant)	FR 15
Pause	FR 16
Touche minuteur de cuisine / sablier	FR 17
Fonction de préchauffage automatique	FR 20

## ***Cuisson***

Cuisson saine	FR 21
Réglages de cuisson	FR 22

## ***Entretien***

Nettoyage	FR 23
-----------	-------

## ***Défauts***

Généralités	FR 24
Tableau de dépannage	FR 24

## ***Installation***

Points à considérer	FR 26
Raccordement électrique	FR 29
Encastrement	FR 30
Détails techniques	FR 31

## ***Aspects environnementaux***

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	FR 32
---	-------

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

## *Introduction*

---

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. La plaque de cuisson est équipée d'éléments « Cuisine légère ». Il s'agit d'éléments qui chauffent très rapidement et très efficacement, réduisant les temps de réchauffage. En outre, ces éléments assurent une excellente répartition de la chaleur. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuisiner sur une plaque céramique est différent de l'utilisation d'un appareil traditionnel. La cuisson sur plaque céramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Pour une sécurité optimale, la plaque céramique est équipée d'une sécurité enfant, d'un limiteur de durée de cuisson et d'un voyant de chaleur résiduelle qui désigne les zones de cuisson encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque céramique de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

**Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.**

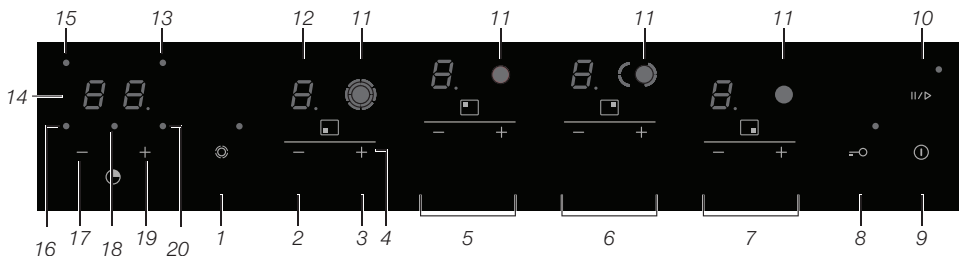
Le manuel constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos du manuel.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Bonne cuisine !

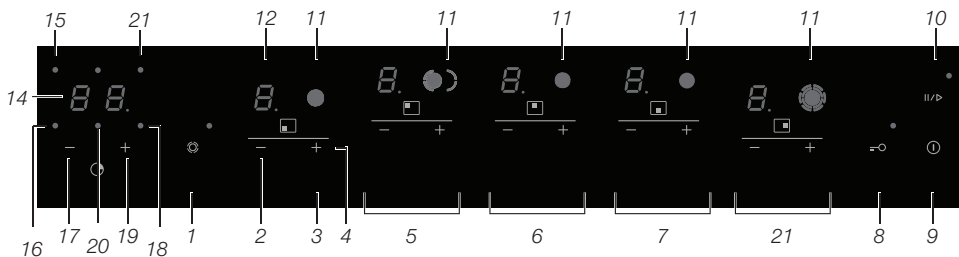
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

## Panneau de commandes

### Type CKT764/774



### Type CKT795

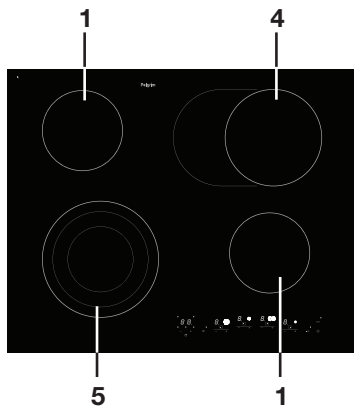


1. Touche d'élément de zone supplémentaire + voyant
2. Diminution de puissance de la zone avant gauche
3. Voyant de zone de cuisson avant gauche
4. Augmentation de puissance de la zone avant gauche
5. Commandes de la zone de cuisson arrière gauche
6. Commandes de la zone de cuisson arrière droite
7. Commandes de la zone de cuisson avant droite
8. Voyant de sécurité (enfant) + voyant
9. Touche marche/arrêt
10. Touche pause + voyant
11. Icône d'élément de zone
12. Voyant de réglage de la zone de cuisson avant gauche
13. Voyant du minuteur de cuisine de la zone arrière droite
14. Indicateur de durée du minuteur de cuisine / sablier
15. Voyant du minuteur de cuisine de la zone arrière gauche
16. Voyant du minuteur de cuisine de la zone avant gauche
17. Touche de diminution du temps
18. Voyant du sablier
19. Touche d'augmentation du temps
20. Voyant du minuteur de cuisine de la zone avant droite
21. Commandes de la zone de cuisson centrale droite

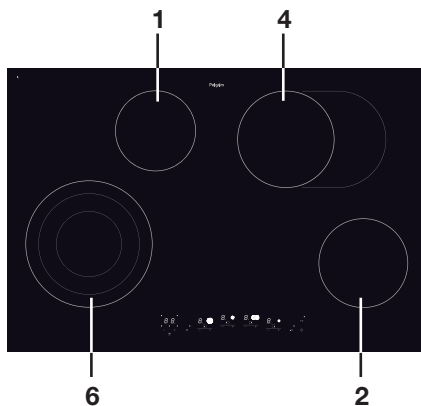
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON CÉRAMIQUE

## Description

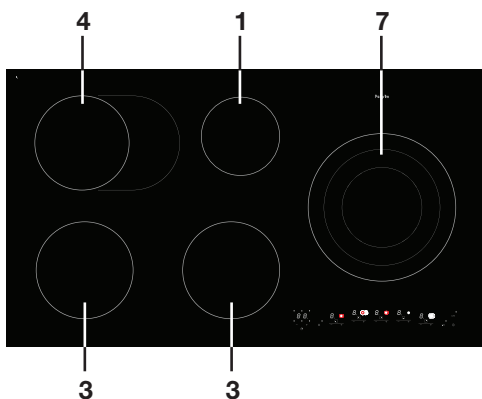
CKT764



CKT774



CKT795



1. Zone de cuisson Ø 145 1,2 kW
2. Zone de cuisson Ø 160 1,5 kW
3. Zone de cuisson Ø 180 1,8 kW

4. Zone de cuisson Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Zone de cuisson Ø 120/180x210 0,8/1,6/2,3 kW
6. Zone de cuisson Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
7. Zone de cuisson Ø 140/210/270 0,9/2,0/2,7 kW

## Points importants



- La cuisson sur plaque céramique est extrêmement sûre. Différents dispositifs ont été intégrés à la plaque, notamment un indicateur de chaleur résiduelle et un limiteur de durée de cuisson. Un certain nombre de précautions doivent néanmoins être prises.

## Raccordement et réparation



- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur qualifié.
- N'ouvrez jamais l'habillage. L'habillage ne doit être ouvert que par un technicien de service agréé.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention de réparation. De préférence, débranchez l'appareil, désactivez le(s) fusible(s) automatiques ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro.
- Lorsque le câble est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

## Utilisation



- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, ou surveillés sans relâche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.

- Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.
- N'utilisez pas la plaque à des températures inférieures à 5 °C.
- Cet appareil de cuisson est conçu pour une utilisation domestique. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'oubliez pas que si la plaque est utilisée sur un réglage fort, le temps de chauffage est incroyablement court. Ne laissez pas la plaque sans surveillance lorsque vous utilisez une zone sur un réglage fort.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. La plaque proprement dite est protégée contre la surchauffe, mais la casserole deviendra vraiment très chaude et pourrait être endommagée.
- La garantie ne couvre pas les dégâts provoqués par une casserole inadaptée ou ayant bouilli à sec.
- N'utilisez pas la zone de cuisson comme espace de rangement ou comme plan de travail.
- Veillez à laisser un espace de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne rangez aucune matière combustible dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson.
- Vérifiez que les fils d'appareils électriques, mixeur par exemple, ne peuvent pas entrer en contact avec la zone de cuisson.
- Les zones utilisées chauffent et restent ensuite chaudes pendant un certain temps. Tenez les jeunes enfants éloignés de la plaque pendant et après la cuisson.



- La graisse et l'huile sont inflammables une fois surchauffées. Ne vous tenez pas trop près de la casserole. Si de l'huile prend feu, ne tentez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Placez immédiatement un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson.
- Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte est éteinte.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Un pot d'épices ou un ustensile pointu tombant dessus, par exemple, peut la briser.
- Cessez d'utiliser la table de cuisson si une cassure ou une fissure apparaît. Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le pour éviter les chocs électriques et appelez le service après-vente.
- Ne placez jamais d'objets sur la zone de cuisson. Ils peuvent chauffer extrêmement rapidement et provoquer des brûlures.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Cet appareil ne convient pas à l'utilisation par des personnes (notamment enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou dirigées par la personne responsable de leur sécurité en termes d'utilisation de l'appareil.
- Dès que vous éteignez la zone de cuisson, l'élément chauffant est automatiquement désactivé. Toutefois, l'élément chauffant et la plaque de verre demeurent chauds pendant une période prolongée. Ne touchez pas la plaque de cuisson et retirez la casserole de la zone de cuisson.

- Habituez-vous à éteindre manuellement la zone de cuisson ou la plaque une fois la cuisson terminée pour éviter de l'allumer par inadvertance.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système distant séparé.

## Limiteur de temps de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
0	12 heures
1	8 heures 30
2	6 heures 30
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures 30
6	3 heures
7	2 heures 30
8	2 heures
9	1 heures 30

Le limiteur de temps de cuisson arrête les zones de cuisson lorsque le temps indiqué dans le tableau s'est écoulé.

## Utilisation des commandes tactiles

Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

## Casseroles

### **Casseroles adaptées à la cuisson sur plaque céramique**

La cuisson sur plaque céramique nécessite une qualité de casserole spécifique.

#### **Attention**

- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
  - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
  - un fond plat.

#### **Attention**

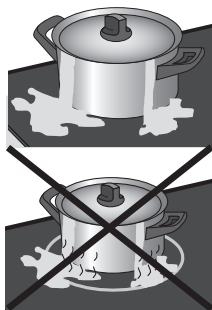
Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

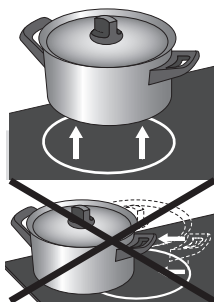
- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la plaque de cuisson est sur un réglage fort alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer en raison, par exemple, d'une surchauffe ou de l'utilisation sur un réglage trop puissant.



