

# MKK-606

GEBRUIKSAANWIJZING

**NL**

NOTICE D'EMPLOI

**FR**

BEDIENUNGSANLEITUNG

**D**

OPERATING INSTRUCTIONS

**EN**



# VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

## Inhoudsopgave

### Veiligheid

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel	4
Gebruik van het apparaat	4
Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging	4
Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat	5
Andere voorzorgsmaatregelen	5

### Beschrijving van het apparaat

Technische kenmerken	5
Bedieningspaneel	6

### Gebruik van het apparaat

Display	7
---------	---

### In werking stellen en gebruik van het apparaat

Voor het eerste gebruik	6
Tiptoetsen	6
Inwerkingstelling	7
Aanduiding restwarmte	7
Programmeren van automatisch koken	7
Uitbreidbare zones	8
Vergrendeling van het bedieningspaneel	8

### Kookadvies

Voorbeelden van vermogenregeling	9
----------------------------------	---

### Onderhoud en reiniging

	9
--	---

### Kleine storingen verhelpen

	10
--	----

### Installatievoorschriften

	11
--	----

### Elektrische aansluiting

	12
--	----

### Milieubescherming

	13
--	----

**NL**

**FR**

**D**

**EN**

## Veiligheid

### Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

### Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.

- Gebruik enkel de hiertoe voorziene pannen. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.

### Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde pannen of pannen met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van pannen tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege pannen op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme pan op de bedieningszone.

- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

#### **Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat**

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.

- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

#### **Andere voorzorgsmaatregelen**

- Zorg ervoor dat de pan steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.

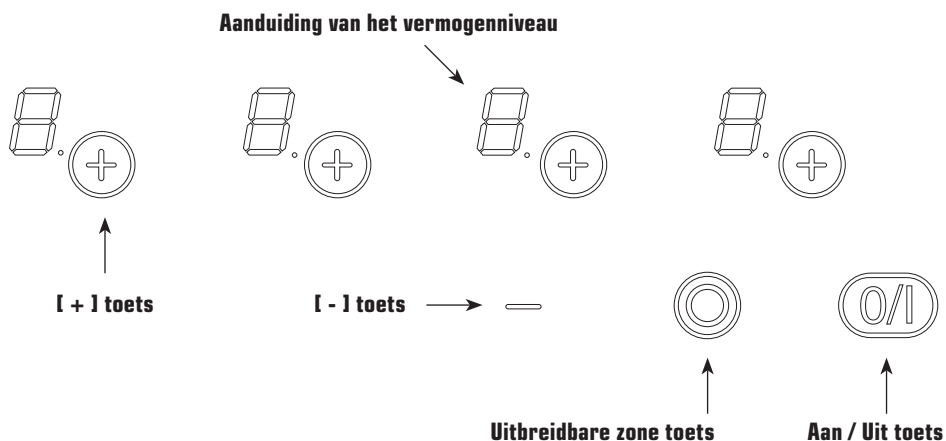


## **Beschrijving van het apparaat**

### **Technische kenmerken**

Type	Totaal vermogen	Positie van de kookzone	Nominaal vermogen	Diameter
MKK-606	6400 W	Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor	1000/2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	145/220 mm 155 mm 190 mm 155 mm

## Bedieningspaneel



## Gebruik van het apparaat

Display	Naam	Functie
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
E	Onmiddellijke opwarming	Automatisch koken
A	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
L	Vergrendeling	Kookplaat vergrendelen

## Inwerkingstelling en gebruik

### Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtig waas doen verschijnen.

### Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

## Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Druk op [ 0/I ]	4 x [ 0 ]
Uitschakelen	Druk op [ 0/I ]	geen of [ H ]

- In- en uitschakelen van een kookzone:

Actie	Bedieningspaneel	Display
Kiezen	Druk op [ + ]	[ 0 ]
Instellen	Druk op [ + ]	[ 1 ] tot [ 9 ]
Uitschakelen	Druk op [ - ]	[ 9 ] tot [ 0 ] [ H ]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

### Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [ H ].

Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen.

