

CERTIFICAT DE GARANTIE
GARANTIEZERTIFIKAT

Pelgrim

Pelgrim confère 5 années de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci a été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation. Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement pendant 5 années à dater de l'achat les pièces. Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'oeuvre. Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses. Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Collez ici l'autocollant avec le numéro de type de votre appareil

Kleben Sie hier den Aufkleber mit der Typennummer Ihres Gerätes auf

Pelgrim gibt 5 Jahre Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde. Pelgrim verpflichtet sich, 5 Jahre ab dem Kaufdatum, kostenlos Ersatzteile auszuwechseln. Innerhalb eines Jahres nach dem Kauf werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet.

Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, die durch Konstruktionsfehler oder fehlerhafte Ersatzteile auftreten.

Beim Kundendienst-Einsatz müssen Kaufbeleg und Garantiezertifikat vorgezeigt werden. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind, fallen nicht unter die Garantie.

Name und Adresse Installateur: _____

Kaufdatum: _____

Pelgrim

72445300/T92098

Handleiding

Ceramische kookplaat

Manual

Ceramic hob

Notice d'utilisation

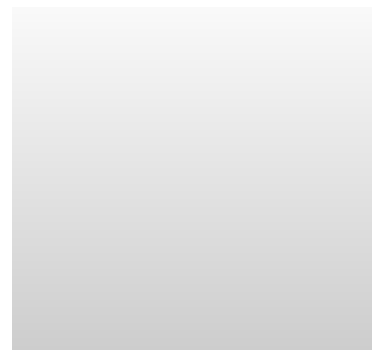
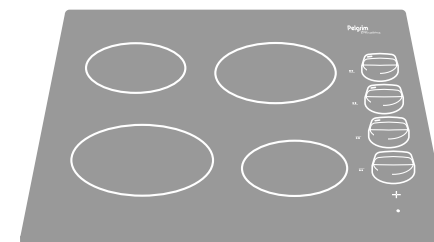
Plaque de cuisson céramique

Anleitung

Glaskeramik Kochmulde

CKB 640

CKB 660



Nederlands	1 - 9
English	10 - 19
Français	20 - 29
Deutsch	30 - 39

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 kijkplezier!

Inhoud

■ Veiligheid	2
Waarop u moet letten	2
■ Gebruik	3
■ Bediening	4
De 11-standen schakelaar	4
■ Storingen	5
■ Onderhoud	6
Reiniging	6
■ Installatie	7
Montage	8
■ Afvoeren verpakking en toestel	9

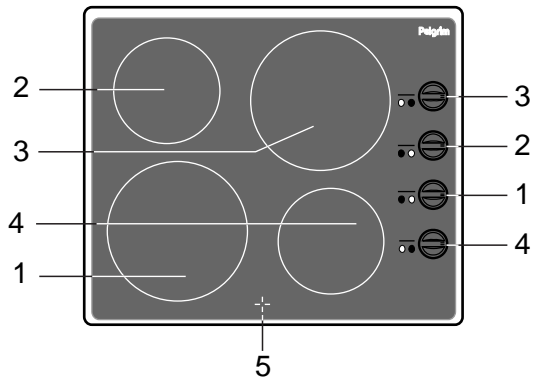
Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

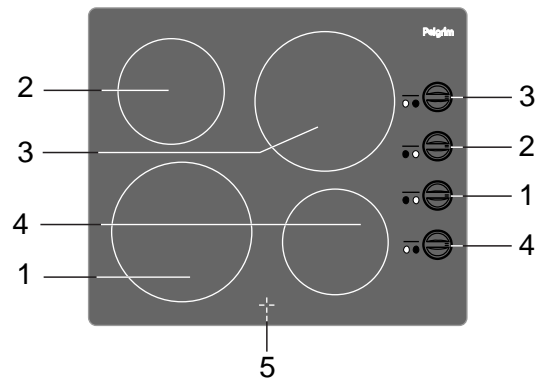
Di toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

Toestelinformatie

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



CKB 640



CKB 660

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.
- Wees voorzichtig wanneer u boven het kookvlak aardewerken, glazen of metalen voorwerpen hanteert. Een vallend kruidenpotje kan bijvoorbeeld een barst doen ontstaan.
- Wanneer een barst in het kookvlak zichtbaar wordt, moet u het toestel spanningsloos maken. Gebruik het toestel niet meer en neem contact op met de servicedienst.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken of braden wordt de kookplaat heet; kinderen moeten dus altijd uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Gebruik nooit kunststof of aluminiumfolie (bijvoorbeeld de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Wanneer kunststof of aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terecht komen op hete kookzones.
- De kookzones mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt. Nooit aluminiumfolie direct op de kookzone leggen!
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat zetten.
- De ceramische plaat met een sopje schoonmaken. Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen adviseren wij u de glasplaat met het onderhoudsmiddel Collo Profi te behandelen (zie hoofdstuk onderhoud).