#### **Attention**

- N'utilisez pas de casseroles de plus faible diamètre que la zone de cuisson. Ainsi vous éviterez que les petits déchets alimentaires ne tombent sur la zone de cuisson très chaude. Les déchets alimentaires brûlés à la surface sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées peuvent devenir trop chaudes et beaucoup d'énergie est perdue.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium, comme les barquettes de repas tout prêts, pour cuire les aliments. Si la feuille d'aluminium fond à la surface de cuisson, il est impossible de l'éliminer. La feuille d'aluminium possède également de très médiocres capacités de conduction de la chaleur.





### Attention

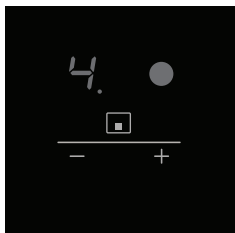
- Les grains de sable peuvent être à l'origine de rayures irréversibles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre à la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



### Conseil

- Essayez le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de la placer sur la zone de cuisson. Vous évitez ainsi de salir la surface de cuisson.
- Vous pouvez arrêter la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La cuisson du plat se termine avec la chaleur résiduelle, pourvu que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

## Mise en marche et réglage de la puissance



Il existe 9 niveaux de puissance.

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Effleurez la touche marche/arrêt de la plaque de cuisson.  
*Un bip court est émis et l'affichage de chaque zone de cuisson indique « 0. ». Sans autre action de votre part, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.*

- Utilisez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue pour choisir le réglage correct. La plaque démarre automatiquement au réglage choisi.

*Quand la touche « + » est effleurée pour la première fois, le réglage « 5. » est affiché.*

*Quand la touche « - » est effleurée pour la première fois, le réglage « 9. » est affiché.*



### Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche « + » ou « - » pour régler la puissance plus rapidement.

## Arrêt

### Arrêt de la zone de cuisson

*La zone de cuisson est allumée. L'affichage indique un réglage de puissance entre 1 et 9.*

- Maintenez le contact avec les touches « + » et « - » simultanément pendant une seconde pour arrêter la zone de cuisson.

#### Ou :

- Sélectionner le réglage « 0. » en appuyant sur la touche « - ».  
*Un signal sonore est émis et l'affichage indique « 0. ». Lorsque toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0. », la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille (voir également « Mode veille »).*

### Arrêt simultané de toutes les zones de cuisson

*La plaque de cuisson est en mode veille, ou bien une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.*

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

*Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants sont éteints sauf (éventuellement) le voyant de chaleur résiduelle « H ». La zone de cuisson est maintenant éteinte.*



## Attention

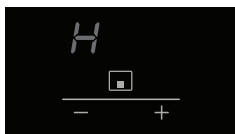
- La plaque de cuisson mémorise les derniers réglages de l'élément de zone supplémentaire. Lorsque vous la remettez en marche, la plaque de cuisson reprend les réglages mémorisés.



## Conseil

- Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson si la sécurité (enfant) est réglée ou le mode pause actif.

## Voyant de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H. » tant que la zone de cuisson est chaude.

## Fonction zone

La fonction « élément de zone supplémentaire » sert à activer un élément de plus dans la zone. Les éléments qui peuvent être activés sont indiqués par les graphiques de la surface céramique. Différentes options sont possibles, un 2<sup>ème</sup> élément peut souvent être activé, et parfois un 3<sup>ème</sup>.

	<b>icône du 1<sup>er</sup> élément de zone</b>
	<b>icône du 2<sup>ème</sup> élément de zone</b>
	<b>icône de l'élément de zone poêle à poisson</b>
	<b>icône du 3<sup>ème</sup> élément de zone</b>

## Activation d'un élément de zone supplémentaire\*

*La plaque de cuisson est allumée et un réglage est sélectionné.*

- Effleurez la touche d'élément de zone supplémentaire.  
*Le voyant d'élément de zone supplémentaire clignote.*

- Effleurez la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson voulue. *L'icône de l'élément de zone de la poêle à poisson ou du 2<sup>ème</sup> élément de zone apparaît à côté de l'affichage. L'élément de zone supplémentaire est activé immédiatement. Si vous n'appuyez pas sur la touche « + » ou « - », le voyant rouge de l'élément de zone supplémentaire clignote pendant 3 secondes et s'éteint. Un signal sonore unique est émis.*
- Répétez les étapes ci-dessus pour activer un 3<sup>ème</sup> élément de zone ou appuyez encore sur la touche de l'élément de zone supplémentaire dans un délai de 3 secondes.

*\* Valable uniquement si votre plaque de cuisson est équipée d'un 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> élément de zone.*

### **Arrêt de l'élément de zone supplémentaire**

*Le mode d'élément de zone supplémentaire est actif. L'icône d'élément de zone supplémentaire est allumé à côté de l'affichage du réglage.*

- Appuyez sur la touche d'élément de zone supplémentaire. *Le voyant situé à côté de la touche d'élément de zone supplémentaire clignote.*
- Appuyez sur la touche « + » ou « - » de la zone de cuisson.
- Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'icône du premier élément de zone s'affiche. *La zone de cuisson supplémentaire est maintenant éteinte.*

## **Mode veille**

En mode veille, l'affichage de chacune des zones de cuisson indique « 0. ».

- Vous pouvez passer en veille à partir du mode « Arrêt » ou en arrêtant les zones de cuisson individuellement (en les réglant sur « 0. »).
- En mode veille, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement si vous n'effleurez aucune touche dans un délai de 10 secondes.

### **Passage de l'arrêt au mode veille**

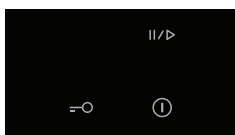
- Effleurez la touche marche/arrêt. *Un signal sonore unique est émis et l'affichage de chaque zone de cuisson indique « 0. ».*
- Vous pouvez commencer la cuisson en mode veille en effleurant la touche « - » ou « + » de la zone de cuisson voulue.

## **Sécurité (enfant)**

Vous pouvez sécuriser la plaque de cuisson avec la sécurité (enfant). Grâce à ce réglage, il est impossible de mettre la plaque de cuisson en marche et de modifier les réglages des zones de cuisson.

La touche sécurité (enfant) permet d'accéder aux deux fonctions suivantes :

Mode de sécurité (standard)	Mode de sécurité enfant
Le mode de sécurité (standard) empêche de modifier accidentellement les réglages.	Le mode de sécurité enfant empêche de mettre la plaque de cuisson en marche accidentellement.
<b><u>Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.</u></b>	Toutes les zones de cuisson et les minuteurs de cuisine / sablier doivent être réglés sur « 0 ».



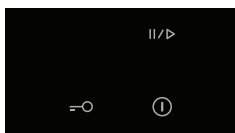
## Placer la plaque de cuisson en mode de verrouillage (standard)

*Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.*

- Maintenez le contact avec la touche de verrouillage (enfant).  
**Attention ! Tous les processus de cuisson en cours demeurent actifs.**

*Le voyant rouge de la touche de sécurité (enfant) est toujours allumé. Toutes les touches sont désactivées, sauf la touche de sécurité (enfant) et la touche marche/arrêt.*

- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.



## Activation de la sécurité enfant

*La plaque de cuisson est en mode veille. L'affichage de toutes les zones de cuisson indique « 0. ».*

- Maintenez la touche de sécurité (enfant) pour activer cette sécurité.  
*Le voyant rouge situé près de la touche de sécurité (enfant) est constamment allumé.*

Si vous n'effleurez pas de touche dans un délai de 10 secondes, la zone de cuisson s'arrête automatiquement. Vous pouvez aussi arrêter la plaque de cuisson manuellement. La sécurité enfant demeure active.

## Déverrouillage de la plaque de cuisson

- Maintenez à nouveau le contact avec la touche de sécurité (enfant) pendant 10 secondes pour arrêter le mode de sécurité et déverrouiller le panneau de commandes.
- Vous devez attendre 10 secondes avant de remettre la plaque de cuisson en marche avec la touche marche/arrêt pour désactiver la sécurité enfant.



### Conseil

Activez la sécurité (enfant) avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.



## Pause

---

Utilisez la fonction pause pour placer l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est interrompue sans toutefois perdre les réglages. Notez que la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Il est préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.

### Passage en mode pause

*Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives.*

- Effleurez la touche de pause une fois.
  - Un signal sonore unique est émis. « | | » est indiqué dans l'affichage de chacune des zones de cuisson et le voyant rouge à droite de la touche de pause est allumé fixement.
  - Tous les minuteurs de cuisine /sabliers s'arrêtent.
  - Toutes les touches sont désactivées, sauf la touche de sécurité (enfant), la touche pause et la touche marche/arrêt.

Si vous n'effleurez pas de touche dans un délai de 10 secondes, toutes les zones de cuisson activent s'arrêtent automatiquement.

### Arrêt du mode pause

- Appuyez encore sur la touche dans un délai de 10 minutes, puis sur une touche quelconque.

*La plaque de cuisson continue à fonctionner selon les réglages définis avant la pause.*

## Minuteur de cuisine / sablier

---

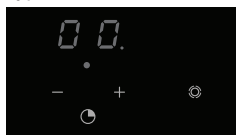
Un minuteur de cuisine peut être réglé pour chacune des zones de cuisson. Tous les minuteurs de cuisine peuvent être utilisés simultanément. La plaque de cuisson est également équipée d'un sablier. Le minuteur de cuisine comme le sablier peuvent être réglés sur une durée maximale de 99 minutes.

Le sablier fonctionne de la même façon que le minuteur de cuisine, mais n'est pas lié à une zone de cuisson. Lorsqu'il est réglé, il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée. Le sablier ne peut être arrêté que lorsque la plaque de cuisson est en marche.

# FONCTIONNEMENT

Le minuteur de cuisine	Le sablier
Le minuteur de cuisine doit être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.	Le sablier n'est pas lié à une zone de cuisson. Il continue à fonctionner une fois la plaque de cuisson arrêtée.

