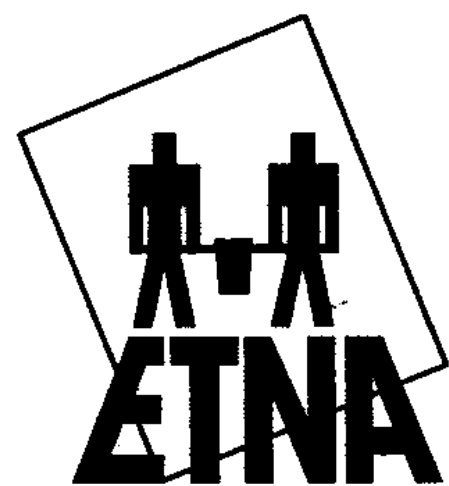
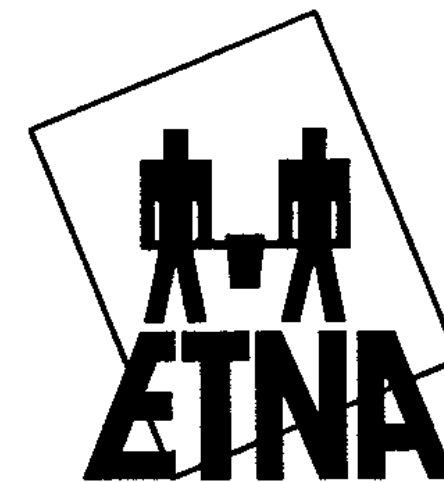




uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

A260A

A261A

70000505000

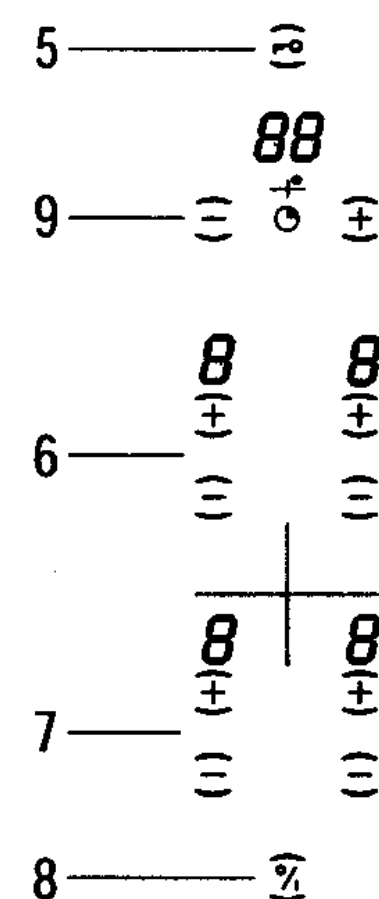
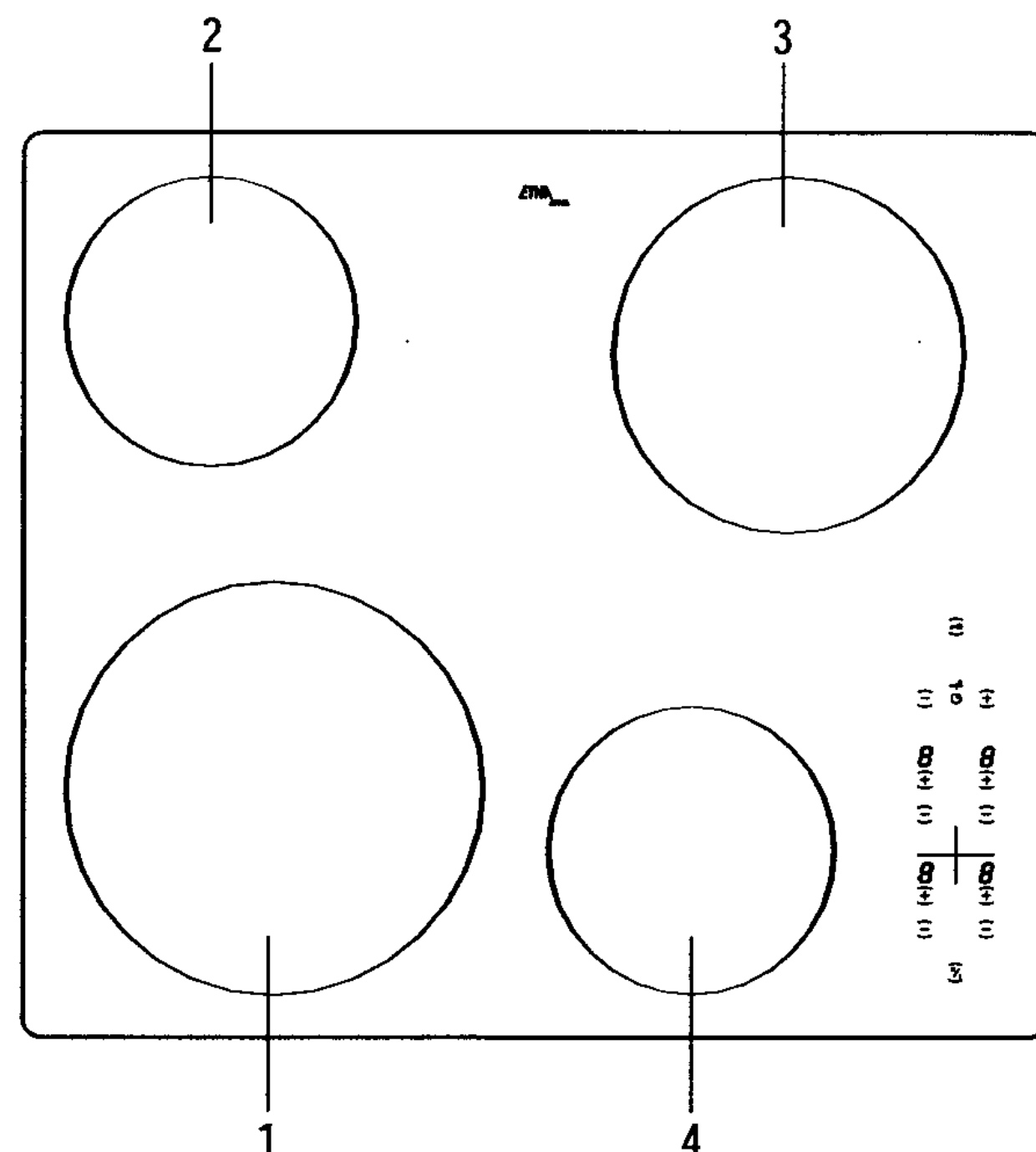
Nederlands	1 - 12
English	13 - 26
Français	27 - 40
Deutsch	41 - 54

Introductie

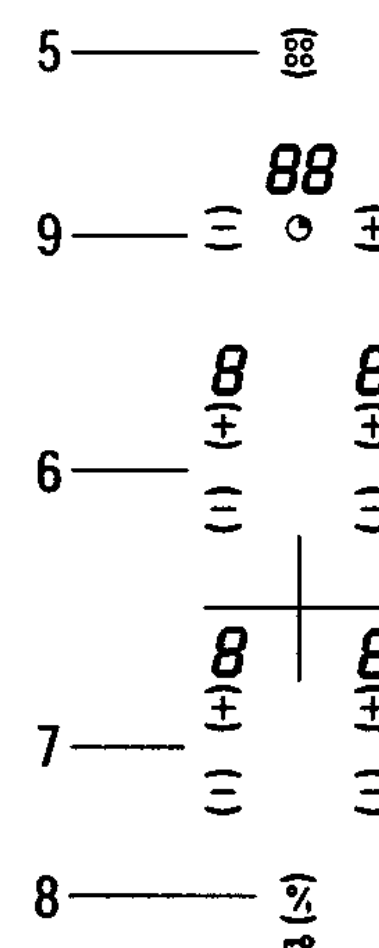
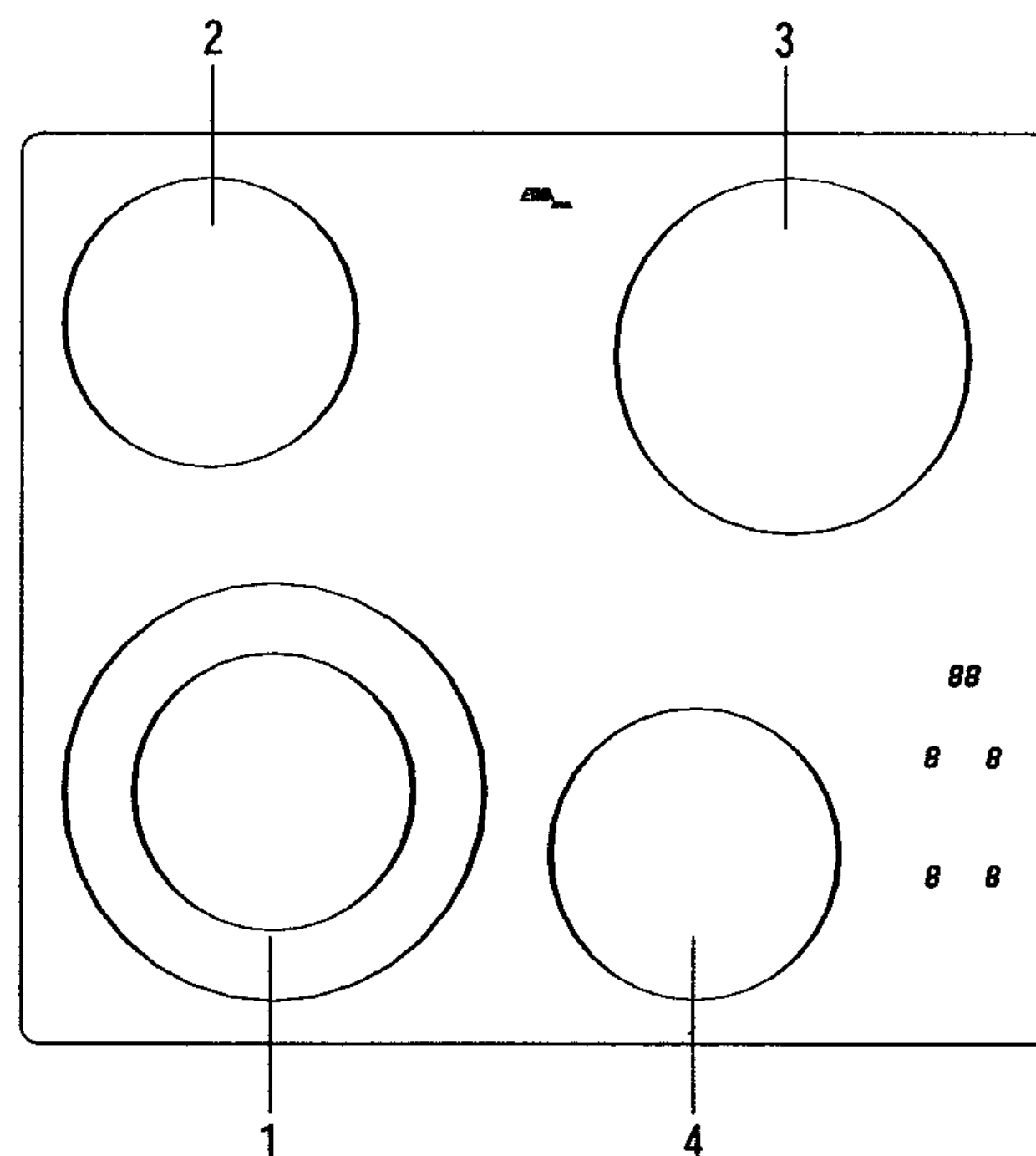
Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

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

Veel kookplezier!



A260



A261

Toestelinformatie

A260A

- 1 - kookzone linksvoor 2300 W
- 2 - kookzone linksachter 1200 W
- 3 - kookzone rechtsachter 1800 W
- 4 - kookzone rechtsvoor 1200 W
- 5 - kinderslot
- 6 - bedieningstoetsen zones linksachter en rechtsachter
- 7 - bedieningstoetsen zones linksvoor en rechtsvoor
- 8 - aan/uit toets
- 9 - bedieningstoetsen timer

Display

- H restwarmte
- F00 - F11 foutcodes toetsen
- 1 - 9 kookstanden

A261A

- 1 - dubbelkringszone linksvoor 2200/1100 W
- 2 - kookzone linksachter 1200 W
- 3 - kookzone rechtsachter 1800 W
- 4 - kookzone rechtsvoor 1200 W
- 5 - koppeltoets klok
- 6 - bedieningstoetsen zones linksachter en rechtsachter
- 7 - bedieningstoetsen zones linksvoor en rechtsvoor
- 8 - aan/uit toets en kinderslot
- 9 - bedieningstoetsen timer

Display

- H restwarmte
- F00 - F11 foutcodes toetsen
- 1 - 9 kookstanden

Inhoud

■ Toestelinformatie	1
■ Veiligheid	2
Vóór het eerste gebruik	2
Waar u op moet letten	2
■ Gebruik	3
Tips	3
■ Bediening	4
Bediening A260A	4
Bediening A261A	5
■ Kooktabel	7
■ Storingen	8
■ Onderhoud	9
Reinigen	9
■ Installatie	10
■ Montage	11
■ Afvoeren verpakking en toestel	12

Vóór het eerste gebruik

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.

Waar u op moet letten

Wanneer u het toestel voor de eerste keer aansluit op het lichtnet, wordt een automatische test uitgevoerd en lichten de displays even op.

Als u niet binnen vijf seconden een kookstand kiest, schakelt de zone automatisch uit.

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.

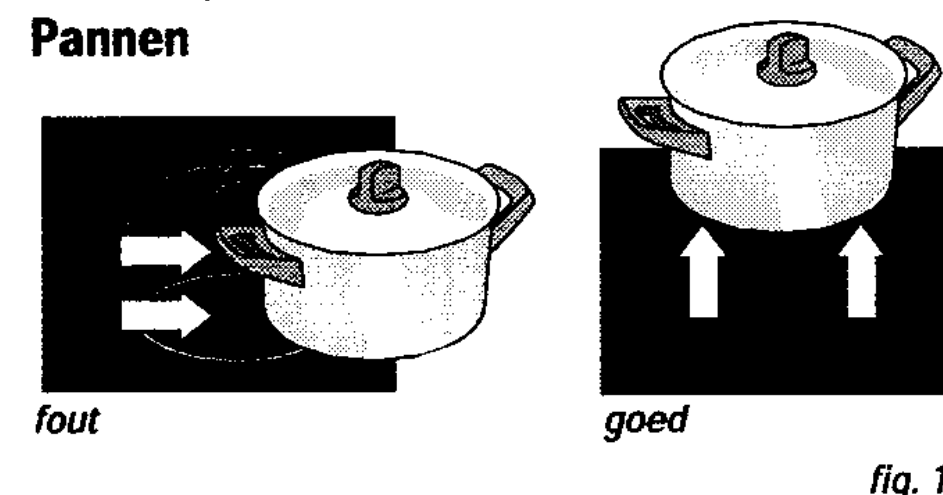
De ceramische plaat met een sopje schoonmaken. Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen adviseren wij u de glasplaat met het onderhoudsmiddel Collo Profi te behandelen (zie hoofdstuk onderhoud).

