

Pelgrim

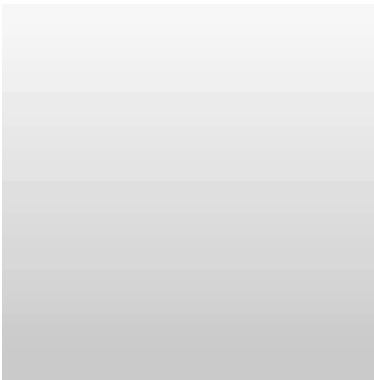
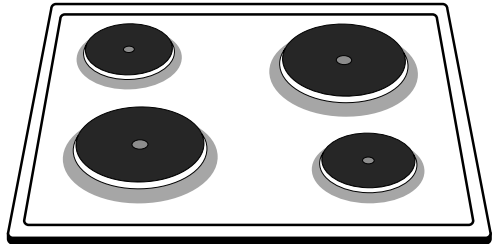
Handleiding elektrische kookplaat

Manual electric hob

Notice d'utilisation table de cuisson électrique

Anleitung Elektro Kochfeld

EKB / EKV / TEK



Nederlands1 - 6
English7- 12
Français13 - 18
Deutsch19 - 24

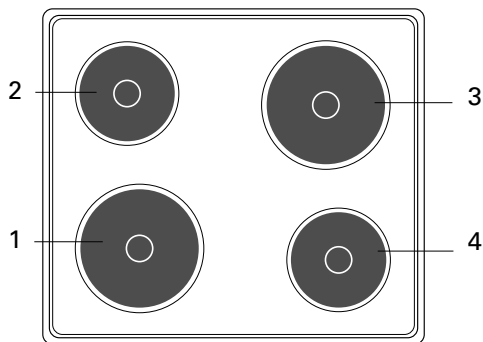


Fig. 1 EKV 500

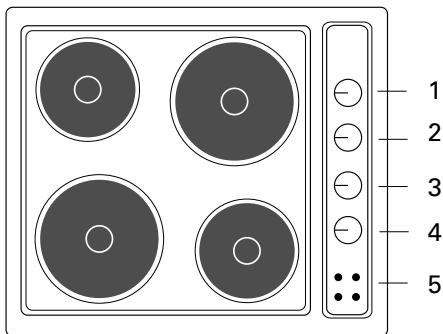


Fig. 2 EKB 550 / TEK161RVS

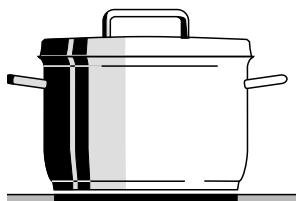


Fig. 3

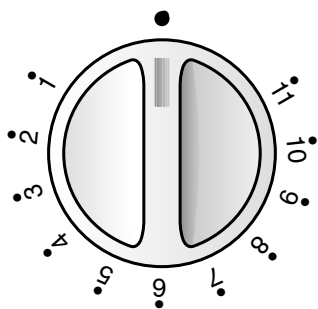


Fig. 4

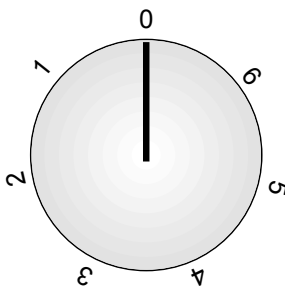


Fig. 5

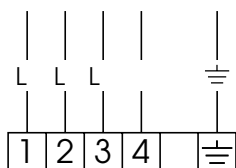
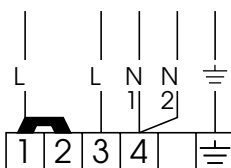