Gebruik

De ceramische 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 door middel van een cirkel. De panbodem moet dan ook overeenkomen met deze cirkel.

Kookzone

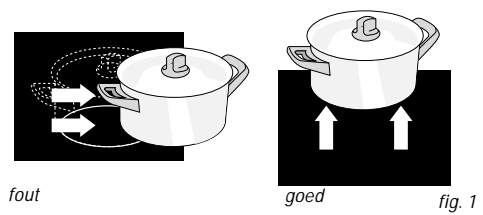
U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De knop heeft 11 standen. U kunt ook elke gewenste tussenstand instellen.

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.

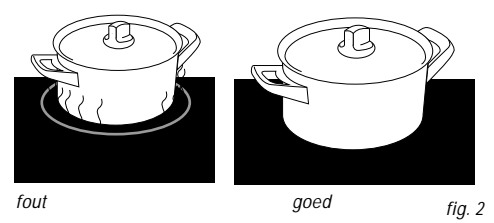
Pannen

Gebruik het kookvlak alleen om op te koken. Een zandkorreltje kan al een krasje veroorzaken dat niet meer te verwijderen is. Schuif niet met de pannen over het kookvlak en maak er geen groente op schoon (fig. 1).



Gebruik pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op de kookzone. Kalk of andere moeilijk te verwijderen vlekken kunt u hiermee voorkomen.

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen (zie fig. 2).



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 in verband met energieverlies.

De 11- standen schakelaar (Fig. 3)

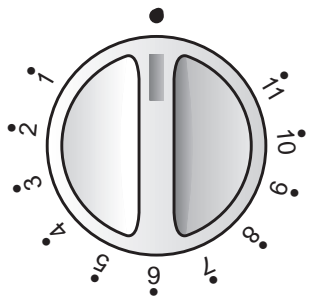


fig. 3

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, wentelteefjes en 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 dan 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

Stand 2 - 1

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

Restwarmte/Stand 0

De kookzone kan 5-10 minuten voordat de kooktijd verstreken is op stand 0 worden geschakeld. Het gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

Storingen zelf verhelpen

Mocht het toestel niet naar wens functioneren, controleer dan eerst of u de storing zelf kunt verhelpen met behulp van de onderstaande tabel. Vaak is maar een kleinigheid de oorzaak van de storing.

Storing	Oorzaak	Remedie
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering in meterkast defect.	Vervang de zekering(en).
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Stahlfix.
Krassen op de glasplaat.	Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak.	Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden.

Reinigen

Dagelijks

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van een afwasmiddel gebruiken. Schakel het kinderslot in om het bedieningsveld schoon te maken. De kookplaat nooit schoonmaken met een schuurmiddel!

Verwijder overgekookte voedselresten nadat de glasplaat afgekoeld is.

Wekelijks

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten, zoals Collo Profi of Cerafix, geven de glasplaat een beschermende laag. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd.

Hardnekkige vlekken

Aangekoekte vlekken, metaal- en kalkvlekken op de glasplaat kunt u verwijderen met speciale schoonmaakmiddelen zoals Jif, Collo Luneta of Stahlfix.

Verwijder hardnekkige vlekken met een glasschraper.

Overgekookte voedselresten

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

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten (bijv. Collo Luneta) vormen een anti-statisch laagje op de kookplaat waardoor deze minder makkelijk stof aantrekt.

Installatie

Algemeen

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

Let op:

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

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

Elektrische aansluiting

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

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

Aansluitschema's

Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's.

Aansluitklemmen

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

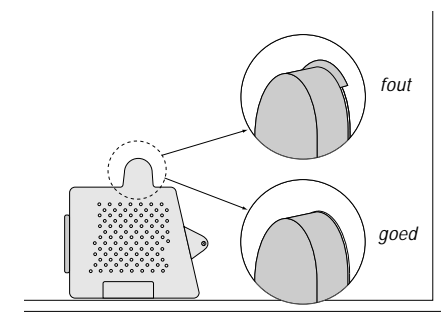


fig. 4

Montage

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.

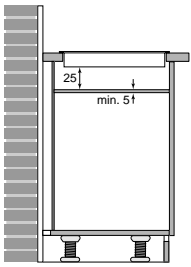


fig. 5

Vermijd direct contact met de onderkant van de kookplaat.

