

Pelgrim

Handleiding

Manual

Notice
d'utilisation

Anleitung

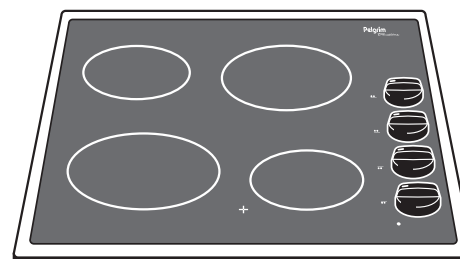
keramische
kookplaat

ceramic hob

table de cuisson
ceramique

Glaskeramikkochfeld

CKB / CKV



Nederlands	1 - 8
English	9 - 16
Français	17 - 24
Deutsch	25 - 32



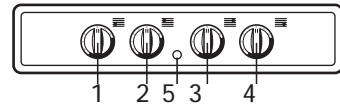
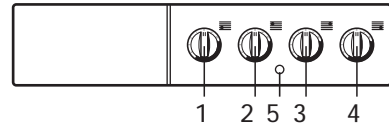
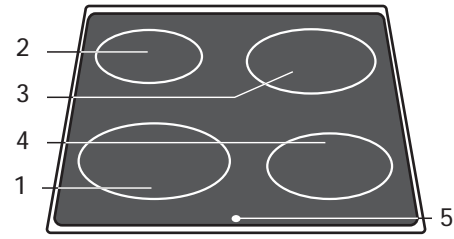