Tips voor het gebruik

Bedieningspaneel

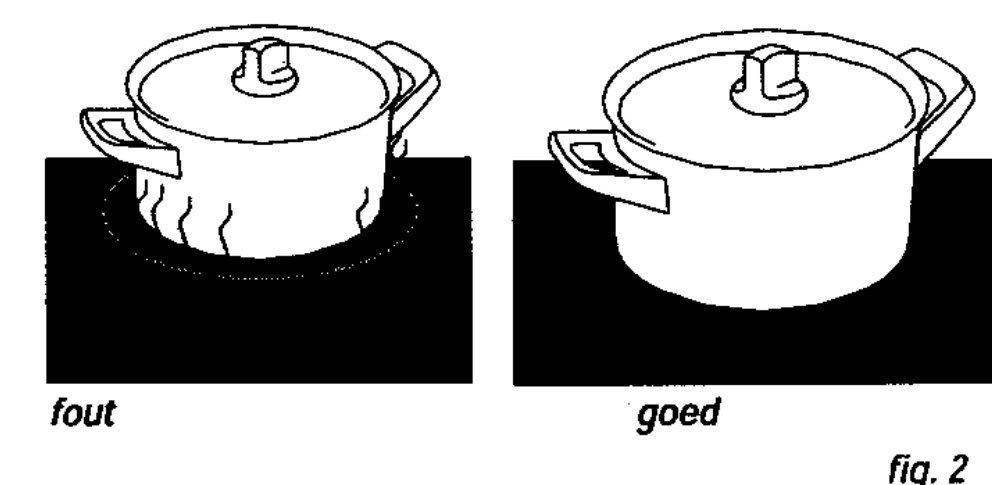
Houd het bedieningspaneel schoon. Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen. Hierdoor schakelt de kookplaat uit en verschijnt een foutcode. Zie pag. 8, "Storingen".

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 (fig. 2).

Bediening A260A

Aan/uit toets – noodstop

Als u de kookplaat aanzet, gaat de rode LED boven de toets branden. De kookplaat staat nu in de stand-by stand. De kookzones kunnen bediend worden.

Als u de kookzones nu niet binnen vijf seconden bedient, schakelt de kookplaat zichzelf weer uit. De rode LED dooft.

Tijdens het kookproces kan de aan/uit toets ook gebruikt worden als noodstop. Door op deze toets te drukken schakelt u de kookplaat direct uit.

Kookzone bediening

De kookplaat heeft 9 standen.

Met de  en  toetsen regelt u de standen.

U schakelt direct door naar stand 6 door meteen op de  toets te drukken.

Als de kookplaat langer dan drie seconden op stand 0 staat, schakelt het toestel automatisch terug naar de stand-by stand.

Voor uw veiligheid is het toestel uitgerust met een kookduurbegrenzing:

STAND	GAAT UIT NA ... UUR
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Restwarmtesignalering

Nadat een kookzone is uitgeschakeld en een temperatuur hoger dan 60 °C heeft, gaat er een "H" branden. Zolang de glasplaat heet is blijft de "H" branden. De "H" dooft vanzelf nadat de plaat is afgekoeld.

Slot

Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het slot, de huidige instellingen fixeren. De LED boven de toets gaat dan branden.

Het slot is tevens te gebruiken als kinderslot. Als het toestel uit is activeert u het kinderslot door de toets één keer aan te raken. De LED gaat branden. U heft het kinderslot op door drie seconden op de toets te drukken. De LED gaat uit en het toestel is weer bedienbaar.

Kookwekker

De kookwekker is instelbaar tot maximaal 99 minuten.

Met de  of  toets stelt u de juiste kooktijd in. De kookwekker is als kookautomaat te gebruiken voor de zone rechtsachter. De overige zones kunnen niet door de kookwekker uitgeschakeld worden. De kookwekker geeft alleen een geluidssignaal.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal. U schakelt de kookwekker uit door de  toets enkele seconden (in de "0" minutenstand) te bedienen.

Bediening A261A

Aan/uit toets – noodstop

Met de aan/uittoets schakelt u het toestel in. In het display verschijnen liggende streepjes.

Als u de kookzones nu niet binnen vijf seconden bedient, schakelt de kookplaat zichzelf weer uit.

Tijdens het kookproces kan de aan/uit toets ook gebruikt worden als noodstop. Door op deze toets te drukken schakelt u de kookplaat direct uit.

Kookzone bediening

De kookplaat heeft 9 standen.

Met de  en  toetsen regelt u de standen.

U schakelt direct door naar stand 6 door meteen op de  toets te drukken.

Als de kookplaat langer dan drie seconden op stand 0 staat, schakelt het toestel automatisch terug naar de stand-by stand.

Voor uw veiligheid is het toestel uitgerust met een kookduurbegrenzing:

STAND	GAAT UIT NA ... UUR
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Restwarmtesignalering

Nadat een kookzone is uitgeschakeld en een temperatuur hoger dan 60 °C heeft, gaat er een "H" branden. Zolang de glasplaat heet is blijft de "H" branden. De "H" dooft vanzelf nadat de plaat is afgekoeld.

Slot

Door 3 seconden op de aan/uittoets te drukken activeert u de kinderslotfunctie. De LED boven de toets gaat branden. U heft het kinderslot op door drie seconden op de toets te drukken. De LED gaat uit en het toestel is weer bedienbaar.

Dubbelkringszone

Schakel de buitenste zone bij door bij stand 9 nogmaals op de + toets te drukken. Schakel de zone uit door met de - toets terug te schakelen naar de nulstand.

Timer

De timer is instelbaar tot maximaal 99 minuten.

Met de Ξ of $\oplus$ toets schakelt u de timer in en kunt u de gewenste tijd instellen.

Door de tijd op "00" te zetten en nogmaals op de Ξ toets te drukken schakelt u de timer uit.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal. Door op de Ξ toets te drukken schakelt u het signaal uit.

U kunt de timer ook, voor alle zones, als kookautomaat gebruiken.

Schakel de timer in als hiervoor beschreven.

Schakel de gewenste kookzone in. Druk nu op de koppeltoets van de timer. Hiermee koppelt u de betreffende zone aan de timer. Het display van de zone knippert.

Wanneer er meerdere kookzones ingeschakeld zijn kunt u, door meerdere keren op de koppeltoets te drukken, de gewenste zone koppelen aan de timer. U maakt de koppeling ongedaan door meerdere keren op de koppeltoets te drukken, tot er geen display meer knippert.

Na afloop van de kooktijd wordt de gekoppelde zone uitgeschakeld en hoort u een geluidssignaal.

Kooktabel**Stand 1-3**

- Trekken van bouillon
- Vlees stoven
- Doorkoken van gerechten

Stand 3-5

- Doorkoken van grote hoeveelheden
- Ontdooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen

Stand 6

- Bakken van dikke pannenkoeken
- Bakken van dik, gepaneerd vlees
- Gaar bakken van dun vlees
- Doorbraden van groot vlees
- Uitbakken van blokjes spek of bacon
- Bakken van rauwe aardappelen
- Bakken van wentelteefjes
- Bakken van dun, gepaneerd vlees

Stand 7-9

- Aanbraden van vlees
- Bakken van gare aardappelen
- Frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid)

Stand 9

- Snel aan de kook brengen
- Slinken van bladgroenten
- Bakken van biefstuk (saignant, rood)

Opmerking

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

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. Zekering in meterkast defect.	Steek de stekker in het stopcontact. 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.
Foutcodes F00 – F11 in het display.	Een toets is defect, vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft een eigen nummer, van 00 t/m 11. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.
Foutcode F3 in het display.	Elektronica oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor.	Laat het toestel afkoelen totdat de code verdwijnt.
Foutcode F99 in het display.	Twee of meerdere toetsen langere tijd bediend.	Geen meerdere toetsen tegelijk bedienen.

Reinigen

Dagelijks

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van een afwasmiddel gebruiken. Schakel het kinderslot in om het bedieningsveld schoon te maken. 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

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur 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.

Bij een gespecificeerd vermogen groter dan 3 kW gebruikt u een contactdoos geschikt voor een stroomsterkte van meer dan 13 A.

Elektrische aansluiting

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.

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 aansluitschema's.

Aansluitklemmen

Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbinding maken. Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekcontlating.

Montage ceramische kookplaat

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

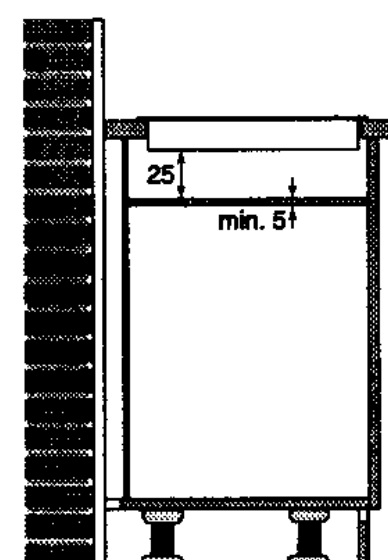


fig. 3

Vermijd direct contact met de onderkant van de kookplaat.

Plaats op 25 mm van de onderkant van de kookplaat een houten plaat van minimaal 5 mm dikte om verkleuring/vervorming van onderliggende panelen/voorwerpen te voorkomen.

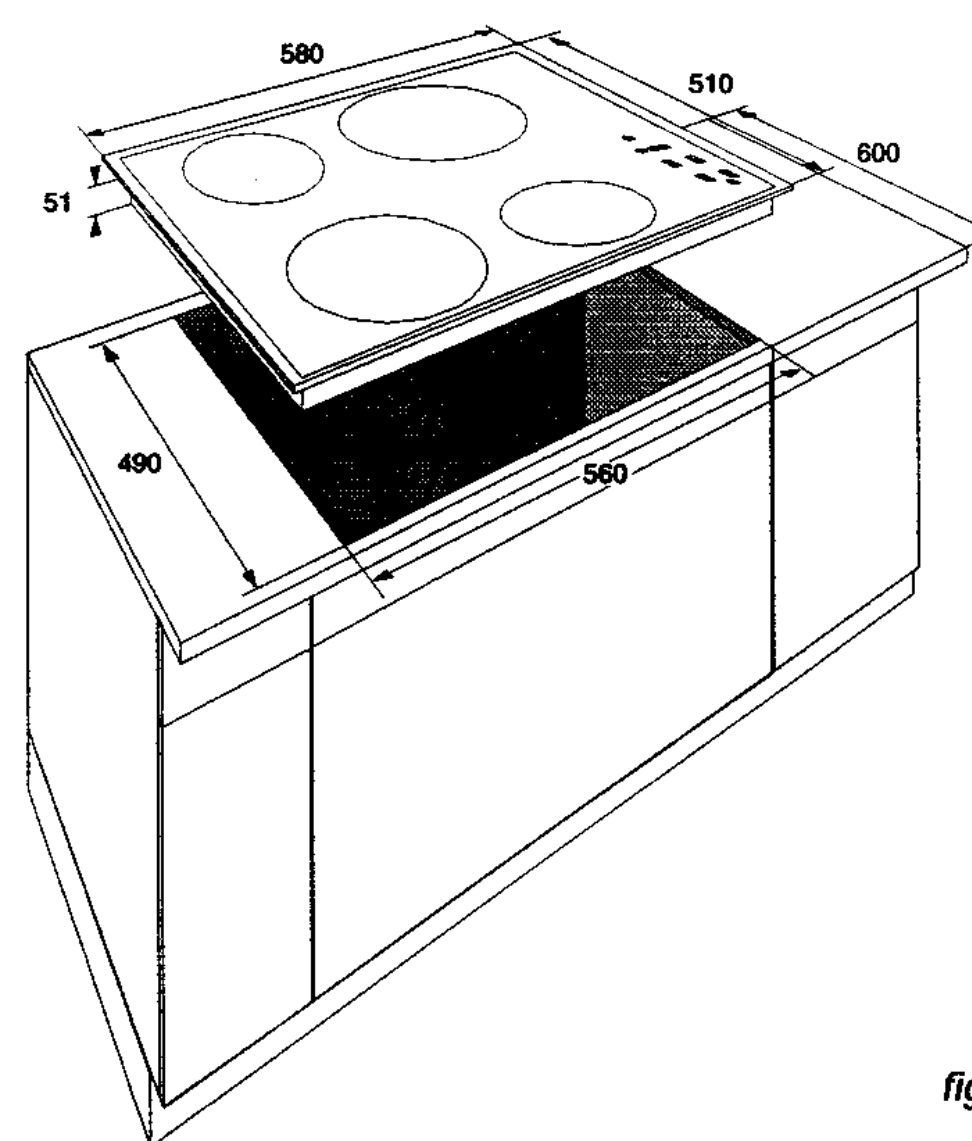


fig. 4

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. 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. 4).
- Plak het meegeleverde afdichtband (A) onder de rand van de kookplaat (zie fig. 5).

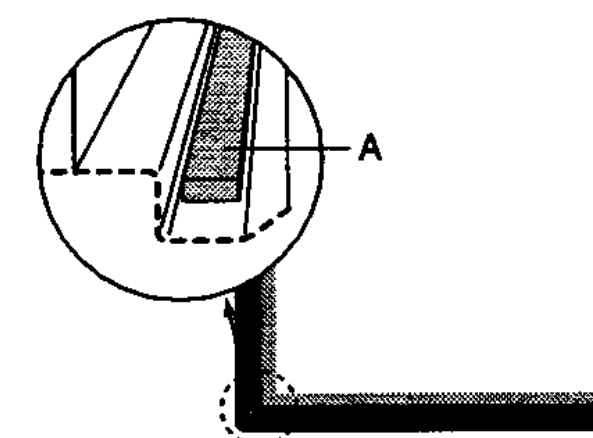


fig. 5

- Plaats de kookplaat in de uitsparing en zet de bevestigingsbeugels vast (zie fig. 6).