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

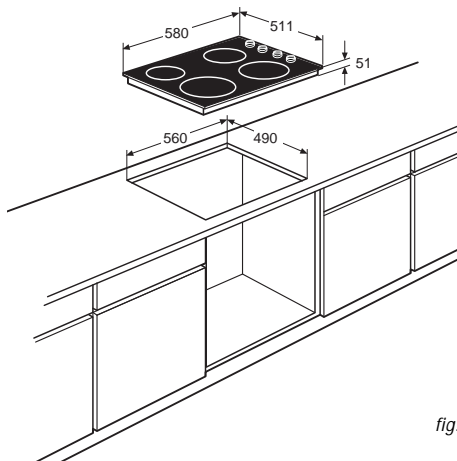


fig. 6

Let op:

Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 40 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 65 cm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)

- Teken de uitzaagmaat (560 x 490 mm) af op het aanrechtblad (zie fig. 6).
- Plak het meegeleverde afdichtband (A) onder de rand van de kookplaat (zie fig. 7 en 8).

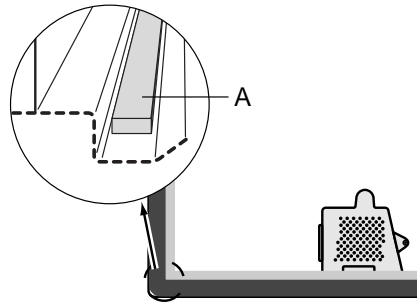


fig. 7 CKB 640

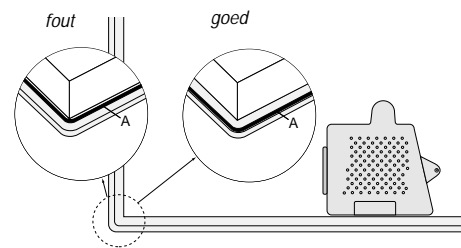


fig. 8 CKB 660

- Plaats de kookplaat in de uitsparing.
- **Alleen voor CKB 640:** Zet de bevestigingsbeugels vast (zie fig. 9).

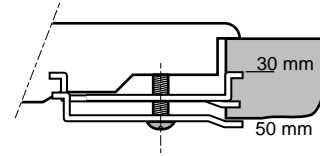


fig. 9

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

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

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

Appliance description

- 1 Control knob front left cooking zone
- 2 Control knob rear left cooking zone
- 3 Control knob rear right cooking zone
- 4 Control knob front right cooking zone
- 5 Residual heat indicator

Introduction

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

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

Enjoy your cooking!

Table of contents

■ For your safety	12
Things to watch for	12
■ Use	13
■ Control	14
The 11 settings switch	14
■ Faults	15
■ Maintenance	16
Cleaning	16
■ Installation	17
■ Assembly	17
■ Disposal of packaging and appliance ..	19

This appliance complies with the CE directives.

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 repairation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- Be careful when you are using earthenware, glass or metal objects above the cooking surface. A dropped herb jar, for example, can cause a crack.
- If a crack appears in the hob surface you must switch off or disconnect the appliance from the mains. Do not use the appliance anymore and get in touch with the Service department.
- This cooking appliance is designed for domestic use. Do not use the appliance for any purpose other than food preparation.
- When cooking the hob becomes hot, children should always be kept at a distance.
- The cooking surface must not be used for storage.
- Plastic or aluminium foil should never be used as a container for the preparation of dishes (for example aluminium deepfreeze containers). Plastic and aluminium foil will melt and stick to your hob and can never be removed.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - may accidentally touch the cooking zones.
- The zones must not be used without pans. Never put aluminium foil directly on the zone.
- Do not place any inflammable or deformable objects immediately under the hob.
- Clean the hob with soapy water. We advise you to treat the glass plate with Collo Profi before using your hob for the first time (see section on maintenance).

Use

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.

Cooking zone

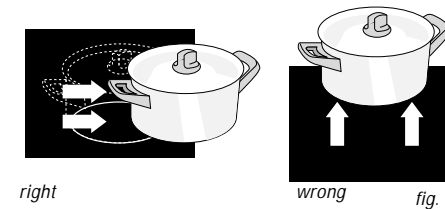
You may turn the switch either to the left or the right. The switch has 11 settings, you can also select any setting in between.

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.

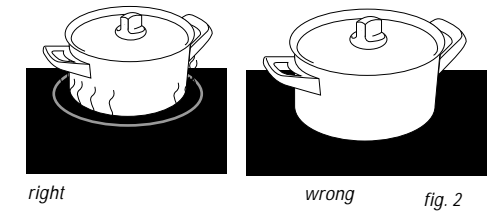
Pans

Use the hob for cooking only. A grain of sand can cause a scratch that cannot be removed. Do not slide pans across the hob surface and do not clean vegetables on it (see fig. 1).



Use pans that are suitable for cooking by electricity. Place only pans with a clean dry base on the hob zones. This will prevent marking by lime-scale or other stains that are difficult to remove.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove (see fig. 2).



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. 3)

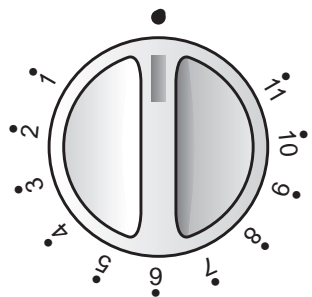


fig. 3

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.