Fig. 6



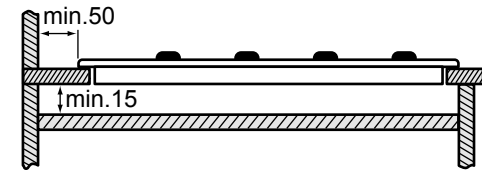
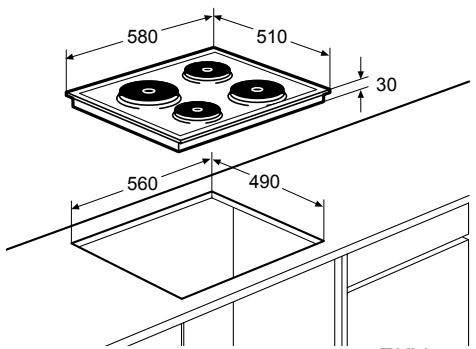
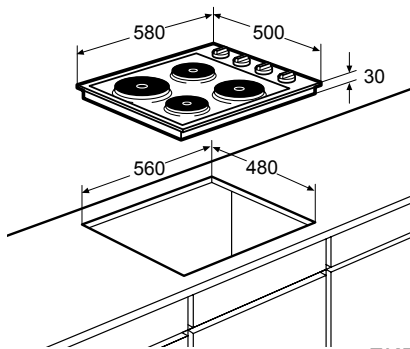


Fig. 7



EKV 500



EKB 550
TEK161

Fig. 8

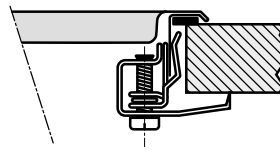
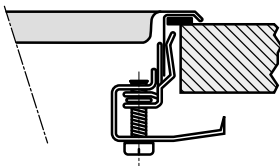
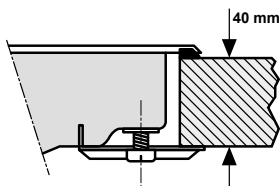
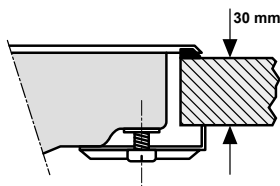


Fig. 9

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

■ Veiligheid	2
Waarop u moet letten	2
■ Bediening	2 - 4
Het eerste gebruik	2
Toestelinformatie	2
Pannen zijn belangrijk	3
De 11-standen schakelaar	3
De 7-standen schakelaar	4
■ Afvoeren verpakking en toestel	4
■ Onderhoud	5
Reiniging en bescherming	5
■ Installatie	5 - 6

Toestelbeschrijving

Fig. 1

- 1 snelkookplaat 180 mm
- 2 snelkookplaat 145 mm
- 3 snelkookplaat 180 mm
- 4 snelkookplaat 145 mm

Fig. 2

- 1 bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 2 bedieningsknop kookzone linksachter
- 3 bedieningsknop kookzone linksvoor
- 4 bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 5 controlelampje kookzone

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

Het eerste gebruik

■ Kookplaat inschakelen

Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.

Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

Toestelinformatie

De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.

De warmte wordt door direkte geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvrijstalen afsluitrand.

Bij gebruik van een of meerdere kookplaten gaat op het bedieningspaneel de controlelamp aan.

Pannen zijn belangrijk (Fig. 3)

De beste bodemdikte is:

Bij roestvrijstalen pannen

4 - 6 mm.

Bij staal-emaïle pannen

2 - 3 mm.

- De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig afdekken.
- De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op de kookplaat. Op deze wijze wordt de warmte optimaal doorgegeven.

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 i.v.m. energieverlies.

De 11-standen schakelaar (Fig. 4)

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.

Wentelfeefjes, 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

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.

De 7-standen schakelaar (Fig. 5)

Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten.

Slinken van bladgroenten.

Aanbraden van vlees.

Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

Bakken van flensjes.

Wentelkeefjes, frituren.

Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees.

Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer 10 minuten.

Smoren van groenten.

Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

Stand 1

Vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

Stand 0

Op deze stand is het element uitgeschakeld.

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

Opmerking

De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid, samenstelling van het gerecht en de pan.

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.

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Reiniging en bescherming

- De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.
- Hardnekkige resten kan men behandelen met b.v. Vim, Ata, Scotch Brite, wel goed afnemen met schoon water.
- De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel Collo Elektrol (drogisterij).

Installatie

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het lichtnet te worden aangesloten.

Stekker en stopcontact moeten na installatie van het toestel goed bereikbaar blijven.

Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Waarschuwing:

Uit veiligheidsoverwegingen (brandgevaar) moet er onder de inbouwkeukenplaat een vrije ruimte worden gehouden van minimaal 15 mm.

Wanneer een lade onder het toestel aanwezig is, moet deze worden afgeschermd met een tussenbodem, die zich op minimaal 15 mm van de onderkant van de kookplaat bevindt (Fig. 7).