Type CKT764/774

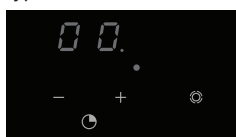


## Activation du sablier

*La plaque de cuisson est en marche.*

- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier une fois.  
*L'affichage indique « 00. » et le voyant rouge sous le centre / en bas et à droite de l'affichage clignote.*
- Utilisez les touches « - » et « + » pour régler la durée voulue.  
*Le sablier peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge continue à clignoter. Si vous ne réglez pas de durée avec les touches « - » et « + », le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

Type CKT795



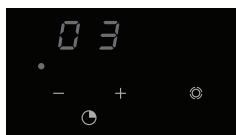
## Arrêt du sablier

- Appuyez sur la touche marche/arrêt (lorsqu'il n'y a pas de zone de cuisson active).
- Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier.  
*Le point à côté de la durée réglée s'allume.*
- Maintenez le contact avec la touche « - » jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Appuyez encore une fois sur la touche « - ».  
*Le sablier est désormais en mode veille. Le sablier s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

## Affectation et activation du minuteur de cuisine

*La plaque de cuisson est en marche. Le minuteur de cuisine ne peut être lié qu'aux zones de cuisson en marche.*

- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » à deux reprises pour atteindre la première zone de cuisson active dans le sens horaire (dans cet exemple, le minuteur de cuisine de la zone avant gauche est activé). À chaque nouvelle pression simultanée sur les touches « + » et « - », le minuteur de cuisine de la zone activée suivante est affiché et vous pouvez le régler.



- Utilisez les touches « - » et « + » pour régler la durée de cuisson voulue.  
Le minuteur de cuisine peut être réglé jusqu'à ce que le point à côté de la durée réglée disparaisse. Le voyant rouge du minuteur de cuisine de la zone de cuisson active continue à clignoter. Si vous n'utilisez pas les touches « - » et « + » pour régler une durée, le minuteur de cuisine s'arrête automatiquement après 10 secondes.
- Répétez les étapes ci-dessus pour régler la durée pour une autre zone de cuisson en marche.



### Attention

Lorsque plusieurs minuteurs de cuisine / sabliers fonctionnent, l'affichage indique toujours le minuteur de cuisine / sablier dont le temps restant est le plus faible.

*Le voyant de zone de cuisson clignote. Les voyants des autres minuteurs / sabliers actifs sont allumés fixement.*

### Arrêt du minuteur de cuisine

- Appuyez de façon répétitive sur les touches « + » et « - » du minuteur de cuisine / sablier que vous souhaitez arrêter.  
*Le point à côté de la durée réglée s'allume.*
- Maintenez le contact avec la touche « - » du minuteur de cuisine / sablier jusqu'à ce que l'affichage indique « 01. ». Effleurez encore la touche « - ».  
*Le minuteur de cuisine est désormais en mode veille. Le minuteur de cuisine sélectionné s'arrête automatiquement après 10 secondes.*

### Arrêt de l'alarme du minuteur de cuisine / sablier

*Une fois le temps réglé/de cuisson écoulé, l'alarme sonne et le voyant rouge du minuteur de cuisine / sablier clignote sur « 00 ».*

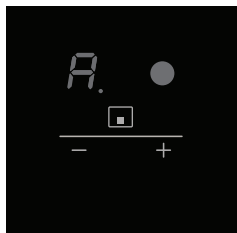
- Effleurez n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.



### Conseil

- Vous pouvez maintenir le contact avec la touche « - » ou « + » pour régler la durée de cuisson plus rapidement.
- Si vous appuyez sur la touche « - » immédiatement après avoir mis en marche le minuteur de cuisine / sablier, vous pouvez régler le temps de cuisson voulu à partir de 30 minutes (l'affichage indique « 30. »).

## Fonction de préchauffage automatique



La fonction de préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage « 9. ») pour chauffer plus rapidement le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible à toutes les puissances, sauf réglage « 9. ».

### Activation de la fonction de préchauffage automatique

*La zone de cuisson est allumée et active.*

- Utilisez la touche « + » pour sélectionner le réglage « A. » (après « 9. »). « A. » et le « 9. » clignent alternativement dans l'affichage.
- Utilisez la touche « - » ou « + », pour régler la puissance voulue. Si vous sélectionnez le réglage 4, « 4. » et « A. » clignent alternativement dans l'affichage. (Attention ! Après 10 secondes, la zone de cuisson doit être réactivée avant d'utiliser la touche « + » pour augmenter le réglage. La touche « - » fonctionne alors comme une touche d'arrêt).
- Lorsque la casserole a atteint la température désirée, la fonction de préchauffage automatique s'arrête et la zone de cuisson continue à fonctionner à la puissance réglée.



### Conseil

Vous pouvez régler rapidement « A. » en réglant la zone de cuisson sur « 9. » à l'aide de la touche « - », avant d'effleurer la touche « + » une fois pour régler « A. ».

Le tableau ci-dessous indique la durée de préchauffage automatique pour chaque réglage de puissance :

Réglage	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	50	90	150	220	320	540	150	240

### Arrêt de la fonction de préchauffage automatique

*La plaque de cuisson est en marche. « A. » et le réglage de puissance clignent alternativement dans l'affichage. La zone de cuisson est active.*

- Effleurez la touche « - ».  
*Un réglage de puissance différent est affiché et « A. » cesse de clignoter. **Ou :***
- Sélectionnez le réglage « 9. ». **Ou :**
- Effleurez simultanément les touches « + » et « - » de la zone de cuisson. *L'affichage indique « 0. », « A. » cesse de clignoter et la zone de cuisson est arrêtée.*

## Cuisson saine

### **Point de combustion des différents types d'huile**

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, Pelgrim conseille de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de combustion auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de combustion des différents types d'huile.

<b>Huile</b>	<b>Point de fumée °C</b>
Huile d'olive vierge extra	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile d'olive	242 °C
Huile de riz	255 °C

## Réglages de cuisson

Les réglages dépendant de la quantité et de la composition du contenu de la casserole, le tableau ci-dessus est uniquement indicatif.

### **Utilisez le réglage 9 pour :**

- amener rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- 'blanchir' les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- mettre une cocotte minute sous pression.

### **Utilisez le réglage 8 pour :**

- saisir les viandes ;
- frire les poissons plats ;
- frire les omelettes ;
- frire des pommes de terre cuites à l'eau ;
- frire les aliments en bain d'huile.

### **Utilisez le réglage 7 pour :**

- frire les crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon (tranches) ;
- frire des pommes de terre crues ;
- frire du pain ;
- frire du poisson pané.

### **Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- frire des tranches fines de viande.

### **Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**

- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter des viandes ;
- faire frémir des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- faire fondre du fromage.

## Nettoyage



### Conseil

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque de cuisson.

### Nettoyage quotidien

- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaque céramique présentent l'avantage de laisser une fine couche à la surface du verre, de sorte que les aliments trop cuits et le tartre risquent moins de brûler sur la plaque de cuisson, facilitant le prochain nettoyage.
- Il est préférable de laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- Les aliments trop cuits contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme par exemple la compote de pomme, la rhubarbe ou le chou rouge, il est préférable de les nettoyer immédiatement avec un torchon humide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la plaque de cuisson. Faites preuve de prudence avec la zone de cuisson chaude !

### Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.

### Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que laine d'acier ou tampon à récurer.



## Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, désactivez le(s) fusible(s) automatiques au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Contactez le service après-vente.

## Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un tic-tac dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le tic-tac se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » ou « - » du minuteur de cuisine / sablier.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
Code d'erreur $\text{E}^{\text{1}}$	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commandes.
Code d'erreur $\text{E}^{\text{2}}$	Vous avez effleuré 2 touches simultanément.	Actionnez une seule touche à la fois.



## ERREURS

Symptôme	Cause possible	Solution
Code d'erreur E2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Surchauffe des composants électroniques. Il est possible qu'une trop grande casserole ait été placée sur la zone de cuisson avant droite.</li><li>- La plaque de cuisson est insuffisamment ventilée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Laissez la plaque de cuisson refroidir jusqu'à ce que le code disparaisse.</li><li>- Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment ventilée.</li></ul>
Changement spontané de réglage de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>- La casserole est trop proche des commandes tactiles.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.</li></ul>
Code d'erreur U400	Sur-tension, appareil 400 V incorrectement raccordé.	Raccordez l'appareil conformément au schéma de branchement au fond de l'appareil.
Code d'erreur Er36	Surchauffe du panneau de commandes, la casserole est trop près des commandes tactiles.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Laissez la plaque de cuisson refroidir.</li><li>- Maintenez la casserole à une distance minimale de 2 cm des commandes tactiles.</li></ul>
Code d'erreur E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 ou Er39.	Autre défaut.	Contactez le service après-vente.

## Points à considérer

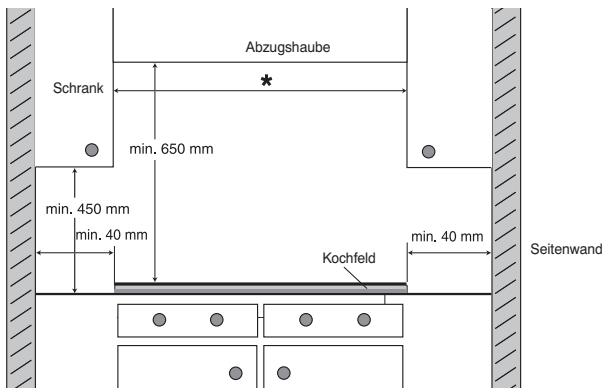
### Consignes de sécurité d'installation

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être raccordé à la terre.
- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur électricien qualifié.
- Utilisez un câble approuvé pour le raccordement (de type HO5RRR par exemple) compatible avec les réglementations. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Si vous souhaitez effectuer un raccordement fixe, vérifiez que la ligne d'alimentation est équipée d'un commutateur multipolaire dont les contacts sont séparés de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement, une installation ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

### Espace

Un espace suffisant tout autour de l'appareil est essentiel pour l'utiliser en toute sécurité. Vérifiez que l'espace est suffisant.