Residual heat/Level 0

The cooking zone can be switched off 5-10 minutes before the food is cooked. If the food is in a covered pan, it will continue to simmer on the residual heat.

Trouble shooting

If your appliance does not operate as required, check first if you can solve the problem yourself by using the table below. The cause of the problem is often a simple one.

Problem	Cause	Remedy
Cooking zones do not get hot.	The plug is not in the socket.	Put the plug in the socket.
	Defective fuse in the fuse-box.	Change the fuse(s).
Metal-like marks on the ceramic hob.	Incorrect cleaning material used.	Remove with a cleaning material like Stahlfix.
		Do not slide pans across the ceramic hob.
Scratches on the ceramic hob.	Sliding pans across the hob is the usual cause.	Do not slide pans across the ceramic hob.

cleaning

Daily

Clean the ceramic hob after use. You can use, for example, a little washing-up liquid in water. Switch on the child safety lock before cleaning the control panel. Never clean the ceramic hob with an abrasive cleaning material!

Weekly

Special maintenance products for ceramic hobs, such as Collo Profi or Cerafix give the ceramic hob a protective layer. Treat the hob with these products also when obstinate stains have been removed.

Stubborn stains

You can remove burnt-on stains, metal and lime scale stains from the ceramic hob with such special cleaning materials as Jif, Collo Luneta or Stahlfix.

Remove stubborn stains with a glass scraper.

Boiled-over food residues

Remove boiled-over food residues with a glass scraper. Molten plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

Do not first allow the hob to cool completely.

Special maintenance products for ceramic hobs (e.g. Collo Luneta) form an antistatic layer on the hob so that it attracts dust less readily.

Installation

General

If an appliance is not fitted with a connecting cable with a plug, then it may be connected to the mains only by an approved installer.

Please note:

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

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

Electrical connection

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

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

Wiring diagrams

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

Supply terminals

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

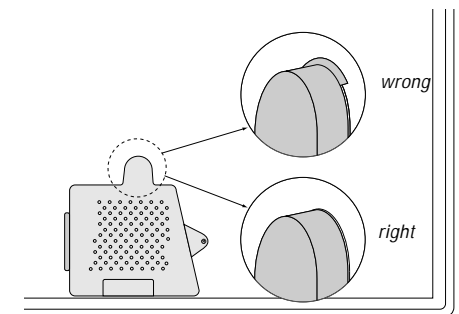


fig. 4

Assembly

Fitting the ceramic hob

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

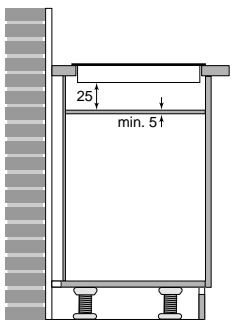


fig. 5

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

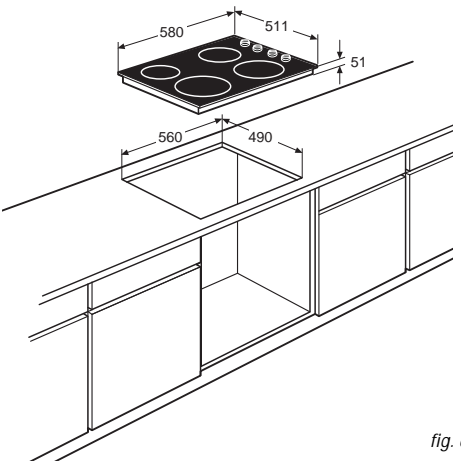


fig. 6

Please note:

Do not fit a hob next to a cupboard or wall made of flammable material above the worktop. (If there is no alternative then keep to a minimum distance of 40 mm between the outer edge of the hob and this wall. Keep a distance of at least 650 mm between the hob and any extractor hood to be fitted.)

- Mark out the cut out (560 x 490 mm) on the worktop (see fig. 6).
- Stick the sealing strip (A) supplied onto the underside of the hob (see fig. 7 and 8).

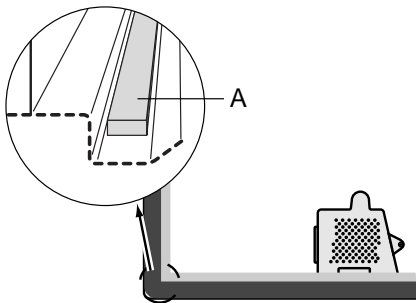


fig. 7 CKB 640

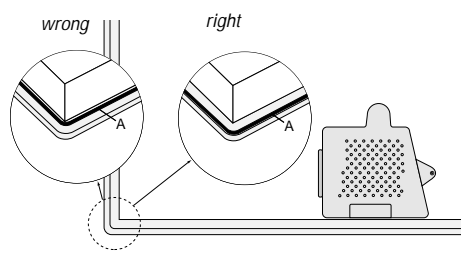


fig. 8 CKB 660

- Place the hob in the cut out.
- **For CKB 640 only:** secure the fixing brackets (see fig. 9).