- Indien de kookplaat opgesloten ligt tussen de achterwand en zijwand(en), moet een minimale afstand van 50 mm tot de achterwand en 150 mm tot de zijwand(en) worden aangehouden (Fig. 7).
- De afdichting tussen kookplaat en aanrechtblad moet vochtdicht zijn. Het aanrechtblad moet waterpas liggen, de kookplaat natuurlijk ook!

- Als een aanrechtblad betegeld is, kan het zijn dat de afdichtstrip beter vervangen kan worden door vloeibare siliconenrubber.
- De bevestigingsklemmen gelijkmatig aandraaien (Fig. 9).

Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L

blauw = N

groen/geel = aarde (↓)

zwart = nul of fase

U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

- Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluit-schema's (Fig. 6).
- De kookplaat zonder knopbediening op de plaat zelf is voorzien van een 15-polige stekker welke aangesloten moet worden op de oven of op een schakelpaneel.

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	8
Things to watch for	8
■ Control	8 - 10
Before using the hob	8
Appliance information	8
Pans are important	9
The 11 settings switch	9
The 7 settings switch	10
■ Disposal of packaging and appliances ..	10
■ Maintenance	11
Cleaning and protection	11
■ Installation	11 - 12

Appliance description

Fig. 1

- 1 180 mm fast plate
- 2 145 mm fast plate
- 3 180 mm fast plate
- 4 145 mm fast plate

Fig. 2

- 1 switch right rear zone
- 2 switch left rear zone
- 3 switch left front zone
- 4 switch right front zone
- 5 control light cooking zones

Read the separate safety instructions before using the device!

Before using your hob

■ **Switch on the hob**

Before using your hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan.

The manufacturer has applied a layer of rust-preventer to each element. When the hob is heated for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.

Appliance information

The heating elements are made of cast iron. The heat is created by spiral filaments which lie in the element in rings.

The heat is transmitted to the base of the pan by direct conduction. Each element is fitted in a stainless steel sealing rim.

When one or more plates are in use the control light on the panel will go on.

Pans are important (Fig. 3)

The best thickness for the base of the pan is:

4-6 mm for stainless steel pans.

2-3 mm. for steel-enamel pans.

- The diameter of the base of the pan should cover the zone completely.
- The base of the cold pan should be somewhat concave, as it will expand upon heating thus making better contact with the hob. This will enable optimal heat transfer.

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. 4)

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

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.

The 7 settings switch (Fig. 5)

Level 3

Bringing all foods and liquids to the boil.

Reducing leaf vegetables.

Sealing meats.

Frying steak, fish and potatoes.

Level 2½

Frying crêpes, French toast.

Deep frying.

Level 2

Frying (Scotch) pancakes.

Level 1½

Frying fish and small cuts of meat.

Braising large joints of meat, frying onions.

Level 1

Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes.

Braising vegetables.

Thawing frozen leaf vegetables.

Level ½

Stewing meats.

Keeping dishes warm.

Simmering small quantities.

Level 0

In this setting the element is switched off.

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

Note

This table is intended purely as a guideline, the level to be set will depend on the quantity and composition of the food and the pan.

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.

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

Cleaning and protection

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper.
- Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the enamel or stainless steel.
- Stubborn residue can be treated with Vim, Ata, Scotch Brite etc., rinse well with clean water.
- The stainless steel edge can be cleaned with a liquid abrasive. Remove any detergent left after cleaning, especially between the edge and the plate.
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.
- **Maintenance of the plates.**
Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant such as Collo Elektrol (chemist).

Installation

General

When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer.

After installation the wall socket and plug must be accessible at all times.

Please note:

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.

Wiring diagrams (Fig. 6)

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.
- The hob without any switches on the hob itself, is fitted with a 12 pin plug which should be connected to the oven or a control panel.

Warning:

Because of safety reasons (fire danger) there must be a space of at least 15 mm underneath the cooking appliance.

If there is a drawer under the appliance, the content of this drawer must be protected against high temperatures by a separation, which is at a distance of at least 15 mm under the cooker (Fig. 7).

- If the hob is enclosed between the back and side panels a minimum distance of 50 mm from the back panel and 150 mm from the side panel(s) should be observed (Fig. 7).
- The seal between the hob and the work surface must be moisture-proof. The work surface must be absolutely level, as must the hob of course!
- If the work surface is tiled it could be necessary to use liquid silicone rubber instead of the sealing strip.
- Tighten the mounting clips equally (Fig. 9).