Fig. 1

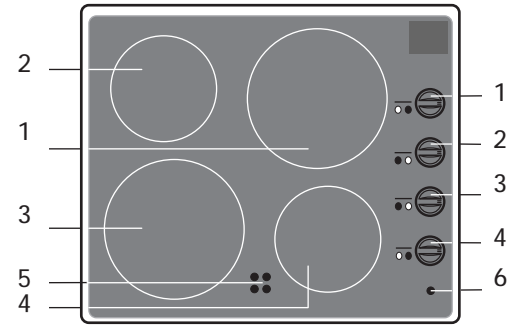


Fig. 2

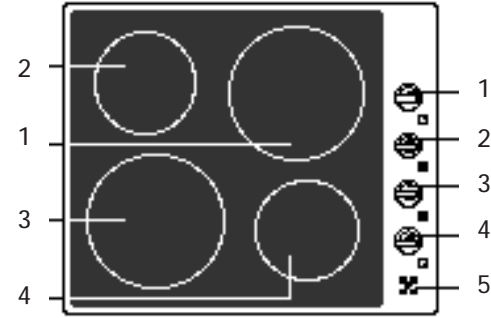


Fig. 2a

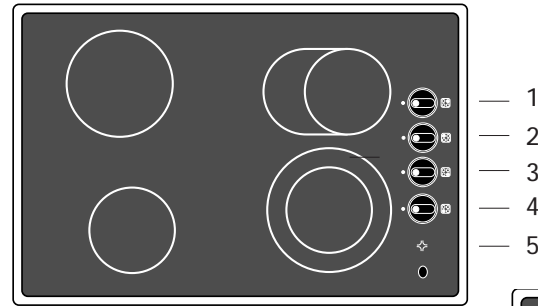


Fig. 2b

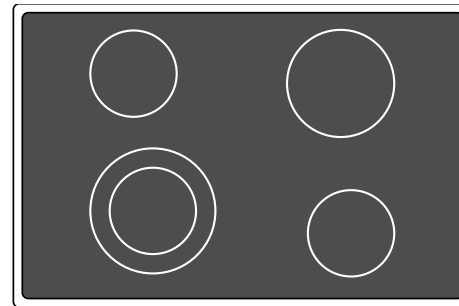


Fig. 2c

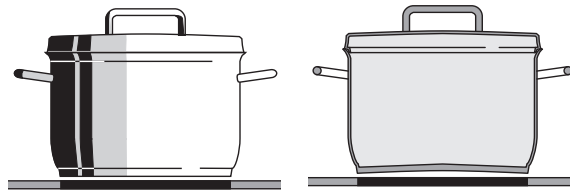


Fig.3

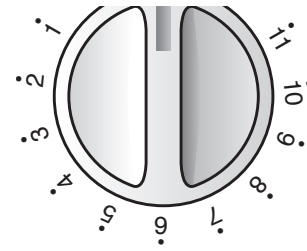


Fig. 4

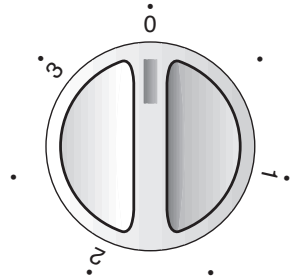


Fig. 5

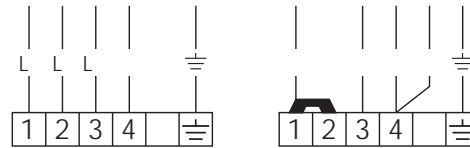


Fig. 6

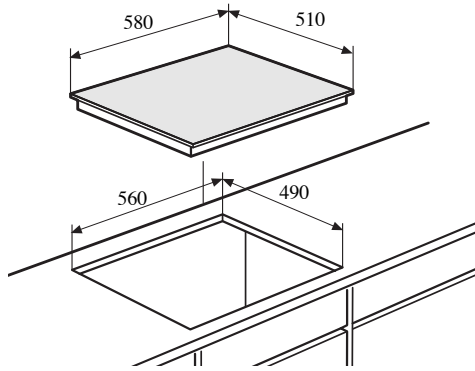


Fig. 7 60 cm

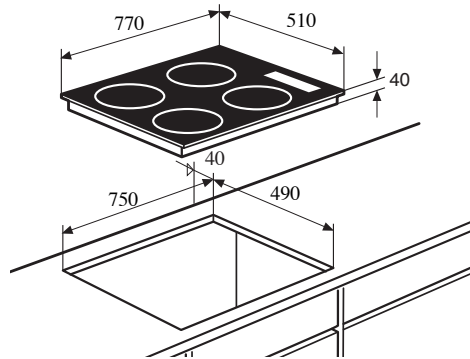


Fig. 7a 77 cm



Fig. 8

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!

Toestelbeschrijving

Fig. 1

- 1 Bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 2 Bedieningsknop kookzone linksachter
- 3 Bedieningsknop kookzone linksvoor
- 4 Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 5 restwarmtesignalering per zone
- 6 aan/uit signalering

3930 | 2410 | 9713

Inhoud

■ Veiligheid	2
Waarop u moet letten	2
■ Bediening	3 - 5
Toestelinformatie	3
De 11-standen schakelaar	4
De 7-standen schakelaar	5
■ Onderhoud	6
Reiniging en bescherming	6
■ Installatie	7
■ Afvoeren verpakking en toestel	8

Fig. 2

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

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Bij koken of braden wordt de kookplaat heet, kinderen moeten dus altijd uit de buurt worden gehouden.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terecht komen op hete kookzones.
- Een pan met frituurolie verhitten moet altijd goed in de gaten worden gehouden, omdat bij een te hoge temperatuur de olie tot zelfontbranding kan komen.
- De kookzones mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt. Nooit aluminium folie direkt op de kookzone leggen!
- Indien breuk of barsten in het keramisch glas zijn ontstaan door onvoorzichtige behandeling, moet de kookplaat meteen buiten werking gesteld worden.
- Puntvormige, slagaardige belasting op het keramisch glas kan tot glasbreuk leiden.
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direkt onder de kookplaat zetten.
- Direkt schoonmaken. Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtesappen, zoals pruimenat of rabarber, kunnen de kleur van het emaille of roestvrijstaal aantasten. Dat moet u dus direkt schoonmaken.
- Keramische 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).

Toestelinformatie

De keramische kookplaat

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

Enkele kookzone

U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De knop heeft 11 standen, u kunt ook elke gewenste tussenstand instellen.

Dubbele kookzone (afhankelijk van het type)

Wilt u het grote element inschakelen, dan eerst tot maximaal draaien (stevig tegen de aanslag aan) en dan een stand kiezen. De buitenste ring kan niet apart ingeschakeld worden.

Bedrijfskontrolelamp

Afhankelijk van het model en de uitvoering zal vaak op de kookplaat zelf of op het schakel- of bedieningspaneel van de kombi-oven een controlelampje aanwezig zijn dat signaleert of een of meerdere kookzones zijn ingeschakeld.

Restwarmtesignalering

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

Stralingselementen

De kookzones zijn voorzien van stralingselementen, de warmteoverdracht vindt plaats d.m.v. infrarood straling.

