



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

T1024ZT

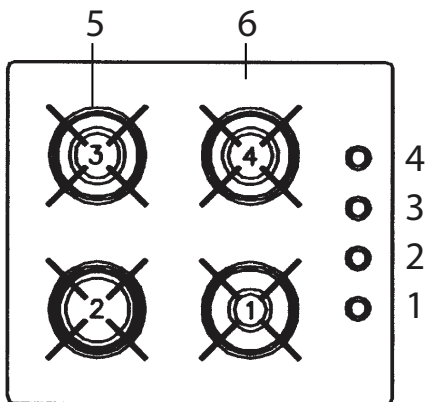
T1025ZT

Nederlands 1 - 9

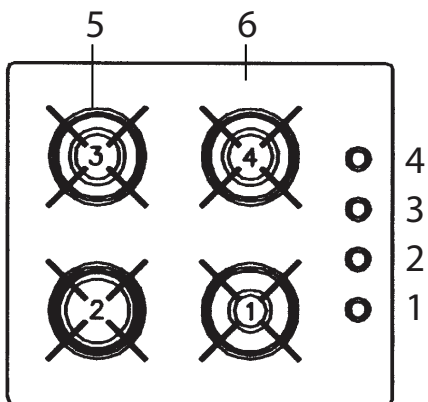
English..... 10 - 19

Français..... 20 - 29

Deutsch..... 30 - 39



T10242T



T10252T

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde**Injector diameter and heat input measured on gross C.V.****Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.****Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho**

		G25 - 25 mbar		G20 - 20 mbar I2H I2E I2E+ I2ELL		G25 - 20 mbar I2ELL	
	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,80 mm	1,0 kW	0,77 mm	1,0 kW	0,85 mm	1,0 kW
	Normaal brander Semi- rapid burner Brûleur semi- rapide Normalbrenner	1,02 mm	1,75 kW	1,01 mm	1,75 kW	1,07 mm	1,75 kW
	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	1,32 mm	3,0 kW	1,29 mm	3,0 kW	1,38 mm	3,0 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total	T1024ZT	7,5 kW		7,5 kW		7,5 kW	
	T1025ZT	7,5 kW		7,5 kW		7,5 kW	

		G30 - 29 mbar I 3B/P I 3+		G30 - 50 mbar I 3B/P I 3+	
	Sudder brander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	0,50 mm	1,0 kW	0,46 mm	1,0 kW
	Normaal brander Semi- rapid burner Brûleur semi- rapide Normalbrenner	0,66 mm	1,75 kW	0,58 mm	1,75 kW
	Sterk brander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	0,87 mm	3,0 kW	0,79 mm	3,0 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total	T1024ZT	7,5 kW		7,5 kW	
	T1025ZT	7,5 kW		7,5 kW	
Verbruik Consumption Consommation Verbrauch	T1024ZT	540 g/h		540 g/h	
	T1025ZT	540 g/h		540 g/h	

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 deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Toestelinformatie

- 1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
- 5 – pandrager
- 6 – hardglazen vangschaal

Knopaanduiding:

- 0 uitstand
-  volstand
-  kleinstand

Inhoud

■ Toestelinformatie	1
■ Veiligheid	2
Vóór het eerste gebruik	2
■ Bediening	3
Ontsteking	3
■ Toepassing	4
Pannen	4
■ Onderhoud	4
Reinigen	4
■ Installatie	5
Algemeen	5
Inbouwmaten	6
Inbouwen	7
■ Technische gegevens	8
■ Afvoeren verpakking en toestel	9

Vóór het eerste gebruik

- Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies.

Waar u op moet letten

Direct schoonmaken

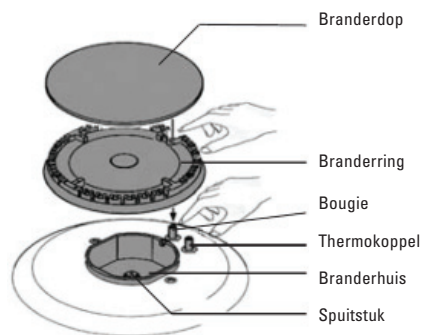
- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdoppen

- Controleer regelmatig of de branderdoppen juist op de branderringen liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.