### Gevaar voor brand of brandwonden!

### Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- Programmeren van automatisch koken :

Actie	Bedieningspaneel	Display
De zone kiezen	Druk op [ + ]	[ 0 ]
Het vermogen kiezen	Druk op [ + ]	van [ 1 ] naar [ 9 ]
Automatisch koken kiezen	Druk opnieuw op [ + ]	[ 9 ] knippert met [ A ]
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	Druk op [ - ] tot [ 7 ]	van [ 9 ] naar [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] knippert met [ A ]





- Stopzetten van automatische bediening :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ + ] van de zone	[ 7 ] knippert met [ A ]
Het vermogen kiezen	Druk op [ - ]	[ 0 ]

### **Uitbreidbare zones**

- Verkleinen of vergroten de diameter:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
De zone kiezen	Druk op [ + ]	[ 0 ]
Instellen	Druk op [ + ]	[ 0 ] tot [ 9 ]
De diameter verkleinen	Drukken op [  ]	controlelampje aan
De diameter vergroten	Drukken op [  ]	controlelampje uit

### **Vergrendeling van het bedieningspaneel**

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [ 0/I ]).

- Vergrendelen :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
Kookplaat inschakelen	Druk op [ 0/I ]	[ 0 ] of [ H ]
Vergrendelen	Druk gelijktijdig op [ - ] en [ + ] links voor	
	Druk opnieuw op [ + ]	[ L ]

- Ontgrendelen :

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
Kookplaat inschakelen	Druk [ 0/I ]	[ L ]

In de 5 seconden na de start:

<b>Actie</b>	<b>Bedieningspaneel</b>	<b>Display</b>
Kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [ - ] en [ + ] links voor	[ 0 ] or [ H ]
	Druk opnieuw op [ - ]	



## Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten	Sauzen, boter, chocolade, gelatine
	Opwarmen	Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen	Rijst, pudding en bereide gerechten
	Ontdooien	Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta
		Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten
		Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken	Aardappelen, beignets,
	Braden	platte koeken
9	Braden	Steaks, omeletten
	Op kooktemperatuur brengen	water

NL

FR

D

EN

## Onderhoud en reiniging

**Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.**

- Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: risico van brandwond
- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruik in geen geval toestellen die met "stoom" of met "druk" werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die de vitrokeramiek kunnen beschadigen (zoals schuursponzen of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

## Kleine storingen verhelpen

### **De kookplaat of de kookzone werkt niet :**

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

### **Het symbool [ E ] licht op :**

- het elektronisch systeem is ontregeld.
- ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.

### **Een enkele zone of alle zones vallen uit :**

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een pan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

### **De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :**

- de kookzone is nog warm [ H ]
- het maximum kookniveau staat aan [ 9 ]

### **Het symbool [ L ] licht op :**

- Zie hoofdstuk vergrendeling

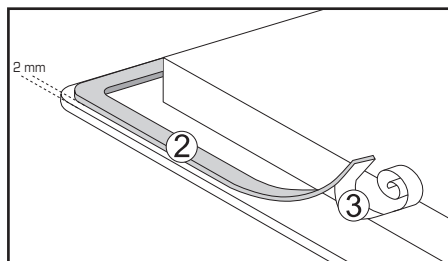
## Installatievoorschriften

De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

### Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat voorkomt waterlekkage in het aanrechtblad. Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand.

### Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat :

Type	Uitsparing voor vlakbouw
MKK-606	560 x 490 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

NL

FR

D

EN

## Elektrische aansluiting

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedings slang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

### Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

Het aansluitblok bevindt zich onder de kookplaat. Om het aansluitblok te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Voeding	Aansluiting	Kabelsectie	Kabel	Zekering
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Fase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	2 Fasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	2 x 16 A*

\* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990

### Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

**Een fase 230V~1P+N:** Plaats een brug tussen 1 en 2. Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

**Twee fasen 400V~2P+N:** Twee fasen 400V~2P+N: Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 4, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

**Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aandraaien.**

**We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.**

## Milieuvoorschriften

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw Gemeente over de recyclagemogelijkheden.

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:



Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.