Pannen zijn belangrijk (Fig. 3)

De beste bodemdikte is:

Bij roestvrijstalen pannen

4 - 6 mm.

Bij staal-emaille pannen

2 - 3 mm.

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

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

De 11-standen schakelaar (Fig. 4)**Stand 11**

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

Stand 10 - 9

Bakken van flensjes.
Wentelfeefjes, frituren.

Stand 8 - 7

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 6-5

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

Stand 4-3

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

Stand 2-1

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

Stand 0

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

Opmerking

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

De 7-standen schakelaar (Fig. 5)

Stand 3 of 6

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

Stand 2½ of 5

Bakken van flensjes.
Wentelfeefjes, frituren.

Stand 2 of 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 1½ of 3

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

Stand 1 of 2

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

Stand ½ of 1

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

Stand 0

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

Opmerking

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

Reiniging en bescherming

Welke reinigingsmiddelen en waar te verkrijgen?

Stahlfix: supermarkten, grootwarenhuizen, drogisterijen.

Collo Profi: drogisterijen.

Schraper: (met mesje) drogisterijen, doe-het-zelf zaken.

Wat u niet moet gebruiken

Krassende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals grill- en ovenspray, vlek- en roestverwijderingsmiddelen, schuurzand of dergelijke.

Ontstaan van krassen

Wanneer b.v. zandkorreltjes (denk aan groenten schoonmaken) met de pan over de kookplaat getrokken worden.

Scherpe randen van pannen

Bij het verschuiven van pannen kunnen hierdoor krassen ontstaan, vooral opletten met gietijzeren pannen.

Alles wat smelten kan

Kunststof, aluminiumfolie maar vooral suikerhoudende gerechten moet u op een afstand van de hete kookplaat houden. Is er toch iets gesmolten, dan direkt met een schraper verwijderen om beschadiging te voorkomen.

Beschadigingen van suikerhoudende gerechten

Deze kunt u grotendeels voorkomen door de plaat regelmatig met Collo Profi te behandelen. Door dit schoonmaakmiddel komt er een siliconenfilm (beschermlaagje) op de plaat. Deze siliconenfilm is echter niet lang bestand tegen de hoge temperaturen die in de kookzones optreden en moet daarom steeds weer opnieuw aangebracht.

Installatie

Algemeen

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

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

Let op:

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

De afdichting tussen kookplaat en aanrechtblad moet vocht dicht zijn. Het aanrechtblad moet waterpas liggen, de kookplaat ook!

- Als een aanrechtblad betegeld is, kan het zijn dat de afdichtstrip beter vervangen kan worden door vloeibare siliconenrubber.
- Indien de kookplaat opgesloten ligt tussen de achterwand en zijwand(en), moet een minimale afstand van 40 mm tot die wanden worden aangehouden (Fig. 7).
- De bevestigingsklemmen gelijkmatig aandraaien (Fig. 8).
- Plaats een kookplaat liever niet direct boven een onderbouw-koelkast of onderbouw vrieskast. Indien de kookplaat toch boven een koel- of vrieskast wordt geplaatst, zorg dan voor een goede isolatie van de kookplaat.

Elektrische aansluiting

230 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L
 blauw = fase N
 groen/geel = aarde (↓)
 zwart = nul of fase

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

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's (Fig. 6).
- De kookplaat zonder knopbediening op de plaat zelf is voorzien van een 12 polige stekker welke aangesloten moet worden op de oven of op een schakelpaneel.

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

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

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!

Appliance description

Fig. 1

- 1 switch right rear zone
- 2 switch left rear zone
- 3 switch left front zone
- 4 switch right frontzone
- 5 residual heat indicator
- 6 on/off indication

Table of contents

■ For your safety	10
Things to watch for	10
■ Use	11 - 13
Appliance information	11
The 11 settings switch	12
The 7 settings switch	13
■ Maintenance	14
Cleaning and protection	14
■ Installation	15
■ Disposal of packaging and appliances ..	16

Fig. 2

- 1 switch left front zone
- 2 switch left rear zone
- 3 switch right rear zone
- 4 switch right frontzone
- 5 residual heat indicator