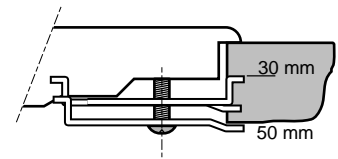


fig. 9

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

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.

Description de l'appareil

- 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

Introduction

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

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

Bon cuisson!

Table des matières

■ Sécurité	22
Précautions à prendre	22
■ Utilisation	23
■ Commande	24
La manette de commande à 11 positions ..	24
■ Problèmes	25
■ Entretien	26
Nettoyage	26
■ Installation	27
■ Montage	28
■ Elimination de l'emballage et appareil ...	29

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.
- Soyez prudent en matière de poteries et d'ustensiles en verre ou en métal. Il suffit qu'un petit pot d'épices tombe sur une plaque de cuisson pour que celle-ci se fêle, par exemple.
- Débranchez l'appareil dès que vous constatez une fêlure dans un foyer de cuisson. Ne vous servez plus de l'appareil; prenez contact avec le service après-vente.
- Cette table de cuisson a été conçue pour usage ménager. Utilisez seulement le four pour cuire des aliments.
- Lorsque vous faites bouillir ou frire des aliments, la plaque de cuisson chauffe, il faut donc toujours en tenir les enfants éloignés.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme surface d'entreposage ou de rangement.
- N'utilisez jamais de matière plastique ou feuillet en aluminium lors de la préparation de vos mets (par exemple emballage aluminium des produits surgelés). La matière plastique et feuillet d'aluminium fondent rapidement et attachent définitivement sur la plaque de cuisson.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.
- Ne pas utiliser les zones de cuisson sans récipient. Ne pas poser de papier aluminium directement sur les zones de cuisson!
- Ne pas placer d'objets légèrement inflammables ou susceptibles de se déformer directement sous la plaque de cuisson.
- Nettoyage de la plaque vitrocéramique à l'eau savonneuse. Avant la mise en service définitive de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons de nettoyer la plaque de verre avec le produit d'entretien Collo Profi (voir chapitre Entretien).

utilisation

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

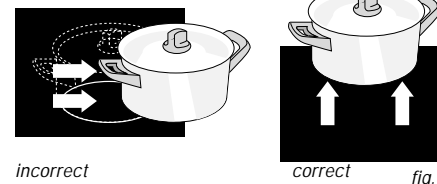
Vous pouvez tourner la manette de commande à droite ou à gauche. La manette a 11 positions. Vous pouvez également tourner votre manette entre deux des positions de votre choix.

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.

Les casseroles

Utilisez l'aire de cuisson uniquement pour cuire des aliments. Un grain de sable suffit pour faire une rayure ineffaçable. Evitez de faire glisser une casserole sur l'aire de cuisson; n'y nettoyez pas les légumes (voir fig. 1).



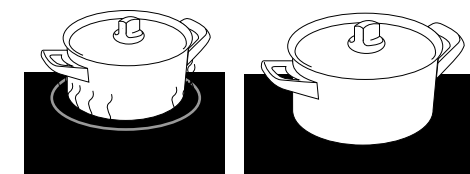
incorrect

correct

fig. 1

Utilisez des casseroles et des poêles conçus pour les cuisinières électriques. Veillez à ce que le fond de vos ustensiles soit propre et sec, vous éviterez ainsi la formation de tartre et d'autres taches rebelles.

N'utilisez pas de casseroles de taille inférieure à la zone de cuisson. Ainsi, la nourriture ne débordera pas sur la zone de cuisson brûlante. Les taches de résidus disparaissent difficilement (voir fig. 2).



incorrect

correct

fig. 2

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 3)

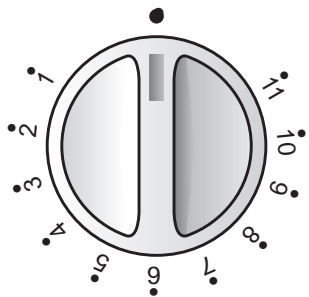


fig. 3

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

Le zone de cuisson peut être éteinte 5 à 10 minutes avant que le temps de cuisson ne soit écoulé. La cuisson se poursuit alors grâce à la chaleur résiduelle à condition de laisser le couvercle sur la casserole.

Problèmes à régler vous-même

En cas de panne, essayer d'abord d'en localiser la cause et d'y remédier soi-même à l'aide du tableau ci-dessus. Le plus souvent, il s'agit d'un problème anodin auquel il est facile de remédier.

