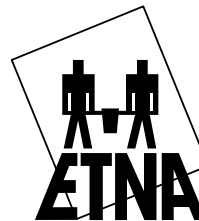


uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

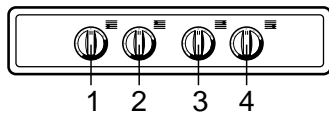
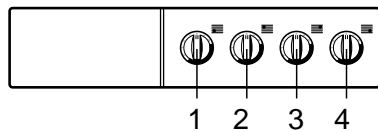
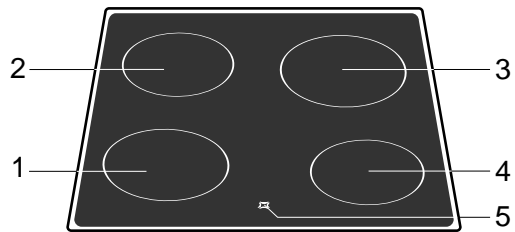
A500A

700000509000

Nederlands .....	1 - 9
English .....	10 - 19
Français .....	20 - 29
Deutsch .....	30 - 39

## Toestelinformatie

- 1 Bedieningsknop kookzone linksvoor
- 2 Bedieningsknop kookzone linksachter
- 3 Bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 4 Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 5 Restwarmtesignalering per zone



## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

## Inhoud

■ <b>Veiligheid</b> .....	2
Waar u op moet letten .....	2
■ <b>Gebruik</b> .....	3
■ <b>Bediening</b> .....	4
De 11-standen schakelaar .....	4
■ <b>Storingen</b> .....	5
■ <b>Onderhoud</b> .....	6
Reiniging .....	6
■ <b>Installatie</b> .....	7
■ <b>Afvoeren verpakking en toestel</b> .....	9

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Wees voorzichtig wanneer u boven het kookvlak aardewerken, glazen of metalen voorwerpen hanteert. Een vallend kruidenpotje kan bijvoorbeeld een barst doen ontstaan.
- Wanneer een barst in het kookvlak zichtbaar wordt, moet u het toestel spanningsloos maken. Gebruik het toestel niet meer en neem contact op met de servicedienst.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken of braden wordt de kookplaat heet. Kinderen moeten dus altijd uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Gebruik nooit kunststof of aluminiumfolie (bijvoorbeeld de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer kunststof of aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terecht komen op hete kookzones.
- De kookzones mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt. Nooit aluminiumfolie direct op de kookzone leggen!
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat zetten.
- De ceramische plaat met een sopje schoonmaken. Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen adviseren wij u de glasplaat met het onderhoudsmiddel Collo Profi te behandelen (zie hoofdstuk "Onderhoud").

## Gebruik

### De ceramische kookplaat

De kookplaat is bestand tegen alle temperatuurschokken, zowel koude als hitte kunnen de plaat niet schaden. Op het glazen werkoppervlak zijn de vier kookzones aangeduid door middel van een cirkel. De panbodem moet dan ook overeen komen met deze cirkel.

### Enkele kookzone

De knop heeft 11 standen; u kunt ook elke gewenste tussenstand instellen.

### Bedrijfscontrolelamp

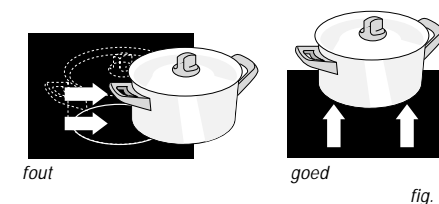
Op het schakel- of bedieningspaneel van de combi-oven is een controlelampje aanwezig dat signaleert of een of meerdere kookzones zijn ingeschakeld.

### Restwarmtesignalering

Nadat een kookzone is ingeschakeld en een temperatuur heeft bereikt van ca. 60 °C, gaat er een lampje branden. Zolang de glasplaat nog heet is blijft het lampje branden. Het lampje gaat vanzelf uit nadat de plaat is afgekoeld.

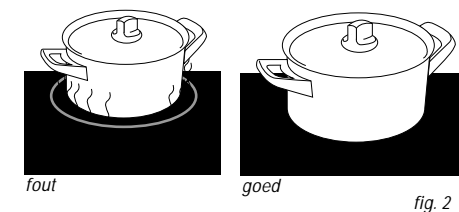
### Pannen

Gebruik het kookvlak alleen om op te koken. Een zandkorreltje kan al een krasje veroorzaken dat niet meer te verwijderen is. Schuif niet met de pannen over het kookvlak en maak er geen groente op schoon (fig. 1).



Gebruik pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op de kookzone. Kalk of andere moeilijk te verwijderen vlekken kunt u hiermee voorkomen.

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen (zie fig. 2).



Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken in verband met energieverlies.

## De 11- standen schakelaar

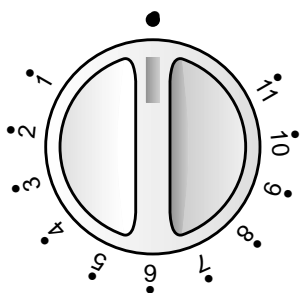


fig. 3

### Stand 11

Aan de kook brengen van alle gerechten.  
Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

### Stand 10 - 9

Bakken van flensjes, wentelteeftjes en frituren.

### Stand 8 - 7

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### Stand 6 - 5

Doorbakken van vis en klein vlees.  
Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

### Stand 4 - 3

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

### Stand 2 - 1

Trekken van bouillon, vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

### Stand 0

Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

### Opmerking

Elke kookzone van de kookplaat wordt via het bedieningspaneel van de oven met een 11-standen regelaar bediend.