Things to watch for

- The appliance should only be connected by a qualified fitter (see electrical connection).
- Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- When cooking the hob becomes hot, children should always be kept at a distance.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - may accidentally touch the cooking zones.
- Never leave a pan of frying oil unattended while heating, should it reach too high a temperature it could self-ignite.
- The zones must not be used without pans. Never put aluminium foil directly on the zone.
- Should breaks or cracks appear in the ceramic glass, as a result of careless treatment, use of the hob must be discontinued immediately.
- The use of pointed or beating utensils on the ceramic hob can break the glass.
- Do not place any inflammable or deformable objects immediately under the hob.
- Clean immediately. Spills of foods or fruit juices with a high sugar content, such as plum juice or rhubarb, can impair the colour of the enamel or stainless steel. These should therefore be cleaned immediately.
- 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).

Appliance information

The ceramic hob

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

Single cooking zone

You may turn the switch either to the left or the right. The switch has 11 settings, you can also select any setting in between.

Double cooking zone (depending on the type)

If you wish to use the larger zone, you must turn the control knob to maximum, press it against the stop and turn back to the position you require. The outer ring can not be switched on separately.

Operating control light

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

Residual heat indication

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

Radiation elements

The cooking zones are fitted with radiation elements, the heat is transferred by way of infrared radiation.

Pans are important (Fig. 3)

The best thickness for the base of the pan is:
4-6 mm for stainless steel pans.
2-3 mm. for steel-enamel pans.

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

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

The 11 settings switch (Fig. 4)

Level 11

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

Level 10 - 9

Frying crêpes, French toast.
Deep frying.

Level 8 - 7

Frying (Scotch) pancakes.

Level 6 - 5

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

Level 4-3

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

Level 2-1

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

Level 0

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

Note

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

The 7 settings switch (Fig. 5)

Level 3 or 6

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

Level 2½ or 5

Frying crêpes, French toast.
Deep frying.

Level 2 or 4

Frying (Scotch) pancakes.

Level 1½ or 3

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

Level 1 or 2

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

Level ½ or 1

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

Level 0

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

Note

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

Cleaning and protection

Which cleaning agents should be used and where are they available?

Stahlfix: supermarkets, department stores, chemists.

Collo profi: chemists.

Scraper: (with blade) chemists, D.I.Y. stores.

What you should not use

Abrasive or aggressive cleaning agents such as grill or oven spray, stain and rust remover, scouring sand etc.

Scratches can also occur

if grains of sand are rubbed over the hob with the pan (when cleaning vegetables, for example).

Sharp edges on the pans

Sliding pans across the surface of the hob can cause scratches, take particular care with cast iron pans.

Anything which can melt

Plastic, aluminium foil and especially food containing sugar, should be kept away from the hob when it is hot.

Should anything accidentally melt on the hob despite these precautions, remove it immediately with the scraper to prevent permanent damage.

Damage caused by foods with a high sugar content

This can be prevented to a great extent by treating the glass plate regularly with Collo Profi. This cleaning agent applies a protective layer of silicone film onto the hob. However this silicone layer will not resist the high temperatures of the cooking zones for very long and must therefore be reapplied regularly.

Installation

General

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

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

Please note:

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

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.

Wiring diagrams (Fig. 6)

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.
- The hob without any switches on the hob itself, is fitted with a 12 pin plug which should be connected to the oven or a control panel.
- The seal between the hob and the work surface must be moisture-proof. The work surface must be absolutely level, as must the hob of course!
If the work surface is tiled it could be necessary to use liquid silicone rubber instead of the sealing strip.
- If the hob is enclosed between the back and side panels a minimum distance of 400 mm from these panels should be observed (Fig. 7).
- Tighten the mounting clips equally (Fig. 8).

Electrical connection

230 V -50 Hz

- The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 or 5 cores, depending on the regulations. With following colour code:
 brown = phase L
 blue = phase N
 green/yellow = earth (⬇)
 - black= neutral or phase
- Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.
- The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

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

Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

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

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

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

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

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

Fig. 1

- 1 bouton de commande pour le zone de cuisson arrière droite
- 2 bouton de commande pour le zone de cuisson arrière gauche
- 3 bouton de commande pour le zone de cuisson avant gauche
- 4 bouton de commande pour le zone de cuisson avant droite
- 5 témoin de chaleur résiduelle pour chaque zone
- 6 témoin de marche/arrêt