Problème	Causes possibles	Remède
Les zones de cuisson ne se réchauffent pas.	La machine n'est pas branchée. Fusible défectueux.	Branchez la prise. Remplacez le(s) fusible(s).
Taches de couleur métallique sur la plaque de verre.	Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié.	Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix.
Rayures sur la plaque de verre.	Leglissement de casseroles sur la plaque de verre.	Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténuées à l'aide d'un produit à polir.

nettoyage

Tous les jours

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

Une fois par semaine

Les produits d'entretien Spécial Vitrocéramique tels que Collo Profi et Cerafix pourvoient le verre d'une couche protectrice. Traitez le verre après vous être débarrassé de taches rebelles.

Taches rebelles

Les taches incrustées, les taches métalliques et la tartre sur le verre sont à traiter à l'aide de détergents tels que Jif, Collo Luneta et Stahlfix.

Nettoyez les taches rebelles à l'aide d'un gratte-verre.

Résidus alimentaires débordés

Nettoyez les résidus alimentaires à l'aide d'un gratte-verre. Cette méthode sert également pour supprimer les restes de matières synthétiques et de sucre fondus.

N'attendez pas que la plaque de cuisson soit complètement refroidie.

Il existe sur le marché des produits d'entretien spéciaux pour plaques vitrocéramiques (exemple: Collo Luneta). Ils pourvoient la plaque de cuisson d'une mince couche antistatique de façon à ce qu'elle attire moins la poussière.

Installation

Generalités

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

Attention:

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

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

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

Raccordement électrique

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

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

Schéma de raccordement

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

Bornes

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

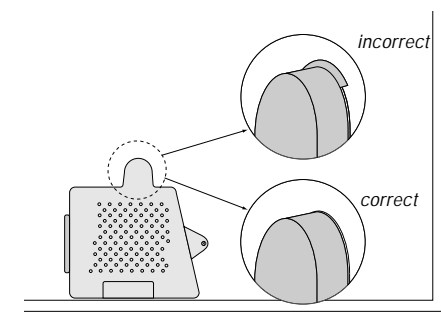


fig. 4

Montage

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

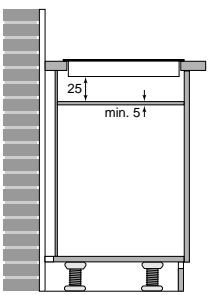


fig. 5

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

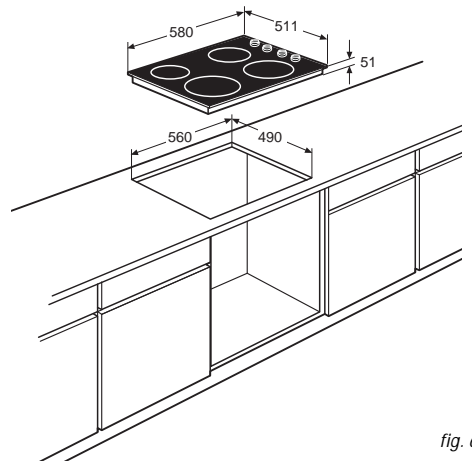


fig. 6

Attention:

Ne placez pas une table de cuisson à côté d'un placard ou d'un mur en matière inflammable. (Si on ne peut pas faire autrement, prévoir une distance minimale de 40 mm entre la table de cuisson et cette paroi. Prévoir également une distance minimale de 650 mm entre la table de cuisson et une hotte aspirante.)

- Tracer les dimensions suivantes, 560 x 490 mm, sur le plan de travail pour l'encastrement de la table de cuisson (voir fig. 6).
- Coller les bandes mastic (A) livrées avec l'appareil sous le rebord de la table de cuisson (voir fig. 7 et 8).

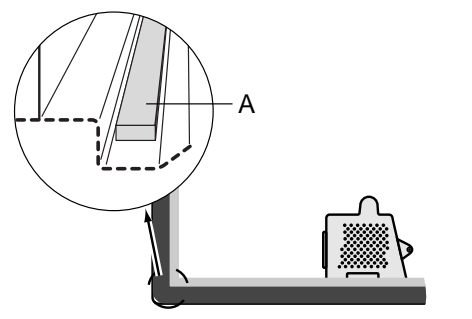


fig. 7 CKB 640

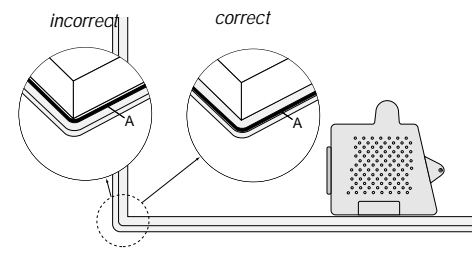


fig. 8 CKB 660

- Encastrer la table de cuisson.
- **Seulement pour CKB 640:** visser les étriers de fixation (voir fig. 9).

