



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

A575

## **Geachte klant,**



Uw keramische kookplaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Onze producten zijn verpakt in milieuvriendelijke materialen, die zonder gevaar voor het milieu gerecycleerd, tot afval verwerkt of vernietigd kunnen worden.

## **Gebruiksaanwijzing**

De gebruiksaanwijzing is bestemd voor de consument. Hierin staan het apparaat en de bediening ervan beschreven. De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende modellen en kan daarom functies bevatten waarover uw apparaat niet beschikt.

## **Aanwijzingen voor de aansluiting**

De aansluiting moet volgens de bij het apparaat gevoegde aanwijzingen en volgens de geldende normen en voorschriften worden uitgevoerd. De aansluiting mag alleen door een vakman worden verricht.

## **Typeplaatje**

Het typeplaatje met de basisgegevens bevindt zich aan de onderkant van de kookplaat.

<b>Belangrijke waarschuwingen .....</b>	<b>3</b>
<b>Beschrijving van het apparaat .....</b>	<b>4</b>
<b>Kookzones .....</b>	<b>4</b>
<b>Bediening van de elektrische kookzones .....</b>	<b>6</b>
<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>8</b>
<b>Montage .....</b>	<b>9</b>
<b>Aansluiting op het elektriciteitsnet .....</b>	<b>10</b>
<b>Technische gegevens .....</b>	<b>12</b>

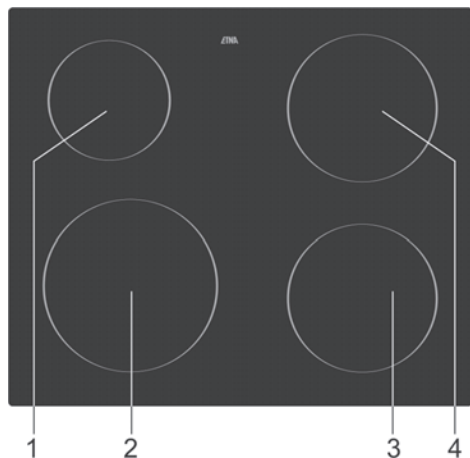
## Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag alleen door een vakman in een keukenwerkblad worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet en de gastoevoer worden aangesloten.
- Houd kleine kinderen in de gaten als het apparaat aan staat. Gevaar voor brandwonden!
- Tijdens het koken kan oververhit vet of olie op de kookplaat vlam vatten. Er bestaat gevaar voor brandwonden en brand. Houd daarom het kookproces altijd goed in de gaten.
- Gebruik de kookplaat niet om de ruimte te verwarmen. Plaats geen lege pannen op de kookplaat.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het bereiden van gerechten in aluminium of plastic verpakkingen op hete kookzones is niet toegestaan. Leg geen plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Als er een ander apparaat is aangesloten op een stopcontact in de buurt van de kookplaat, pas dan op dat het snoer niet met de hete kookzones in aanraking komt.
- Bewaar geen temperatuurgevoelige voorwerpen onder de kookplaat (bijv. schoonmaakmiddelen, spuitbussen etc.)
- Gebruik de keramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Verbreek onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat, wanneer er een barst ontstaat.
- Verbreek bij storingen onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat en neem contact op met de servicedienst.
- Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om de kookplaat schoon te maken. Dit kan namelijk een elektrische schok veroorzaken.
- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met alle geldende veiligheidsnormen. Het is echter raadzaam om het apparaat niet zonder toezicht te laten gebruiken door mensen met lichamelijke, motorische of verstandelijke beperkingen of mensen met onvoldoende ervaring of kennis. Dit geldt ook voor gebruik van het apparaat door minderjarigen.



**Het symbool op het product of de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Door dit product op de juiste wijze als afval te verwerken helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Voor meer details over het recyclen van dit product neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, de dienst belast met de verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het product heeft gekocht.**

## Beschrijving van het apparaat



1. Kookzone linksachter
2. Kookzone linksvoor
3. Kookzone rechtsvoor
4. Kookzone rechtsachter

## Kookzones

### ***Voor het eerste gebruik***

Zet de kookzones gedurende 3 tot 5 minuten aan op de hoogste stand. Er kunnen daarbij dampen van de kookplaat vrijkomen. Op deze manier bereikt de beschermlaag van de kookplaat zijn maximale hardheid.