Table des matières

■ Sécurité	18
Précautions à prendre	18
■ Commande	19 - 21
Présentation de l'appareil	19
La manette de commande à 11 positions	20
La manette de commande à 7 positions	21
■ Entretien	22
Nettoyage et protection	22
■ Installation	23
■ Élimination de l'emballage et appareil	24

Fig. 2

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

Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé (voir aussi Installation).
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- Lorsque vous faites bouillir ou frire des aliments, la plaque de cuisson chauffe, il faut donc toujours en tenir les enfants éloignés.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.
- Toujours rester à proximité de la plaque de cuisson lorsque de l'huile chauffe dans un récipient car celle-ci pourrait s'enflammer si la température est trop élevée.
- Ne pas utiliser les zones de cuisson sans récipient. Ne pas poser de papier aluminium directement sur les zones de cuisson!
- Si la plaque en verre de votre table de cuisson vitrocéramique est fendue ou fissurée, suite à une utilisation non conforme au mode d'emploi, elle doit être immédiatement mise hors-service.
- La chute d'un objet pointu sur la plaque vitrocéramique peut briser le verre.
- Ne pas placer d'objets légèrement inflammables ou susceptibles de se déformer directement sous la plaque de cuisson.
- Nettoyage immédiat. Si vous renversez des plats contenant du sucre ou des jus de fruits, tels que du jus de prune ou de la rhubarbe, sur votre plaque de cuisson, il faut la nettoyer immédiatement car ceux-ci peuvent altérer la couleur de l'émail ou de l'acier inoxydable.
- 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).

Presentation de l'appareil

La plaque de cuisson vitrocéramique

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

Zone de cuisson unique

Vous pouvez tourner la manette de commande à droite ou à gauche. La manette a 11 position. Vous pouvez également tourner votre manette entre deux des positions de votre choix.

Double zone de cuisson

(selon le type de plaque)

Pour allumer le grand élément, amenez d'abord le bouton en position maximum (appuyer fermement contre la butée) et placez-le dans la position désirée. Le cercle extérieur ne peut pas être mis en service individuellement.

Voyant de mise sous tension des zones de cuisson

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

Voyant indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque qu'une zone de cuisson a été allumée et qu'elle a atteint une température de 60 °C environ, un voyant s'allume.

Ce voyant reste allumé tant que la plaque est encore chaude. Lorsque la plaque s'est refroidie, le voyant s'éteint automatiquement.

Infra-rouges

Les plaques de cuisson sont équipées de foyers radiants, ce qui signifie que la chaleur est transmise par les infra-rouges.

Les récipients sont importants

(Fig. 3)

L'épaisseur idéale du fond est:

Pour des récipients en acier inoxydable:

4 - 6 mm

pour des récipients en émail: 2 - 3 mm

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

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

La manette de commande à 11 positions (Fig 4)

Position 11

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

Position 10 - 9

Faire des crêpes dentelle.
Pain perdu, fritures.

Position 8 - 7

Faire des crêpes et mini crêpes plus épaisses.

Position 6 - 5

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

Position 4 - 3

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

Position 2 - 1

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

Position 0

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

Remarque

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

La manette de commande à 7 positions (Fig 5)

Position 3 ou 6

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

Position 2 $\frac{1}{2}$ ou 5

Faire des crêpes dentelle.
Pain perdu, fritures.

Position 2 ou 4

Faire des crêpes et mini crêpes plus épaisses.

Position 1 $\frac{1}{2}$ ou 3

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

Position 1 ou 2

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

Position $\frac{1}{2}$ ou 1

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

Position 0

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

Remarque

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

Nettoyage et protection

Quels produits d'entretien faut-il utiliser et où peut-on les acheter?

Stahlfix: supermarchés, grandes surfaces, drogueries.

Collo profi: drogueries

Raclette à vitres: (avec le petit couteau) drogueries, magasins de bricolage.

Ne pas utiliser:

de produits abrasifs ou agressifs, tels que les produits de nettoyage pour fours et grils en bombe, les produits détachants et produits anti-rouille, le sablon et autres.

L'apparition de rayures

peut être provoquée par la présence de petits grains de sable (résultant du lavage de vos légumes) sous un récipient que vous faites glisser sur votre plaque de cuisson.

Fonds à bords non lisses

Faire glisser ces récipients sur la plaque peut provoquer l'apparition de rayures. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez des récipients en fonte.