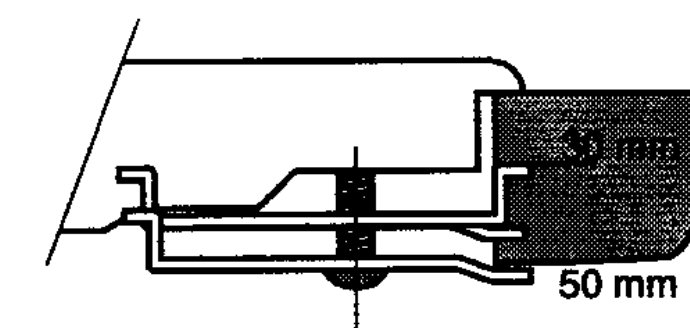


fig. 6

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

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen

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.

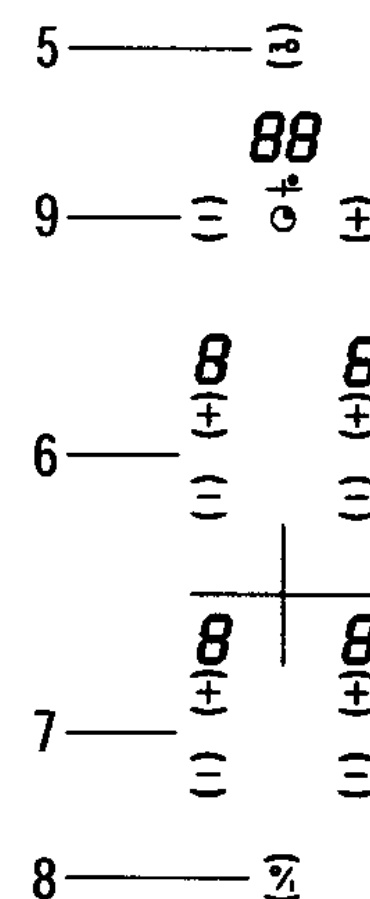
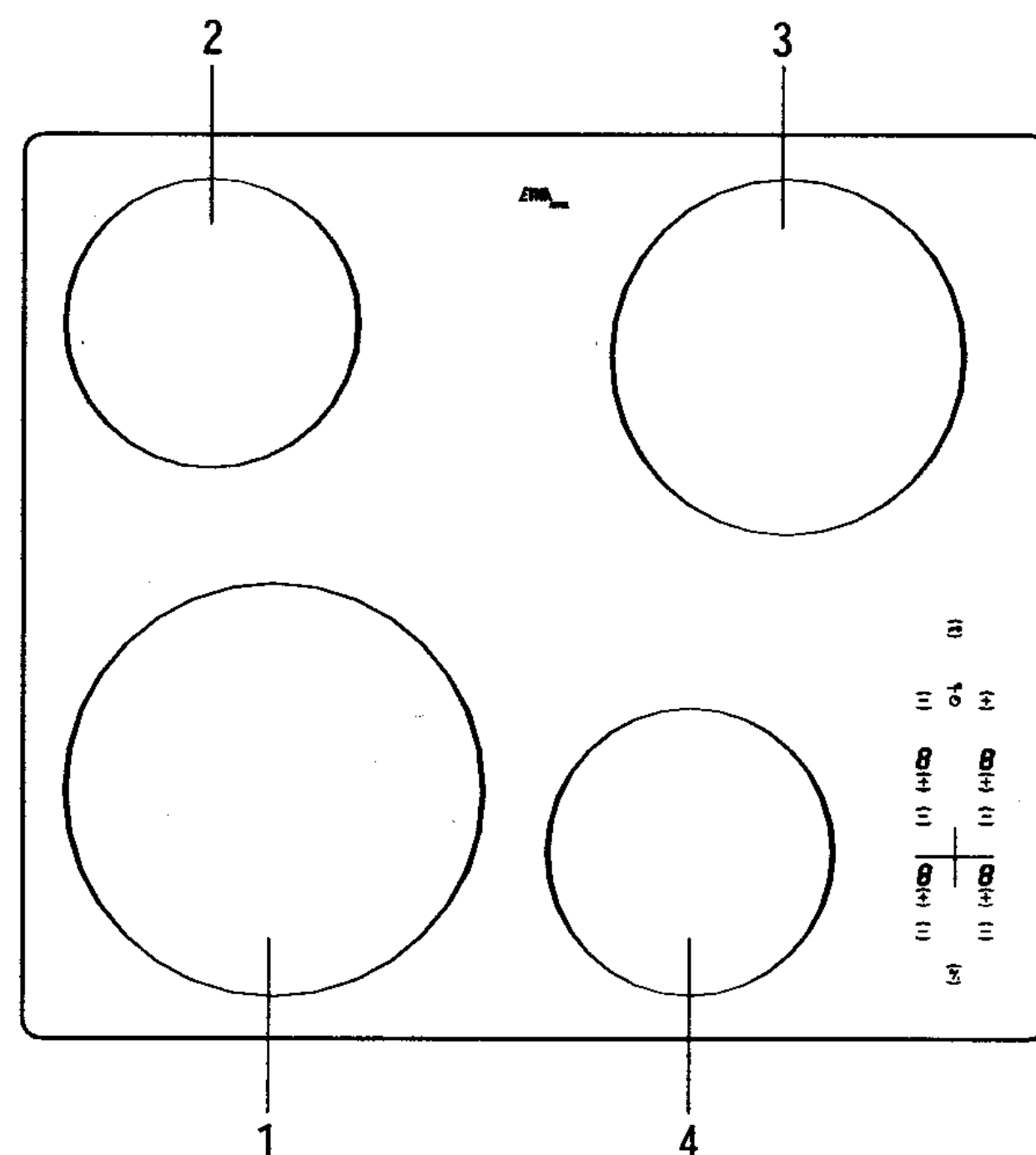
De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

Introduction

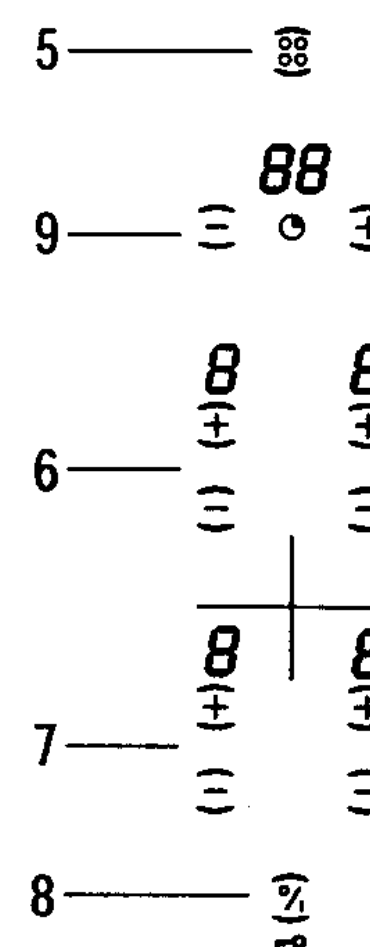
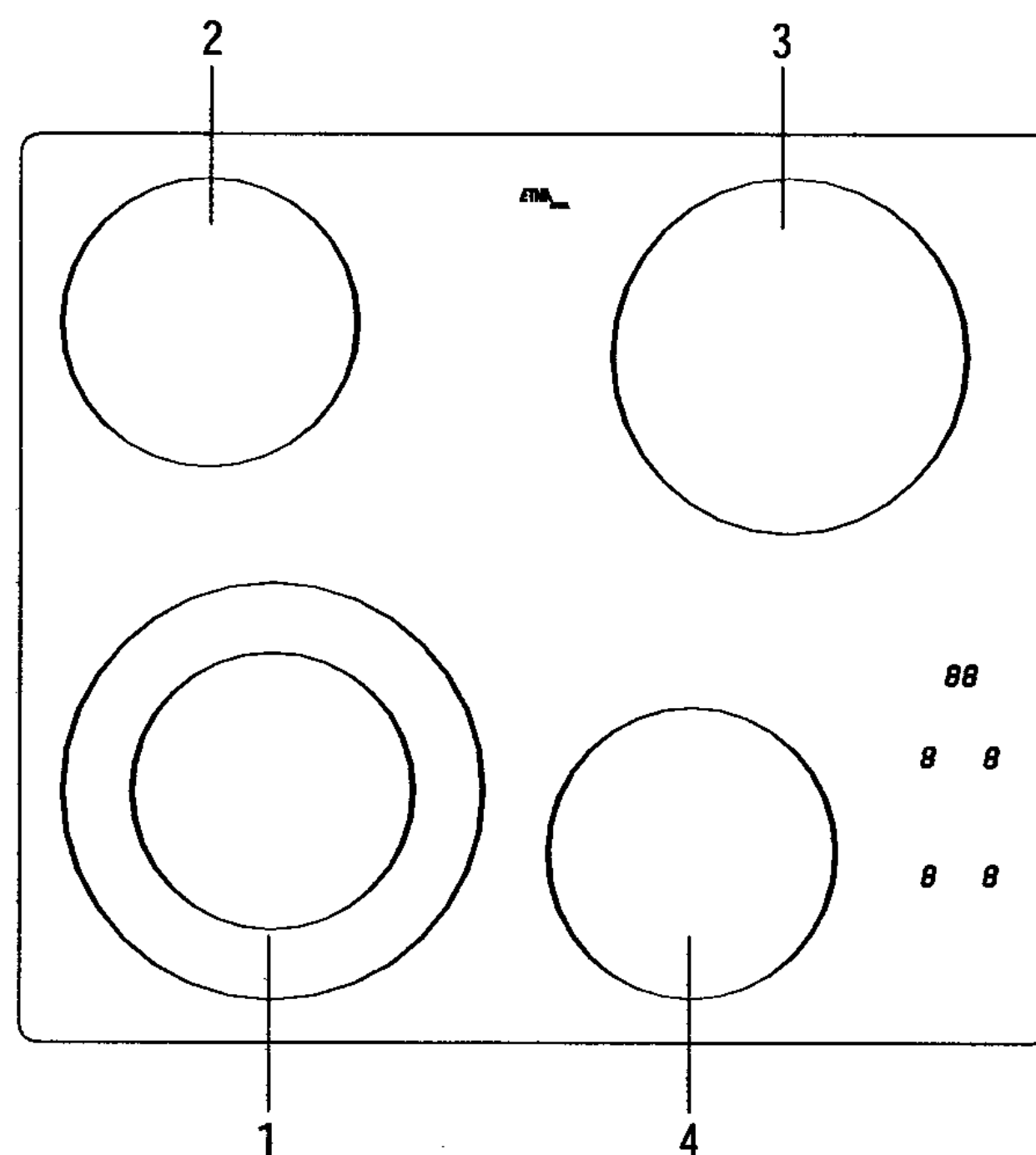
When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

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

Enjoy your cooking!



A260



A261

Appliance description

Model A260A

- 1 - front left zone 2300 W
- 2 - rear left zone 1200 W
- 3 - rear right zone 1800 W
- 4 - front right zone 1200 W
- 5 - child safety lock
- 6 - zone operating touch controls rear left and rear right
- 7 - zone operating touch controls front left and front right
- 8 - on/off touch control
- 9 - touch controls timer

Display

- H still hot
- F00 - F11 fault codes touch controls
- 1 - 9 settings

Model A261A

- 1 - twin area zone 2200/1100 W
- 2 - rear left zone 1200 W
- 3 - rear right zone 1800 W
- 4 - front right zone 1200 W
- 5 - clock link key
- 6 - zone operating touch controls rear left and rear right
- 7 - zone operating touch controls front left and front right
- 8 - on/off touch control and child safety lock
- 9 - touch controls timer

Display

- H still hot
- F00 - F11 fault codes touch controls
- 1 - 9 settings

Table of contents

■ Appliance description	15
■ For your safety	16
Before using the appliance	16
Things to watch for	16
■ Use	17
Tips	17
■ Control	18
Control A260A	18
Control A261A	19
■ Cooking table	21
■ Faults	22
■ Maintenance	23
Cleaning	23
■ Installation	24
■ Assembly	25
■ Disposal of packaging and appliances ..	26

Before use of the appliance

The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. 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.

Things to watch for

When you first connect the appliance to the mains it will test itself automatically and the displays will light briefly.

If you do not select a setting within 5 seconds the zone will switch itself off automatically.

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).

Tips for use

Control panel

Keep the control panel clean. Do not place objects on the touch controls. This will switch off the hob and a fault code will appear. See page 22, "Faults".

Pans

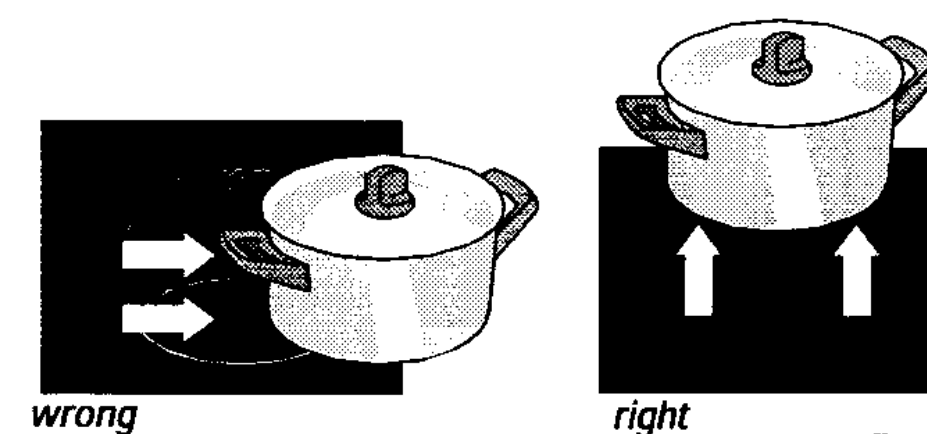


fig. 1

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).

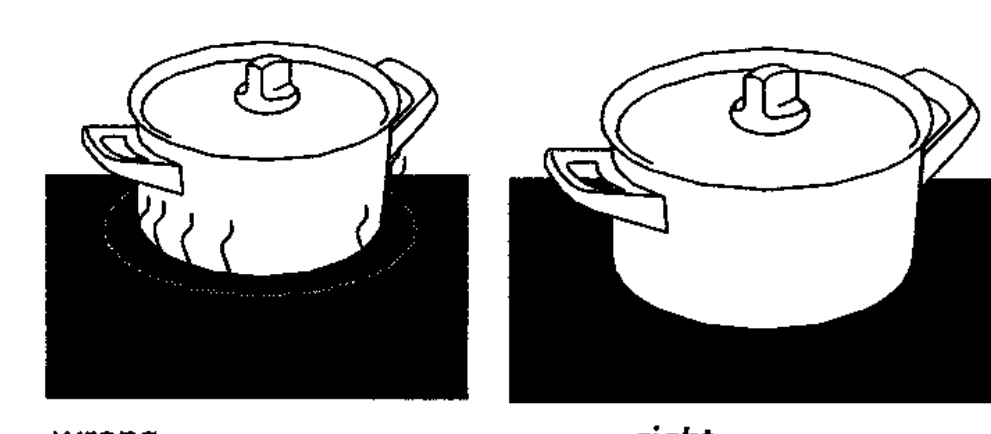


fig. 2

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).