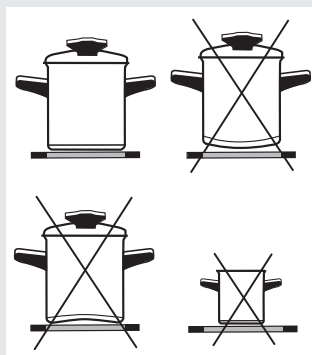
### ***Belangrijke waarschuwingen***

- Zet de kookzones niet aan als er geen pan op staat en gebruik de kookplaat nooit om de ruimte te verwarmen!
- Let erop dat de kookzones en de bodem van de pan schoon en droog zijn, zodat er een goede warmtegeleiding is en het verwarmingsoppervlak niet beschadigt.
- Achtergebleven vet of olie op de kookzones kunnen vlam vatten. Wees daarom voorzichtig bij het klaarmaken van gerechten met vet en olie (bijv. frites).
- Plaats geen vochtige pannen of met stoom beslagen deksels op de kookzones, omdat vocht de kookzones kan beschadigen.
- Laat geen hete pannen afkoelen op kookzones. Onder de pan ontstaat condens, wat het oppervlak aantast.

## Belangrijke waarschuwingen met betrekking tot de keramische kookplaat

- Kookzones bereiken zeer snel de gekozen stand of temperatuur, terwijl de omgeving ervan relatief koel blijft.
- De kookplaat is bestand tegen temperatuurwisselingen.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het bereiden van gerechten in aluminium of plastic verpakkingen op hete kookzones is niet toegestaan. Leg geen plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Gebruik een keramische kookplaat nooit als deze gebarsten of gebroken is. Als een voorwerp met een scherpe rand op de kookplaat valt, kan de kookplaat breken. De gevolgen zijn direct zichtbaar of pas enige tijd later. Verbreek onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat, wanneer er een barst ontstaat.
- Als u suiker of suikerhoudend voedsel op de hete keramische kookplaat morst, moet u de plaat onmiddellijk schoonvegen.

## Pannen



### Tips voor het gebruik van pannen

Gebruik goede pannen met een vlakke en stabiele bodem.

- De warmtegeleiding is het beste als de bodem van de pan en de kookzone dezelfde diameter hebben en de pan midden op de kookzone is geplaatst.
- Bij het koken in een vuurvaste (Pyrex) of porseleinen schotel moet u de aanwijzingen van de fabrikant ervan in acht nemen.
- Als u een snelkookpan gebruikt, blijf er dan bij totdat de juiste druk is bereikt. Zet de kookzone eerst op de hoogste stand. Verlaag het vermogen tijdig volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de snelkookpan.
- Zorg altijd voor voldoende water in een snelkookpan of andere pan. Bij gebruik van een lege pan op de kookplaat zal zowel de pan als de kookzone door oververhitting beschadigd raken.
- Een schotel van gehard glas (Pyrex) met een speciaal gepolijste bodem is geschikt voor gebruik op kookplaten, als de diameter van de bodem overeenkomt met die van de kookzone. Schotels met een grotere diameter kunnen barsten door de thermische spanning.
- Neem bij het gebruik van speciale pannen de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- Bij gebruik van pannen met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem op de keramische kookplaat kan de kooktijd enkele minuten langer zijn (tot 10 minuten). Voor het aan de kook brengen van grotere hoeveelheden voedsel is het raadzaam een pan met een vlakke donkere bodem te gebruiken.
- Gebruik geen aardewerken schalen. Deze kunnen krassen maken op de keramische kookplaat.

- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de kookzone. Als de pan te klein is, gaat warmte verloren en kan de kookzone beschadigd raken.
- Gebruik een deksel als de bereiding van het gerecht dit toelaat.
- De pan moet de juiste afmetingen hebben voor de hoeveelheid te bereiden voedsel. Bij het klaarmaken van kleine hoeveelheden in een grote pan gaat energie verloren.
- Gebruik een snelkookpan voor gerechten die lang moeten koken.
- U kunt verschillende groenten, aardappelen en dergelijke in weinig water koken. Hierbij moet het deksel goed gesloten zijn. Breng het water aan de kook en verlaag dan het vermogen naar een stand waarbij de temperatuur net boven het kookpunt blijft.