## **Avant-propos**

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

## Sommaire

### Securite

Precautions avant utilisation en cuisson	16
Utilisation de l'appareil	16
Precautions pour ne pas deteriorer l'appareil	16
Precautions en cas de defaillance de l'appareil	17
Autres protections	17

### Description de l'appareil

Caractéristiques techniques	17
Bandeau de commande	18

### Utilisation de l'appareil

Affichage	18
-----------	----

### Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la premiere utilisation	18
Touches sensibles	18
Mise en route	19
Indicateur de chaleur residuelle	19
Programmation de l'accelerateur de chauffe	19
Double zone concentrique	20
Verrouillage du bandeau de commande	20

### Conseils de cuisson

Exemples de reglage des puissances de cuisson	21
---	----

Entretien et nettoyage	21
------------------------	----

Que faire en cas de probleme	22
------------------------------	----

Instructions d'installation	23
-----------------------------	----

Connexion électrique	24
----------------------	----

Protection de l'environnement	25
-------------------------------	----

NL

FR

D

EN

### Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

### Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenche-

ment intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couverts ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

### Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitro-



céramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

### Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.

- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION:** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

### Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

NL

FR

D

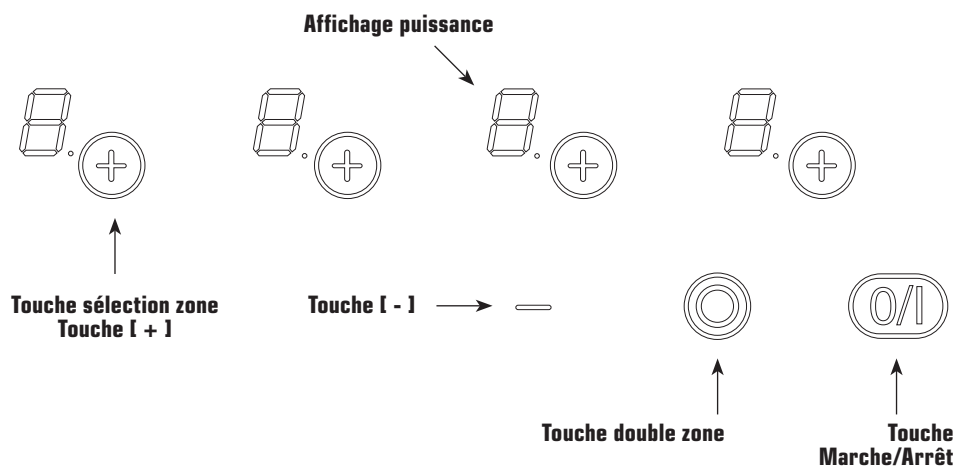
EN

## Description de l'appareil

### Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale	Diamètre
MKK-606	6400 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1000/2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	145/220 mm 155 mm 190 mm 155 mm

## Bandeau de commande



## Utilisation de l'appareil

Affichage	Désignation	Description
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

## Mise en route et gestion de l'appareil

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

## Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ 0 / I ]	[ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [ 0 / I ]	aucun ou [ H ]

- Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Diminuer	appuyer sur [ - ]	[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]
Arrêter	appuyer simultanément sur [ + ] et [ - ]	[ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

NL

FR

D

EN

### Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ]

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur.

### Risque de brûlure et d'incendie !

### Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- Mise en route de l'automatisme :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ + ]	[ 0 ]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] à [ 9 ]
Activer l'accélérateur de chauffe	ré-appuyer sur [ + ]	[ 9 ] clignote avec [ A ]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [ - ] jusqu'à [ 7 ]	[ 9 ] passe à [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] clignote avec [ A ]

- Arrêt :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [ + ] de la zone	[ 7 ] clignote avec [ A ]
Sélectionner niveau	appuyer sur [ - ]	[ 0 ]

### Double zone concentrique

- Eteindre/allumer la double zone :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [ + ]	[ 0 ]
Augmenter la puissance	Appuyer sur [ + ]	[ 0 ] à [ 9 ]
Diminuer le diamètre	Appuyer sur [ ○ ]	Voyant éteint
Augmenter le diamètre	Appuyer sur [ ○ ]	Voyant allumé

### Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ 0/I ]) peut être verrouillé.

- Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ 0/I ]	4 x [ 0 ]
Verrouiller la table	appuyer ensemble [ - ] et [ + ] de la zone avant gauche Ré appuyer sur [ + ]	pas de changement 4 x [ L ]

- Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ 0/I ]	4 x [ L ]

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Déverrouiller la table	appuyer ensemble [ - ] et [ + ] de la zone avant gauche Ré appuyer sur [ - ]	4 x [ 0 ] les afficheurs sont éteints

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 - 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 - 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 - 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 - 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 - 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 - 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

NL

FR

D

EN

## Entretien et nettoyage

**Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## Que faire en cas de probleme

### **La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :**

- La table est mal connectée au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensibles

### **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :**

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

### **Le symbole [ L ] s'affiche:**

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande

### **La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:**

- La zone de cuisson est encore chaude [ H ]
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ]

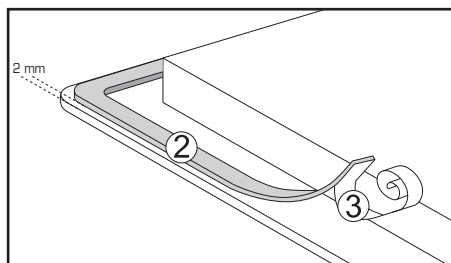
## Instructions d'installation

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



**Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).**

### Encastrément

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Appareil	Découpe
MKK-606	560 x 490 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrément, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- Les matériaux des plans de travail peuvent

gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

- Garantir **entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrément, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

NL

FR

D

EN

## Connexion électrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

### Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz. Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	2 x 16 A*

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard L'N 60 335-2-6/1990

### Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

#### Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2. Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au 4 et la phase L sur un des plots 1 ou 2.

#### Biphasé 400V~2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, le neutre N au 4 et la phase L1 sur un le plot 1 et la phase 2 sur le plot 2.



**Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

## Directives relatives à l'environnement

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.
- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :

mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

NL

FR

D

EN

## **Vorwort**

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offiziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

## Inhalt

### Sicherheit

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme	28
Allgemeine sicherheits-hinweise	28
Schutz vor beschädigung	28
Vorsichtsmaßnahmen bei geräteausfall	29
Schutz vor weiteren gefahren	29

### Gerätebeschreibung

Technische beschreibung	29
Bedienfeld	30

### Bedienung des kochfeldes

Anzeige	30
---------	----

### Inbetriebnahme des kochfeldes

Vor dem ersten aufheizen	30
Funktion der sensorschaltfelder	30
Kochfeld ein- und ausschalten	31
Restwärmeanzeige	31
Ankochautomatik	31
Zweikreis kochzone	32
Verriegelung der kochmulde	32

### Koch empfehlungen

Einstellbereiche	33
------------------	----

Reinigung und pflege	33
----------------------	----

Was tun wenn...	34
-----------------	----

Montagehinweise	35
-----------------	----

Elektroanschluss	36
------------------	----

Umweltschutz	37
--------------	----

NL

FR

D

EN

### Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Ka-

bel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.

- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer daß sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, daß sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden

### Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe ver-

ursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.

- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

### Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

### Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

NL

FR

D

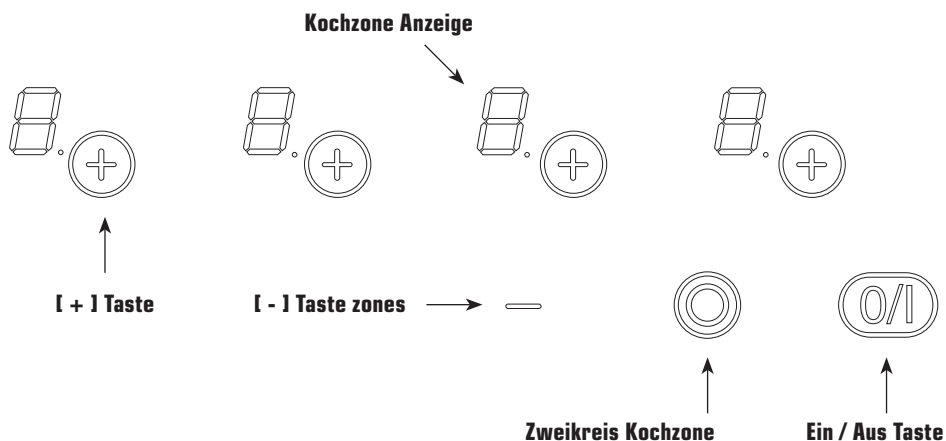
EN

## Gerätebeschreibung

### Technische Beschreibung

Type	Gesamt Leistung	Nennleistung	Nennleistung*	Durchmesser
MKK-606	6400 W	Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts	1000/2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	145/220 mm 155 mm 190 mm 155 mm

## Bedienfeld



## Bedienung des kochfeldes

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

## Inbetriebnahme des kochfeldes

### Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

### Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

## Kochfeld ein- und ausschalten

- Kochfeld: ein- / ausschalten :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [ 0 / I ] drücken	[ 0 ]
Ausschalten	Auf [ 0 / I ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]

- Kochzone: ein- / ausschalten :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung erhöhen	Auf [ + ] drücken	[ 1 ] bis [ 9 ]
Leistung verringern	Auf [ - ] drücken	[ 9 ] bis [ 1 ]
Ausschalten	Auf [ + ] und [ - ] gemeinsam drücken	[ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

### Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden : **Verbrennungsgefahr !**

### Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- Aktivierung der Ankochautomatik :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [ + ] drücken	[ 0 ]
Hohe Leistung aktivieren	Auf den [ + ] drücken	[ 1 ] bis [ 9 ]
Ankochautomatik aktivieren	Auf den [ + ] drücken	[ 9 ] blinkt mit [ A ]
Leistung auswählen (z.B. « 7 ») bis dass	Auf den [ - ] drücken	[ 9 ] zurück auf [8] [7] [ 7 ] mit [ A ] blinkt

- Abschalten der Ankochautomatik :

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf den [ + ] drücken	[ 7 ] blinkt mit [ A ]
Leistung auswählen	Auf den [ - ] drücken	[ 0 ]





## Zweikreis Kochzone

- Reduzieren/erhöhen der kochzone

### Betätigung

Auswählen der Kochzone  
Leistung auswählen  
Die Kochzone reduzieren  
Die Kochzone erhöhen

### Bedienfeld

Auf den [ + ] drücken  
Auf den [ + ] drücken  
Auf [  ] drücken  
Auf [  ] drücken

### Anzeige

[ 0 ] und LED leuchtet  
[ 0 ] bis [ 9 ]  
LED aus  
LED leuchtet

## Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [ 0/I ]) verriegelt werden.

- Verriegelung aktivieren:

### Betätigung

Einschalten der Mulde  
Mulde verriegeln

### Bedienfeld

Auf [ 0/I ] drücken  
Gemeinsam auf [ - ] und auf der  
links [ + ] taste drücken  
Auf der links [ + ] Taste drücken

### Anzeige

4 x [ 0 ] oder [ H ]  
  
Keine Änderung  
4 x [ L ]

- Verriegelung abschalten:

### Betätigung

Einschalten der Mulde

### Bedienfeld

Auf [ 0/I ] drücken

### Anzeige

[ L ] auf alle Anzeige

In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde

### Betätigung

Verriegelung abschalten

### Bedienfeld

Gemeinsam auf [ - ] und auf der  
links [ + ] taste drücken  
Auf [ - ] drücken

### Anzeige

4 x [ 0 ] oder [ H ] [ 0 ]  
keine Anzeige



## Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 - 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt
2 - 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 - 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 - 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 - 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 - 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen

NL

FR

D

EN

## Reinigung und pflege

**Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.**

- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Um das Gerät zu reinigen, muß es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

## Was tun wenn...

### **Das Kochfeld oder die Kochzonen nicht einschalten:**

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

### **In der Anzeige erscheint [ E ] :**

- Die Elektronik ist defekt.
- Das Gerät vom Netz trennen und nach 15 Min. wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet.