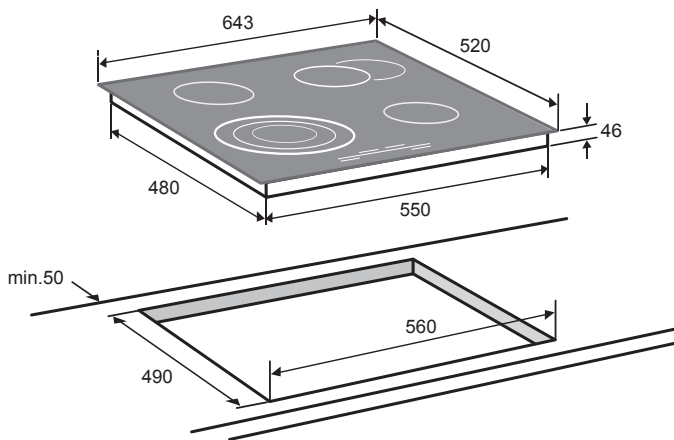
- \* CKT764 : 640 mm
- CKT774 : 770 mm
- CKT795 : 900 mm



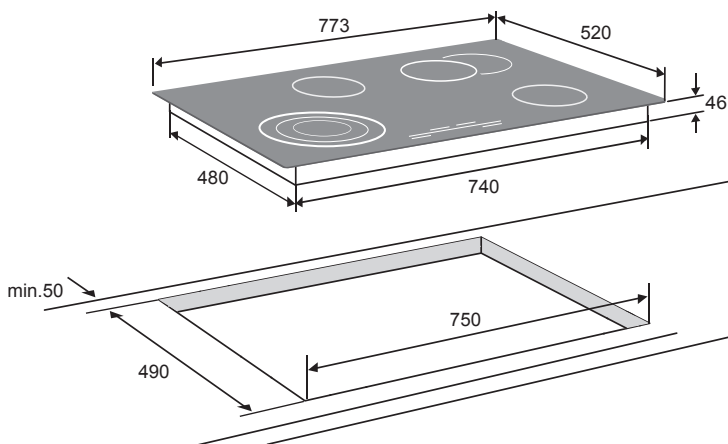
# INSTALLATION

## Dimensions d'installation

Les dimensions et retraits d'encastrement sont indiquées dans les illustrations ci-dessous.

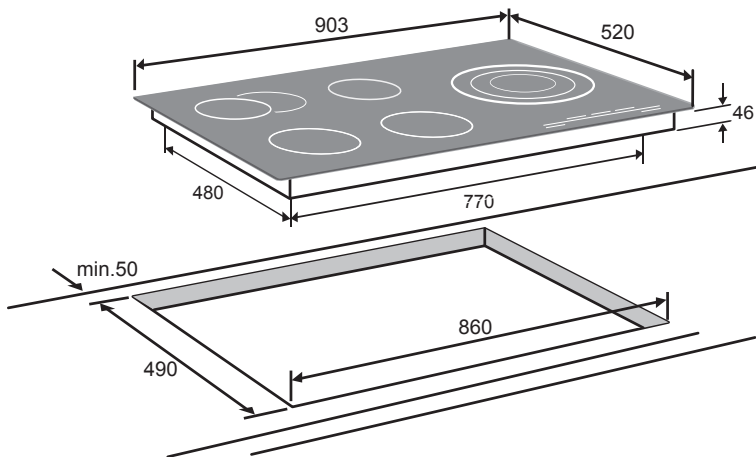


**CKT764**



**CKT774**

# INSTALLATION



**CKT795**

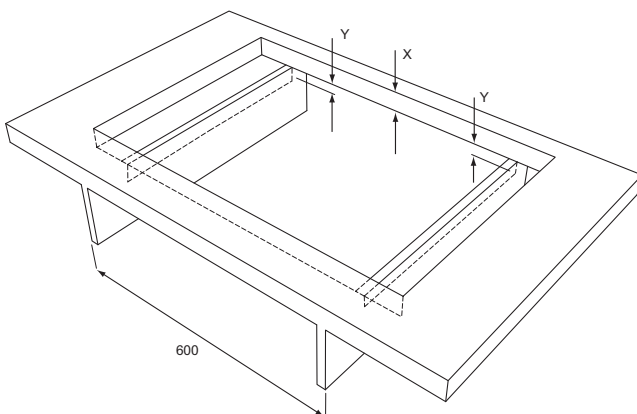
Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 43 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

*Dimensions d'encastrement*

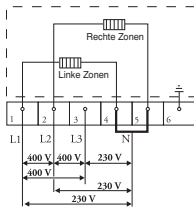
*du corps de l'appareil*

$x < 43 \text{ mm} : y = 43 \text{ mm} - x$

$x \geq 43 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$

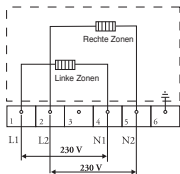


## Raccordement électrique



### Raccordements courants :

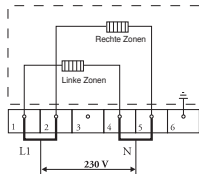
- 3 phases avec un branchement neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. La phase 3 n'est pas chargée. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm<sup>2</sup>.



- 2 phases avec 2 branchements neutres (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre les phases et les neutres est de 230 V ~. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (2). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm<sup>2</sup>.

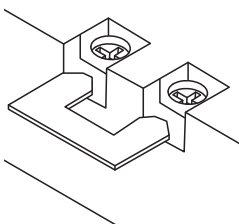
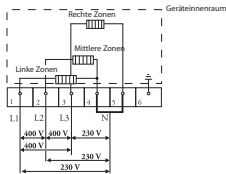
### Raccordements spéciaux :

- Raccordement monophasé (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 1 et 5. Le groupe doit être équipé d'un fusible d'une capacité minimale de 32 A. Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 6 mm<sup>2</sup>.



### Raccordement des plaques à 5 zones de cuisson :

- 3 phases avec un branchement neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
  - La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 1,5 mm<sup>2</sup>.



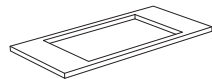
Les pont peuvent être utilisés utilisés sur le bloc de raccordement pour créer les branchements requis, comme illustré.

Fixez le câble avec un dispositif empêchant de le tendre et fermez le couvercle.

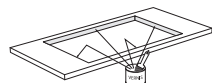
Le point de raccordement, la prise et la fiche murales doivent toujours être accessibles.

# INSTALLATION

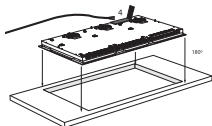
## Encastrement



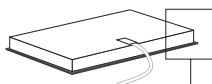
Vérifiez que le placard et la découpe correspondent aux dimensions et à la ventilation exigées.



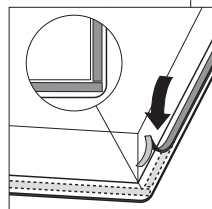
Traitez l'extrémité sciée des plans de travail en bois ou synthétiques avec un vernis étanchéifiant, pour éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.



Posez la plaque de cuisson à l'envers sur le plan de travail.



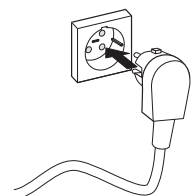
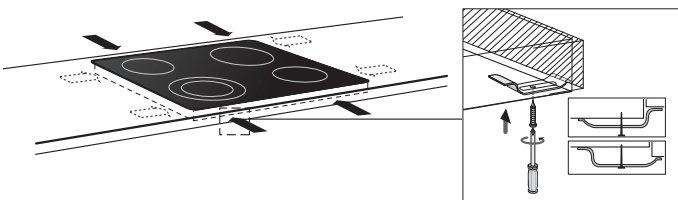
Retirez la pellicule de protection du ruban adhésif d'étanchéité et appliquez ce dernier dans la rainure du profilé en aluminium ou sur le bord de la plaque de verre. Ne collez pas de ruban adhésif sur les coins, mais coupez 4 morceaux séparés pour bien étanchéifier les angles.



Retournez la plaque de cuisson et posez-la dans l'encastrement.

Fixez la plaque de cuisson à l'aide des fixations fournies.

Si l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 35 mm, un bloc de remplissage doit être utilisé entre les attaches. Les vis doivent être posées dans les trous emboutis.



Raccordez l'appareil au secteur. Un signal sonore court est émis et tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

Vérifiez qu'il fonctionne correctement. Si l'appareil est incorrectement raccordé, un signal sonore retentit ou les affichages restent vides, en fonction de l'erreur.

# INSTALLATION

## Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

Type de plaque de cuisson	CKT764	CKT774	CKT795
Céramique	x	x	x
Raccordement	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Capacité maximale des zones de cuisson</b>			
Avant gauche	0,8/1,6/2,3 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW
Arrière gauche	1,2 kW	1,2 kW	1,5 / 2,4 kW
Arrière droite	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	1,2
Avant droite	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW
Centre droite	x	x	1,0/2,0/2,7 kW
<b>Charge raccordée</b>			
L1	3,5 kW	3,7 kW	3,6 kW
L2	3,6 kW	3,9 kW	3,6 kW
L3	x	x	2,7 kW
Charge totale raccordée	7,1 kW	7,6 kW	9,9 kW
<b>Dimensions (encastrement) (mm)</b>			
Largeur x profondeur de l'appareil	643 x 520	773 x 520	903 x 520
Hauteur d'encastrement depuis le haut du plan de travail	46	46	46
Largeur x profondeur de découpe	560 x 490	750 x 490	860 x 490
Distance minimale entre la découpe et la paroi arrière	50	50	50
Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale	50	50	50

### Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.



# INHALT

---

## ***Ihr Keramikkochfeld***

Einführung	DE 4
Bedienfeld	DE 5
Beschreibung	DE 6

## ***Sicherheit***

Worauf Sie achten müssen	DE 7
Anschluss und Reparatur	DE 7
Beim Gebrauch	DE 7
Kochzeitbegrenzung	DE 10

## ***Nutzung***

Funktion der Berührungstasten	DE 11
Töpfe	DE 11

## ***Bedienung***

Einschalten und Einstellen der Leistung	DE 13
Ausschalten	DE 13
Restwärmeanzeige	GB 14
Zonenfunktion	GB 14
Der Standby-Modus	GB 15
Kindersicherung/Einschaltsperr	DE 15
Pause	DE 17
Küchen-/Eieruhr	DE 17
Kochautomatik	DE 20

## ***Kochen***

Gesund kochen	DE 21
Kochstufen	DE 22

## ***Pflege***

Reinigen	DE 23
----------	-------

## ***Störungen***

Allgemein	DE 24
Störungstabelle	DE 24

## ***Installation***

Worauf Sie achten müssen	DE 26
Elektroanschluss	DE 29
Einbau	DE 30
Leistungs- und Einbautabelle	DE 31

## ***Umweltaspekte***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	DE 32
-------------------------------------	-------

## *Einführung*

---

Diese Kochfeldkombination wurde für den leidenschaftlichen Koch entworfen. Die Kochplatte ist mit „Cooklight“-Elementen ausgestattet. Dabei handelt es sich um sehr schnell aufheizende Strahlungselemente mit einer sehr hohen Effizienz, die sich äußerst günstig auf die Aufheizzeiten auswirkt. Außerdem sorgen diese Elemente für eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Das Kochen auf einer Keramikochplatte ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Bei Keramikochplatten wird die durch die Glasplatte strahlende Wärme genutzt.

Für optimale Sicherheit ist die Kochplatte mit einer Kindersicherung, einer Kochzeitbegrenzung und einer Restwärmearzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Platten noch heiß sind.