## Storingen zelf verhelpen

Mocht het toestel niet naar wens functioneren, controleer dan eerst of u de storing zelf kunt verhelpen met behulp van de onderstaande tabel. Vaak is maar een kleinigheid de oorzaak van de storing.

Storing	Oorzaak	Remedie
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering in meterkast defect.	Vervang de zekering(en).
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Stahlfix.
Krassen op de glasplaat.	Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak.	Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden.

## Reinigen

### Dagelijks

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van een afwasmiddel gebruiken. De kookplaat nooit schoonmaken met een schuurmiddel!

Verwijder overgekookte voedselresten nadat de glasplaat afgekoeld is.

### Wekelijks

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten, zoals Collo Profi of Cerafix, geven de glasplaat een beschermende laag. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd.

### Hardnekkige vlekken

Aangekoekte vlekken, metaal- en kalkvlekken op de glasplaat kunt u verwijderen met speciale schoonmaakmiddelen zoals Jif, Collo Luneta of Stahlfix.

Verwijder hardnekkige vlekken met een glasschraper.

### Overgekookte voedselresten

Gesmolten kunststof, aluminiumfolie en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper. Verwijder deze verontreinigingen terwijl de glasplaat nog heet is. Dergelijke verontreinigingen kunnen bij het afkoelen blijvende schade aan de glasplaat veroorzaken.

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten (bijv. Collo Luneta) vormen een anti-statisch laagje op de kookplaat waardoor deze minder makkelijk stof aantrekt.

## Installatie

### Elektrische aansluiting

6000W - 230V - 50 Hz

De energievoorziening naar de kookplaat vindt plaats via de oven of het separate bedieningspaneel. In het installatievoorschrift van deze toestellen kunt u lezen hoe u de toestellen op elkaar aansluit.

### Montage

Monteer een houten plaat ter afscherming van de kookplaat indien deze wordt gecombineerd met een schakelpaneel (zie fig. 4).

### Let op:

Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 40 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand.)

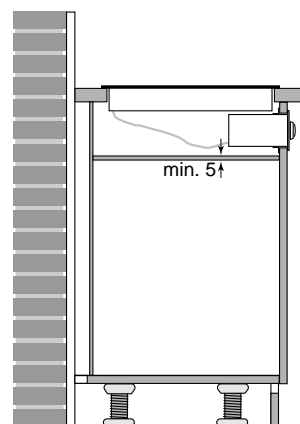


fig. 4

Houd ook een afstand van minimaal 65 cm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap).

- Teken de uitzaagmaat (560 x 490 mm) af op het aanrechtblad (zie fig. 5).

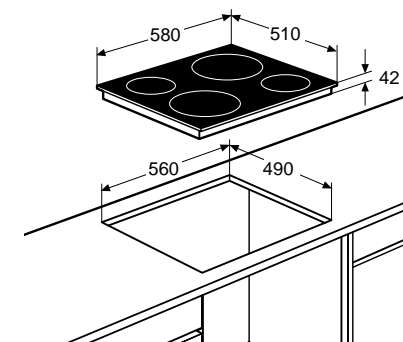


fig. 5

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

- Sluit de stekker van het toestel aan op de oven of bedieningspaneel.
- Plak het meegeleverde afdichtband (A) onder de rand van de kookplaat (zie fig. 6).

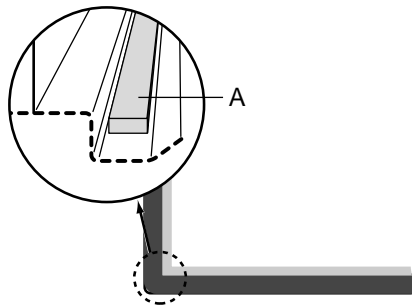


fig.6

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en zet de bevestigingsbeugels vast (zie fig. 7).

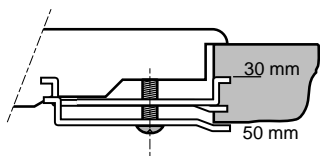


fig7

- Controleer na plaatsing van de kookplaat of het toestel goed werkt.

## Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

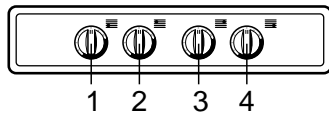
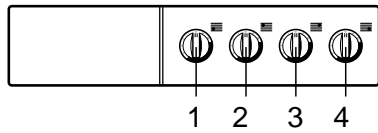
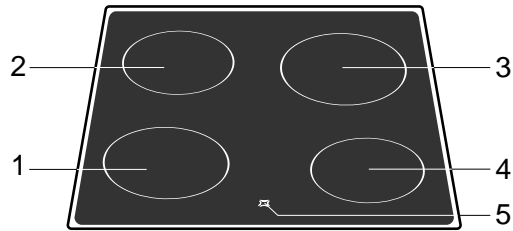
- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

## Appliance description

- 1 Control knob front left cooking zone
- 2 Control knob rear left cooking zone
- 3 Control knob rear right cooking zone
- 4 Control knob front right cooking zone
- 5 Residual heat indicator



## Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

## Table of contents

- **For your safety** ..... 12
  - Things to watch for ..... 12
- **Use** ..... 13
- **Control** ..... 14
  - The 11 settings switch ..... 14
- **Faults** ..... 15
- **Maintenance** ..... 16
  - Cleaning ..... 16
- **Installation** ..... 17
- **Disposal of packaging and appliance** ... 19



## Things to watch for

- The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).
- Disconnect the appliance before starting with cleaning or repair. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- Be careful when you are using earthenware, glass or metal objects above the cooking surface. A dropped herb jar, for example, can cause a crack.
- If a crack appears in the hob surface you must switch off or disconnect the appliance from the mains. Do not use the appliance anymore and get in touch with the Service department.
- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
- When cooking the hob becomes hot, children should always be kept at a distance.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Plastic or aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deepfreeze containers). Plastic and aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – may accidentally touch the cooking zones.
- The zones must not be used without pans. Never put aluminium foil directly on the zone.
- Do not place any inflammable or deformable objects immediately under the hob.
- Clean the hob with soapy water. We advise you to treat the glass plate with Collo Profi before using your hob for the first time (see section on maintenance).

## Use

### The ceramic hob

The ceramic glass hob is resistant to all temperature shocks. Neither the heat or the cold will damage the hob. On the glass work surface the 4 cooking zones are indicated by a circle. The base of the pan should correspond with this circle.

### Single cooking zone

The switch has 11 settings, you can also select any setting in between.

### Operating control light

Depending on the model and design a control light is situated on either the hob itself or on the switch/control panel of the combi-oven. This light indicates that one or more cooking zones are in use.

### Residual heat indication

Once a cooking zone has been switched on and a temperature of approx. 60 °C has been reached a light goes on. This light will burn as long as the zone remains hot. Once the zone has cooled down the light automatically goes off.

### Pans

Use the hob for cooking only. A grain of sand can cause a scratch that cannot be removed. Do not slide pans across the hob surface and do not clean vegetables on it (see fig. 1).

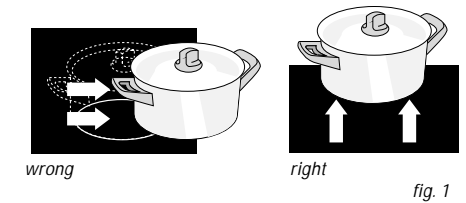


fig. 1

Use pans that are suitable for cooking by electricity. Place only pans with a clean dry base on the hob zones. This will prevent marking by lime-scale or other stains that are difficult to remove.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove (see fig. 2).

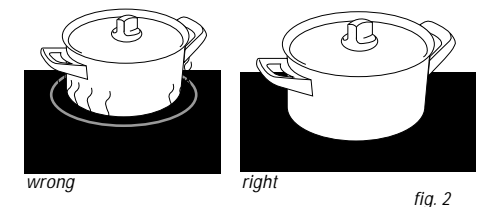


fig. 2

Pans which have previously been used on gas hobs are no longer suitable for electric cooking. Make sure that both the base of the pan and the hob are dry. Always use a lid during cooking to minimise the loss of energy.

## The 11 settings switch

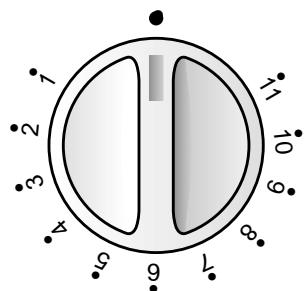


fig. 3

### Level 11

Bringing all foods and liquids to the boil.  
Reducing leaf vegetables. Sealing meats.  
Frying steak, fish and potatoes.

### Level 10 - 9

Frying crêpes, French toast. Deep frying.

### Level 8 - 7

Frying (Scotch) pancakes.

### Level 6 - 5

Frying fish and small cuts of meat. Braising large joints of meat, frying onions.

### Level 4 - 3

Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes. Braising vegetables.  
Thawing frozen leaf vegetables.

### Level 2 - 1

Making stock, stewing meats. Keeping dishes warm. Simmering small quantities.

### Level 0

Simmering food with a cooking time shorter than 10 minutes, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

### Note

Each cooking zone on the hob is controlled by an 11 settings switch on the switch panel of the oven.

## Trouble shooting

If your appliance does not operate as required, check first if you can solve the problem yourself by using the table below. The cause of the problem is often a simple one.

Problem	Cause	Remedy
Cooking zones do not get hot.	The plug is not in the socket.	Put the plug in the socket.
	Defective fuse in the fuse-box.	Change the fuse(s).
Metal-like marks on the ceramic hob.	Incorrect cleaning material used.	Remove with a cleaning material like Stahlfix.
		Do not slide pans across the ceramic hob.
Scratches on the ceramic hob.	Sliding pans across the hob is the usual cause.	Do not slide pans across the ceramic hob.

## Cleaning

### Daily

Clean the ceramic hob after use. You can use, for example, a little washing-up liquid in water. Never clean the ceramic hob with an abrasive cleaning material!

### Weekly

Special maintenance products for ceramic hobs, such as Collo Profi or Cerafix give the ceramic hob a protective layer. Treat the hob with these products also when obstinate stains have been removed.

### Stubborn stains

You can remove burnt-on stains, metal and lime scale stains from the ceramic hob with such special cleaning materials as Jif, Collo Luneta or Stahlfix.

Remove stubborn stains with a glass scraper.

### Boiled-over food residues

Remove boiled-over food residues with a glass scraper. Molten plastic and sugar can also be removed with a glass scraper. Do not first allow the hob to cool completely.