A hob should preferably not be positioned immediately above a refrigerator or freezer built-in below the worktop. If the hob has to be fitted above a refrigerator or freezer, ensure that the hob is well insulated.

Electrical connection

230 V -50 Hz

- The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 or 5 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = N

green/yellow = earth (⏚)

black = neutral or phase

Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

To connect the appliance a fixed connection has to be made. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked by the letter E or the earth symbol ⏚ or which is coloured green, or green and yellow. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked by the letter N or which is coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked by the letter L or which is coloured red. If the input of the appliance exceeds 3 kW, the appliance has to be connected to an outlet with a rated current exceeding 13 Amp.

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

■ Sécurité	14
Précautions à prendre	14
■ Commande	15 - 16
Avant la première mise en marche	15
Présentation de l'appareil	15
Les récipients sont importants	15
La manette de commande à 11 positions	15
La manette de commande à 7 positions	16
■ Élimination de l'emballage et appareil	17
■ Entretien	17
Nettoyage et protection	17
■ Installation	17 - 18

Description de l'appareil

Fig. 1

- 1 plaque de cuisson rapide 180 mm
- 2 plaque de cuisson rapide 145 mm
- 3 plaque de cuisson rapide 180 mm
- 4 plaque de cuisson rapide 145 mm

Fig. 2

- 1 bouton de commande pour le zone de cuisson arrière droite
- 2 bouton de commande pour le zone de cuisson arrière gauche
- 3 bouton de commande pour le zone de cuisson avant gauche
- 4 bouton de commande pour le zone de cuisson avant droite
- 5 témoin de contrôle zones de cuisson

Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Avant la première mise en marche

■ **Enclenchement du plan de cuisson**

Avant que vous ne mettiez définitivement en service l'élément, chauffez-le pendant 3 à 4 minutes à la position haute sans y placer cette fois de récipient.

- Chaque élément de cuisson est équipé par le fabricant d'une couche antioxydante spéciale. Lorsque vous chaufferez pour la première fois votre plan de cuisson, une odeur de roussi pourra être observée. Ce qui est tout à fait normal.

Présentation de l'appareil

Les éléments de cuisson sont fabriqués en fonte. La chaleur est obtenue par des spirales incandescentes incorporées en anneaux sous l'élément.

La chaleur est cédée directement au fond du récipient de cuisson par conduction. Chaque élément est serti dans un collier inoxydable.

Le témoin de contrôle s'allume dès que vous enclenchez une ou plusieurs plaques de cuisson.

Les récipients sont importants

(Fig. 3)

L'épaisseur idéale du fond est:

Pour des récipients en acier inoxydable:

4 - 6 mm

pour des récipients en émail:

2 - 3 mm

- Le diamètre du fond du récipient doit couvrir entièrement la zone de cuisson.
- Le fond du récipient doit être légèrement concave car, lorsque le récipient chauffe, le fond se dilate et couvre alors parfaitement la zone de cuisson. La chaleur est ainsi transmise de manière optimale.

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 4)

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 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.

La manette de commande à 7 positions (Fig 5)

Position 6

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

Position 5

Faire des crêpes dentelle.
Pain perdu, fritures.

Position 4

Faire des crêpes et mini crêpes plus épaisses.

Position 3

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

Position 2

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

Position 1

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

Position 0

A cette position l'élément est débranché.
Terminer la cuisson d'aliments nécessitant un temps de cuisson de moins de 10 minutes, après les avoir portés à ébullition.

Remarque

Ces positions ne sont données qu'à titre indicatif car il faut également tenir compte de la quantité d'aliments, de la composition du mets et du récipient choisi.

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.

Cet appareil est conformé aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

Nettoyage et protection

- Les plans de cuisson seront le plus faciles à entretenir à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'essuie-tout (papier absorbant).
- Éliminez aussi vite que possible les résidus des aliments ayant débordé. Évitez surtout que des traces de choux rouge, de rhubarbe et compote de pommes n'agissent sur l'émail ou sur l'inoxydable.
- Les résidus coriaces peuvent être traités au moyen de Vim, Ata, Scotch Brite, en ayant bien soin de rincer abondamment à l'eau propre. Les bords en inox peuvent être nettoyés avec un récurant liquide. Prenez soin de bien enlever les résidus de savon après lavage surtout entre le bord et la taque de cuisson proprement dite.
- Après le nettoyage, enclenchez brièvement les plans de cuisson afin de faire évaporer l'humidité.
- **Entretien des plaques de cuisson**
Enduire de temps à autre les plaques d'une huile non acide (huile à machine à coudre) ou avec produit d'entretien tel que Collo Elektrol (en droguerie).