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.

Control A260A

 On/off key – emergency stop

When you switch on the hob, the red LED above the key comes on. The hob is now in the standby condition. The zones can now be operated.

If the zones are not now operated within five seconds, the hob will switch itself off again. The red LED will go out.

The on/off key can also be used during the cooking process as an emergency off switch. If you press this key the hob will switch off immediately.

Operating a zone

The hob has nine settings.

You change the setting with the  and  keys.

You can select setting 6 directly by pressing the  key immediately.

If the hob is left on the 0 setting for longer than three seconds the appliance will switch itself automatically to standby.

For your safety the appliance has a heating time limiter:

SETTING	GOES OFF AFTER ... HOURS
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Residual heat indication

When a cooking zone has been switched off and the temperature of it is over 60 °C, an 'H' lights up. This 'H' remains lit up as long as the glass top is hot, but goes out automatically when the glass top has cooled down.

 Lock

You can, during the cooking process, fix the present settings by means of the lock. The LED above the key will then come on. The lock can also be used as a child safety lock. If the appliance is off, you activate the child safety lock by touching the key once. The LED will come on. You release the child safety lock by holding the key down for three seconds. The LED will go out and the appliance can again be operated.

Timer

The timer can be set to a maximum of 99 minutes.

Set the right cooking time using the  or  key. The timer can also be used as a time-switch for the right rear zone. The remaining zones cannot be switched off by the timer. The timer only gives a sound signal.

You will hear an audible signal at the end of the cooking time. You switch the timer off by holding down the  key for a few seconds with the display showing 0 minutes.

Control A261A

 On/off key – emergency stop

The appliance is switched on with the on/off key. Dashes appear in the display.

If the zones are not now operated within five seconds, the hob will switch itself off again.

The on/off key can also be used during the cooking process as an emergency off switch. If you press this key the hob will switch off immediately.

Operating a zone

The hob has nine settings.

You change the setting with the  and  keys.

You can select setting 6 directly by pressing the  key immediately.

If the hob is left on the 0 setting for longer than three seconds the appliance will switch itself automatically to standby.

For your safety the appliance has a heating time limiter:

SETTING	GOES OFF AFTER ... HOURS
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Residual heat indication

When a cooking zone has been switched off and the temperature of it is over 60 °C, an 'H' lights up. This 'H' remains lit up as long as the glass top is hot, but goes out automatically when the glass top has cooled down.

 Lock

Pressing the on/off key for 3 seconds activates the child lock function. The LED above the key will come on. You release the child safety lock by holding the key down for three seconds. The LED will go out and the appliance can again be operated.

Twin area zone

Once the zone has been switched on at setting 9, press the $\oplus$ button again. The outer ring is switched on. Switch the ring off by switching back to 0 with the $\ominus$ button.

Timer

The timer can be set to a maximum of 99 minutes.

With the $\ominus$ or $\oplus$ key you switch the timer on and you can set the desired time. By setting the time to "00" and pressing the $\ominus$ key again you switch the timer off. At the end of the cooking time you will hear an audible signal. By pressing the $\ominus$ key you can switch the signal off.

You can also use the timer as a time-switch for all zones.

Switch the timer on as described above. Switch on the desired cooking zone. Now press the timer link key. This links the relevant zone to the timer. The zone display flashes.

If several cooking zones are switched on, you can link the desired zone to the timer by pressing several times on the link key. To break the link, press the link key several times until none of the displays are flashing. At the end of the cooking time the linked zone will be switched off and you will hear an audible signal.

Cooking table**Setting 1-3**

- Simmering bouillon
- Preparing stewed meats
- Completing the cooking of dishes

Setting 3-5

- Completing the cooking of large quantities
- Thawing hard vegetables, for example green beans

Setting 6

- Cooking of thick pancakes
- Frying thick pieces of meat in breadcrumbs
- Cooking through thin pieces of meat
- Broiling large pieces of meat
- Frying blocks of ham or bacon
- Frying raw potatoes
- Frying beef olives
- Frying thin pieces of meat in breadcrumbs

Setting 7-9

- Sealing meat
- Frying cooked potatoes
- Deep fat frying (depending on temperature and quantity)

Setting 9

- Bringing quickly to the boil
- Shrinking leaf vegetables
- Frying beefsteak (very rare, rare)

Note

The settings indicated are averages, and depend on the type of pan etc. Adjust as necessary.

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.
Error codes F00 – F11 in the display.	A control is defective, dirty or has an object lying on it. Each control has its own number, from 00 to 11. The number of the control will appear in the display.	Clean the appliance or have it repaired. Do not place objects on the control panel.
Error code F3 in the display.	Transistors overheated. It is possible that too large a pan has been placed on the front-right zone.	Allow the appliance to cool down until the code disappears.
Error code F99 in the display.	Two or more buttons were operated for a long time.	Do not operate more than one button at the same time.

Cleaning

Daily

Clean the ceramic hob after use. You can use, for example, a little washing-up liquid in water. Switch on the child safety lock before cleaning the control panel. 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.

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

General

When the appliance does not have a connecting cable and plug, then it may be connected 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.

If the specified power is more than 3 kW, a socket suitable for current greater than 13 A must be used.

Electrical connection

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.

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.

Wiring diagrams

There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

Supply terminals

You can make the cross connections needed using the jumpers on the terminal block. Do not forget to secure the cable with the cable clamp.

Fitting the ceramic hob

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.

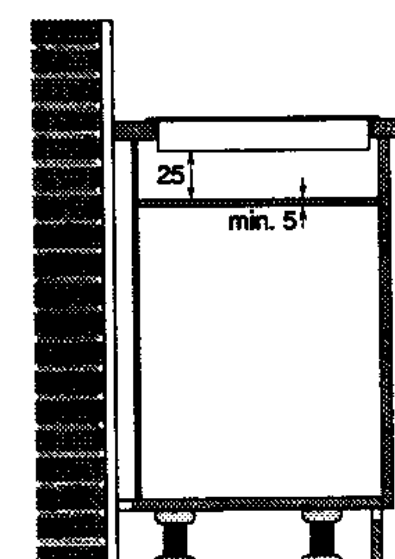


fig. 3

Avoid direct contact with the bottom side of the hot plate. Put a wooden plate of at least 5 mm thickness at 25 mm from the bottom side of the hot plate to prevent discolouring/deformation of the underlying panels/objects.

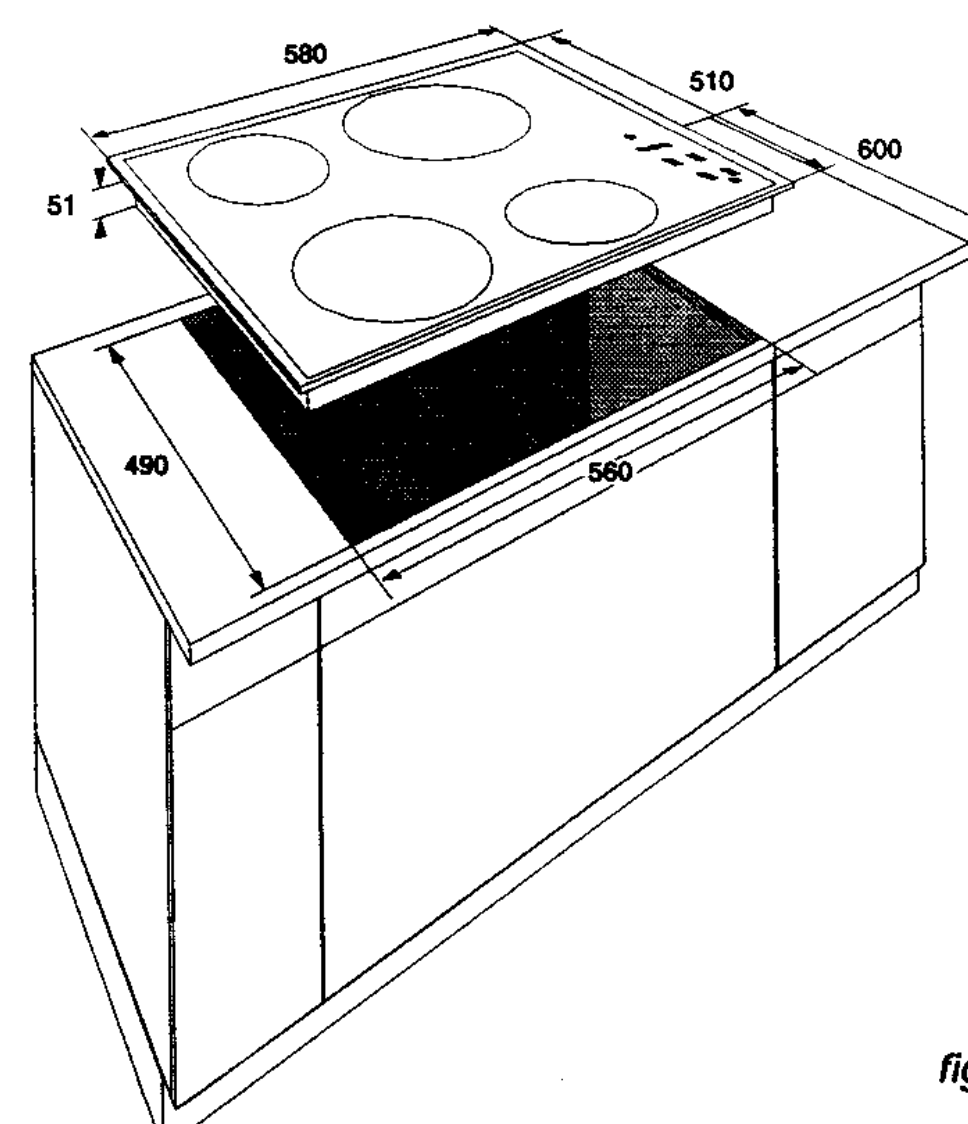


fig. 4

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 65 cm between the hob and any extractor hood to be fitted.)

- Mark out the cut out (560 x 490 mm) on the worktop (see fig. 4).
- Stick the sealing strip supplied (A) onto the underside of the hob (see fig. 5).

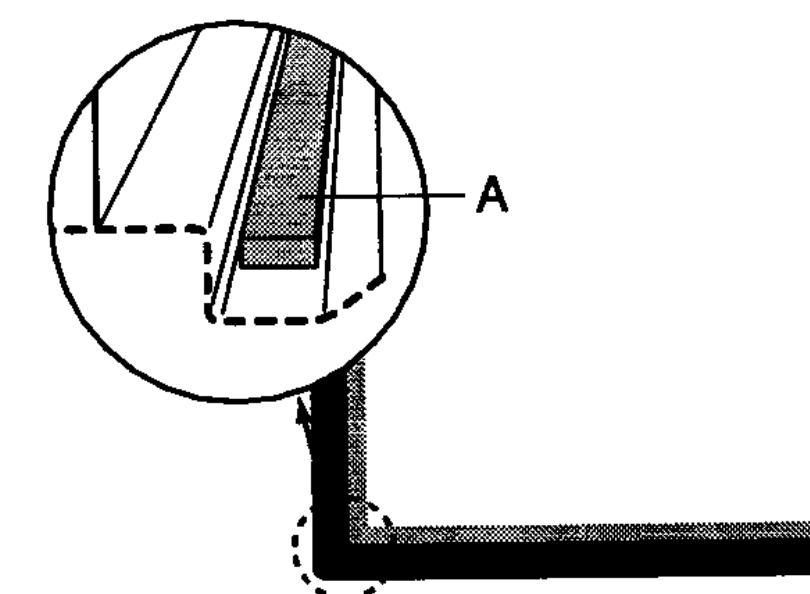


fig. 5

- Place the hob in the cut out and secure the fixing brackets (see fig. 6).

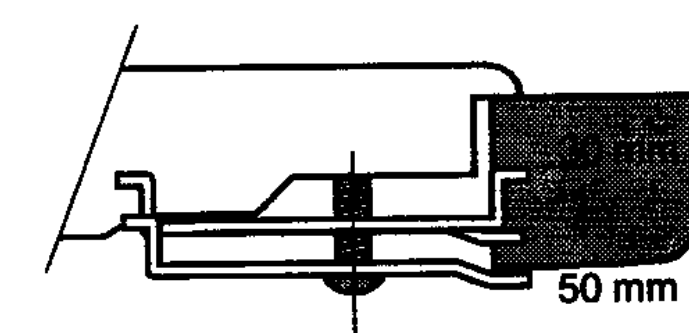


fig. 6

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

This appliance complies with the CE directives.

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.