Special maintenance products for ceramic hobs (e.g. Collo Luneta) form an antistatic layer on the hob so that it attracts dust less readily.

## Installation

### Electrical connection

6000W - 230 V - 50 Hz

The power supply to the hob is via the oven or the separate control panel. You can read how to connect the appliances to each other in the installation instructions for these appliances.

### Assembly

Fit a wooden plate to protect the hob if the hob is combined with a control panel (see fig. 4).

### Please note:

Do not fit a hob next to a cupboard or wall made of flammable material above the worktop. (If there is no alternative then keep to a minimum distance of 40 mm between the outer edge of the hob and this wall.

Keep a distance of at least 650 mm between the hob and any extractor hood to be fitted.)

- Mark out the cut out (560 x 490 mm) on the worktop (see fig. 5).

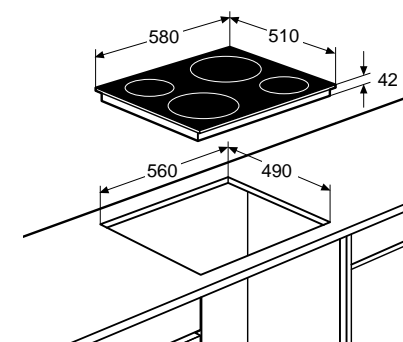


fig. 5

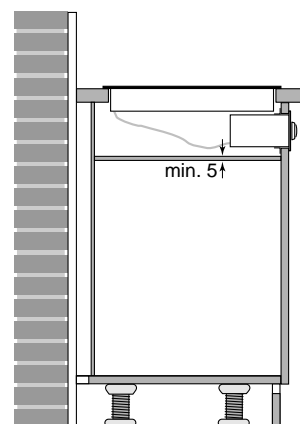


fig. 4

This appliance complies with the CE directives.

- Connect the unit plug to the oven or operating panel.
- Stick the sealing strip (A) onto the underside of the hob (see fig. 6).

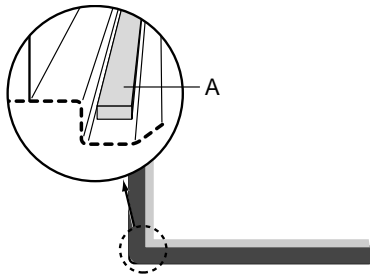


fig. 6

- Place the hob in the cut out and secure the fixing brackets (see fig. 7).

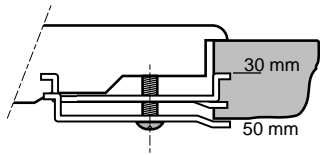


fig. 7

- After fitting the hob check that the appliance operates correctly.

## Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

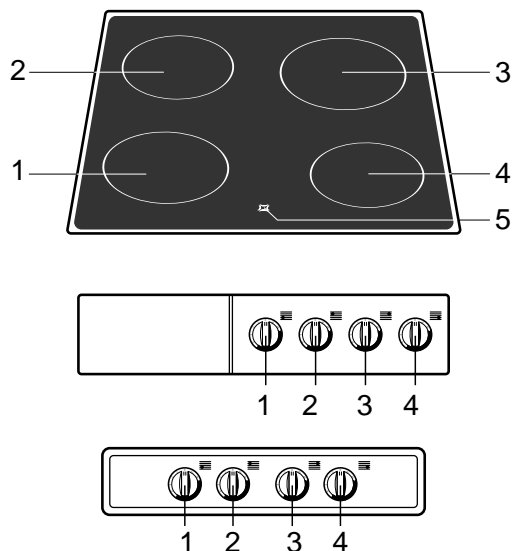
- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)
- polypropylene straps around the box

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

## Description de l'appareil

- 1 Bouton de commande pour le zone de cuisson avant gauche
- 2 Bouton de commande pour le zone de cuisson arrière gauche
- 3 Bouton de commande pour le zone de cuisson arrière droite
- 4 Bouton de commande pour le zone de cuisson avant droite
- 5 Témoin de chaleur résiduelle pour chaque zone



## Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !

## Table des matières

■ <b>Sécurité</b> .....	22
Précautions à prendre .....	22
■ <b>Utilisation</b> .....	23
■ <b>Commande</b> .....	24
La manette de commande à 11 positions ..	24
■ <b>Problèmes</b> .....	25
■ <b>Entretien</b> .....	26
Nettoyage .....	26
■ <b>Installation</b> .....	27
■ <b>Élimination de l'emballage et appareil</b> ...	29

## Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé (voir aussi Installation).
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- Soyez prudent en matière de poteries et d'ustensiles en verre ou en métal. Il suffit qu'un petit pot d'épices tombe sur une plaque de cuisson pour que celle-ci se fêle, par exemple.
- Débranchez l'appareil dès que vous constatez une fêlure dans un foyer de cuisson. Ne vous servez plus de l'appareil ; prenez contact avec le service après-vente.
- Cette table de cuisson a été conçue pour usage ménager. Utilisez seulement le four pour cuire des aliments.
- Lorsque vous faites bouillir ou frire des aliments, la plaque de cuisson chauffe, il faut donc toujours en tenir les enfants éloignés.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- N'utilisez jamais de matière plastique ou feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). La matière plastique et feuillet d'aluminium fondent rapidement et attachent définitivement sur la plaque de cuisson.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.
- Ne pas utiliser les zones de cuisson sans récipient. Ne pas poser de papier aluminium directement sur les zones de cuisson !
- Ne pas placer d'objets légèrement inflammables ou susceptibles de se déformer directement sous la plaque de cuisson.
- Nettoyage de la plaque vitrocéramique à l'eau savonneuse. Avant la mise en service définitive de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons de nettoyer la plaque de verre avec le produit d'entretien Collo Profi (voir chapitre "Entretien").