Ontsteking

De bedieningsknop van de betreffende kookbrander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

Elektrische vonkontsteking

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander ontsteekt.

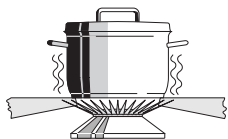
Thermokoppel beveiliging

Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft.

- Draai de bedieningsknop linksom naar de volstand en druk deze vervolgens in. Zodra de knop wordt ingedrukt gaat de vonkontsteking werken. Houdt nadat de brander is ontstoken de knop nog 5 seconden ingedrukt.

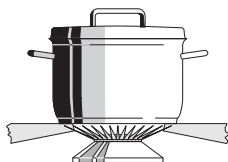
Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
 sterkbrander minimaal 24 cm.
 normaalbrander minimaal 20 cm.
 sudderbrander minimaal 12 cm.



Fout:

Er ontsnapt veel
warmte langs de pan.



Goed:

De warmte wordt
gelijkmatig over de
panbodem verdeeld.

Tip

Kook met een deksel op de pan en u bespaart
tot 50% energie.

Schone pannen nemen beter warmte op.

Reinigen

Dagelijks

- Reinig de glasplaat steeds na gebruik.
U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van
een afwasmiddel gebruiken. Gebruik niet te
veel vocht, omdat dit de brander binnen kan
dringen.
- Verwijder overgekookte voedselresten
nadat de glasplaat afgekoeld is.

Let op:

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in
koud water. Door de sterke afkoeling kan het
email beschadigd raken.

Overgekookte voedselresten

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

Speciale onderhoudsmiddelen voor
keramische kookplaten vormen een anti-
statisch laagje op de kookplaat, waardoor deze
minder makkelijk stof aantrekt.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

Let op:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz.

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

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- 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.

Gasaansluiting G1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

- achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde metalen veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.

Let op:

Een metalen veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

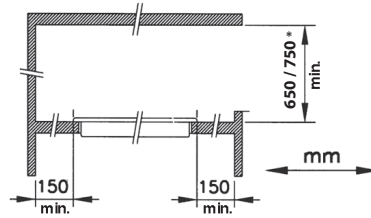
- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houd dan een minimale afstand van 150 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd een afstand van minimaal 750mm aan tussen kookplaat en afzuigkap, indien de kookplaat een wokbrander heeft.

Inbouwmaten

Zaag de uitsparing in het aanrechtblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie maattekening). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant. Houd onder de kookplaat een ruimte met een hoogte van minimaal 15 mm vrij.

Let op:

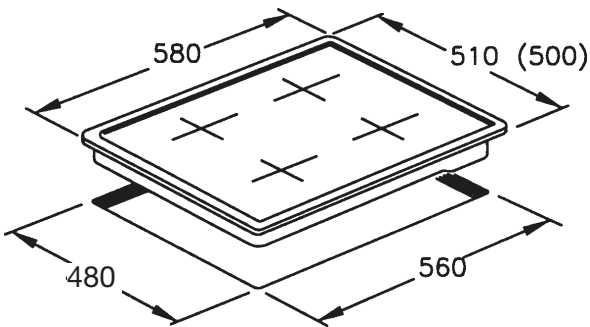
De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.