In dieser Gebrauchsanweisung ist beschrieben, wie Sie das Keramikochfeld optimal nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei Benutzung dieses Produktes behilflich sein können.

**Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.**

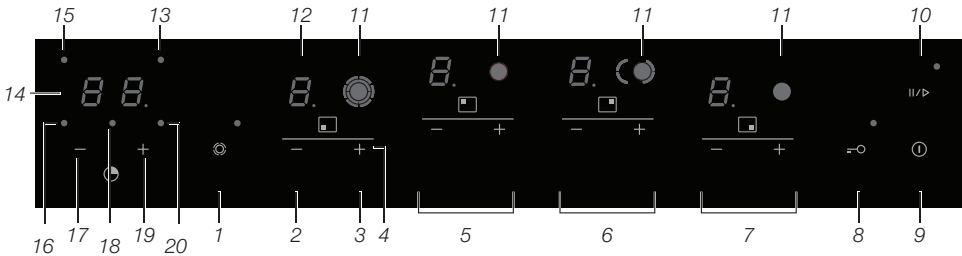
Diese Gebrauchsanweisung dient eventuell als Nachweis für den Kundendienst. **Kleben Sie deshalb bitte die Datenkarte in das vorgesehene Kästchen hinten in der Gebrauchsanweisung.** Die Datenkarte enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

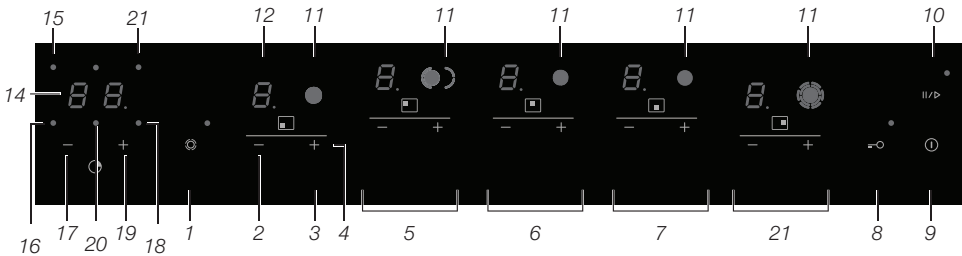
# IHR KERAMIKKOCHFELD

## Bedienfeld

Typ CKT764/774



Typ CKT795

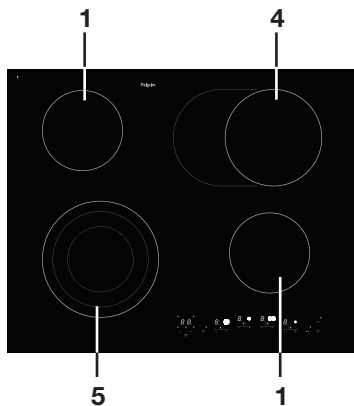


1. Taste Extra Zonenelement + Anzeigelämpchen
2. Leistung vermindern Zone links vorn
3. Kochzonenanzeige Zone links vorn
4. Leistung erhöhen Zone links vorn
5. Regler Kochzone hinten links
6. Regler Kochzone hinten rechts
7. Regler Kochzone vorne rechts
8. Kindersicherungsanzeige + Anzeigelämpchen
9. Ein-/Aus-Taste
10. Pause-Taste + Anzeigelämpchen
11. Symbol Zonenelement
12. Stufenanzeige Zone vorne links
13. Küchenuhranzeige Zone hinten rechts
14. Zeitanzeige Küchen-/Eieruhr
15. Küchenuhranzeige Zone hinten links
16. Küchenuhranzeige Zone vorne links
17. Taste Zeit verringern
18. Eieruhranzeige
19. Taste Zeit erhöhen
20. Küchenuhranzeige Zone vorne rechts
21. Regler Kochzone Mitte rechts

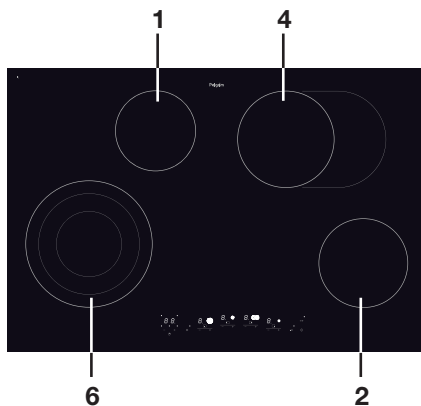
# IHR KERAMIKKOCHFELD

## Beschreibung

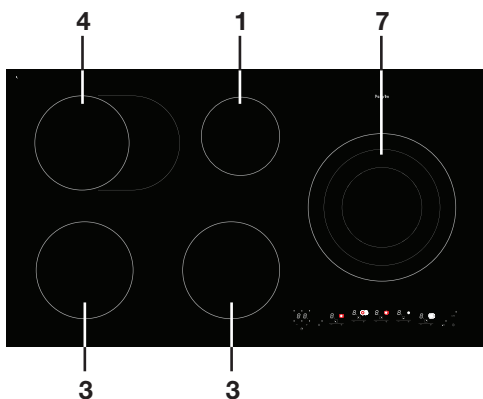
CKT764



CKT774



CKT795



1. Kochzone Ø 145 1,2 kW
2. Kochzone Ø 160 1,5 kW
3. Kochzone Ø 180 1,8 kW

4. Kochzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Kochzone Ø 120/180x210 0,8/1,6/2,3 kW
6. Kochzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
7. Kochzone Ø 140/210/270 0,9/2,0/2,7 kW

## Worauf Sie achten müssen



- Das Kochen auf Keramik Kochplatten ist ausgesprochen sicher. Verschiedene Sicherheitsfunktionen wie z. B. eine Restwärmeanzeige oder eine Kochzeitbegrenzung sind in die Kochplatte integriert. Jedoch gibt es, wie bei jedem Elektrogerät, einige Dinge, die Sie beachten sollten.

## Anschluss und Reparatur



- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem autorisierten Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen. Vorzugsweise durch Ziehen des Steckers, Ausschaltung der (automatischen) Sicherung(en) oder durch Schaltung des Schalters in der Zuleitung auf Null bei einem festen Anschluss.
- Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, einem seiner Kundendienste oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

## Beim Gebrauch

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nur mit äußerster Vorsicht. Kinder unter acht Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden oder ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung

verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Das Gerät nicht unter 5 °C benutzen.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen leichten Geruch feststellen. Dies ist normal. Durch Lüften verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Bleiben Sie stets an der Kochstelle, wenn Sie eine Kochzone auf eine hohe Stufe gestellt haben.
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht trockenkocht. Zwar ist das Kochfeld gegen Überhitzen geschützt, aber der Topf kann sehr heiß werden und Schaden nehmen.
- Schäden infolge der Verwendung von ungeeigneten Töpfen oder von Trockenkochen sind durch die Garantie nicht gedeckt.
- Nutzen Sie den Kochbereich nicht als Stell- oder Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie für genug Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade unter dem Kochfeld.
- Zuleitungen von Elektrogeräten wie z. B. von einem Mixer dürfen nicht auf heißen Kochzonen liegen.
- Die Zonen erwärmen sich während der Benutzung und bleiben auch danach noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während und nach dem Kochen von der Kochplatte fern.

- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Stehen Sie nicht zu nahe am Kochgeschirr. Falls das Öl entflammt, löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser. Setzen Sie sofort den Deckel auf, und schalten Sie die Kochzone ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können Brand verursachen, auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glasplatte fällt, kann das Glas springen.
- Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus, machen Sie es spannungsfrei und rufen Sie den Kundendienst an.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochzone. Sie können sehr schnell heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nie mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Sobald Sie die Kochzone abschalten, wird die Aktivität des Heizelements automatisch unterbrochen. Trotzdem bleiben das Heizelement und die Glasplatte noch längere Zeit warm. Berühren Sie das Kochfeld nicht, und entfernen Sie das Kochgeschirr von der Kochzone.

- Gewöhnen Sie sich an, das Kochfeld oder die Kochzone nach Gebrauch von Hand auszuschalten, um versehentliches Einschalten zu verhindern.
- Das Gerät darf nicht mithilfe eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

## Kochzeitbegrenzung



- Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfeldes. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten.
- Je nach der gewählten Kochleistung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

<b>Kochstufe</b>	<b>Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet nach:</b>
0	12 Stunden
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden

Wenn die oben angegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.



## Funktion der Berührungstasten

An die Bedienung des Kochfelds mithilfe der Berührungstasten werden Sie sich gewöhnen wie an andere Bedienungsweisen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten legen. Sie müssen nicht fest drücken.

## Töpfe

### **Töpfe für Keramik Kochplatten**

Töpfe, die auf Keramik Kochplatten verwendet werden, müssen bestimmte Eigenschaften aufweisen.

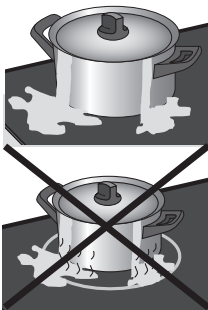
#### **Achtung**

- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind und:
  - einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
  - einem flachen Boden.

#### **Achtung**

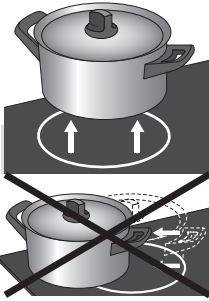
Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr.

- Auf einer höheren Stufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist;
- der Topfboden kann sich verformen - z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochplatte zu hoch eingestellt ist.



#### **Achtung**

- Benutzen Sie kein Kochgeschirr, das kleiner ist als die Kochzone. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Kochzone gelangen. Eingebraunte Speisenreste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Benutzen Sie zum Kochen keine Aluminiumfolie, wie z. B. Schalen von Fertigmahlzeiten. Die Folie schmilzt auf der Kochfläche und lässt sich nicht mehr entfernen. Außerdem ist Aluminiumfolie ein sehr schlechter Wärmeleiter.



### Achtung

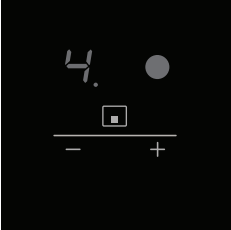
- Töpfe mit unsauberem Boden können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Setzen Sie darum nur Töpfe mit sauberem Boden auf ein Kochfeld.
- Kochen Sie immer mit einem Deckel auf dem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



### Tipp

- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So kann kein Schmutz auf die Kochfläche gelangen.
- Die Kochzone kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, sofern der Topf geschlossen bleibt.