## Utilisation

### La plaque de cuisson vitrocéramique

Votre plaque de cuisson résiste à tous les écarts violents de température. Ni le froid, ni le chaud ne peuvent l'altérer. 4 zones de cuisson sont représentées par des cercles sur la plaque de verre. Le fond du récipient doit couvrir entièrement le cercle mais sans déborder.

### Zone de cuisson unique

La manette a 11 positions. Vous pouvez également tourner votre manette entre deux des positions de votre choix.

### Voyant de mise sous tension des zones de cuisson

En fonction du modèle et du type, un voyant de contrôle qui signale la mise sous tension d'une ou de plusieurs zones de cuisson est souvent situé sur la plaque de cuisson même ou sur le bandeau du four combiné.

### Voyant indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque qu'une zone de cuisson a été allumée et qu'elle a atteint une température de 60 °C environ, un voyant s'allume. Ce voyant reste allumé tant que la plaque est encore chaude. Lorsque la plaque s'est refroidie, le voyant s'éteint automatiquement.

### Les casseroles

Utilisez l'aire de cuisson uniquement pour cuire des aliments. Un grain de sable suffit pour faire une rayure ineffaçable. Evitez de faire glisser une casserole sur l'aire de cuisson ; n'y nettoyez pas les légumes (voir fig. 1).

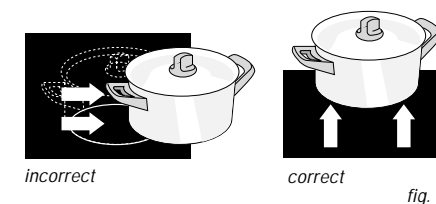


fig. 1

Utilisez des casseroles et des poêles conçus pour les cuisinières électriques. Veillez à ce que le fond de vos ustensiles soit propre et sec, vous éviterez ainsi la formation de tartre et d'autres taches rebelles.

N'utilisez pas de casseroles de taille inférieure à la zone de cuisson. Ainsi, la nourriture ne débordera pas sur la zone de cuisson brûlante. Les taches de résidus disparaissent difficilement (voir fig. 2).

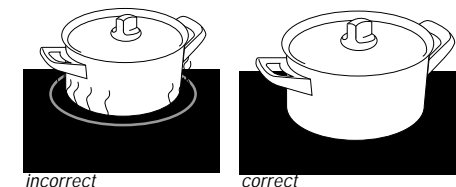


fig. 2

Les récipients ayant déjà été utilisés sur des plaques de cuisson à gaz ne peuvent plus être utilisés pour la cuisson électrique. Assurez-vous que le fond du récipient et la plaque de cuisson soient secs. Placez toujours un couvercle sur votre récipient afin d'éviter le gaspillage d'énergie.

## La manette de commande à 11 positions

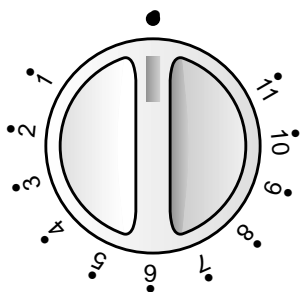


fig. 3

### Position 11

Faire bouillir tous les aliments. Réduire les légumes verts. Faire revenir la viande. Cuire du bifteck, du poisson et des pommes de terre.

### Position 10 - 9

Faire des crêpes dentelle. Pain perdu, fritures.

### Position 8 - 7

Faire des crêpes et mini crêpes plus épaisses.

### Position 6 - 5

Faire frire du poisson et cuire de la viande en tranches. Rôtir des pièces de viande, faire revenir des oignons.

### Position 4 - 3

Cuire des aliments nécessitant un temps de cuisson de plus de 10 minutes. Etuver des légumes. Dégeler des légumes surgelés.

### Position 2 - 1

Faire un bouillon, faire mijoter de la viande, tenir les plats au chaud, cuire des aliments en petite quantité.

### Position 0

Terminer la cuisson d'aliments nécessitant un temps de cuisson de moins de 10 minutes, après les avoir portés à ébullition.

### Remarque

Chaque zone de cuisson de la plaque est commandée par une manette de commande à 11 position située sur le bandeau du four.

## Problèmes à régler vous-même

En cas de panne, essayer d'abord d'en localiser la cause et d'y remédier soi-même à l'aide du tableau ci-dessus. Le plus souvent, il s'agit d'un problème anodin auquel il est facile de remédier.

Problème	Causes possibles	Remède
Les zones de cuisson ne se réchauffent pas.	La machine n'est pas branchée.  Fusible défectueux.	Branchez la prise.  Remplacez le(s) fusible(s).
Taches de couleur métallique sur la plaque de verre.	Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié.	Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix.
Rayures sur la plaque de verre.	Leglisement de casseroles sur la plaque de verre.	Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténuées à l'aide d'un produit à polir.

## Nettoyage

### Tous les jours

Nettoyez toujours la plaque de verre après utilisation avec, par exemple, un peu d'eau savonneuse. Ne jamais nettoyer la plaque de cuisson avec un abrasif !