Installation

Generalités

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agréé.

Après l'installation, la fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Attention:

Valeurs de raccordement et tension sont mentionnées sur la fiche signalétique.

L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

Avertissement:

Quand cet appareil est placée au-dessus d'un tiroir, il est nécessaire de placer une cloison horizontale à une distance de minimum 15 mm de la surface inférieure de l'appareil.

Cette mesure est nécessaire pour éviter danger d'incendie et des températures trop hautes dans le tiroir (Fig. 7).

- Si la plaque de cuisson doit être encastrée entre la paroi de fond et une ou deux parois latérales, laisser au moins 50 mm entre la plaque et la paroi de fond et 150 mm entre la plaque et les parois latérales (Fig. 7).
- L'encastrement de la plaque de cuisson dans le plan de travail doit être étanche. Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être de niveau.

- Si le plan de travail est carrelé, il vaut mieux enlever la bande étanche et la remplacer par un joint de silicone.
- Placer les pièces de fixation puis visser régulièrement sans forcer (Fig. 9).

Il est préférable de ne pas placer une plaque de cuisson directement au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur encastré. Si la plaque de cuisson doit être placée au-dessus d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, assurez-vous que la plaque est bien isolée.

Raccordement électrique

230 V -50 Hz

L'appareil doit être mis à terre.

Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.

Code-couleurs:

brun = phase L
 bleu = N
 vert/jaune = terre (↓)
 noire = zéro ou phase

Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé.

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.

Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Schéma de raccordement (Fig. 6)

- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.
- La plaque de cuisson sans tableau de commande incorporé est livrée avec une fiche d'alimentation à 15 pôles devant être branchée au four ou au tableau de distribution.

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 - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsangabe

- **Sicherheit** 20
 - Worauf Sie achten müssen 20
- **Bedienung** 21 - 22
 - Der erste Gebrauch 21
 - Geräteinformation 21
 - Töpfe sind wichtig 21
 - Der 11-stufige Einstell-Regler 22
 - Der 7-stufige Einstell-Regler 22
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** .23
- **Pflege** 23
 - Reinigung und Schutz 23
- **Installation** 24

Gerätebeschreibung

Fig. 1

- 1 Schnellkochplatte 180 mm
- 2 Schnellkochplatte 145 mm
- 3 Schnellkochplatte 180 mm
- 4 Schnellkochplatte 145 mm

Fig. 2

- 1 Bedienungsknebel für Kochzone rechts hinten
- 2 Bedienungsknebel für Kochzone links hinten
- 3 Bedienungsknebel für Kochzone links vorne
- 4 Bedienungsknebel für Kochzone rechts vorne
- 5 Kontrolleuchte Kochzonen

Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Der erste Gebrauch

■ Kochplatte einschalten

Bevor Sie die Kochplatte definitiv in Gebrauch nehmen, muß jedes Element 3 bis 4 Minuten auf den höchsten Stand geschaltet werden, ohne daß ein Topf darauf gesetzt wird.

Jedes Kochelement ist vom Fabrikanten mit einer rostabwehrenden Lage versehen.

Wenn die Kochplatte zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen Brandgeruch wahrnehmen. Das ist normal.

Geräteinformation

Die Kochelemente sind von Gußeisen angefertigt. Die Wärme wird durch Glühspiralen, die ringförmig in dem Element liegen, erzeugt.

Die Wärme wird direkt an den Topfboden abgeleitet. Jedes Element ist mit einem Rand von rostfreiem Stahl versehen.

Bei Gebrauch von einer oder mehreren Kochplatten geht auf der Bedienungstafel die Kontrollampe an.

Töpfe sind wichtig (Fig. 3)

Die beste Bodendicke ist:

bei rostfreien Stahltöpfen

4 - 6 mm.

Bei Stahl-Emaile-Töpfen

2 - 3 mm.