Tout ce qui peut fondre

Le plastique, le papier aluminium et surtout les aliments contenant du sucre, doivent être tenus à distance lorsque votre plaque de cuisson est chaude.

Si quelque chose venait tout de même à fondre sur votre plaque de cuisson, l'enlever immédiatement à l'aide d'un racloir pour éviter toute détérioration de la plaque.

Détériorations causées par des plats contenant du sucre

Vous pouvez éviter la plupart de ces détériorations en nettoyant votre plaque régulièrement avec le produit Collo profi. Ce produit d'entretien dépose un film de silicone (couche protectrice) sur la plaque. Cependant ce film de silicone ne résiste pas longtemps aux températures élevées des différentes zones de cuisson. Il faut donc répéter régulièrement l'opération.

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.

- L'encastrement de la plaque de cuisson dans le plan de travail doit être étanche. Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être de niveau.
- Si le plan de travail est carrelé, il vaut mieux enlever la bande étanche et la remplacer par un joint de silicone.
- Si la plaque de cuisson doit être encastrée entre la paroi de fond et une ou deux parois latérales, laisser au moins 40 mm entre la plaque et ces parois (Fig. 7).
- Placer les pièces de fixation puis visser régulièrement sans forcer (Fig. 8).

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

Raccordement électrique

230 V -50 Hz

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

Code-couleurs:

brun = phase L

bleu= phase N

vert/jaune = terre (↓)

noire = zéro ou phase

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

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

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

Schéma de raccordement (Fig. 6)

- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.
- La plaque de cuisson sans tableau de commande incorporé est livrée avec une fiche d'alimentation à 12 pôles devant être branchée au four ou au tableau de distribution.

Elimination de l'emballage et appareil

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

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

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

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

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

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

Fig. 1

- 1 Bedienungsknebel für Kochzone rechts hinten
- 2 Bedienungsknebel für Kochzone links hinten
- 3 Bedienungsknebel für Kochzone links vorne
- 4 Bedienungsknebel für Kochzone rechts vorne
- 5 Restwärmeanzeige pro Zone
- 6 An/aus Kontrolleuchte

Inhaltsangabe

■ Sicherheit	26
Was zu beachten ist	26
■ Bedienung	27 - 28
Geräteinformation	27
Der 11-stufige Einstell-Regler	28
Der 7-stufige Einstell-Regler	29
■ Pflege	30
Reinigung und Schutz	30
■ Installation	31
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät	32

Fig. 2

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

Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.
- Beim Kochen oder Braten wird die Kochmulde heiß, Kinder müssen jederzeit davon ferngehalten werden.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.
- Wenn Sie einen Topf mit Frittierröl erhitzen, müssen Sie gut darauf aufpassen, da sich das Öl bei einer zu hohen Temperatur entflammen kann.
- Die Kochzonen dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Niemals Aluminiumfolie direkt auf die Kochzone legen!
- Falls Brüche oder Risse im keramischen Glas entstanden sind, z. B. durch unvorsichtige Behandlung, muß die Kochmulde sofort ausgeschaltet werden.
- Punktförmige, schlagartige Belastung auf der Ceranfläche kann zu Glasbruch führen.
- Keine leicht entflammbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter die Kochinstallation setzen.
- Sofort reinigen. Verschüttete zuckerhaltige Gerichte oder Fruchtsäfte, wie Pflaumensaft oder Rhabarber, können die Farbe von Emaille oder rostfreiem Stahl antasten. Sie müssen diese Reste also sofort entfernen.
- 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).

Geräteinformation

Die Glaskeramikkochfläch

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

Einzel-Kochzone

Sie können den Bedienknopf sowohl links-, als auch rechtsherum drehen. Der Knopf hat 11 Einstellungen. Sie können aber auch jeden gewünschten Zwischenstand einstellen.

Doppelte Kochzone (abhängig vom Typ)

Drehen Sie zuerst den Bedienknopf bis zur Maximaleinstellung (gegen den Anschlag drücken) und dann drehen Sie ihm wieder zurück auf die gewünschte Position. Der äußere Ring läßt sich nicht extra einschalten.

Betriebskontrolleuchte

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

Restwärmanzeige

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

Strahlungselemente

Die Kochzonen sind mit Strahlungselementen versehen. Die Wärmeübertragung findet mittels Infrarotstrahlung statt.