benodigde vrije ruimte

** 650 mm voor kookplaat zonder wokbrander*

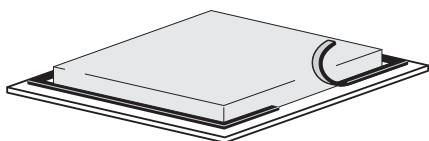
750 mm voor kookplaat met wokbrander



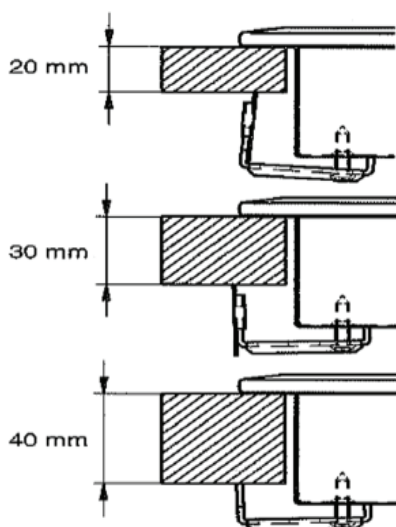
T1024ZT & T1025ZT

Inbouwen

1. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
2. Plak het afdichtband aan de onderkant van de kookplaat.



3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.
4. Zet de kookplaat vast.
5. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie "gasaansluiting").



vastzetten voor- en achterzijde

6. Maak de elektrische aansluiting (zie "elektrische aansluiting").
7. Controleer de werking van het toestel.

Het inbouwen in combinatie met een inbouwoven staat beschreven in het installatievoorschrift van de oven.

Pas op:

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

Technische gegevens (zie ook tabel op omslag)

Kookplaattype	T1024ZT	T1025ZT
Elektrisch aansluiting:		
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■
Vonkonsteking	■	■
Gasaansluiting:		
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Afmeting toestel:		
580x510x48 lxbxh (mm)	■	■
Afmeting nis:		
560x480 bxd (mm)	■	■

Afvoeren verpakking en toestel

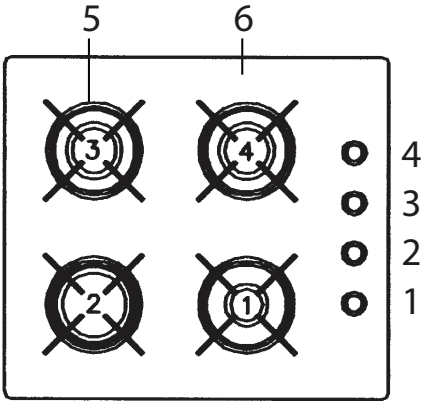
De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

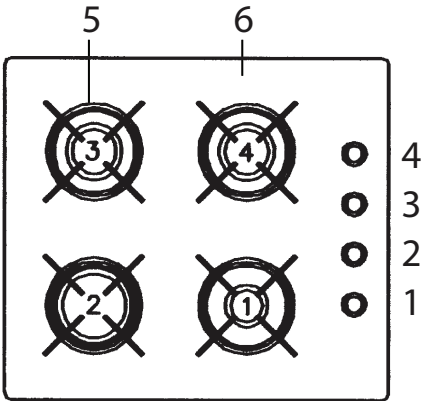
- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard schuim).

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.



T1024ZT



T1025ZT

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 take care of 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 so any later users of this appliance could benefit from it.

Enjoy your cooking!

Appliance information

- 1 – control knob for simmer burner 1
- 2 – control knob for rapid burner 2
- 3 – control knob for semi-rapid burner 3
- 4 – control knob for semi-rapid burner 4
- 5 – saucepan supports
- 6 – safety glass drip tray

Control knob symbols:


- 0 off
-  high
-  low

Table of contents

■ Appliance information	11
■ Safety	12
Before using the appliance	12
■ Operating the appliance	13
Lighting the burners	13
■ Use	14
Saucepans	14
■ Maintenance	14
Cleaning the appliance	14
■ Installation	15
General	15
Building in dimensions	16
Building in	17
■ Technical specifications	18
■ Disposal of packaging and appliance ..	19

Before using the appliance

- Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies.

Things to watch for

Clean immediately

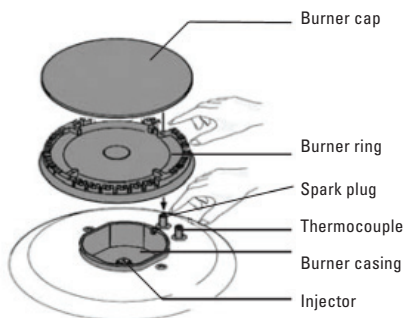
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly to ensure that the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.