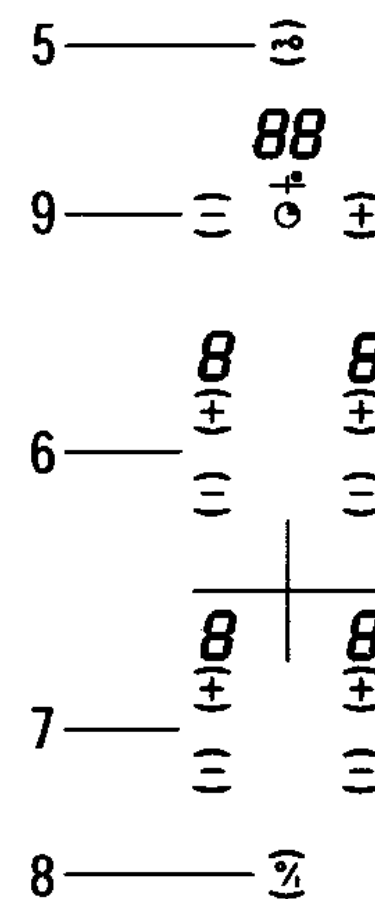
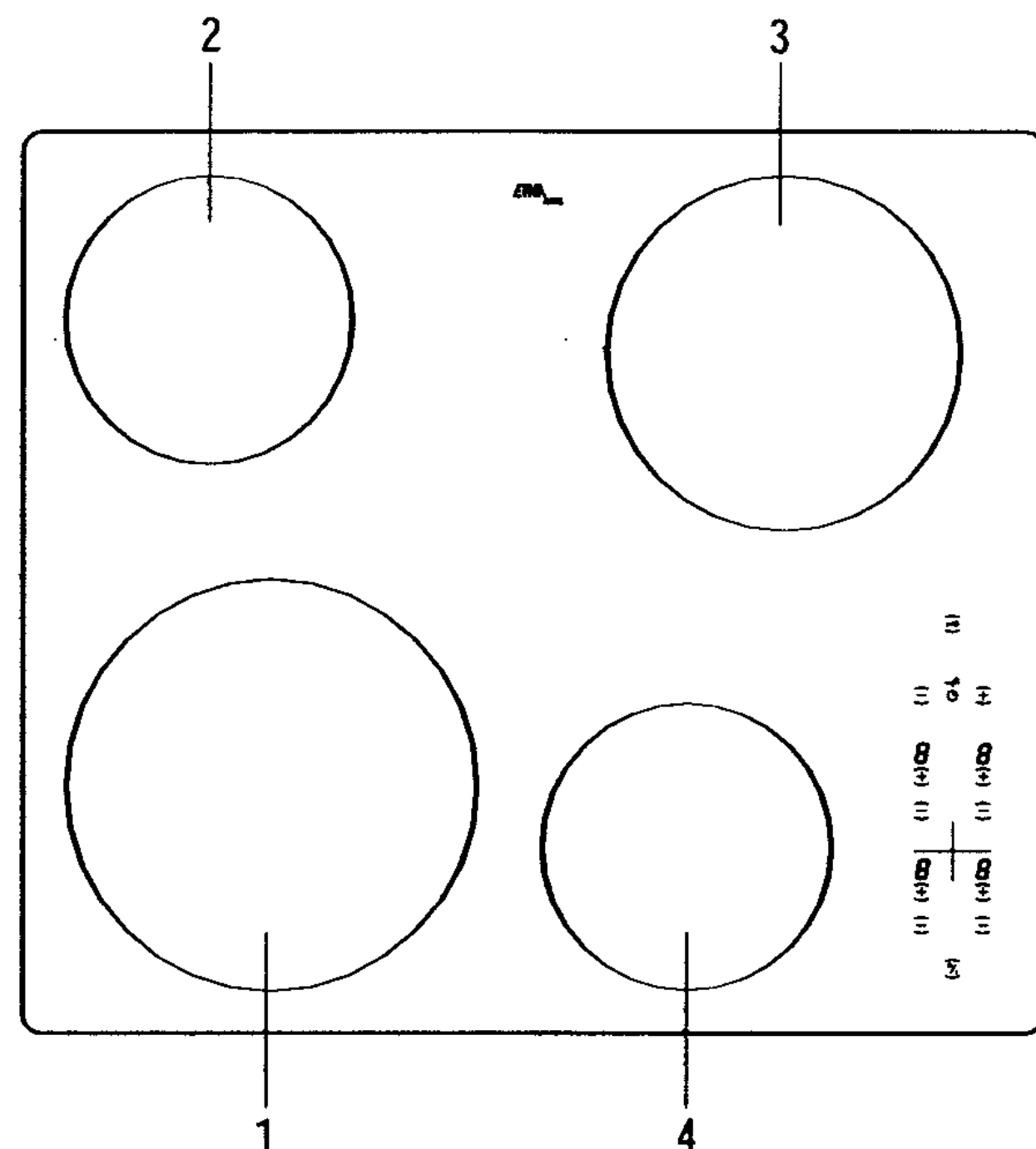
Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

Introduction

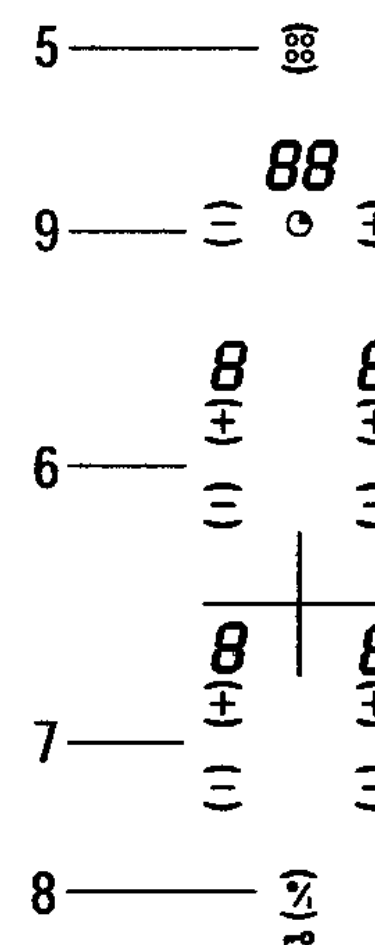
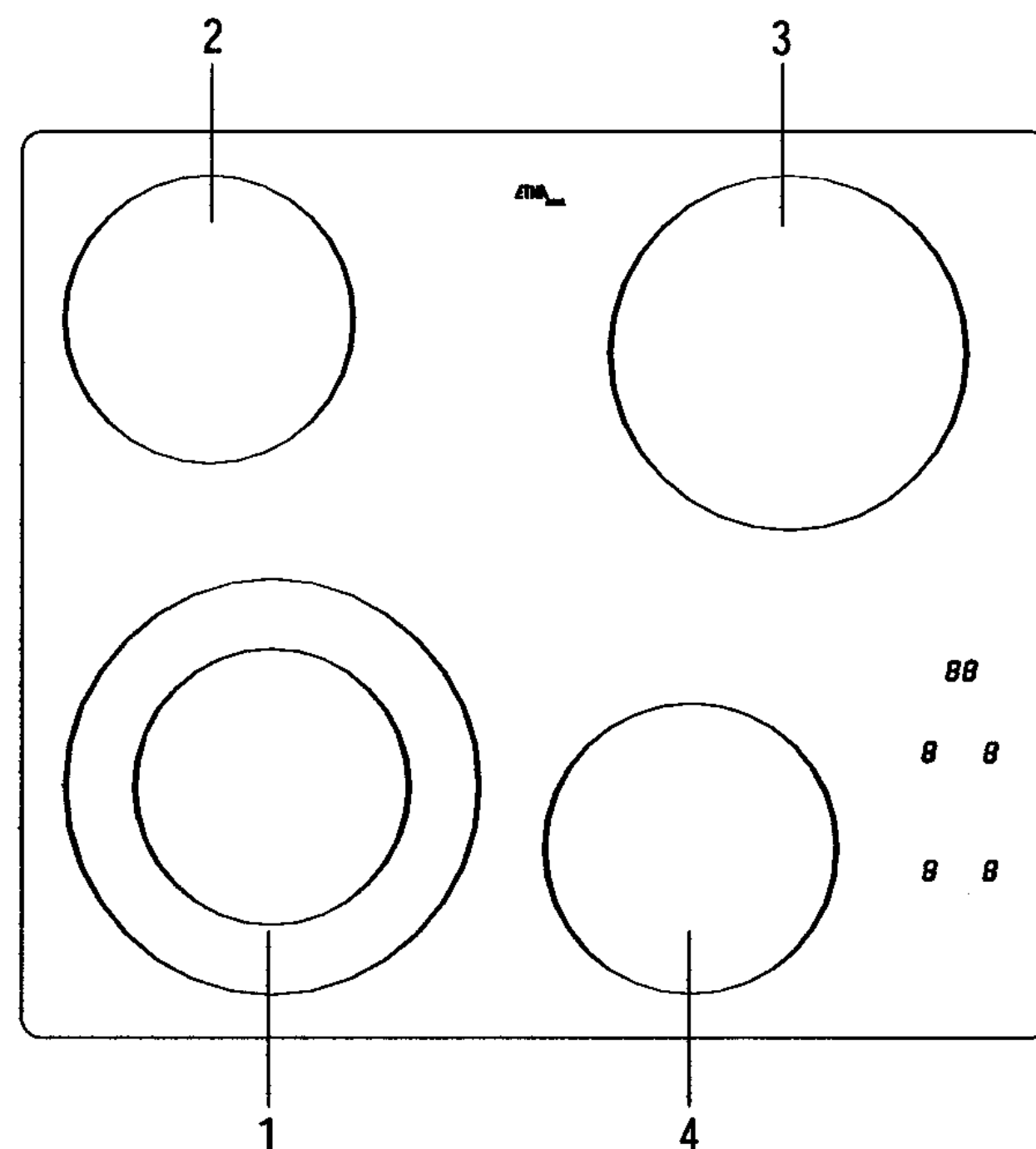
Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

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

Bon cuisson !



A260



A261

Description de l'appareil

A260A

- 1 - zone de cuisson avant-gauche 2300 W
- 2 - zone de cuisson arrière-gauche 1200 W
- 3 - zone de cuisson arrière-droit 1800 W
- 4 - zone de cuisson avant-droite 1200 W
- 5 - sécurité
- 6 - touches de commande zones gauche-arrière et droite-arrière
- 7 - touches de commande zones gauche-avant et droite-avant
- 8 - bouton marche/arrêt
- 9 - touches de commande minuterie

Affichage visuel

H chaleur résiduelle

F00 - F11 codes erreur touches de commande

1 - 9 positions

A261A

- 1 - zone à double anneaux de cuisson avant-gauche 2200/1100 W
- 2 - zone de cuisson arrière-gauche 1200 W
- 3 - zone de cuisson arrière-droit 1800 W
- 4 - zone de cuisson avant-droite 1200 W
- 5 - touche de connexion horloge
- 6 - touches de commande zones gauche-arrière et droite-arrière
- 7 - touches de commande zones gauche-avant et droite-avant
- 8 - bouton marche/arrêt et sécurité
- 9 - touches de commande minuterie

Affichage visuel

H chaleur résiduelle

F00 - F11 codes erreur touches de commande

1 - 9 positions

Table des matières

■ Description de l'appareil	29
■ Sécurité	30
Avant utiliser l'appareil	30
Précautions à prendre	30
■ Utilisation	31
Tuyau	31
■ Commande	32
Commande A260A	32
Commande A261A	33
■ Table de cuisson	35
■ Problèmes	36
■ Entretien	37
Nettoyage	37
■ Installation	38
■ Montage	39
■ Elimination de l'emballage et appareil	40

Avant utiliser l'appareil

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.

Précautions à prendre

Le tout premier branchement de l'appareil sur l'électricité donne lieu à un contrôle automatique. Les visuels s'éclaireront.

La zone s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 5 secondes à sélectionner une position de cuisson.

Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent trainer 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.

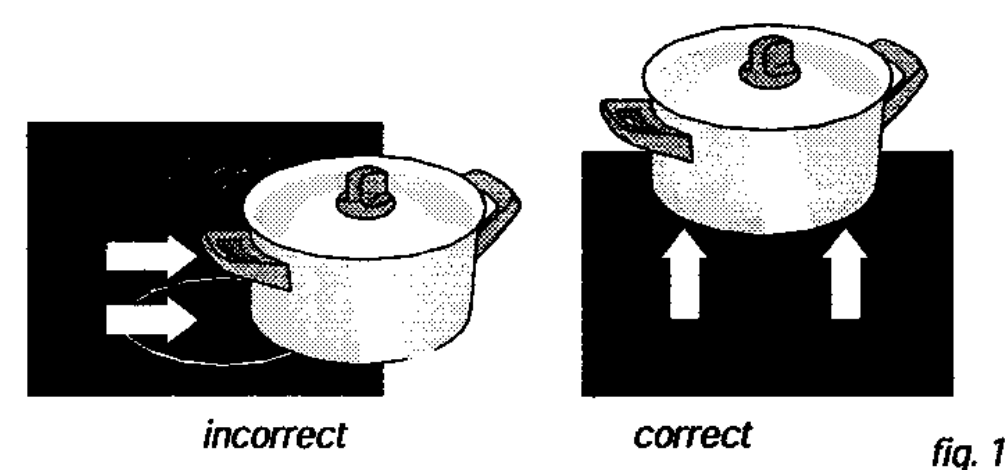
Nettoyage de la plaque vitrocéramique à l'eau savonneuse. Avant la mise en service définitive de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons de nettoyer la plaque de verre avec le produit d'entretien Collo Profi (voir chapitre "Entretien").

Tuyau

Panneau de commande

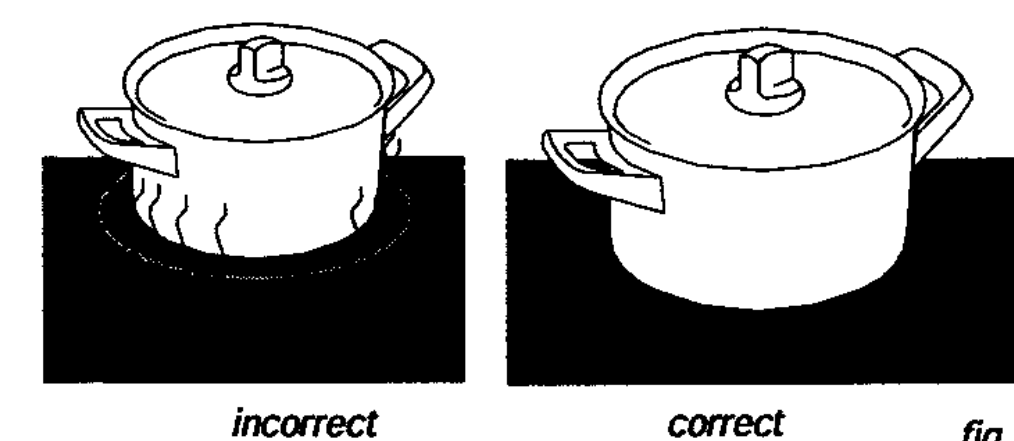
Le panneau de commande doit rester propre. Ne placez rien sur les touches à effleurement, vous risqueriez d'éteindre la plaque de cuisson et de faire afficher un code-erreur. Voir page 36, "Problèmes à régler vous-même".

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).

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).

Commande A260A

Touche marche/arrêt – arrêt immédiat

Après avoir enclenché une zone de cuisson, la lampe témoin rouge LED s'allume. La plaque de cuisson est maintenant prête à fonctionner ("stand-by") et on peut se servir des zones de cuisson.

Si, pendant les 5 secondes qui suivent, vous ne faites pas fonctionner les zones de cuisson, la table de cuisson s'éteindra automatiquement, ainsi que la lampe témoin LED.

Pendant la cuisson, en appuyant sur la touche marche/arrêt, on obtient un arrêt immédiat du fonctionnement de la table de cuisson.

Commandes des zones de cuisson

La table de cuisson a 9 positions de réglage de température.

En appuyant sur les touches  et , on peut régler ces positions.

On passe directement à la position 6 en appuyant sur la touche .