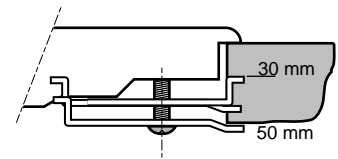


fig. 9

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

Élimination de l'emballage et appareil

Élimination 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

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.

Gerätebeschreibung

- 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

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!

Inhalt

■ Sicherheit	32
■ Worauf Sie achten müssen	32
■ Verwendungszweck	33
■ Bedienung	34
Der 11-stufige Einstell-Regler	34
■ Störungen	35
■ Pflege	36
Reinigung	36
■ Installation	37
■ Montage	38
■ Beseitigung von Verpackung und Gerät	39

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

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 schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Vermeiden Sie, daß harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Falls an dem Glaskeramik-Kochfeld Risse, Brüche oder Sprünge auftreten, ist das Kochfeld sofort, durch Herausdrehen oder Ausschalten der Sicherung in der Hausinstallation, außer Betrieb zu nehmen. Verständigen Sie den Kundendienst.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entworfen. Verwenden Sie Ihr Gerät ausschließlich zum bestimmungsgemäßen Gebrauch, d. h. zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.
- Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld heiß. Halten Sie grundsätzlich Kinder vom Gerät fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Gefäße aus Kunststoff oder Aluminiumfolie sind zur Erwärmung von Speisen nicht zulässig, da sie durch die hohen Temperaturen Schaden nehmen.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Bereiten Sie deshalb Speisen, die in viel Fett und Öl zubereitet werden, stets unter Aufsicht zu.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.
- Die Kochzonen dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Niemals Aluminiumfolie direkt auf die Kochzone legen!
- Keine leicht entflammbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter die Kochinstallation setzen.
- Glaskeramik-Kochmulde mit Seifenlauge säubern. Bevor Sie die Kochmulde definitiv in Gebrauch nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Glasplatte mit einem speziellen Glaskeramikreiniger zu behandeln (siehe Kapitel Reinigung).

Verwendungszweck

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.

Kochzone

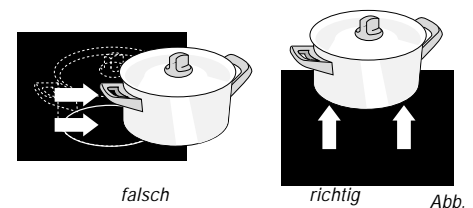
Sie können den Bedienknebel sowohl links-, als auch rechtsherum drehen. Der Knopf hat 11 Einstellungen. Sie können aber auch jeden gewünschten Zwischenstand einstellen.

Restwärmeanzeige

Nachdem eine Kochzone eingeschaltet ist und eine Temperatur von ca. 60 °C 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.

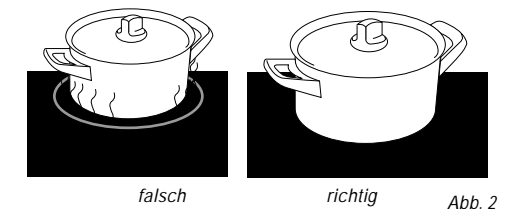
Die Töpfe

Benutzen Sie die Kochfläche ausschließlich zum Kochen. Schon ein Sandkorn kann einen bleibenden Kratzer verursachen. Schieben Sie die Töpfe nicht über die Kochfläche und putzen Sie kein Gemüse auf der Kochfläche (siehe Abb. 1).



Verwenden Sie Töpfe, die für elektrisches Kochen geeignet sind. Stellen Sie die Töpfe nur mit einem sauberen und trockenen Boden auf die Kochzone. Dadurch können Sie Kalkflecken oder anderen schwierig zu entfernenden Flecken vorbeugen.

Verwenden Sie keine Töpfe, die kleiner sind als die Kochzonen um zu verhindern, daß Essensreste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebrennte Essensreste lassen sich schwierig entfernen. Außerdem sparen Sie Energie (siehe Abb. 2).



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

(Abb. 3)

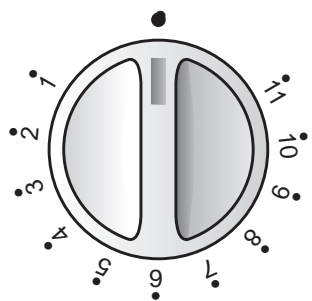


Abb. 3

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.

Restwärme/Stufe 0

5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit kann die Kochzone auf 0 gestellt werden. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf, dann gart das Essen aufgrund der Restwärme nach.

Störungen selbst beheben

Sollte das Gerät nicht Wunschgemäß funktionieren, dann kontrollieren Sie zunächst, ob Sie die Störung mit Hilfe der nachfolgend aufgeführten Punkte selbst beheben können. Häufig wird die Störung nur durch eine Geringfügigkeit verursacht

Störung	Ursache	Behebung
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose stecken.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Sicherung im Zählerschrank defekt.	Ersetzen Sie die Sicherung(en).
Metallartige Flecken auf der Glasplatte.	Falsches Reinigungsmittel verwendet.	Mit Reinigungsmitteln wie z. B. Stahlfix erneut reinigen.
Kratzer auf der Glasplatte.	Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht.	Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.