### Une fois par semaine

Les produits d'entretien Spécial

Vitrocéramique tels que Collo Profi et Cerafix pourvoient le verre d'une couche protectrice. Traitez le verre après vous être débarrassé de taches rebelles.

### Taches rebelles

Les taches incrustées, les taches métalliques et la tartre sur le verre sont à traiter à l'aide de détergents tels que Jif, Collo Luneta et Stahlfix.

Nettoyez les taches rebelles à l'aide d'un gratte-verre.

### Résidus alimentaires débordés

Nettoyez les résidus alimentaires à l'aide d'un gratte-verre. Cette méthode sert également pour supprimer les restes de matières synthétiques et de sucre fondus. N'attendez pas que la plaque de cuisson soit complètement refroidie.

Il existe sur le marché des produits d'entretien spéciaux pour plaques vitrocéramiques (exemple : Collo Luneta). Ils pourvoient la plaque de cuisson d'une mince couche antistatique de façon à ce qu'elle attire moins la poussière.

## Installation

### Raccordement électrique

6000W - 230 V - 50 Hz

L'alimentation en énergie vers la plaque de cuisson a lieu par le four ou par le panneau de commande séparé. Dans les prescriptions d'installation de ces appareils, vous pourrez lire comment réaliser le branchement des appareils.

### Montage

Montez un panneau en bois pour protéger la plaque de cuisson si celle-ci est combinée avec un panneau de commande (voir fig. 4).

### Attention :

Ne placez pas une table de cuisson à côté d'un placard ou d'un mur en matière inflammable. (Si on ne peut pas faire autrement, prévoir une distance minimale de 40 mm entre la table de cuisson et cette paroi.

Prévoir également une distance minimale de 650 mm entre la table de cuisson et une hotte aspirante.)

- Tracer les dimensions suivantes, 560 x 490 mm, sur le plan de travail pour l'encastrement de la table de cuisson (voir fig. 5).

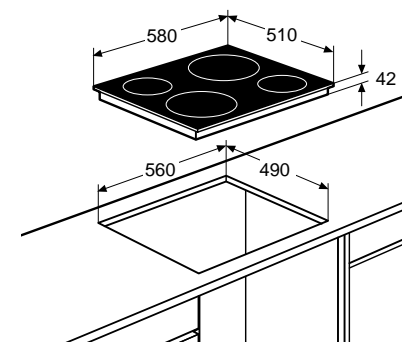


fig. 5

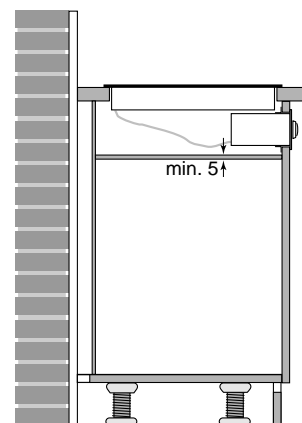


fig. 4

Cet appareil répond aux directives CE.



- Connectez la prise de l'appareil sur le four ou le bandeau de commande.
- Collez les bandes mastic livrées (A) avec l'appareil sous le rebord de la table de cuisson (voir fig. 6).

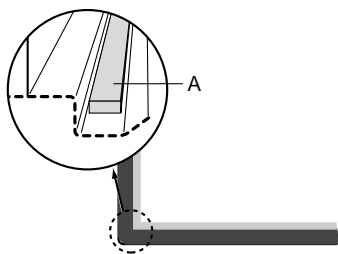


fig. 6

- Encastrer la table de cuisson et visser les étriers de fixation (voir fig. 7).

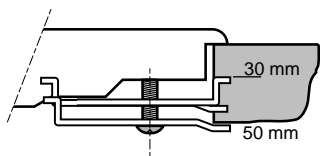


fig. 7

- Contrôler après installation le bon fonctionnement de la table de cuisson.

## Elimination de l'emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient :

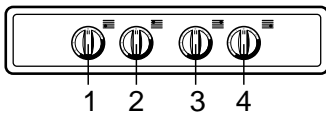
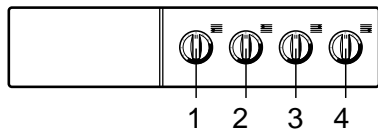
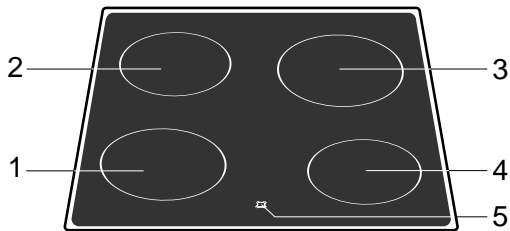
- du carton
- une feuille de polyéthylène (PE)
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS)
- bandes de polypropylène autour du carton

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

## Gerätebeschreibung

- 1 Bedienungsknebel für Kochzone links vorne
- 2 Bedienungsknebel für Kochzone links hinten
- 3 Bedienungsknebel für Kochzone rechts hinten
- 4 Bedienungsknebel für Kochzone rechts vorne
- 5 Restwärmeanzeige pro Zone



## Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig auf, einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

## Inhalt

■ <b>Sicherheit</b> .....	32
■ Worauf Sie achten müssen .....	32
■ <b>Verwendungszweck</b> .....	33
■ <b>Bedienung</b> .....	34
Der 11-stufige Einstell-Regler .....	34
■ <b>Störungen</b> .....	35
■ <b>Pflege</b> .....	36
Reinigung .....	36
■ <b>Installation</b> .....	37
■ <b>Entsorgung von Verpackung und Gerät</b> .....	38

## Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Vermeiden Sie, daß harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Falls an dem Glaskeramik-Kochfeld Risse, Brüche oder Sprünge auftreten, ist das Kochfeld sofort, durch Herausdrehen oder Ausschalten der Sicherung in der Hausinstallation, außer Betrieb zu nehmen. Verständigen Sie den Kundendienst.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entworfen. Verwenden Sie Ihr Gerät ausschließlich zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, d. h. zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.
- Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld heiß. Halten Sie grundsätzlich Kinder vom Gerät fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Gefäße aus Kunststoff oder Aluminiumfolie sind zur Erwärmung von Speisen nicht zulässig, da sie durch die hohen Temperaturen Schaden nehmen.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Bereiten Sie deshalb Speisen, die in viel Fett und Öl zubereitet werden, stets unter Aufsicht zu.
- Achten Sie darauf, daß die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) nicht mit den heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Die Kochzonen dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Niemals Aluminiumfolie direkt auf die Kochzone legen!
- Keine leicht entflammaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter die Kochinstallation setzen.
- Glaskeramik-Kochmulde mit Seifenlauge säubern. Bevor Sie die Kochmulde definitiv in Gebrauch nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Glasplatte mit einem speziellen Glaskeramikreiniger zu behandeln (siehe Kapitel Reinigung).

## Verwendungszweck

### Die Glaskeramikkochfläche

Die Kochmulde ist gegen alle Temperaturschwankungen beständig. Sowohl Kälte als auch Hitze können der Fläche nicht schaden. Auf der gläsernen Kochfläche sind die vier Kochzonen in Form eines Kreises angedeutet. Der Topfboden muß mit diesem Kreis übereinstimmen.



Abb. 1

### Einzel-Kochzone

Der Knopf hat 11 Einstellungen. Sie können aber auch jede gewünschte Zwischenstand einstellen.

### Betriebskontrollleuchte

Abhängig von Modell und Ausführung ist häufig auf der Kochmulde selbst oder auf der Schalt- oder Bedienungstafel des Kombi-Ofens eine Kontrolllampe angebracht, welche anzeigt, ob eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.

### Restwärmanzeige

Nachdem eine Kochzone eingeschaltet ist und eine Temperatur von ca. 60 °C erreicht hat, beginnt eine Lampe zu leuchten. Solange die Glasplatte noch heiß ist, leuchtet diese Lampe auf. Sie schaltet sich von selbst aus, nachdem die Kochmulde abgekühlt ist.

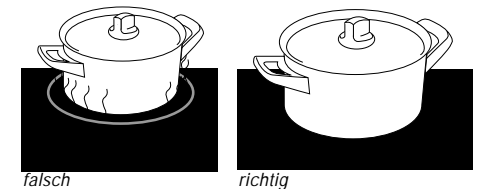


Abb. 2

### Die Töpfe

Benutzen Sie die Kochfläche ausschließlich zum Kochen. Schon ein Sandkorn kann einen bleibenden Kratzer verursachen. Schieben Sie die Töpfe nicht über die Kochfläche und putzen Sie kein Gemüse auf der Kochfläche (siehe Abb. 1).

Verwenden Sie Töpfe, die für elektrisches Kochen geeignet sind. Stellen Sie die Töpfe nur mit einem sauberen und trockenen Boden auf die Kochzone. Dadurch können Sie Kalkflecken oder anderen schwierig zu entfernenden Flecken vorbeugen. Verwenden Sie keine Töpfe, die kleiner sind als die Kochzonen um zu verhindern, daß Essensreste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebrennte Essensreste lassen sich schwierig entfernen. Außerdem sparen Sie Energie (siehe Abb. 2).

Töpfe, mit denen bereits auf einer Gaskochplatte gekocht wurde, sind nicht mehr geeignet für elektrisches Kochen. Sorgen Sie dafür, daß der Topfboden und auch die Kochplatte trocken sind. Gebrauchen Sie jederzeit einen Deckel während des Kochens, um Wärmeverlust zu vermeiden.

## Der 11-stufige Einstell-Regler

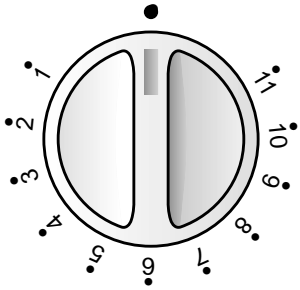


Abb. 3

### Stufe 11

Zum Ankochen aller Gerichte. Einkochen lassen von Blattgemüse. Anbraten von Fleisch. Backen von Beefsteak, Fisch und Kartoffeln.

### Stufe 10 - 9

Backen von Plinsen. Arme Ritter, fritieren.

### Stufe 8 - 7

Backen von Pfannkuchen, Rosinenküchlein.

### Stufe 6 - 5

Durchbacken von Fisch und kleinen Stücken Fleisch. Durchbraten von großen Stücken Fleisch, Zwiebeln rösten.

### Stufe 4 - 3

Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit von mehr als 10 Minuten. Dämpfen von Gemüse. Auftauen von tiefgefrorenem Blattgemüse.

### Stufe 2 - 1

Bouillon ziehen lassen, Fleisch schmoren. Warmhalten von Gerichten. Durchkochen von kleinen Mengen.