## Einschalten und Einstellen der Leistung



Die Leistung kann in 9 Stufen eingestellt werden.

- Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste des Kochfelds.

*Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint „0.“. Wenn Sie keine weitere Bedienaktion vornehmen, wird die Kochzone nach zehn Sekunden von selbst ausgeschaltet.*

- Stellen Sie mithilfe der Tasten + und - der gewünschten Kochzone die Leistungsstufe ein. Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.

*Wenn die Taste + zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige „5.“. Wenn die Taste - zum ersten Mal berührt wird, zeigt die Anzeige „9.“.*



### Tip

Sie können die Tasten + oder - gedrückt halten, um schneller die gewünschte Leistung einzustellen.

## Ausschalten

### Eine Kochzone ausschalten

*Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird eine Leistung zwischen 1 und 9 angezeigt.*

- Halten Sie gleichzeitig die Tasten + und - eine Sekunde lang gedrückt, um sie abzuschalten.

#### Oder:

- Wählen Sie die Stufe „0.“ mit der Taste -.

*Es ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint „0.“. Wenn alle Kochzonen auf der Stufe „0“ stehen, befindet sich das Kochfeld automatisch im Standby-Modus (vgl. „Standby-Modus“).*

### Alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten

*Das Kochfeld steht im Standby-Modus, oder eine bzw. mehrere Kochzonen sind aktiv.*

- Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten.

*Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal. Nur die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet (eventuell) noch. Das Kochfeld ist jetzt ausgeschaltet.*



### Achtung

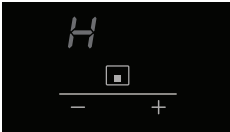
- Das Kochfeld speichert die letzte Einstellung für das zusätzliche Zonelement. Wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, werden diese Einstellungen wiederhergestellt.



### Tip

- Das Kochfeld kann auch dann ausgeschaltet werden, wenn die (Kinder-) Sicherung oder der Pause-Modus aktiv ist.

## Restwärmeanzeige



Eine Kochzone, die benutzt wurde, hält nach der Abschaltung noch einige Zeit die Wärme. Die Anzeige „H.“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

## Zonenfunktion

Mit der Funktion „extra Zonelement“ kann ein zusätzlicher Bereich des Kochfeldes zugeschaltet werden. Auf der Keramikplatte wird grafisch angezeigt, welche Elemente zugeschaltet werden können. Verschiedene Optionen sind verfügbar. Oft kann ein zweites und manchmal sogar ein drittes Element zugeschaltet werden.

	<b>1. Zonelement (Zeichen)</b>
	<b>2. Zonelement (Zeichen)</b>
	<b>Symbol Fischpfannen-Zonelement</b>
	<b>3. Symbol Zonelement</b>

### Ein extra Zonelement zuschalten\*

*Die Kochplatte ist eingeschaltet und eine Einstellung ist gewählt.*

- Berühren Sie die Taste „extra Zonelement“.  
*Die Anzeige für das zusätzliche Zonelement blinkt.*

- Berühren Sie die Taste + oder - der gewünschten Kochzone.  
*Neben der Anzeige für die Kochzone erscheint das Zeichen für das Fischpfannen-Zonenelement oder das zweite Zonenelement. Das zusätzliche Zonenelement ist aktiviert. Wenn keine der Tasten + oder - gedrückt werden, blinkt das rote Lämpchen rechts von der Taste „extra Zonenelement“ für drei Sekunden und verlischt dann. Es wird ein einzelner Signalton ausgegeben.*
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um ein drittes Zonenelement zu aktivieren, oder drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“ innerhalb von drei Sekunden erneut.

*\* Gilt nur, wenn das Kochfeld ein zweites oder drittes Zonenelement hat.*

### **Ein zusätzliches Zonenelement ausschalten**

*Der Modus zusätzliches Zonenelement ist aktiviert. Neben der Stufenanzeige für die Kochzone wird ein Zeichen für das zusätzliche Zonenelement angezeigt.*

- Drücken Sie die Taste „extra Zonenelement“.  
*Das Lämpchen neben der Taste „extra Zonenelement“ blinkt.*
- Drücken Sie die Taste + und - der gewünschten Kochzone.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, bis das erste Zeichen für ein zusätzliches Zonenelement erscheint.  
*Das zusätzliche Zonenelement ist jetzt ausgeschaltet.*

## **Der Standby-Modus**

Im Standby-Modus wird im Display jeder Kochzone „0.“ angezeigt.

- Sie können aus dem „Aus“-Modus in den Standby-Modus schalten, oder indem Sie alle einzelnen Kochzonen ausschalten (auf „0.“ setzen).
- Im Standby-Modus schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn innerhalb von zehn Sekunden keine Taste gedrückt wird.

### **Das Kochfeld von „Aus“ in den Standby-Modus schalten**

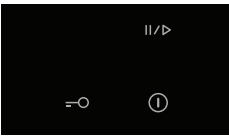
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus.  
*Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal und im Display jeder Kochzone erscheint „0.“.*
- Sie können direkt aus dem Standby-Modus heraus mit dem Kochen beginnen, indem Sie auf die Taste - oder + der gewünschten Kochzone drücken.

## **Kindersicherung/Einschaltsperre**

Mit der Kindersicherung können Sie das ausgeschaltete Kochfeld sperren. Dadurch lässt sich ein versehentliches Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern.

Über die Sperrtaste können Sie auf die folgenden beiden Funktionen zugreifen:

<b>(Standard)-Sperrmodus</b>	<b>Kindersicherung</b>
Mit dem (Standard-) Sperrmodus wird verhindert, dass Einstellungen versehentlich geändert werden.	Mit der Kindersicherung wird das versehentliche Einschalten des Kochfelds verhindert.
<b><u>Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.</u></b>	Alle Kochzonen und die Koch-/Eieruhr(en) müssen auf „0“ eingestellt sein.



## Den (Standard)-Sperrmodus einschalten

*Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.*

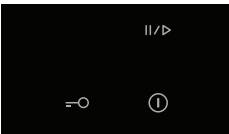
- Drücken Sie lang auf die Sperrtaste.

### **Achtung! Alle eingestellten Kochvorgänge bleiben aktiv.**

*Das rote Lämpchen über der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen.*

*Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen die Sperrtaste und die Ein-/Aus-Taste.*

- Drücken Sie erneut lang auf die Taste, um den Sperrmodus auszuschalten und um das Bedienfeld zu entsperren.



## Die Kindersicherung einschalten

*Das Kochfeld ist im Bereitschaftsmodus. Im Display jeder Kochzone wird „0.“ angezeigt.*

- Drücken Sie lang die Sperrtaste, um die Kindersicherung einzuschalten.  
*Das rote Lämpchen rechts von der Sperrtaste leuchtet ununterbrochen.*

Wenn innerhalb von zehn Sekunden keine weiteren Bedienaktionen erfolgen, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie können das Kochfeld auch selbst ausschalten. Die Kindersicherung bleibt aktiv.

## Ausschalten der Kindersicherung

- Drücken Sie innerhalb von zehn Sekunden erneut die Sperrtaste, um die Kindersicherung auszuschalten und das Bedienfeld zu entsperren.
- Nach zehn Sekunden muss das Kochfeld zunächst wieder mit der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet werden, bevor Sie die Kindersicherung ausschalten können.



### **Tip**

Schalten Sie vor dem Reinigen der Kochplatte die Kindersicherung ein, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

## Pause

Mit der Pausenfunktion können Sie das gesamte Kochfeld während des Kochvorgangs für fünf Minuten „pausieren“ lassen. Die Stromversorgung zu den Kochzonen wird unterbrochen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Bitte beachten Sie, dass die Kochzone noch einige Zeit heiß bleibt. Nehmen Sie empfindliches Geschirr von der Kochzone.

### **Das Kochfeld in den Pause-Modus versetzen**

*Eine oder mehrere Kochzonen sind aktiv.*

- Drücken Sie einmal auf die „Pause“-Taste.
  - Es ist ein einzelner Signalton zu hören. In der Anzeige jeder Kochzone wird „|“ angezeigt und das rote Lämpchen rechts von der Pause-Taste leuchtet.
  - Alle eingestellten Küchen-/Eieruhren werden angehalten.
  - Alle Tasten sind inaktiv, ausgenommen die Sperrtaste, die Pause-Taste und die Ein-/Aus-Taste.

Wenn innerhalb von zehn Minuten keine weitere Bedienaktion stattfindet, werden alle aktiven Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

### **Ausschalten des Pause-Modus**

- Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von zehn Minuten erneut, gefolgt von einer beliebigen anderen.  
*Das Kochfeld setzt seine Funktion mit den vor der Pause gemachten Einstellungen fort.*

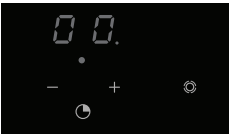
## Küchen-/Eieruhr

Jede einzelne Kochzone hat eine eigene Kochuhr. Diese können gleichzeitig verwendet werden. Daneben gibt es noch eine Eieruhr. Die Kochuhr und die Eieruhr können auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Die Eieruhr funktioniert wie die Kochuhr, ist aber nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter. Die Eieruhr kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Die Kochuhr	Die Eieruhr
Die Kochuhr muss mit einer Kochzone verbunden sein. Das heißt, die Kochzone wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die Eieruhr ist nicht mit einer Kochzone verbunden. Die eingestellte Eieruhr läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.

Typ CKT764/774

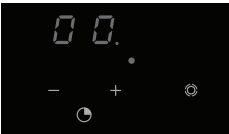


### Die Eieruhr einschalten

*Die Kochplatte ist eingeschaltet.*

- Berühren Sie die Taste + und - der Küchen-/Eieruhr gleichzeitig. *In der Anzeige wird „00.“ angezeigt und das rote Lämpchen unterhalb der Mitte / unten rechts von Anzeige blinkt.*
- Stellen Sie mit den Tasten - und + die gewünschte Zeit ein. *Die Eieruhr beginnt zu laufen, wenn der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Anzeigelämpchen blinkt weiter. Wenn innerhalb von 10 Sekunden mit den Tasten - und + keine Zeit eingestellt wird, schaltet die Eieruhr automatisch ab.*

Typ CKT795



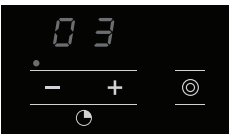
### Ausschalten der Eieruhr

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (wenn keine Kochzone aktiv ist).
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste + und - der Koch-/Eieruhr. *Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet.*
- Drücken Sie die Taste - , bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut. *Die Eieruhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die Eieruhr automatisch ausgeschaltet.*

### Die Küchenuhr zuordnen und einschalten

*Die Kochplatte ist eingeschaltet. Die Küchenuhr kann nur mit aktiven Kochzonen verbunden werden.*

- Berühren Sie zwei Mal gleichzeitig die Tasten + und - , um im Uhrzeigersinn zur ersten eingeschalteten Kochzone zu wechseln (in diesem Beispiel ist die Küchenuhr für die Zone vorne links eingeschaltet). Bei jeder erneuten, gleichzeitigen Berührung der Tasten + und - erfolgt ein Wechsel zur Küchenuhr für die nächste eingeschaltete Zone, die Sie dann einstellen und anzeigen lassen können.