Lighting the burners

While keeping the knob of the burner held in, turn the knob to the left and light the burner with a match. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.

Electrical spark switch

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Keep the control knob depressed until the burner ignites.

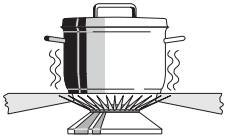
Thermocouple protection

This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out.

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Hold the control knob pressed in for 5 seconds. Press the ignition until the burner ignites.

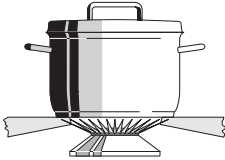
Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
 rapid burner minimum 24 cm.
 semi-rapid burner minimum 20 cm.
 simmer burner minimum 12 cm.



Wrong:

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



Right:

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip:

Cooking with a lid on the pan saves up to 50% on energy.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Please note:

Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

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 form an antistatic layer on the hob so that it attracts dust less readily.

Cleaning the appliance

Daily

- For daily cleaning of your gas hob, it is best to use a mild cleaning agent. Do not use too much liquid, since this could get into the burner.
- Remains of food that has boiled over are to be removed after the glass top has cooled down.

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

Please note:

This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

Electrical connection

230 V - 50 Hz.

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

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- 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.

Gas connection RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 - only approved materials are to be used;
 - only a completely metal hose may be used behind a built-in oven and beneath the hob.

Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the data badge.

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

Please note:

A metal safety hose must not get kinks in it or get trapped and must not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.

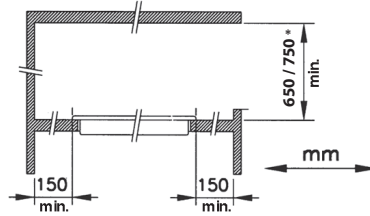
- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 150 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. If there is a wokburner, ensure that there is a minimum distance of 750 mm between the hob and overhead extractor fan.)

Building in dimensions

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see illustrations below). Also saw out any partitions that may be present. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back. Ensure that there is a clear space with a height of at least 15 mm below the hob.

Please note:

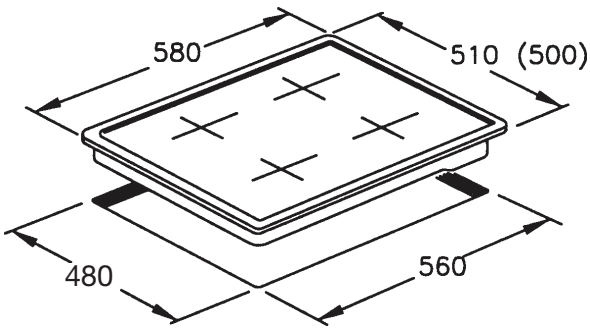
The distance between the hob and the rear wall must be at least 40 mm.



clearance required

** 650 mm for hob without wokburner*

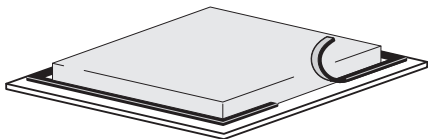
750 mm for hob with wokbrander



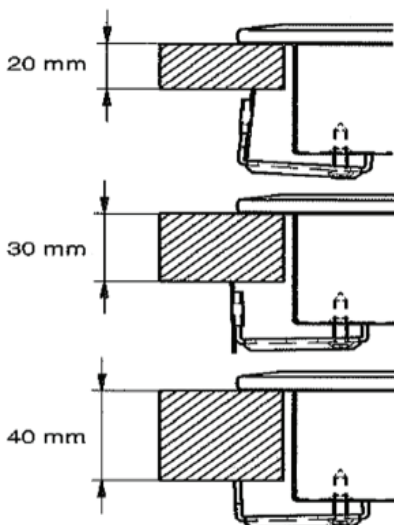
T1024ZT & T1025ZT

Building-in

1. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
2. Stick the strips of sealant to the underside of the hob.



3. Place the appliance in the cut-out.
4. Secure the appliance in position.
5. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").



securing the front and rear

6. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").
7. Test to check the appliance is operational.