### Stufe 0

Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit von weniger als 10 Minuten, nachdem das Gericht erst auf einem höheren Stand zum Kochen gebracht wurde.

### Anmerkung

Jede Kochzone der Kochplatte wird über die Bedienungstafel des Ofens mit einem 11-stufigen Einstellregler bedient.

## Störungen selbst beheben

Sollte das Gerät nicht Wunschgemäß funktionieren, dann kontrollieren Sie zunächst, ob Sie die Störung mit Hilfe der nachfolgend aufgeführten Punkte selbst beheben können. Häufig wird die Störung nur durch eine Geringfügigkeit verursacht.

Störung	Ursache	Behebung
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung im Zählerschrank defekt.	Ersetzen Sie die Sicherung(en).
Metallartige Flecken auf der Glasplatte.	Falsches Reinigungsmittel verwendet.	Mit Reinigungsmitteln wie z. B. Stahlfix erneut reinigen.
Kratzer auf der Glasplatte.	Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht.	Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Eimal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.

## Reinigen

### Täglich

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. Sie können hierzu z.B. eine Spülmittellaugung verwenden. Verwenden Sie niemals ein Scheuermittel!

Beseitigen Sie Verschmutzungen des Kochfeldes, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

### Wöchentlich

Säubern Sie das Kochfeld ca. einmal wöchentlich mit einem speziellen Reinigungsmittel, wie z. B. Collo Profi oder Cerafix. Diese Mittel verleihen der Glasfläche eine Schutzschicht. Behandeln Sie die Glasplatte auch mit diesen Mitteln, wenn Sie hartnäckige Flecken entfernt haben.

### Hartnäckige Flecken

Angebackene Flecken, Metall- und Kalkflecken können Sie mit einem speziellen Reinigungsmittel wie Jif, Collo, Luneta oder Stahlfix entfernen.

Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen einen Glasschaber.

### Übergekochte Essensreste

Verschmutzungen durch Zucker, stark zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Aluminiumfolie entfernen Sie noch von dem heißen Kochfeld mit einem Glasschaber. Diese Verschmutzungen verursachen sonst beim Abkühlen der Kochstelle bleibende Schäden am Glaskeramik-Kochfeld.

Spezielle Pflegemittel zur Pflege von Keramikkochflächen (z.B. Collo Luneta) sorgen für eine antistatische Schicht auf der Kochfläche. Hierdurch wird weniger Staub angezogen.

## Installation

### Elektrischer Anschluß

6000W - 230 V - 50 Hz

Der Backofen oder die gesonderte Bedienungsblende sorgen für die Energieversorgung zum Kochfeld. In der Installationsvorschrift für diese Geräte steht, wie der Anschluß zu erfolgen hat.

### Montage

Montieren Sie zum Schutz des Kochfeldes eine Holzplatte, wenn es mit einer Schaltblende (siehe Abb. 4) kombiniert wird.

### Beachten Sie:

Das Kochfeld nicht neben einem hohen Schrank oder einer hohen Wand aus brennbarem Material installieren. (Wenn sich dies nicht vermeiden läßt, einen Mindestabstand von 40 mm zwischen dem äußeren Rand des Kochfeldes und dieser Wand einhalten.

Zwischen Kochfeld und eventueller Dunstabzugshaube ebenfalls mindestens 650 mm Abstand einhalten.)

- Die Sägemeiße (560 x 490 mm) auf die Arbeitsplatte übertragen (siehe Abb. 5).

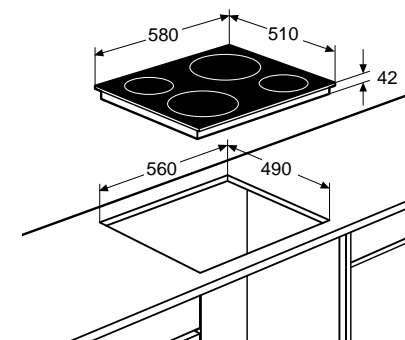


Abb. 5

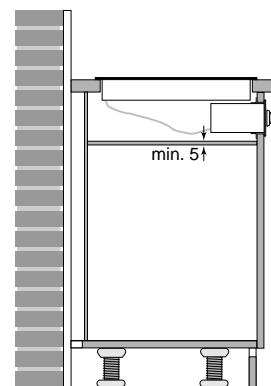


Abb. 4

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

- Verbinden Sie den Gerätestecker mit dem Backofen oder der Bedienungsblende.
- Mitgeliefertes Abdichtungsbandband (A) unter den Rand des Kochfeldes kleben (siehe Abb. 6).

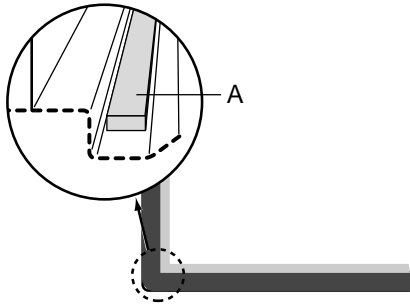


Abb. 6

- Das Kochfeld in die Aussparung setzen und die Haltebügel montieren (siehe Abb. 7).

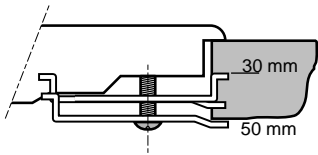


Abb. 7

- Nach Einbau des Kochfeldes überprüfen, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)
- Polypropylen-Bänder um den Karton

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu entsorgen.

Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Entsorgung von ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.