### **Der auftrag Anzeige [ L ]**

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

### **Die Ankochautomatik schaltet nicht ein :**

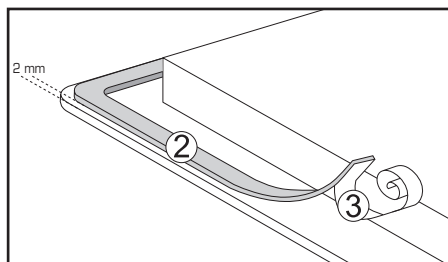
- Die Kochzone ist noch heiss [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe wurde mit der Taste [ - ] eingeschaltet

## Montagehinweise

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

### Dichtung Einbau :

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät. Die Installation muss sorgfältig und gemäß folgender Zeichnung durchgeführt werden.



**Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.**

### Einbau

- Einfüßdimensionen :

Typ	Einbaumasse
MKK-606	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muß mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der andere Seite dürft keine möble oder gerät höher der Kochmulde sein.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlußleisten müssen hitzbeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, **ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muß der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muß dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muß sichergestellt werden, daß das Anschlußkabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.

NL

FR

D

EN

## Elektroanschluss

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

### Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer die Erde mit an.

Beachten Sie das Anschlußschema.

Der Anschlußkasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	2 x 16 A*

( \* ) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

### Anschluß des Kochfelds :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

### Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

### Biphasen 400V~2P+N

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

**Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.**

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluß,  
oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluß entstehen.**

## Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.

**Wichtig:** Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben,



müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.



## **Introduction**

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

## Summary

### Safety

Precautions before using	40
Using the appliance	40
Precautions not to damage the appliance	40
Precautions in case of appliance failure	41
Other protections	41

### Description of the appliance

Technical characteristics	41
Control panel	42

### Use of the appliance

Display	42
---------	----

### Starting-up and appliance management

Before using your new hob	42
Sensitive touches	42
Starting-up	43
Residual heat indication	43
Automatic cooking	43
Extension zone	44
Control panel locking	44

### Cooking advices

Examples of cooking power setting	45
-----------------------------------	----

### Maintenance and cleaning

45

### What to do in case of a problem

46

### Installation instructions

47

### Electrical connection

48

### Environment preservation

49

NL

FR

D

EN

## Safety

### Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: as steam may cause damage.

### Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the hob whilst cooking using grease or oils that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This could become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concern-

ing use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

### Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. All cutlery drawers must be resistant to heat.



### Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off at the main electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

### Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

NL

FR

D

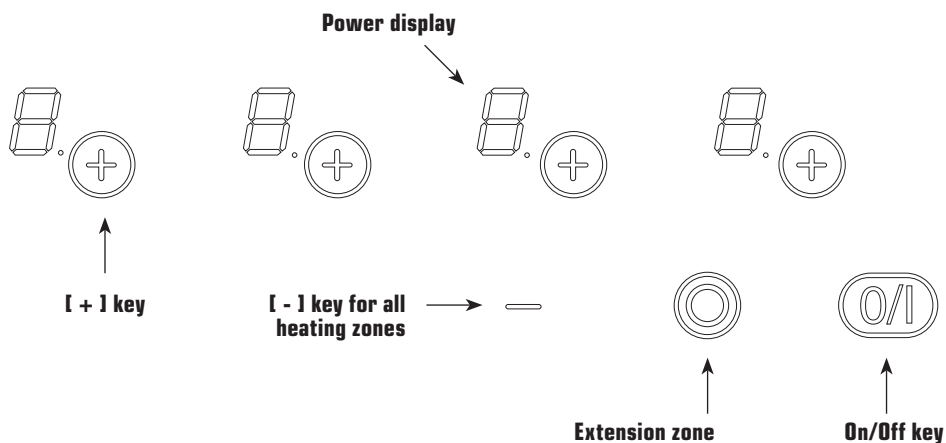
EN

## Description of the appliance

### Technical data

Type	Total power	Heating zone location	Power*	Diameter
MKK-606	6400 W	Front left Rear left Rear right Front right	1000/2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	145/220 mm 155 mm 190 mm 155 mm

## Control panel



## Use of the appliance

Display	Designation	Function
0.	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
E	Error message	Electronic failure.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
L	Locking	The control panel is locked.