- Stellen Sie mit den Tasten + und - die gewünschte Kochzeit ein. Die Küchenuhr kann eingestellt werden, bis der Punkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Lämpchen für die Küchenuhr der eingeschalteten Kochzone blinkt weiter. Wenn Sie innerhalb von zehn Sekunden mit den Tasten - und + keine Zeit einstellen, wird die Küchenuhr automatisch ausgeschaltet.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die Kochzeit für eine weitere eingeschaltete Kochzone einzustellen.



### **Achtung**

Wenn mehrere Koch-/Eieruhren aktiv sind, zeigt das Koch-/Eieruhrdisplay immer die Koch-/Eieruhr an, auf der die kürzeste Restzeit verbleibt. *Das Anzeigelämpchen der Kochzone blinkt. Die Anzeigelämpchen der Koch-/Eieruhren der noch aktiven Koch-/Eieruhren leuchten ununterbrochen.*

### **Die Küchenuhr ausschalten**

- Drücken Sie wiederholt gleichzeitig die Tasten + und - der Küchen-/Eieruhr, um die Uhr auszuwählen, die ausgeschaltet werden soll. *Der Punkt neben der eingestellten Zeit leuchtet auf.*
- Halten Sie die Taste der Koch-/Eieruhr gedrückt, bis im Display „01.“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste - erneut. *Die Kochuhr ist jetzt im Bereitschaftsmodus. Nach zehn Sekunden wird die ausgewählte Kochuhr automatisch ausgeschaltet.*

### **Den Koch-/Eieruhralarm ausschalten**

*Wenn die eingestellte Zeit/Kochdauer abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und das rote Lämpchen der aktiven Koch-/Eieruhr sowie die Anzeige „00“ blinken.*

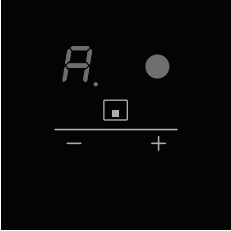
- Berühren Sie eine beliebige Bedientaste, um den Alarm auszuschalten.



### **Tipp**

- Sie können die Taste - oder + gedrückt halten, um die gewünschte Kochdauer schneller einzustellen.
- Wenn Sie sofort nach dem Einschalten der Koch-/Eieruhr die Taste - drücken, können Sie die gewünschte Kochdauer ab 30 Minuten einstellen (im Display wird „30.“ angezeigt).

## Kochautomatik



Mit der Kochautomatikfunktion wird die Leistung zeitweise erhöht (Stufe „9.“), um den Topfinhalt schneller zu erwärmen. Diese Funktion kann auf allen Leistungsstufen außer „9.“ verwendet werden.

### Die Aufkochautomatik einschalten

*Die Kochzone ist eingeschaltet und aktiv.*

- Wählen Sie mithilfe der Taste + die Einstellung „A.“ (kommt nach „9.“). „A.“ und „9.“ blinken abwechselnd im Display.
- Stellen Sie mit der Taste - oder + die gewünschte Leistungsstufe ein. Wenn Sie z. B. die Leistungsstufe 4 wählen, blinken im Display abwechselnd „4.“ und „A.“. (Achtung! Nach zehn Sekunden muss die Kochzone erneut aktiviert werden, bevor die Einstellung mit der Taste + wieder erhöht werden kann. Die Taste - dient dann als Ausschalttaste).
- Wenn der Topf die Temperatur erreicht hat, wird die Kochautomatik ausgeschaltet, und die Kochzone wird zur eingestellten Leistungsstufe geschaltet.



### Tip

Um schnell „A.“ einzustellen, stellen Sie die Stufe „9.“ mit der Taste - für die Kochzone ein. Dann berühren Sie ein Mal die Taste + für die Einstellung „A.“.

Die folgende Tabelle zeigt die Dauer der Kochautomatik für jede Leistungsstufe:

Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	50	90	150	220	320	540	150	240

### Die Aufkochautomatik ausschalten

*Die Kochplatte ist eingeschaltet. Im Display blinkt „A.“ abwechselnd mit der Leistungsstufe. Die Kochzone ist aktiv.*

- Drücken Sie die Taste -. „A.“ blinkt nicht mehr, und im Display wird eine andere Leistungsstufe angezeigt. **Oder:**
- Stellen Sie die Stufe „9.“ ein. **Oder:**
- Drücken Sie gleichzeitig auf die Taste - und + der Kochzone. *Im Display wird die Stufe „0.“ angezeigt, „A.“ blinkt nicht mehr, und die Kochzone ist ausgeschaltet.*

## Gesund kochen

### **Rauchpunkt verschiedener Ölsorten**

Für ein gesundes Braten empfiehlt Pelgrim, die Ölsorte auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat einen eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. Die folgende Tabelle zeigt die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten.

<b>Öl</b>	<b>Rauchpunkt °C</b>
Natives Olivenöl Extra	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Natives Olivenöl	216 °C
Sonnenblumenöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Olivenöl	242 °C
Reisöl	255 °C

## *Kochstufen*

---

Die Kochstufe richtet sich nach dem Inhalt und der Zusammensetzung des Topfes.

Die folgende Tabelle dient deshalb nur als Richtlinie.

### **Verwenden Sie Stufe 9 für:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen;
- Blattgemüse andünsten;
- Öl, Fett und Butter erwärmen;
- Druckaufbau im Schnellkochtopf.

### **Verwenden Sie Stufe 8 für:**

- Fleisch anbraten;
- flachen Fisch anbraten;
- Backen von Omeletts;
- Braten von gekochten Kartoffeln;
- Frittieren von Speisen.

### **Verwenden Sie Stufe 7 für:**

- dicke Pfannkuchen backen;
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten;
- Auslassen von Speck (Fett);
- rohe Kartoffeln braten;
- Arme Ritter backen;
- panierten Fisch braten.

### **Verwenden Sie Stufe 6 und 5 für:**

- Durchkochen von Gerichten (in großen Mengen);
- Auftauen von gefrorenem Gemüse;
- Braten und Garen dünner Fleischstücke.

### **Verwenden Sie die Stufen 1 bis 4 für:**

- Bouillon köcheln lassen;
- Bereiten von Schmorfleisch;
- Schmoren von Gemüse;
- Schmelzen von Schokolade;
- Schmelzen von Käse.

## Reinigen

---



### **Tipp**

Schalten Sie vor jeder Reinigung die Kindersicherung ein.

### **Tägliche Reinigung**

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramikochplatten haben den Vorteil, dass ein dünner Film auf der Glasplatte bleibt, sodass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochplatte einbrennen und die Kochplatte beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Die Kochplatte sollte vor der Reinigung abkühlen.
- Übergekochte Speisen mit einem hohen Zucker- und Säuregehalt (z. B. Apfelsauce, Rhabarber oder Rotkohl) sollten am besten sofort mit einem feuchten Spültuch entfernt werden, um zu verhindern, dass sie in die Kochplatte einbrennen. Vorsicht an der heißen Kochzone!

### **Hartnäckige Flecken**

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Wasserflecken und Kalkreste sind mit Reinigungssessig zu entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

### **Niemals verwenden**

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.





# STÖRUNGEN

## Allgemein

Ein Gerät, dessen Kochfläche einen Bruch oder Riss aufweist, ist nicht mehr zu benutzen. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Netzschalter (bei festem Anschluss) auf 0 stellen oder die Sicherung(en) im Zählerschrank rausschrauben. Rufen Sie den Kundendienst an.

## Störungstabelle

Wenn Sie an der korrekten Funktion des Geräts zweifeln, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieses defekt ist. Versuchen Sie erst, das Problem durch Überprüfung der unten aufgeführten Punkte selbst zu beheben.

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen einen leichten Geruch ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet und Sie hören ein Signal.	Die am Kurzzeitwecker eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Tasten + und - der Koch-/Eieruhr gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr durch defekten Stromanschluss oder Fehlanschluss.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Beim Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Fehlercode 	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode 	Sie haben 2 Tasten gleichzeitig berührt.	Bedienen Sie jeweils nur 1 Taste.

## STÖRUNGEN

<b>Symptom</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Fehlercode E2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Die Elektronik ist überhitzt. Vielleicht wurde ein zu großer Topf auf die Kochzone vorne rechts gestellt.</li><li>- Die Kochplatte wird unzureichend belüftet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lassen Sie die Kochplatte abkühlen, bis der Fehlercode verschwindet.</li><li>- Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte ausreichend belüftet wird.</li></ul>
Die Kochstufe wechselt plötzlich.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.</li></ul>
Fehlercode U400	Überspannung, 400V-Gerät falsch angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlußdiagramm auf der Unterseite des Geräts an.
Fehlercode Er36	Überhitzung des Bedienfeldes. Der Topf steht zu nahe an den Berührungstasten.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.</li><li>- Sorgen Sie für mindestens 2 cm Abstand zwischen dem Topfrand und den Berührungstasten.</li></ul>
Fehlercode E7, Er13, Er20, Er26, Er36, Er37 oder Er39.	Anderer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

## Worauf Sie achten müssen

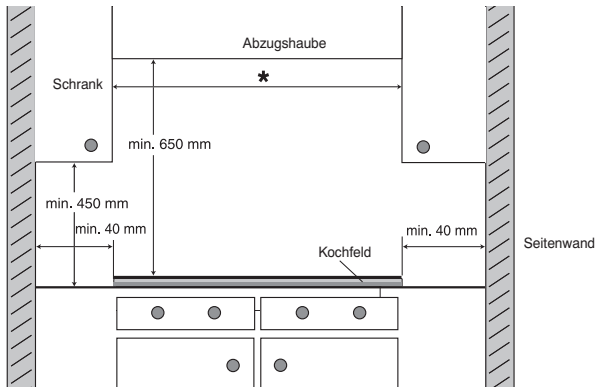
### **Sicherheitsvorschriften für die Installation**

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Das Gerät muss stets geerdet sein.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Elektroinstallateur angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein genehmigtes Kabel (z. B. Typ HO7RR) mit den zum Anschluss passenden Kabeldurchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ( $>85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau sind von der Garantie ausgeschlossen.