La table de cuisson repasse automatiquement à la position "stand-by" si elle reste enclenchée pendant plus de 3 secondes sur le 0.

Pour votre sécurité, l'appareil a été équipé d'un système de prévention au cas où le temps de cuisson se prolonge trop :

Position	Eteint ... heures après
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Voyant indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est arrêtée et si elle a une température supérieure à 60 °C, un "H" va s'allumer. Dès que la plaque sera refroidie, le "H" s'éteindra de lui-même.

Système de sécurité

En utilisant le thermostat pendant la cuisson, on peut régler la température choisie de façon constante. La lampe témoin LED au-dessus le touche s'allume. Cette touche est également un système de sécurité. On met ce système en marche en appuyant une fois sur cette touche, la table de cuisson étant éteinte. La lampe LED s'allume. Pour déconnecter ce système, on appuie sur la touche pendant 3 secondes. La lampe LED s'éteint et l'appareil est prêt à fonctionner.

Horloge programmatrice

Il est possible de programmer l'horloge programmatrice pendant 99 minutes au maximum.

Avec la touche  ou , on règle le temps de cuisson voulu. L'horloge programmatrice peut être utilisée pour un réglage automatique de la cuisson pour la zone arrière-droite. Les autres zones ne peuvent pas être débranchées l'horloge programmatrice fait un signal sonore.

A la fin de la cuisson, on entend un signal sonore. On arrête l'horloge programmatrice en appuyant quelques secondes sur la touche , l'affichage des minutes étant sur zéro.

Commande A261A

Touche marche/arrêt – arrêt immédiat

A l'aide de la touche marche/arrêt, vous enclenchez l'appareil.

Des traits plats s'afficheront sur l'écran.

Si, pendant les 5 secondes qui suivent, vous ne faites pas fonctionner les zones de cuisson, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

Pendant la cuisson, en appuyant sur la touche marche/arrêt, on obtient un arrêt immédiat du fonctionnement de la table de cuisson.

Commandes des zones de cuisson

La table de cuisson a 9 positions de réglage de température.

En appuyant sur les touches  et , on peut régler ces positions.

On passe directement à la position 6 en appuyant sur la touche .

La table de cuisson repasse automatiquement à la position "stand-by" si elle reste enclenchée pendant plus de 3 secondes sur le 0.

Pour votre sécurité, l'appareil a été équipé d'un système de prévention au cas où le temps de cuisson se prolonge trop :

Position	Eteint ... heures après
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Voyant indicateur de chaleur résiduelle

Si une zone de cuisson est arrêtée et si elle a une température supérieure à 60 °C, un "H" va s'allumer. Dès que la plaque sera refroidie, le "H" s'éteindra de lui-même.

Système de sécurité

En appuyant 3 secondes sur la touche marche/arrêt, vous activez la fonction Sécurité enfants. La lampe témoin LED au dessus le touche s'allume. Pour déconnecter ce système, on appuie sur la touche pendant 3 secondes. La lampe LED s'éteint et l'appareil est prêt à fonctionner.

Zone à double anneaux de cuisson

Après avoir enclenché la zone sur la position 9, appuyez encore une fois sur la touche $\oplus$. La couronne extérieure va aussi s'allumer.

Remettez la touche – sur 0. La couronne extérieure sera mise hors service.

Horloge programmatrice

Il est possible de programmer l'horloge programmatrice pendant 99 minutes au maximum.

Avec la touche $\ominus$ ou $\oplus$ vous enclenchez l'horloge programmatrice. Vous pouvez ensuite programmer la durée souhaitée. En mettant l'heure sur "00" et en appuyant encore une fois sur la touche $\ominus$, vous arrêtez l'horloge programmatrice. A la fin du temps de cuisson, vous devez entendre un signal sonore. En appuyant sur la touche $\ominus$, vous arrêtez le signal.

Vous pouvez aussi utiliser l'horloge programmatrice en tant que dispositif de cuisson automatique pour toutes les zones. Enclenchez l'horloge programmatrice comme décrit. Enclenchez la zone de cuisson souhaitée. Appuyez maintenant sur la touche de connexion de l'horloge programmatrice. Vous connectez ainsi la zone en question à l'horloge programmatrice. L'écran de la zone va clignoter.

Si plusieurs zones sont connectées, vous pouvez connecter la zone souhaitée à l'horloge programmatrice en appuyant à plusieurs reprises sur la touche de connexion. Vous éliminez la connexion en appuyant plusieurs fois sur la touche de connexion.

L'écran ne doit plus clignoter. A la fin du temps de cuisson, la zone connectée est arrêtée et vous devez entendre un signal sonore.

Table de cuisson**Position 1-3**

- Les bouillons, pot-au-feu
- Les daubes
- Les plats cuits

Position 3-5

- La cuisson longue durée de grosses quantités
- Décongeler des légumes durs (ex.: haricots verts)

Position 6

- Les crêpes épaisses
- Les grosses tranches panées de viande
- Les tranches fines de viande
- Faire rôtir un gros morceau de viande
- Faire frire des lardons
- Faire revenir des pommes de terre crues
- Le pain-perdu
- Les escalopes de viande fines

Position 7-9

- Faire revenir de la viande
- Faire revenir les pommes de terre cuites
- La frituer (en fonction de la température et de la quantité)

Position 9

- La mise à ébullition rapide
- Faire réduire les légumes verts
- Les biftecks (bleus, saignants)

Remarque :

Les indications fournies sont des moyenne dépendant, entre autres, de la nature du récipient. Adaptez les positions en conséquence.

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.	Branchez la prise.
	Fusible défectueux.	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.
		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.
Messages d'erreur F00 – F11 s'affiche.	Une touche ne fonctionne plus ou est sale. Autre raison possible : un objet est placé sur la touche. Chaque touche est numérotée de 00 à 11. Le numéro correspondant est affiché sur le visuel.	Nettoyez l'appareil ou faites-le réparer ne posez rien sur l'aire de commande.
Message d'erreur F3 s'affiche.	Surchauffe des transistors. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande.	Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse.
Message d'erreur F99 s'affiche.	Utilisation trop longue de deux ou plusieurs touches.	Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps.

Nettoyage

Tous les jours

Nettoyez toujours la plaque de verre après utilisation avec, par exemple, un peu d'eau savonneuse. Avant de nettoyer l'aire de commande, déclenchez le dispositif de sécurité. 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

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.

Pour une puissance spécifiée supérieure à 3 kW, utiliser une prise murale convenant à un courant de plus de 13 A.

Raccordement électrique

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.

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

Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

Bornes

Les pontages sur le bloc de raccordement permettront de faire les jointures nécessaires. N'oubliez pas de fixer le cordon à l'aide du détendeur.

Montage

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.

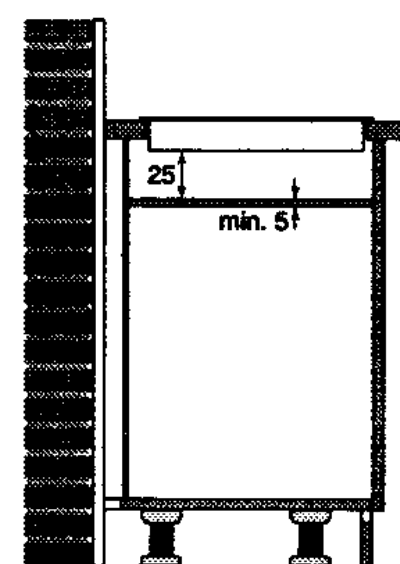
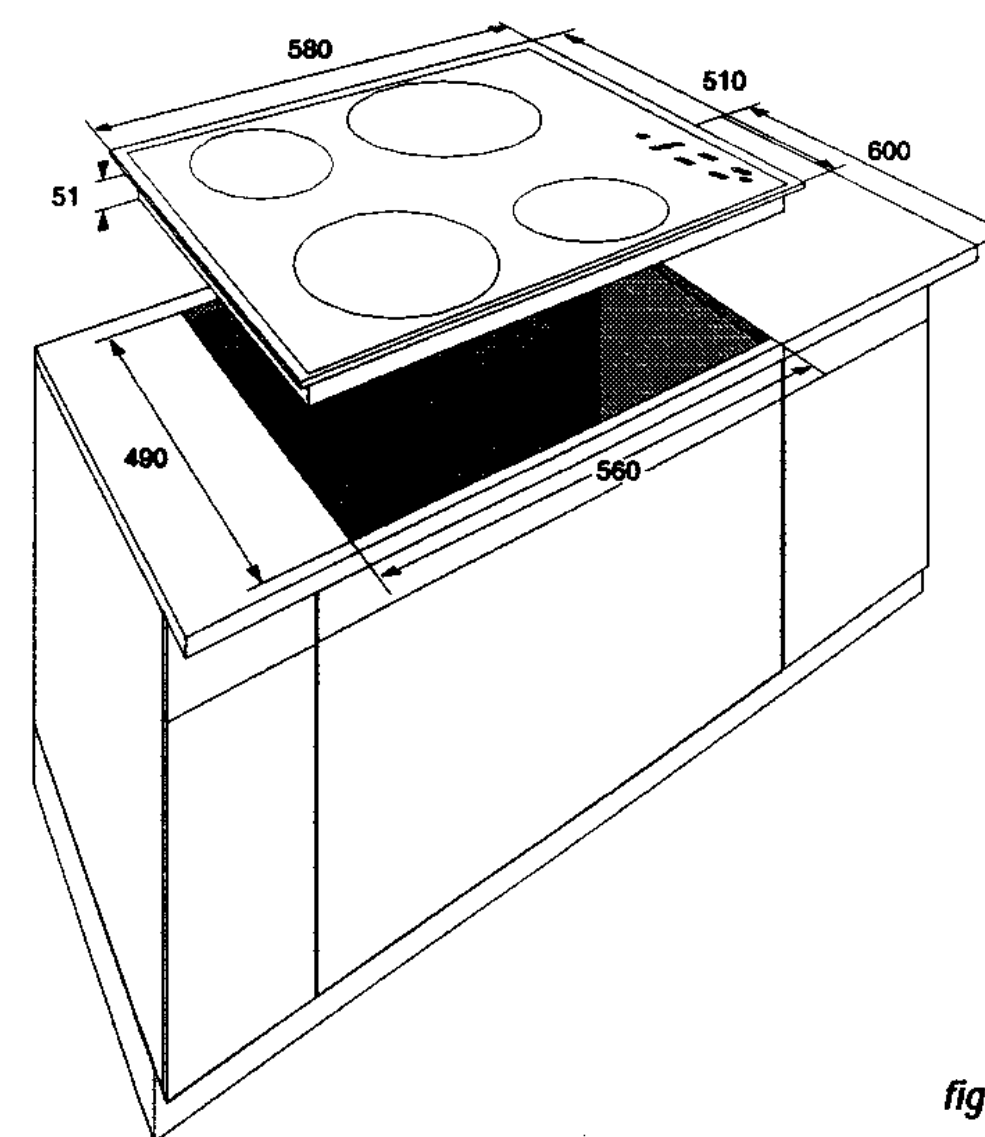


fig. 3

Éviter le contact direct avec le côté inférieur de la plaque de chauffage. Placer une plaque à bois d'une épaisseur de 5 mm au minimum à 25 mm du côté inférieur de la plaque de chauffage pour prévenir décoloration/déformation des panneaux/objets inférieurs.



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 65 cm 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. 4).

Coller les bandes mastic livrées (A) avec l'appareil sous le rebord de la table de cuisson (voir fig. 5).

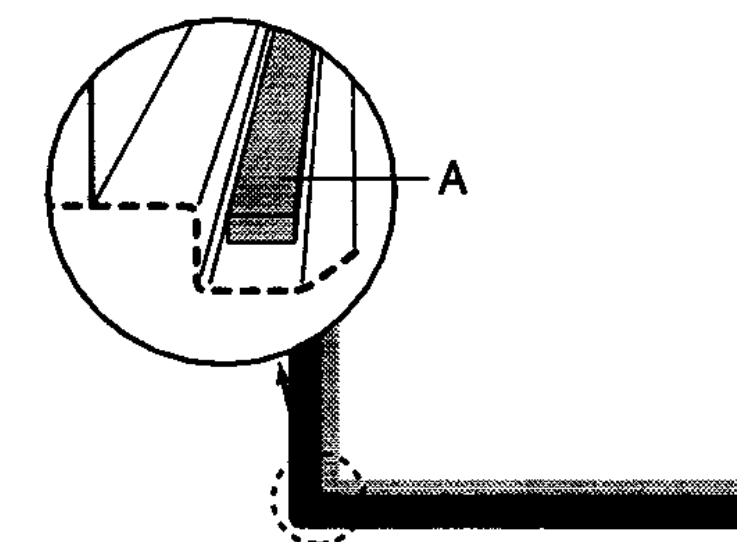


fig. 5

Encastrer la table de cuisson et visser les étriers de fixation (voir fig. 6).

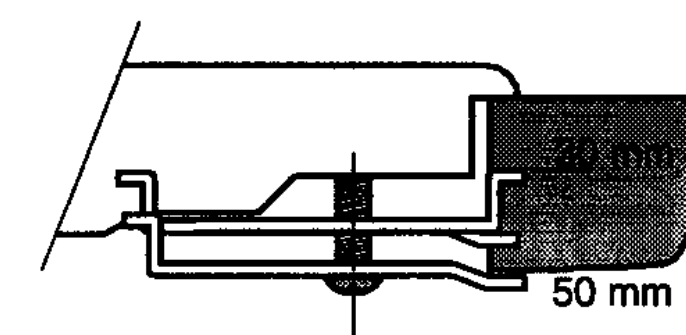


fig. 6

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

Cet appareil répond aux directives CE.