The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

Attention!

- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.

Technical specifications (also see table on cover)

Type of hob	T1024ZT	T1025ZT
Electric:		
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■
Spark switch	■	■
Gas:		
RC 1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Dimensions appliance:		
580x510x48 lxbxh (mm)	■	■
Dimensions recess:		
560x480 bxd (mm)	■	■

Disposal of packaging and appliances

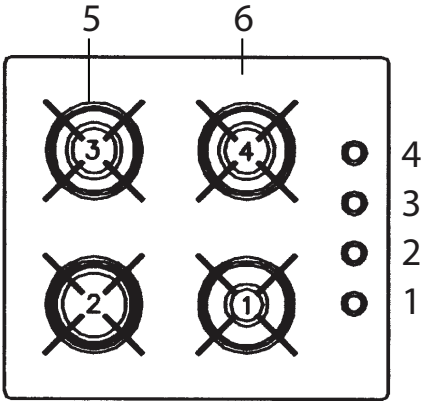
The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

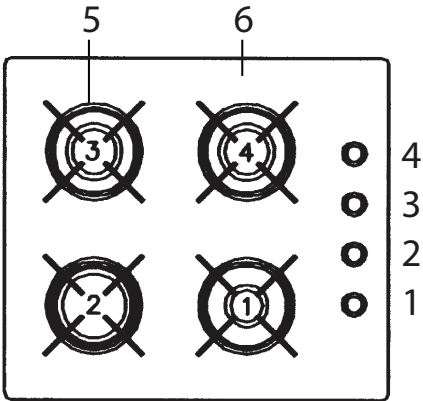
- cardboard;
- polyethylene;
- CFK free polystyrene (PS rigid foam).

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.



T1024ZT



T1025ZT

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 !

Description de l'appareil

- 1 – bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
- 2 – bouton de commande pour brûleur rapide 2
- 3 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
- 5 – supports pour casseroles
- 6 – plaque d'égouttement en verre trempé

Symboles des boutons:



- 0 fermé
-  grande flamme
-  petite flamme

Table des matières

■ Description de l'appareil	21
■ Sécurité	22
Avant la première utilisation	22
■ Fonctionnement	23
Allumage	23
■ Application	24
Casseroles	24
■ Entretien	24
Nettoyage	24
■ Installation	25
Généralités	25
Dimensions d'encastrement	26
Encastrement	27
■ Spécifications techniques	28
■ Enlèvement de l'emballage	29

Avant la première utilisation

- Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies.

Précautions particulières

Nettoyage immédiat

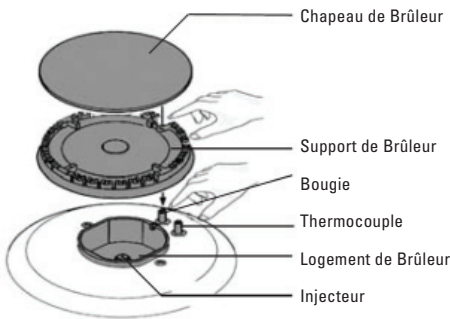
- Éliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'émail du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs : une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.



Allumage

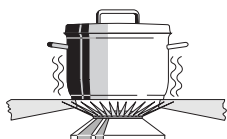
Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et allumez le brûleur au moyen d'une allumette. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible.

Allumage électrique

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Maintenez la pression sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
 brûleur rapide..... au moins 24 cm.
 brûleur semi-rapide..... au moins 20 cm.
 auxiliair au moins 12 cm.



Incorrect :

Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.



Correct :

La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

Conseil

Mettez le couvercle sur la casserole et vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Attention :

Ne jamais plonger les chapeaux brûlants dans l'eau froide. La baisse brutale de température risque d'abîmer l'émail.

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. Ils pourvoient la plaque de cuisson d'une mince couche antistatique de façon à ce qu'elle attire moins la poussière.