## Bediening van de elektrische kookzones



- U bedient de kookzones met behulp van de knoppen op het bedieningspaneel.
- De symbolen naast de knoppen geven aan welke kookzone door de knop wordt geregeld.
- De verwarmingsstand van de kookzone kan traploos (1-9) worden ingesteld.
- Bij traploze schakelaars kunt u de knop in beide richtingen draaien. Bij energieschakelaars zet u het vermogen hoger door de knop met de wijzers van de klok mee te draaien en lager door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- De kookzone kan drie tot vijf minuten voor het einde van het koken worden uitgeschakeld, om de restwarmte te benutten en energie te besparen (in de onderstaande tabel staan enkele voorbeelden voor het gebruik van de verschillende vermogensstanden).

E	
0	De kookzone is uitgeschakeld
1-2	Warmhouden van gerechten en opwarmen van kleine hoeveelheden
3-4	Opwarmen
5-6	Opwarmen of langdurig koken van grote hoeveelheden
7	Achter elkaar koken / bakken (bijv. omeletten etc.)
8	Frituren
9	Snel verwarmen

## Bedieningsknoppen van de kookzones

	linksvoor
	linksachter
	rechtsachter
	rechtsvoor

### **Knop voor dubbele kookzone**

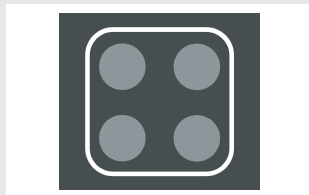


Wanneer de knop voor de dubbele kookzone normaal wordt gedraaid, treedt de basiskookzone (binnenste ring) in werking. Om de hele kookzone in te schakelen draait u de knop door naar het symbool achter de cijfers, totdat u 'klik' hoort. Vervolgens draait u de knop terug op de gewenste stand. Om de hele kookzone uit te schakelen zet u de knop weer in de stand "0".

### **Controlelampjes**

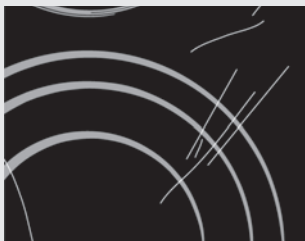
Er gaat een geel lampje (LED) branden als minstens een van de kookzones ingeschakeld is. Bij sommige modellen kan deze functie worden afgelezen van het verlichte display boven de bediende knop.

### **Waarschuwinglampjes (alleen bij bepaalde modellen)**



Op het voorste gedeelte van de keramische kookplaten bevinden zich waarschuwinglampjes. Een brandend waarschuwinglampje geeft aan dat de bijbehorende kookzone heet is (brandwondengevaar). Wanneer u de kookzone uitschakelt, blijft het waarschuwinglampje branden totdat de kookzone is afgekoeld tot onder de 50°C.

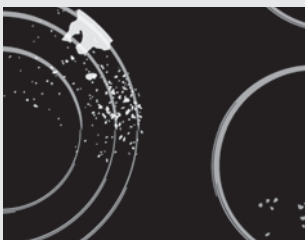
## Reiniging



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4



Afbeelding 5

Reinig de **afgekoelde keramische kookplaat** na elk gebruik, anders brandt bij een volgende keer koken zelfs het geringste vuil in op het hete oppervlak. **Onderhoud de keramische kookplaat regelmatig met middelen die speciaal daarvoor bedoeld zijn.** Deze middelen vormen een laagje dat het oppervlak tegen vuil beschermt. Veeg voor elk gebruik stof en andere onregelmatigheden van de kookplaat en de bodem van de pan, om krassen op het oppervlak te voorkomen (afbeelding 1).

**Voorzichtig:** staalwol, schuursponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken op het oppervlak van de kookplaat. Het keramische oppervlak kan ook beschadigd raken door agressieve sprays en reinigingsmiddelen die ongeschikt of slecht geschud (vermengd) zijn (afbeelding 1 en afbeelding 2).

**Tekens en aanduidingen** op de kookplaat kunnen slijten door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen op de randen van de kookzones of door pannen met een beschadigde bodem.

**Lichte vlekken** kunnen worden verwijderd met een zachte, vochtige doek. Veeg het oppervlak droog (afbeelding 3).

**Watervlekken** kunt u verwijderen met een milde azijnoplossing. U mag deze oplossing echter niet gebruiken voor het reinigen van de omlijsting (alleen bij bepaalde modellen), omdat deze dan zijn glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve sprays of ontkalkingsmiddelen (afbeelding 3).