- Der Durchmesser des Topfbodens muß die Kochzone vollständig bedecken.
- Der Boden des kalten Topfes muß etwas nach innen gezogen sein, denn bei Erhitzung dehnt sich der Boden aus und der Topf schließt dadurch gut an die Kochplatte an. Auf diese Weise wird die Wärme optimal benutzt.

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

Fig. 4

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

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.

Der 7-stufige Einstell-Regler

Fig. 5

Stufe 6

Zum Ankochen aller Gerichte.

Einkochen lassen von Blattgemüse.

Anbraten von Fleisch.

Backen von Beefsteak, Fisch und Kartoffeln.

Stufe 5

Backen von Plinsen.

Arme Ritter, fritieren.

Stufe 4

Backen von Pfannkuchen, Rosinenküchlein.

Stufe 3

Durchbacken von Fisch und kleinen Stücken Fleisch.

Durchbraten von großen Stücken Fleisch, Zwiebeln rösten.

Stufe 2

Durchkochen von Gerichten mit einer Kochzeit von mehr als 10 Minuten.

Dämpfen von Gemüse.

Auftauen von tiefgefrorenem Blattgemüse.

Stufe 1

Fleisch schmoren.

Warmhalten von Gerichten.

Durchkochen von kleinen Mengen.

Stufe 0

Bei diesem Stand ist das Element ausgeschaltet.

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

Anmerkung

Die Tabelle ist ausschließlich als Leitfaden gedacht, weil der Einstellwert abhängig ist von der Menge und der Zusammenstellung des Gerichtes im Topf.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

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

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

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

Reinigung und Schutz

- Die Kochplatten können Sie am besten mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier reinigen.
- Entfernen Sie übergekochte Speisen so schnell wie möglich. Vor allem Rotkohl, Rhabarber und Apfelmus haben Einfluß auf Emaille oder rostfreien Stahl.
- Hartnäckige Reste kann man z. B. mit Vim, Ata, Scotch Brite entfernen, hinterher gut mit klarem Wasser nachspülen.
- Den rostfreien Stahlrand können Sie mit einem flüssigen Scheuermittel reinigen. Nach dem Säubern die Seifenreste entfernen, vor allem zwischen Rand und Kochplatte.
- Nach dem Reinigen der Kochplatten diese eben einschalten, um die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen.

Installation

Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen. Steckdose und Stecker müssen nach Einbau immer gut erreichbar sein.

Beachten Sie:

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Warnung:

Aus Sicherheitsgründen (Brandgefahr) muß unterhalb des Einbaukochteils ein Freiraum eingehalten werden von minimal 15 mm. Wenn unterhalb des Kochteils eine Schublade angeordnet ist, muß diese abgeschirmt werden mit einem Zwischenboden, der sich mindestens 15 mm unterhalb des Kochteils befinden muß (Fig. 7).

- Falls die Kochplatte zwischen Rück- und Seitenwand (wände) eingeschlossen liegt, muß ein minimaler Abstand von 50 mm zur Rückwand und 150 mm zur Seitenwand (wände) eingehalten werden (Fig. 7).
- Die Abdichtung zwischen Kochmulde und Arbeitsplatte muß gegen Feuchtigkeit schützen. Die Arbeitsplatte muß waagrecht sein, die Kochmulde natürlich auch!

- Falls die Arbeitsplatte gekachelt ist, kann es nötig sein, daß der Dichtungsstreifen durch flüssigen Silicongummi ersetzt wird.
- Die Befestigungsklemmen gleichmäßig andrehen (Fig. 9).

Bauen Sie das Kochfeld möglichst nicht direkt über einem Tisch-Kühl-oder Gefrierschrank ein. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, achten Sie bitte darauf, daß das Kochfeld gut isoliert ist.

Elektrischer Anschluß

230 V -50 Hz

- Das Gerät muß geerdet sein. Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel H05RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern. Dies sind die Farbcodes
 braun = Phase L
 blau = N
 grün/gelb = Erdung (↓)
 schwarz = Null oder Phase
 Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden.
 Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.
 Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen (Fig. 6)

- An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.
- Die Kochplatte ohne Knopfbedienung auf der Platte selbst ist von einem 15-poligen Stecker versehen, der an den Ofen oder an eine Schalttafel angeschlossen werden muß.

Code 1.000.74.2