Reinigen

Täglich

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

Beseitigen Sie Verschmutzungen des Kochfeldes, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Wöchentlich

Säubern Sie das Kochfeld ca. einmal wöchentlich mit einem speziellen Reinigungsmittel, wie z. B. Collo Profi oder Cerafix. Diese Mittel verleihen der Glasfläche eine Schutzschicht. Behandeln Sie die Glasplatte auch mit diesen Mitteln, wenn Sie hartnäckige Flecken entfernt haben.

Hartnäckige Flecken

Angebackene Flecken, Metall- und Kalkflecken können Sie mit einem speziellen Reinigungsmittel wie Jif, Collo, Luneta oder Stahlfix entfernen.

Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen einen Glasschaber.

Übergekochte Essensreste

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

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

Installation

Allgemeines

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

Beachten Sie:

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

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

Elektrischer Anschluß

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

Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen

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

Anschlußklemmen

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

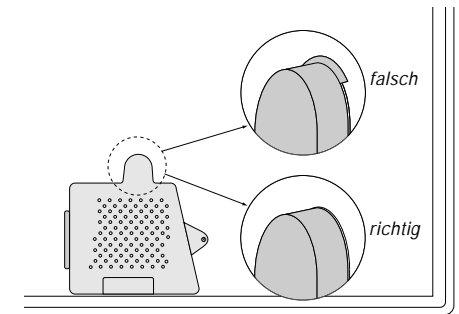


Abb. 4

Montage

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

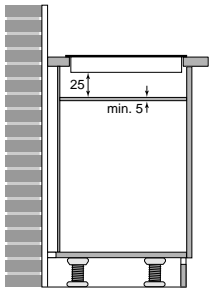


Abb. 5

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

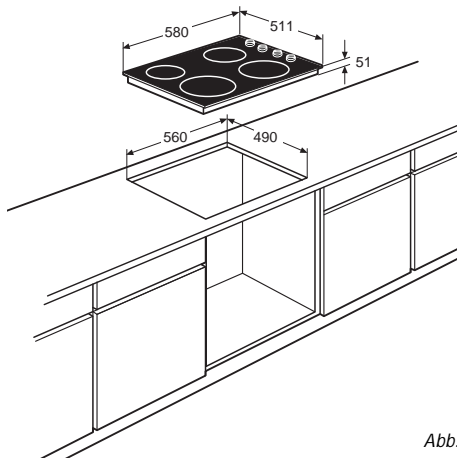


Abb. 6

Beachten Sie:

Das Kochfeld nicht neben einem hohen Schrank oder einer hohen Wand aus brennbarem Material installieren. (Wenn sich dies nicht vermeiden läßt, einen Mindestabstand von 40 mm zwischen dem äußeren Rand des Kochfeldes und dieser Wand einhalten. Zwischen Kochfeld und eventueller Dunstabzugshaube ebenfalls mindestens 650 mm Abstand einhalten.)

- Die Sägemeiße (560 x 490 mm) auf die Arbeitsplatte übertragen (siehe Abb. 6).
- Mitgeliefertes Abdichtungsband (A) unter den Rand des Kochfeldes kleben (siehe Abb. 7 und 8).

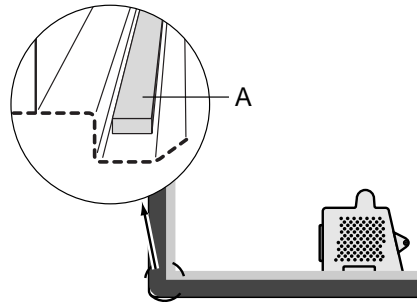


Abb. 7 CKB 640

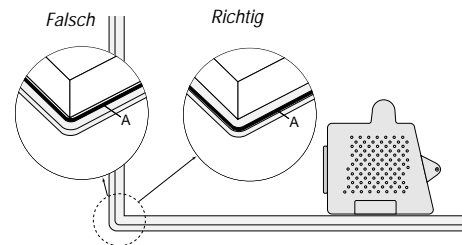


Abb. 8 CKB 660

- Das Kochfeld in die Aussparung setzen.
- **Nur für CKB 640:** die Haltebügel montieren (siehe Abb. 9).

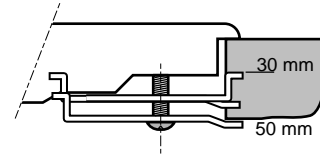


Abb. 9

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

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Beseitigung von Verpackung und Gerät

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

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)
- Polypropylen Bänder um den Karton

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

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