**Ernstige vlekken** kunt u verwijderen met speciale middelen en gereedschap voor het reinigen van keramische kookplaten. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant ervan in acht.

**Verwijder eventuele resten van het reinigingsmiddel grondig. Deze kunnen de keramische kookplaat namelijk aantasten als de kookzones warm worden** (afbeelding 3).

**Hardnekkig en ingebrand vuil** kan met een schraper worden verwijderd. Pas op dat u zich niet verwondt met de schraper! **Suiker en suikerhoudend voedsel** kunnen het keramische oppervlak blijvend beschadigen (afbeelding 5). Daarom moet u gemorst suiker en zoete gerechten onmiddellijk van de keramische kookplaat verwijderen, ook als deze nog heet is (afbeelding 4).

**Verkleuring van de keramische kookplaat** heeft geen invloed op de werking en de stabiliteit van het oppervlak. In de meeste gevallen is dit het gevolg van ingebrande voedselresten of het gebruik van pannen met bijvoorbeeld een aluminium of koperen bodem. Dergelijke verkleuringen laten zich moeilijk verwijderen. Waarschuwing: Alle bovengenoemde onvolkomenheden zijn vooral van esthetische aard en hebben geen directe invloed op de werking van het apparaat. Dergelijke onvolkomenheden vallen buiten de garantie.

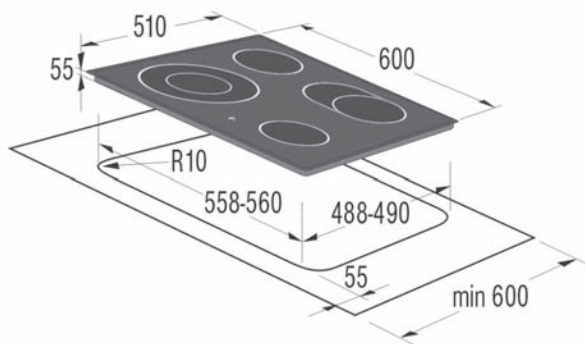


# Montage

## **Belangrijke waarschuwingen**

- Het apparaat mag alleen door een vakman in een keukenwerkblad worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Fineer of andere afwerking van het keukenelement waarin de kookplaat ingebouwd wordt, moet behandeld zijn met hittebestendige lijm (100°C). Dit helpt verkleuring of vervorming van het werkblad tegen te gaan.
- De kookplaat is geschikt voor inbouw in een werkblad op een keukenelement met een breedte van 600 mm of meer.
- Na montage moeten de voorste twee bevestigingsklemmen vanaf de onderkant toegankelijk zijn.
- Bovenkasten moeten zo hoog gemonteerd worden, dat ze niet in de weg hangen bij het koken.
- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap mag niet minder zijn dan de afstand die staat aangegeven in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. De minimale afstand bedraagt 650 mm.
- De afstand tussen de rand van het apparaat en een hoog keukenelement ernaast moet minstens 40 mm zijn.
- Er mogen massief houten sierlatten of platen op het werkblad achter de kookplaat worden gebruikt, als daarbij de minimale afstand wordt aangehouden die staat aangegeven in de inbouwtekeningen.
- De minimale afstand tussen de inbouwkookplaat en de achterwand staat aangegeven op de montagetekening.

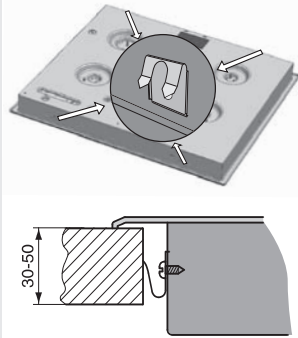
## **Afmetingen van de uitsparing in het keukenwerkblad**



- De kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 30 tot 50 mm worden gemonteerd.
- Het keukenelement onder de kookplaat mag geen lade hebben. Als het keukenelement een horizontaal tussenschot heeft, moet dat minstens 10 cm van de onderkant van het werkblad verwijderd zijn. De ruimte tussen het tussenschot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag er geen voorwerpen in plaatsen.
- De achterwand van het keukenelement moet over de hele breedte zijn voorzien van een uitsparing met een hoogte van minstens 175 mm.

- Onder deze kookplaat mogen alleen oventypes met een koelventilator worden ingebouwd.
- Verwijder de achterwand van het keukenelement onder de uitsparing voor de inbouwkeukplaat, alvorens een oven in te bouwen.