### **Benötigter freier Platz**

Für eine sichere Verwendung ist ausreichend Platz um das Kochfeld herum erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser Platz vorhanden ist.

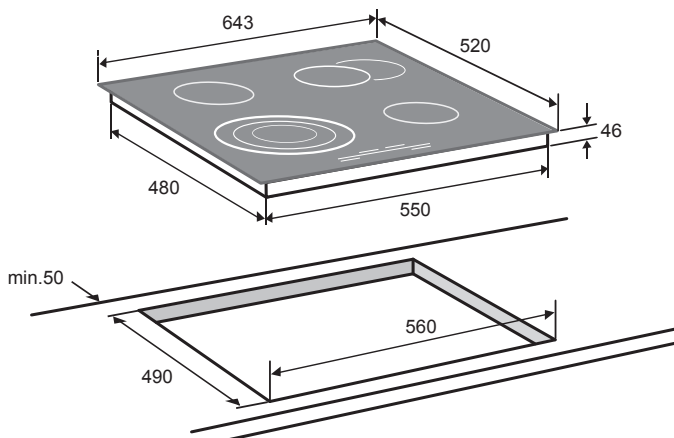
- \* CKT764: 640 mm
- CKT774: 770 mm
- CKT795: 900 mm



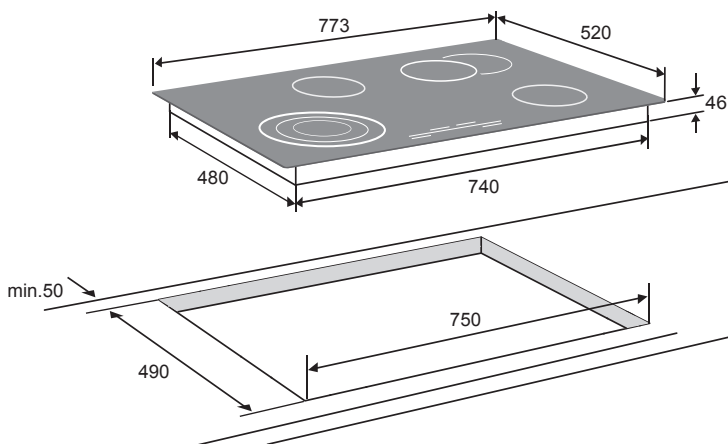


## Einbaumaße

In den folgenden Abbildungen sind die Abmessungen der Aussparung angegeben.

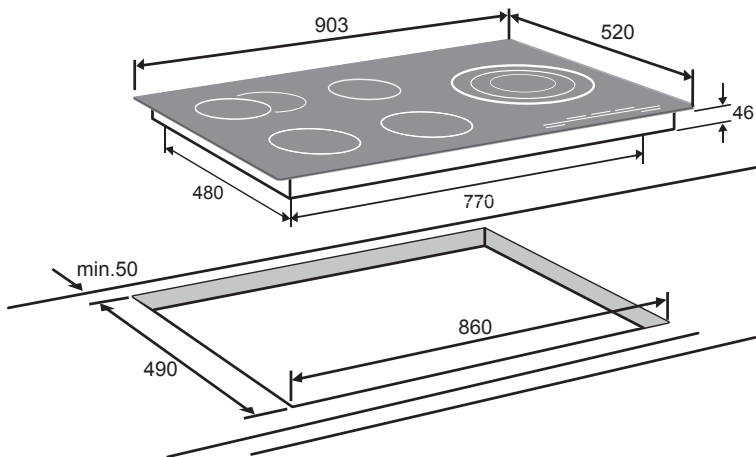


**CKT764**



**CKT774**

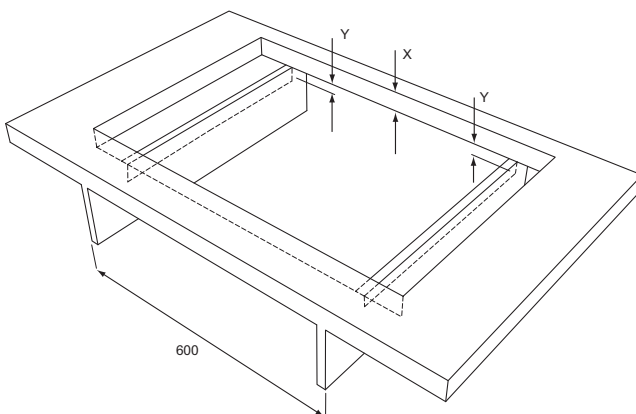
# INSTALLATION



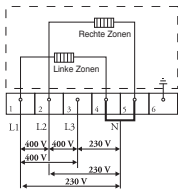
**CKT795**

Wenn das Kochfeld breiter ist als der Schrank und die Arbeitsplatte dicker als 43 mm ist, müssen Sie an beiden Seiten des Schrankes Aussparungen sägen, so dass das Gerät frei vom Schrank liegt.

Einbaumaße in Korpus  
 $x < 43 \text{ mm}$ :  $y = 43 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 43 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$

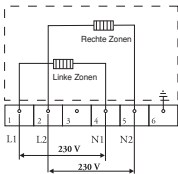


## Elektroanschluss



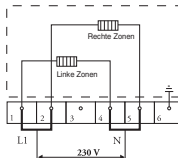
### Allgemeine Anschlüsse:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4 und 5 eine Verbindungsbrücke an. Phase 3 wird nicht belastet. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.
- 2 Phasen mit 2 Nullanschlüssen (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Gruppe ist mit mindestens 16 A (2x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.



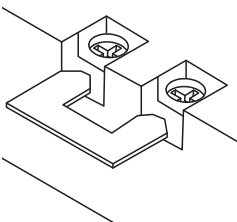
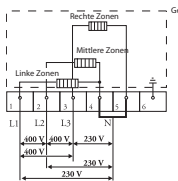
### Spezialanschlüsse:

- Einphasenanschluss (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Die Spannung zwischen der Phase und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Bringen Sie an den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken an. Die Gruppe ist mit mindestens 32 A abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 6 mm<sup>2</sup> haben.



### Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3 Phasen mit 1 Nullanschluss (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ Die Spannung zwischen den Phasen und dem Nullanschluss beträgt 230 V ~. Die Spannung zwischen den Phasen beträgt 400 V~. Bringen Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke an. Die Gruppen sind mit mindestens 16 A (3x) abzusichern. Das Anschlusskabel muss einen Aderdurchmesser von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.



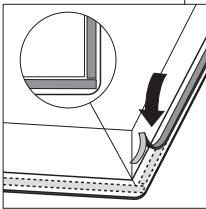
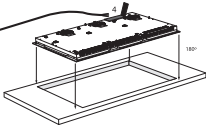
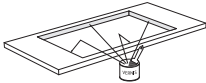
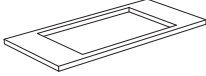
Mit den an der Klemmenreihe vorhandenen Brücken können Sie die erforderlichen Durchschaltungen vornehmen, wie in diesen Abbildungen gezeigt.

Kabel mit Zugentlastung befestigen und Deckel schließen.

Anschlusspunkt, Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit erreichbar sein.

# INSTALLATION

## Einbau



Prüfen Sie, ob das Küchenmöbel und der Ausschnitt die Belüftungsanforderungen erfüllen.

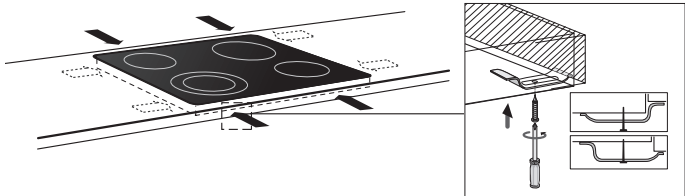
Behandeln Sie die Kopfseiten von Kunststoff- oder Holzwerkplatten mit Abdichtfirnis, um zu verhindern, dass die Arbeitsplatte Feuchtigkeit ausgesetzt wird.

Das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Anrichte legen.

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Dichtungsstreifen in die Rille der Aluminiumprofile oder an die untere Seite der Glasplatte. Das Dichtungsband nicht durch die Ecken kleben, sondern in 4 Stücke schneiden, um die Ecken gut abzudichten.

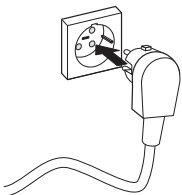
Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es in die Aussparung.

Sichern Sie das Gerät mit den mitgelieferten Befestigungen. Bei Arbeitsflächen mit einer Dicke unter 35 mm muss ein Zwischenstück zwischen die Befestigungen und die Arbeitsfläche gespannt werden. Die Schrauben müssen in die gestanzten Löcher geschraubt werden.



Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein kurzes Signal ertönt, und alle Displays leuchten kurz auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Kontrollieren Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Bei falschem Anschluss des Gerätes ertönt ein akustisches Signal oder in den Displays wird nichts angezeigt. Dies hängt vom Fehlercode ab.



# INSTALLATION

## Leistungs- und Einbautabelle

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

<b>Kochfeldtyp</b>	<b>CKT764</b>	<b>CKT774</b>	<b>CKT795</b>
Keramik	x	x	x
Anschluss	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Maximale Kochzonenleistung</b>			
Links vorn	0,8/1,6/2,3 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW
Links hinten	1,2 kW	1,2 kW	1,5 / 2,4 kW
Rechts hinten	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	1,2
Rechts vorn	1,2 kW	1,5 kW	1,8 kW
Mitte rechts	x	x	1,0/2,0/2,7 kW
<b>Anschlusswert</b>			
L1	3,5 kW	3,7 kW	3,6 kW
L2	3,6 kW	3,9 kW	3,6 kW
L3	x	x	2,7 kW
Gesamtanschlusswert	7,1 kW	7,6 kW	9,9 kW
<b>(Einbau)maße (mm)</b>			
Breite und Tiefe des Geräts	643 x 520	773 x 520	903 x 520
Einbautiefe ab Oberkante der Arbeitsplatte	46	46	46
Sägemaß Breite x Tiefe	560 x 490	750 x 490	860 x 490
Mindestabstand Sägemaß zur Rückwand	50	50	50
Mindestabstand Sägemaß zur Seitenwand	50	50	50

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Müllsammlung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