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

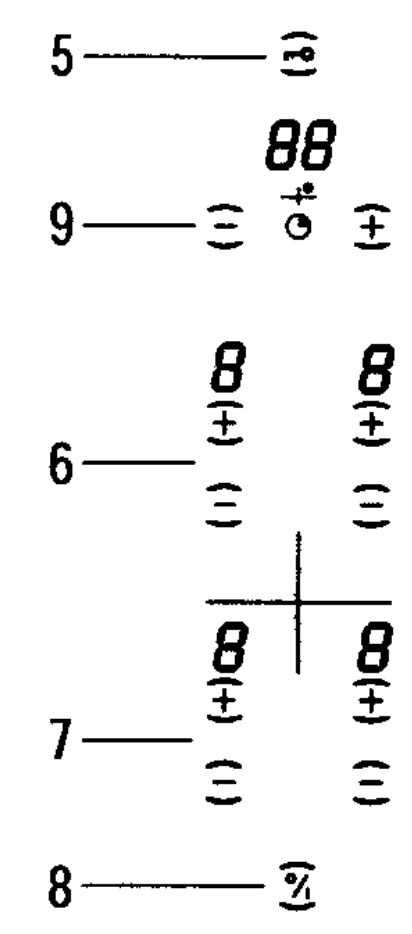
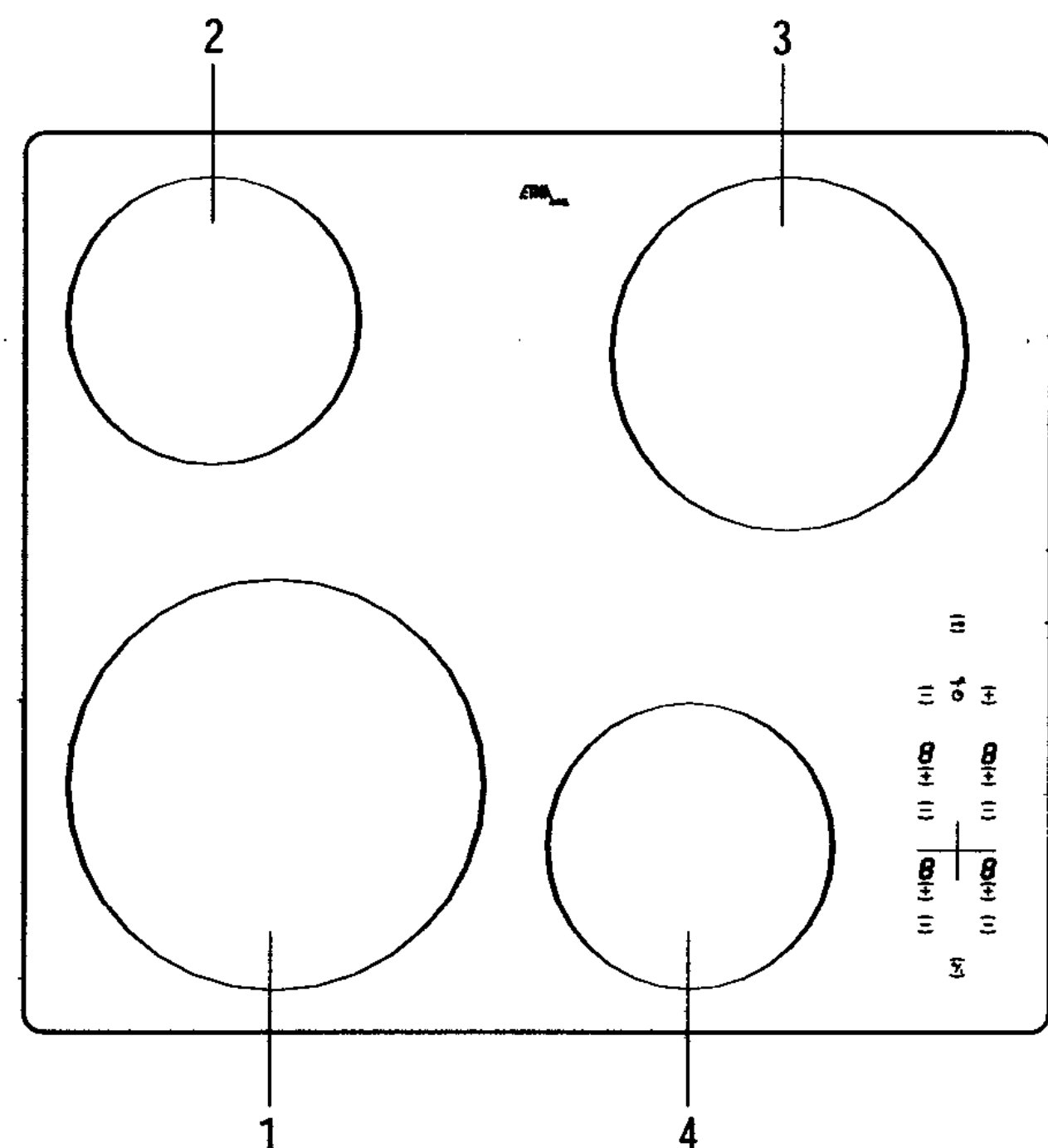
Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

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

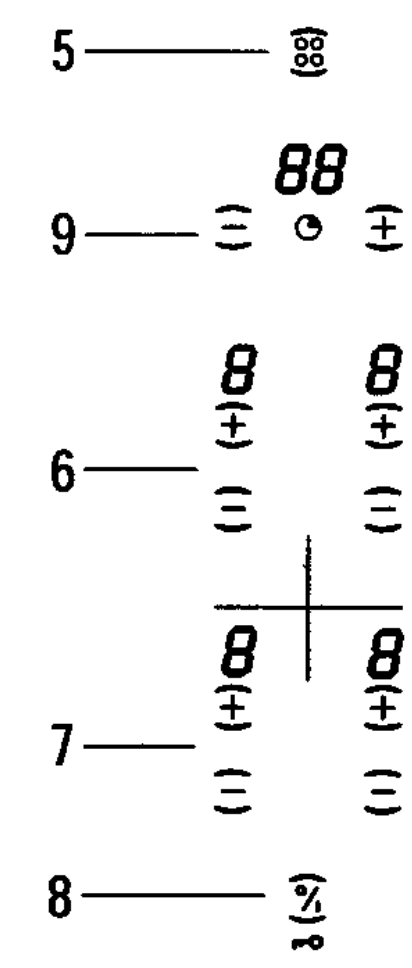
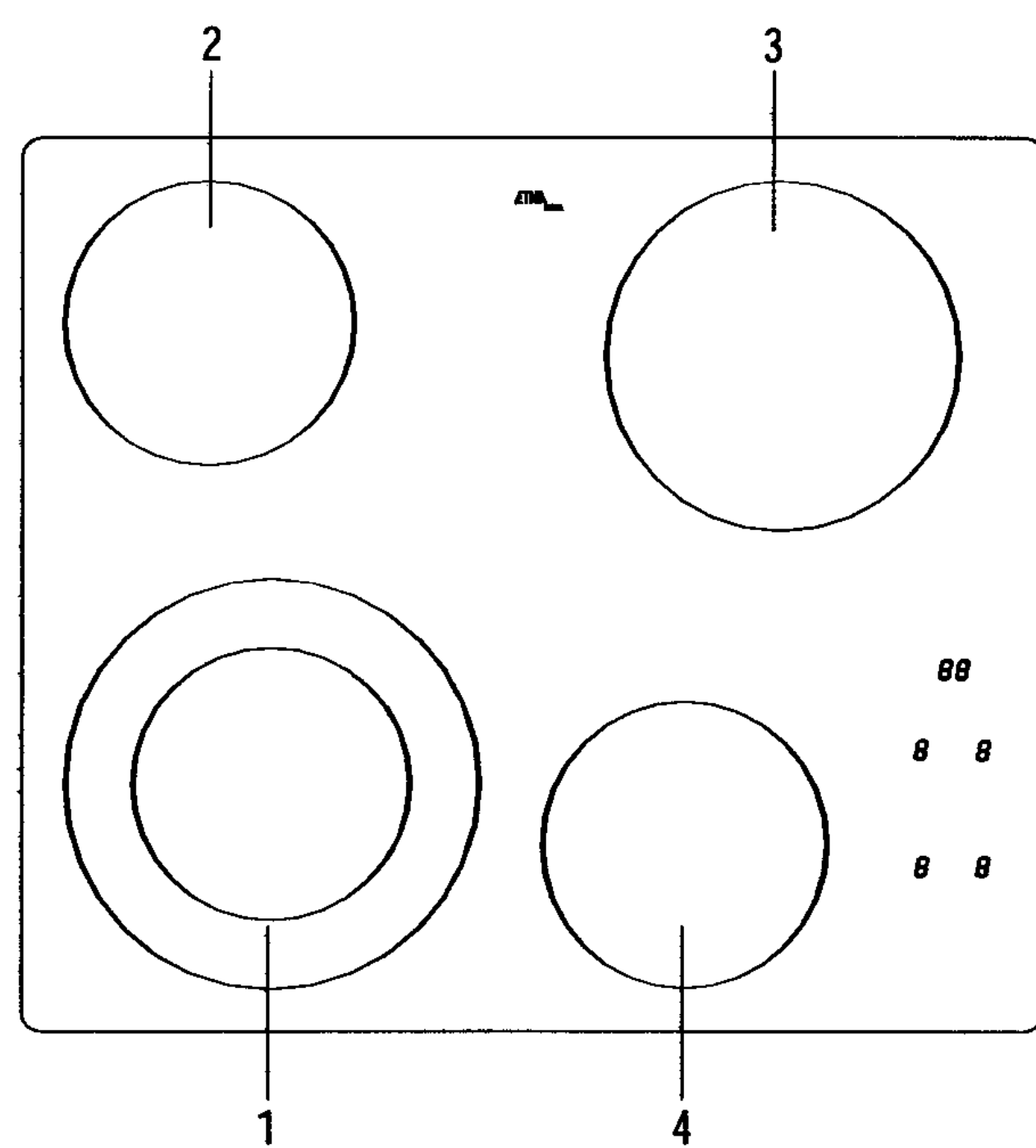
Einleitung

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!



A260



A261

Gerätebeschreibung

A260A

- 1 - Kochzone vorne links 2300 W
- 2 - Kochzone hinten links 1200 W
- 3 - Kochzone hinten rechts 1800 W
- 4 - Kochzone vorne rechts 1200 W
- 5 - Kindersicherung
- 6 - Schalttasten Zonen hinten links und hinten rechts
- 7 - Schalttasten Zonen vorne links und vorne rechts
- 8 - Ein/Aus Schalter
- 9 - Schalttasten Kurzzeitwecker

Display-Anzeige

H Restwärme

F00 - F11 Fehlercodes Schalttasten

1 - 9 Kochstufen

A261A

- 1 - Zweikreis-Zone vorne links 2200/1100 W
- 2 - Kochzone hinten links 1200 W
- 3 - Kochzone hinten rechts 1800 W
- 4 - Kochzone vorne rechts 1200 W
- 5 - Koppeltasten-Uhr
- 6 - Schalttasten Zonen hinten links und hinten rechts
- 7 - Schalttasten Zonen vorne links und vorne rechts
- 8 - Ein/Aus Schalter und Kindersicherung
- 9 - Schalttasten Kurzzeitwecker

Display-Anzeige

H Restwärme

F00 - F11 Fehlercodes Schalttasten

1 - 9 Kochstufen

Inhalt

■ Gerätebeschreibung	43
■ Sicherheit	44
Befor Sie das Gerät benutzen	44
Was zu beachten ist	44
■ Verwendungszweck	45
Tips	45
■ Bedienung	46
Bedienung A260A	46
Bedienung A261A	47
■ Gartabelle	49
■ Störungen	50
■ Pflege	51
Reinigung	51
■ Installation	52
■ Montage	53
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät	54

Bevor Sie das Gerät benutzen

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.

Was zu beachten ist

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, wird ein automatischer Selbsttest durchgeführt. Alle Displays leuchten kurz auf.

Sie müssen innerhalb von 5 Sekunden eine Kochstufe wählen. Erfolgt keine Einstellung, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

Das Kochfeld darf nicht ohne Töpfe benutzt werden. Niemals Aluminiumfolie direkt auf das Kochfeld 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).

Tips

Bedienungsblende

Halten Sie das Bedienfeld sauber. Legen Sie keine Gegenstände auf die Tipptasten. Hierdurch schalten sich die Kochzonen aus und es erscheint ein Fehlercode. Siehe Seite 50 "Störungen selbst beheben".

Die Töpfe

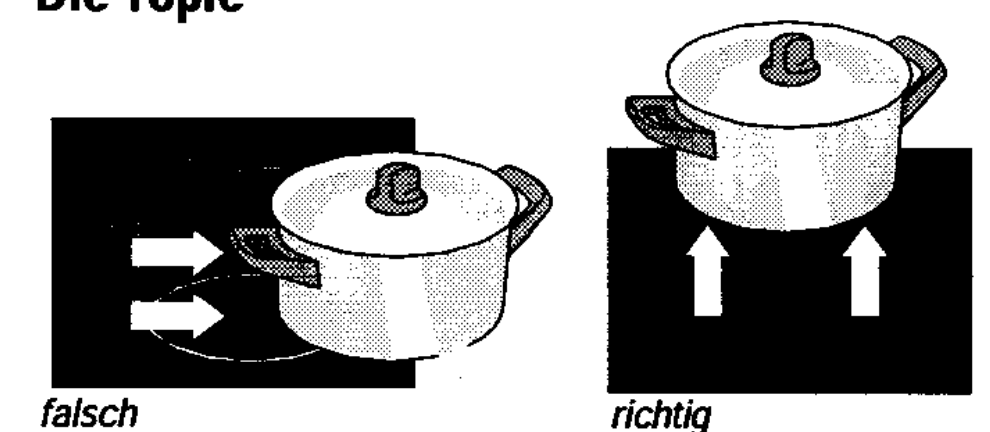


Abb. 1

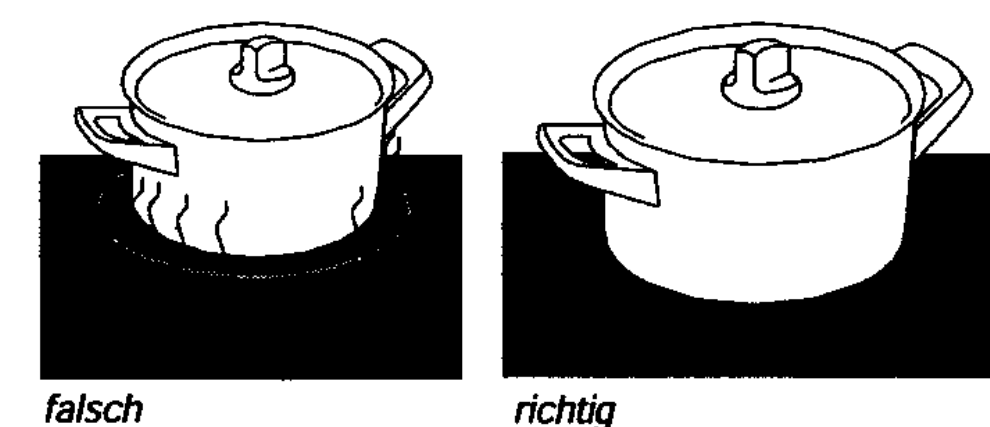


Abb. 2

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 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).

Bedienung A260A

 Ein-/Ausschalter – Notschalter

Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchtet die rote LED-Anzeige über dem Schalter auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit und die Kochzonen können in Betrieb genommen werden.