Töpfe sind wichtig (Fig. 3)

Die beste Bodendicke ist::

bei rostfreien Stahltöpfen

4 - 6 mm.

Bei Stahl-Emaille-Töpfen

2 - 3 mm.

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

Töpfe, mit denen bereits auf einer Gaskochplatte gekocht wurde, sind nicht mehr geeignet für elektrisches Kochen.

Sorgen Sie dafür, daß der Topfboden und auch die Kochplatte trocken sind. Gebrauchen Sie jederzeit einen Deckel während des Kochens, um Wärmeverlust zu vermeiden.

Der 11-stufige Einstell-Regler

Fig. 4

Stufe 11

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

Stufe 10 - 9

Backen von Plinsen.
Arme Ritter, fritieren.

Stufe 8 - 7

Backen von Pfannkuchen, Rosinenküchlein.

Stufe 6 - 5

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

Stufe 4 - 3

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

Stufe 2 - 1

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

Stufe 0

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

Anmerkung

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

Der 7-stufige Einstell-Regler

Fig. 5

Stufe 3 oder 6

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

Stufe 2 $\frac{1}{2}$ oder 5

Backen von Plinsen.
Arme Ritter, fritieren.

Stufe 2 oder 4

Backen von Pfannkuchen, Rosinenküchlein.

Stufe 1 $\frac{1}{2}$ oder 3

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

Stufe 1 oder 2

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

Stufe $\frac{1}{2}$ oder 1

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

Stufe 0

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

Anmerkung

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

Reinigung und Schutz

Was Sie nicht verwenden dürfen

Kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie: Grill- und Ofensprays, Flecken- und Rostentfernungsmittel, Scheuersand oder ähnliches.

Entstehen von Kratzern

Wenn z. B. Sandkörnchen (Denken Sie an Gemüse putzen) mit dem Topf über die Kochmulde gezogen werden.

Scharfe Ränder an Töpfen

Beim Verschieben von Töpfen können Kratzer entstehen, passen Sie vor allen Dingen mit gußeisernen Töpfen auf.

Alles, was schmelzen kann

Kunststoff, Aluminiumfolie, aber vor allem zuckerhaltige Gerichte müssen Sie auf Abstand von der heißen Kochmulde halten. Ist doch einmal etwas geschmolzen, sofort mit einem Schaber entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Beschädigungen durch zuckerhaltige Gerichte

Diese können Sie größtenteils verhindern, indem Sie die Fläche regelmäßig mit einem speziellen Glaskeramikreiniger behandeln. Dieses Putzmittel bildet einen Siliconfilm (Schutzschicht) auf der Fläche. Dieser Siliconfilm hält jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht lange an, und muß darum ständig wieder neu angebracht werden.

Installation

Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.

Steckdose und Stecker müssen nach Einbau immer gut erreichbar sein.

Beachten Sie:

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

- Die Abdichtung zwischen Kochmulde und Arbeitsplatte muß gegen Feuchtigkeit schützen. Die Arbeitsplatte muß waagrecht sein, die Kochmulde natürlich auch!
- Falls die Arbeitsplatte gekachelt ist, kann es nötig sein, daß der Dichtungsstreifen durch flüssigen Silicongummi ersetzt wird.
- Falls die Kochplatte zwischen Rück- und Seitenwand (wände) eingeschlossen liegt, muß ein minimaler Abstand von 40 mm zu den Wänden angehalten werden (Fig. 7).
- Die Befestigungsklemmen gleichmäßig andrehen (Fig. 8).
- Bauen Sie das Kochfeld möglichst nicht direkt über einem Tisch-Kühl-oder Gefrierschrank ein. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, achten Sie bitte darauf, daß das Kochfeld gut isoliert ist.

Elektrischer Anschluß

230 V -50 Hz

- Das Gerät muß geerdet sein. Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 oder 5 Adern. Dies sind die Farbcodes
 braun = Phase L
 blau = Phase N
 grün/gelb = Erdung (↓)
 schwarz = Null oder Phase
 Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden.
 Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist.
 Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen (Fig. 6)

- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.
- Die Kochplatte ohne Knopfbedienung auf der Platte selbst ist von einem 12-poligen Stecker versehen, der an den Ofen oder an eine Schalttafel angeschlossen werden muß.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

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

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

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

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