## Starting-up and appliance management

### Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

### Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound. Touch only one key on the same time.

## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	Press key [ 0/I ]	[ 0 ]
To stop	Press key [ 0/I ]	nothing or [ H ]

- Start-up/ switch off a heating zone :

Action	Control panel	Display
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	Press key [ - ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	Press simultaneous [ + ] and [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

### Residual heat indication

After swittching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.

**There are risks of burn and fire.**

### Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- Switching on the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [ + ]	[ 0 ]
Full power setting	Press key [ + ]	Pass from [ 1 ] to [ 9 ]
Automatic cooking	Re-press key [ + ]	[ 9 ] blinking with [ A ]
Power level selection (for example « 7 »)	Press key [ - ]	[ 9 ] pass to [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] blinking with [ A ]

- Switching off the automatic cooking :

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [ + ]	[ 7 ] blinking with [ A ]
Power level selection	Press key [ - ]	[ 0 ]

NL



FR

D

EN

## Extension zone

- Switch off/on the extension zone :

Action	Control panel	Display
Select zone	Press key [ + ]	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 0 ] to [ 9 ]
Switch off	Touch key [  ]	Extension zone light is off
Switch on	Touch key [  ]	Extension zone light is on

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ O/I ]).

- Locking :

Action	Control panel	Display
Start	Press [ O/I ]	[ 0 ] or [ H ]
Hob locking	Press simultaneously [ - ] and [ + ] at front left Press key [ + ]	No modification [ L ] on 4 displays

- Unlocking :

Action	Control panel	Display
Start	Press key [ O/I ]	[ L ] on 4 displays

In the 5 seconds after start :

Action	Control panel	Display
Unlocking the hob	Press simultaneously [ - ] and [ + ] at left Press key [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 - 2	Melting	Sauces, butter, chocolate, gelatine
	Reheating	Dishes prepared beforehand
2 - 3	Simmering	Rice, pudding, sugar syrup
	Defrosting	Dried vegetables, fish, frozen products
3 - 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 - 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 - 7	Medium cooking	Meat, liver, eggs, sausages
	Simmering	Goulash, roulade, tripe
7 - 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting	Steaks, omelettes, fried dishes
	Boiling water	Water

NL

FR

D

EN

## Maintenance and cleaning

**Do not clean the hob if the glass is hot: risk of burn.**

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be avoided.

- Ensure that the bottom of pans is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the bottom of the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## Kleine storingen verhelpen

### **The hob or the cooking zone doesn't start-up :**

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

### **The symbol [ E ] displays :**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.

### **One or all cooking zones cut-off :**

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **The control panel displays [ L ] :**

- Refer to the chapter control panel locking page

### **The automatic cooking system doesn't start-up :**

- The cooking zone is still hot [ H ]
- The highest power level is set [ 9 ]

## Installation instructions

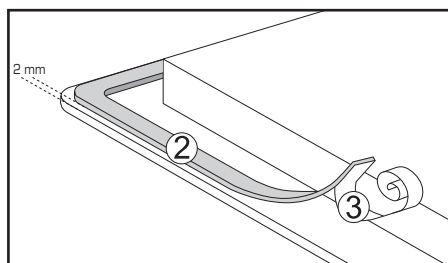
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

### How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



**Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).**

### Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Cut-size
MKK-606	560 x 490 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee **under the bottom of the hob causing a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

NL

FR

D

EN

## Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

### Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire. Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60 Hz (BE)	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A
400V~ 50/60Hz (NL)	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	2 x 16 A*

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990

### Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

#### Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2. Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

#### Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.



**Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

## Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:

Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and re-

move it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

NL

FR

D

EN



[illegible]





**BORETTI BV**

De Dollard 17  
1454 AT Watergang  
T +31(0)20-4363439  
F +31(0)20-4361326  
S +31(0)20-4363525 (service)  
E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)  
The Netherlands

**NV BORETTI SA**

Rupelweg 16  
2850 Boom  
T +32(0)3-4508180  
F +32(0)3-4586847  
E [info.be@boretti.com](mailto:info.be@boretti.com)  
Belgium