## Montage



- Monteer het werkblad helemaal waterpas.
- Bescherm de snijvlakken van de uitsparing goed.
- Bevestig de vier klemmen met behulp van de vier meegeleverde schroeven aan de linker- en rechterkant van de kookplaat.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie aanwijzingen voor het aansluiten van een kookplaat op het elektriciteitsnet).
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk hem van bovenaf stevig op het werkblad.

## Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Het apparaat mag uitsluitend door een erkend vakman worden aangesloten.
- De beveiliging van de elektrische leidingen moet aan alle geldende voorschriften voldoen.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk nadat de afdekplaatjes zijn geopend/verwijderd.
- Controleer voor de aansluiting of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Het typeplaatje met de basisgegevens bevindt zich onder de kookplaat.
- De stroomkring moet ook voorzien zijn van een scheidingsschakelaar die het apparaat zo nodig van het elektriciteitsnet kan loskoppelen, met minstens 3 mm afstand tussen de contactpunten. Geschikt hiervoor zijn onder meer zekeringen en aardlekschakelaars.
- Bij de aansluiting moeten de spanning van het elektriciteitsnet en de zekeringen in acht worden genomen.
- Met het oog op de brandveiligheid mogen apparaten van dit type aan één kant naast een hoog keukenelement worden ingebouwd in een werkblad, maar dan mag het keukenelement aan de andere kant niet boven de kookplaat uitsteken.
- Stroomdraden en geïsoleerde onderdelen moeten tegen aanraking beschermd zijn.

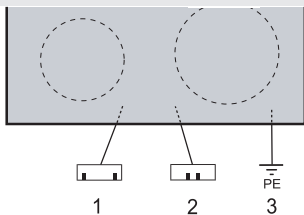
### WAARSCHUWING!

Verbreek altijd de verbinding met het elektriciteitsnet alvorens onderhoudswerkzaamheden uit te voeren. Sluit de inbouwkeukplaat met behulp van de twee aansluitstekkers aan op het fornuis. De stekkers zitten vast aan de bedrading van de kookplaat of kookzone. De bijbehorende aansluitpunten bevinden zich op het ovenframe, achter het schakelpaneel. Koppel de twee delen van het fornuis aan elkaar door de stekkers zonder gereedschap in de bijbehorende aansluitingen te steken.

**Belangrijk:** De aansluitstekkers zijn zo ontworpen dat ze maar op één manier passen. Zoek daarom het juiste, dus passende paar bij elkaar (de stekker moet bij licht aandrukken in de aansluiting vastklikken). Het ontwerp maakt het onmogelijk een stekker per ongeluk in de verkeerde aansluiting te steken. Past de stekker niet, probeer dan gewoon de volgende aansluiting.

### **Aardverbinding van de inbouwkeuken**

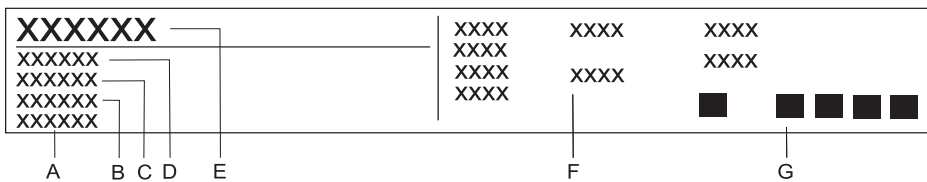
De kookplaat moet worden geaard door een ring aan de geel-groene aarddraad. Deze is standaard voorzien op de inbouwkeuken. Bevestig de kabelschoen van de aarddraad met behulp van een tandveerring en een moer aan de aardklem op het ovenframe. De aardklem wordt aangegeven door het aardingssymbool (⊕).



- 1 - Aansluitstekker
- 2 - Aansluitstekker
- 3 - Groen-gele aarddraad met kabelschoen

# Technische gegevens

## Typeplaatje



- A** Serienummer
- B** Code
- C** Model
- D** Type
- E** Merk
- F** Technische informatie
- G** Conformiteitsmerktekens

WIJ BEHOUDEN ONS HET RECHT VOOR WIJZIGINGEN  
AAN TE BRENGEN DIE NIET VAN INVLOED ZIJN OP DE  
WERKING VAN HET APPARAAT.