Wenn Sie die Kochzonen nun nicht innerhalb von fünf Sekunden einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. Die rote LED-Anzeige erlischt.

Während des Kochvorganges kann der Ein-/Ausschalter auch als Notschalter verwendet werden. Wenn Sie diesen Schalter während eines Kochvorganges betätigen, schalten Sie das gesamte Kochfeld sofort aus.

Bedienung der Kochzonen

Sie können die Kochstellen in 9 Leistungsstufen einstellen.

Mit den Tasten  und  wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Betätigen Sie die Taste  direkt nach Inbetriebnahme des Kochfeldes, so stellt sich die Kochstelle automatisch auf die Leistungsstufe 6 ein.

Wenn das Kochfeld länger als drei Sekunden auf Stufe 0 steht, schaltet sich das Gerät automatisch auf die Stand-by-Stufe zurück.

Zur Sicherheit ist das Gerät mit einer Kochzeitbegrenzung ausgerüstet:

Stufe	Schaltet nach ... Stunden aus
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Restwärmeanzeige

Wenn nach ausgeschalteter Kochzone die Temperatur 60 °C überschreitet, leuchtet ein "H". Solange die Glasplatte heiß ist, leuchtet das "H". Das "H" erlischt nach Abkühlung der Platte automatisch.

 Schloß

Während des Kochvorganges können Sie durch betätigen des Tastenfeldes für das Schloß die momentanen Einstellungen festsetzen. Die LED-Anzeige über der Taste leuchtet auf.

Darüber hinaus kann das Schloß als Kindersicherung verwendet werden. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, können Sie die Kindersicherung aktivieren, indem Sie die Taste für das Schloß einmal betätigen. Die LED-Anzeige leuchtet auf. Die Kindersicherung können Sie wieder außer Betrieb nehmen, indem Sie die Taste für das Schloß drei Sekunden lang betätigen. Nun erlischt die LED-Anzeige und das Gerät kann wieder wie gewohnt bedient werden.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann bis höchstens 99 Minuten eingestellt werden.

Mit den Tasten  oder  wählen Sie die gewünschte Kochzeit. Die Kurzzeitwecker kann für die Zone rechts hinten als Abschaltautomatik verwendet werden. Die anderen Kochzonen können nicht über den Kurzzeitwecker abgeschaltet werden, d. h. der Kurzzeitwecker hat hier lediglich eine Erinnerungsfunktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Sie können den Kurzzeitwecker ausschalten, indem Sie die Taste  (bei gleichzeitiger Anzeige 0-Minuten) einige Sekunden lang betätigen.

Bedienung A261A

 Ein-/Ausschalter – Notschalter

Das Gerät wird mit der Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet.

Im Display erscheinen Striche.

Wenn Sie die Kochzonen nun nicht innerhalb von fünf Sekunden einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Während des Kochvorganges kann der Ein-/Ausschalter auch als Notschalter verwendet werden. Wenn Sie diesen Schalter während eines Kochvorganges betätigen, schalten Sie das gesamte Kochfeld sofort aus.

Bedienung der Kochzonen

Sie können die Kochstellen in 9 Leistungsstufen einstellen.

Mit den Tasten  und  wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Betätigen Sie die Taste  direkt nach Inbetriebnahme des Kochfeldes, so stellt sich die Kochstelle automatisch auf die Leistungsstufe 6 ein.

Wenn das Kochfeld länger als drei Sekunden auf Stufe 0 steht, schaltet sich das Gerät automatisch auf die Stand-by-Stufe zurück.

Zur Sicherheit ist das Gerät mit einer Kochzeitbegrenzung ausgerüstet:

Stufe	Schaltet nach ... Stunden aus
1, 2, 3	12
4, 5	6
6, 7	4
8	2
9	1

Restwärmeanzeige

Wenn nach ausgeschalteter Kochzone die Temperatur 60 °C überschreitet, leuchtet ein "H". Solange die Glasplatte heiß ist, leuchtet das "H". Das "H" erlischt nach Abkühlung der Platte automatisch.

☹ Schloß

Die Kindersicherungs-Funktion wird aktiviert, wenn 3 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste gedrückt wird. Die LED-Anzeige über der Taste leuchtet auf. Die Kindersicherung können Sie wieder außer Betrieb nehmen, indem Sie die Taste für das Schloß drei Sekunden lang betätigen. Nun erlischt die LED-Anzeige und das Gerät kann wieder wie gewohnt bedient werden.

Zweikreis-Zone

Nach Einschaltung der Zone Stufe 9 drücken und nochmals die Taste +. Der äußere Kreis wird zugeschaltet.

Mit der Taste – auf 0 zurückschalten. Der äußere Kreis wird ausgeschaltet.

Timer

Der Timer ist maximal auf 99 Minuten einstellbar.

Mit der Taste Ξ oder Ξ schalten Sie den Timer ein und können Sie die gewünschte Zeit einstellen. Durch Einstellung der Zeit auf "00" und nochmalige Betätigung der Taste Ξ wird der Timer ausgeschaltet. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Durch Betätigung der Taste Ξ wird das Signal ausgeschaltet. Sie können den Timer auch für alle Zonen als Garautomat verwenden.

Schalten Sie den Timer wie oben beschrieben ein. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein. Drücken Sie jetzt die Koppeltaste des Timers. Damit koppeln Sie die betreffende Zone mit dem Timer. Das Display der Zone blinkt.

Wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, kann die gewünschte Zone durch mehrmalige Betätigung der Koppeltaste mit dem Timer gekoppelt werden. Die Kopplung wird unterbrochen, wenn Sie so oft die Koppeltaste drücken, bis das Blinken im Display aufhört. Nach Ablauf der Garzeit wird die gekoppelte Zone ausgeschaltet. Dann ertönt ein akustisches Signal.

Gartabelle**Stufe 1-3**

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorfleisch zubereiten
- Gerichte garen

Stufe 3-5

- Garen großer Mengen
- Auftauen harter Gemüsesorten, zum Beispiel grüne Bohnen

Stufe 6

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Mengen Fleisch durchbraten
- Speckwürfel oder Schinken auslassen
- Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 7-9

- Fleisch anbraten
- Bratkartoffeln aus garen Kartoffeln braten
- Fritieren (abhängig von Menge und Temperatur)

Stufe 9

- Gerichte/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse abwellen
- Biefsteak braten (saignant, rot)

Bemerkung:

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

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. Sicherung im Zählerschrank defekt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. 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. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.
Fehlercodes (F00 – F11) erscheinen.	Eine Taste ist defekt, verschmutzt oder von einem Gegenstand bedeckt. Jede Taste hat eine eigene Nummer (von 00 bis 11). Auf dem Display wird die zur jeweiligen Taste gehörigen Nummer angegeben.	Reinigen Sie das Gerät oder lassen Sie es reparieren. Legen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld.
Fehlercode F3 erscheint.	Überhitzung der Transistoren. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis der Code verschwindet.
Fehlercode F99 erscheint.	Zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen.

Reinigen

Täglich
Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. Sie können hierzu z.B. eine Spülmittellauge verwenden. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen möchten, schalten Sie die Kindersicherung ein.

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.

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

Installation

Allgemeines

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

Beachten Sie:

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

Bei einer Nennleistung über 3 kW ist eine Steckdose zu verwenden, die für eine Stromstärke von mehr als 13 A geeignet ist.

Dieses Gerät erfüllt die derzeit gültigen CE-Richtlinien.

Elektrischer Anschluß

Das Gerät muß geerdet sein. Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern.

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

An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

Anschlußklemmen

Mit den sich auf dem Anschlußblock befindlichen Brücken können Sie die erforderlichen Verbindungen herstellen. Vergessen Sie nicht, die Kabel mit der Zugentlastung fest zu machen.

Montage des Glaskeramikherdes

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.

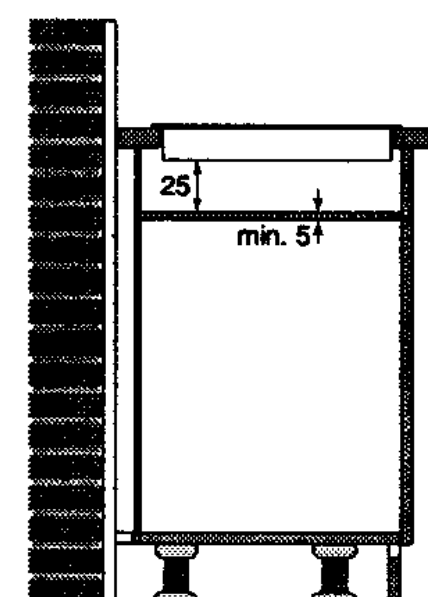


Abb. 3

Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Unterseite des Kochfeldes. Bringen Sie 25 mm von der Kochfeldseite entfernt eine mindestens 5 mm dicke Holzplatte an, um eine Verfärbung/Verformung der darunter befindlichen Paneele/Gegenstände zu vermeiden.

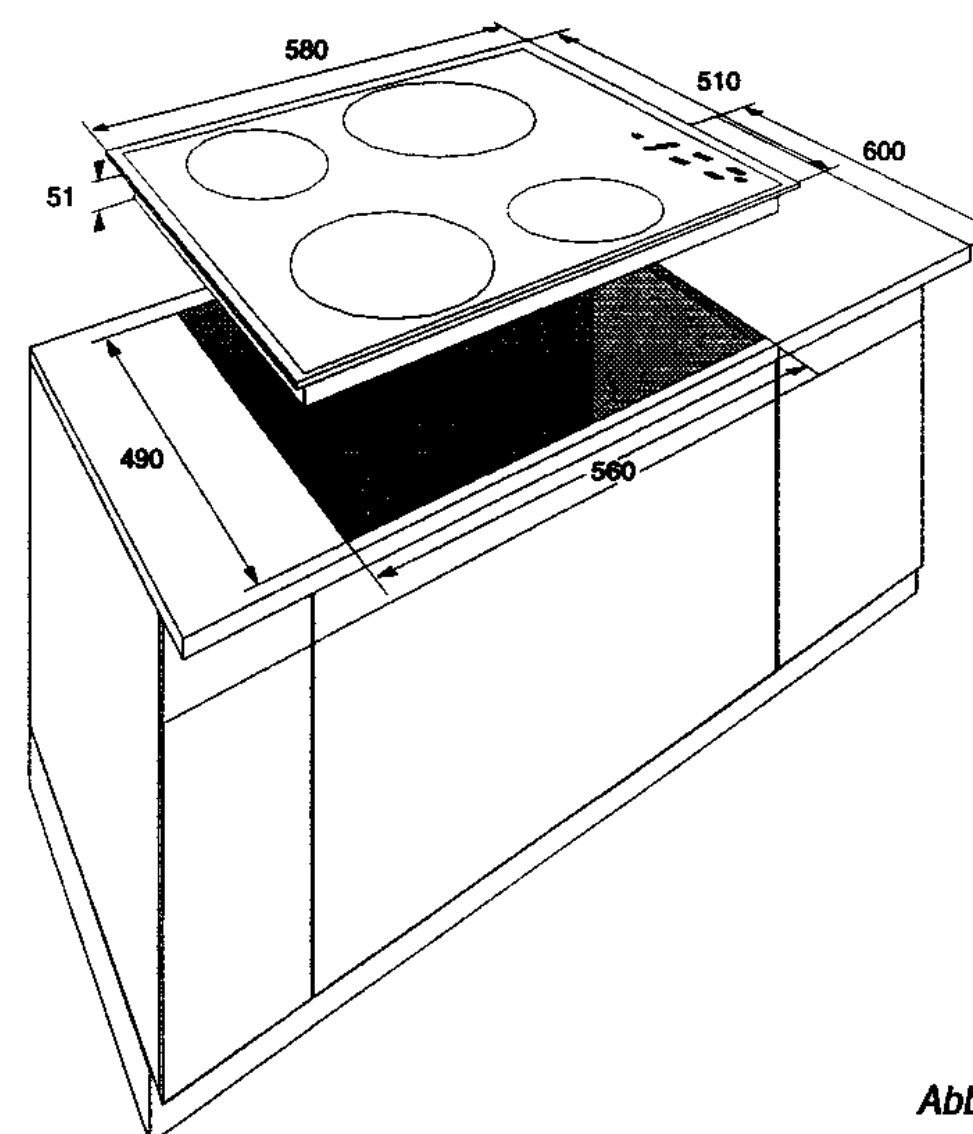


Abb. 4

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 65 cm Abstand einhalten.)

Die Sägemeße (560 x 490 mm) auf die Arbeitsplatte übertragen (siehe Abb. 4).

Mitgeliefertes Abdichtungsbandband (A) unter den Rand des Kochfeldes kleben (siehe Abb. 5).

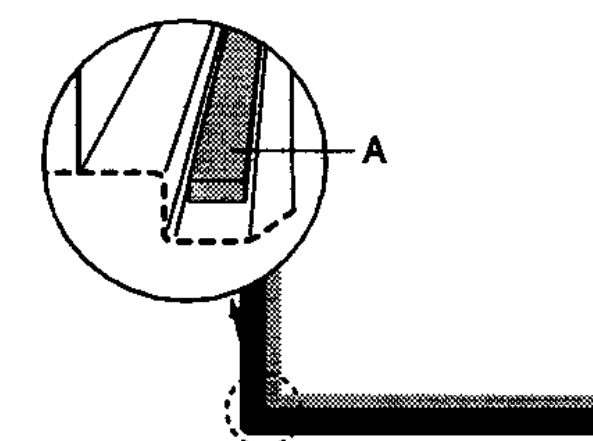


Abb. 5

Das Kochfeld in die Aussparung setzen und die Haltebügel montieren (siehe Abb. 6).

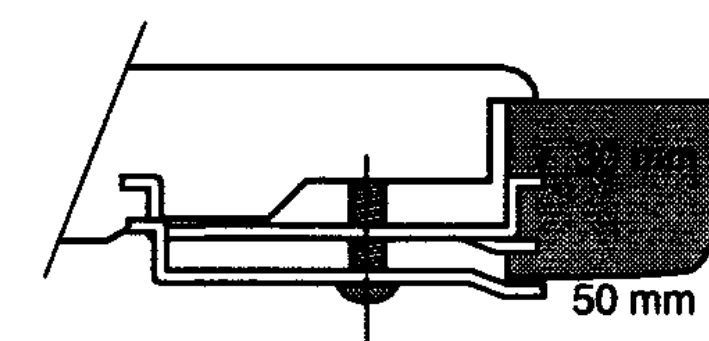


Abb. 6

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

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recyclebar. 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 beseitigen.

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