Nettoyage

Tous les jours

- Nettoyez toujours la plaque de verre après utilisation avec, par exemple, un peu d'eau savonneuse. Ne pas utiliser trop d'eau ; elle risque de pénétrer dans le brûleur.
- Éliminez les débordements alimentaires après refroidissement de la plaque de cuisson.

Généralités

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

Attention :

Cet appareil n'est pas relié à une hotte. Veillez donc à assurer une ventilation suffisante.

Branchement électrique

230 V - 50 Hz.

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

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- 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.

Raccordement du gaz RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :
 - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés ;
 - seule l'utilisation d'un tuyau entièrement en métal est autorisée à l'arrière d'un four à encastrer et sous la plaque de cuisson.

Attention :

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un tuyau fixe. Le branchement au moyen d'une manche à gaz de sécurité destinée à cet effet est également autorisé. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible, par exemple dans une armoire de cuisine placée à proximité.

Attention :

Un tuyau de sécurité en métal ne doit pas être coupé, ni entrer en contact avec des éléments mobiles du meuble de cuisine.

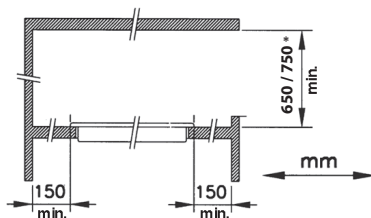
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 150 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Laissez au moins un écart de 750 mm entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante si la plaque de cuisson est équipée d'un brûleur wok.)

Dimensions d'encastement

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes. Veiller à laisser suffisamment d'espace sur le(s) coté(s) et à l'arrière. Sous la plaque de cuisson, réservez un espace d'une hauteur minimale de 15 mm.

Attention :

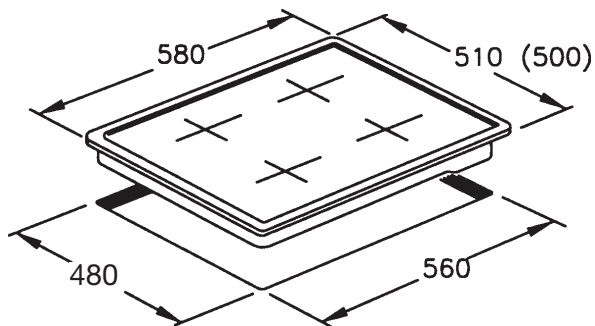
La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 40 mm.



espace libre nécessaire

** plaque de cuisson sans brûleur wok 650 mm*

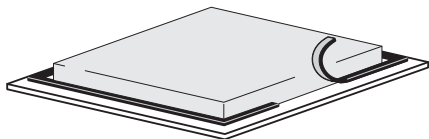
plaque de cuisson avec brûleur wok 750 mm



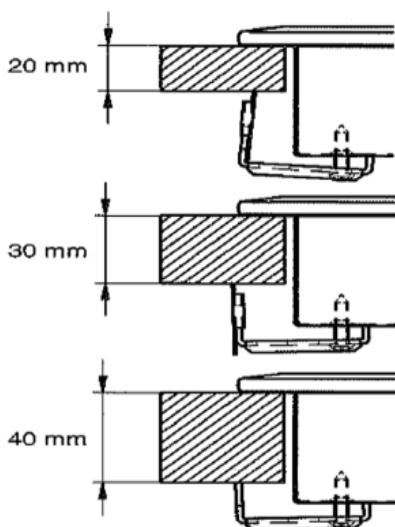
T1024ZT & T1025ZT

Encastrement

1. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
2. Collez les bandes adhésives en-dessous de la plaque de cuisson.



3. Insérer la table de cuisson dans la découpe.
4. Fixer la table de cuisson.
5. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").



fixer l'avant et l'arrière

6. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").
7. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

Attention :

- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.

Spécifications techniques (aussi voir table au couverture)

Type de plaque de cuisson	T1024ZT	T1025ZT
Alimentation électrique:		
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■
Allumage électrique	■	■
Gas raccordement:		
RC 1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Dimensions de 'appareil:		
580x510x48 lpxh (mm)	■	■
Dimensions du renforcement:		
560x480 lxp (mm)	■	■

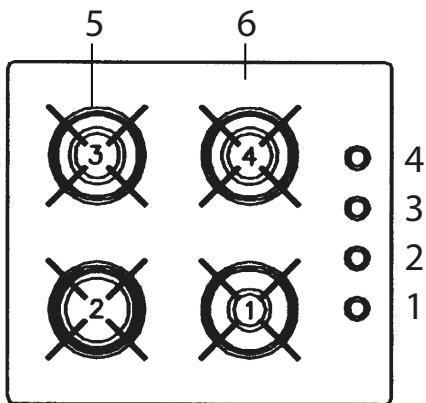
L'emballage et l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.

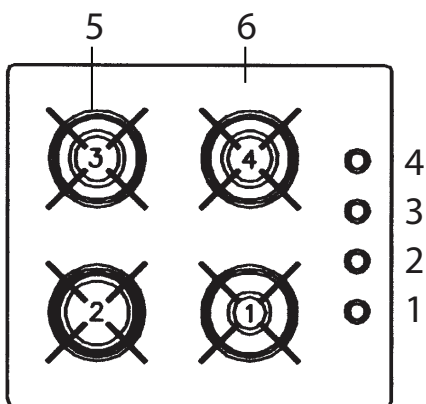
Il contient :

- du carton ;
- une feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS).

Éliminer 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.



T1024ZT



T1025ZT

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!

Gerätebeschreibung

- 1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
- 5 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Hartglas-Auffangblech

Erklärung der Symbole:

- 0 zu
-  große Flamme
-  kleine Flamme

Inhalt

■ Gerätebeschreibung	31
■ Sicherheit	32
Vor dem ersten Gebrauch	32
■ Bedienung	33
Anzündung	33
■ Anwendung	34
Töpfe	34
■ Pflege	34
Reinigung	34
■ Installation	35
Allgemeines	35
Einbaumaße	36
Einbauen	37
■ Technische Daten	38
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät	39

Vor dem ersten Gebrauch

- Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies.

Worauf Sie achten müssen

Sofort reinigen

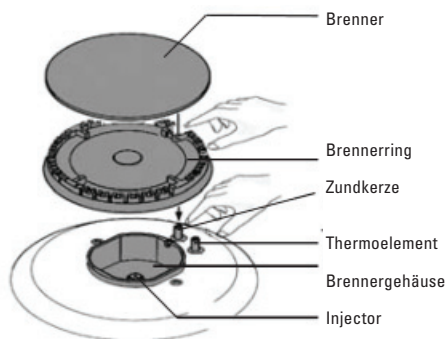
- Übergewogene Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kann dies zu Verfärbungen führen.

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann zu schlechter Zündung, ungünstiger Verbrennung oder Schäden an den Brennern führen.



Anzündung

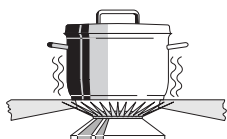
Den Bedienungsknopf eindrücken und nach links drehen und mit einem Streichholz das Gas anzünden. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein.

Elektrische Anzündung

- Den gewünschten Bedienungsknopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Bedienungsknopf gedrückt halten, bis der Brenner zündet.

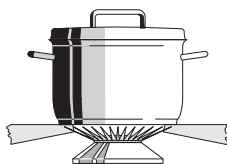
Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:
 Starkbrenner. mindestens 24 cm.
 Normalbrenner. mindestens 20 cm.
 Hilfsbrenner mindestens 12 cm.



Falsch:

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



Gut:

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip:

Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen und Sie sparen bis zu 50% Energie. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

Reinigung

Täglich

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. Sie können hierzu z.B. eine Spülmittellauge verwenden. Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von Feuchtigkeit in die Brenner zu vermeiden.

Übergekochte Essensreste entfernen, wenn das Glasfeld abgekühlt ist.

Übergekochte Essensreste

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

Spezielle Pflegemittel zur Pflege von Keramik-kochflächen sorgen für eine antistatische Schicht auf der Kochfläche. Hierdurch wird weniger Staub angezogen.

Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

Dieses Gerät wird nicht an einen Rauchgas-Abzugsschacht angeschlossen. Achten Sie also auf ausreichende Entlüftung.

Stromversorgung

230 V - 50 Hz.

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

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- 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.

Gasanschluß RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
 - ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen;

- hinter einem Einbaubackofen und unter einem Kochfeld darf nur ein Metallschlauch verwendet werden.

Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitschlauch. Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden, z.B. in einem Küchenschrank neben dem Herd.

Achtung:

Ein Metall-Sicherheitsschlauch darf nicht geknickt werden und auch nicht mit beweglichen Teilen des Küchenmöbels in Berührung kommen.

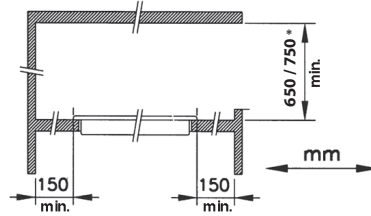
- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammablem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 150 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 750 mm zwischen Kochplatte und Abzugshaube ein, wenn die Kochplatte über einen Wokbrenner verfügt.)

Einbaumaße

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Abb.). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen. Halten Sie unter der Kochmulde Freiraum von mindestens 15 mm Höhe.

Achtung:

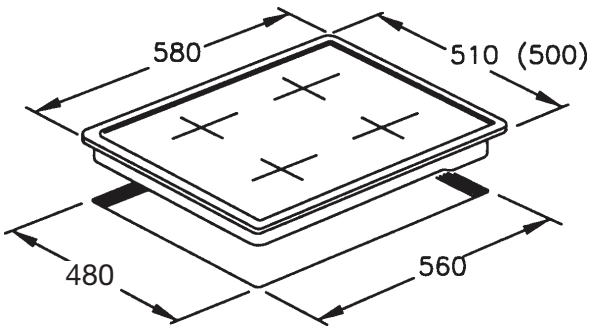
Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Rückwand muss mindestens 40 mm betragen.



Erforderlicher Freiraum

* 650 mm beim Kochfeld ohne wokbrenner

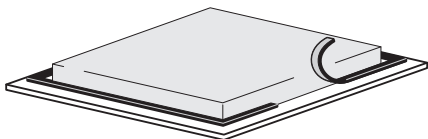
750 mm beim Kochfeld mit wokbrenner



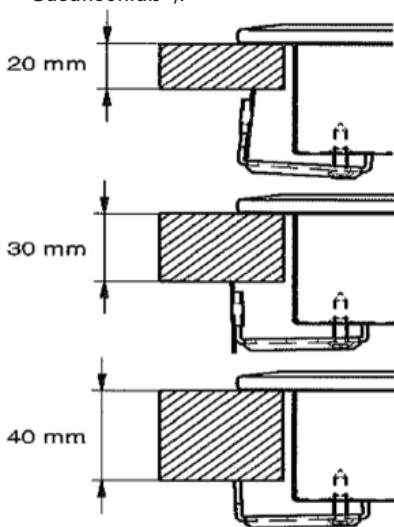
T1024ZT & T1025ZT

Einbauen

1. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschanks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.
2. Kleben Sie das Abdichtungsband auf die Unterseite des Kochfeldes.



3. Senken Sie das Kochfeld in den Ausschnitt.
4. Befestigen Sie die Kochmulde.
5. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").



Frontseite und Rückseite befestigen

6. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").
7. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbau-Backofen ist in den Installationsanweisungen des Backofens beschrieben.

Achtung:

- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.

Technische Daten (siehe auch Tabelle auf Umschlag)

Kochplattentyp	T1024ZT	T1025ZT
Elektrizität Anschluß:		
AC 230 V-50Hz-0,6 VA	■	■
Zündung	■	■
Gas Anschluß:		
RC 1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■
Abmessung des Geräts:		
580x510x48 TxBxH (mm)	■	■
Abmessung der Nische:		
560x480 BxT (mm)	■	■

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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.

