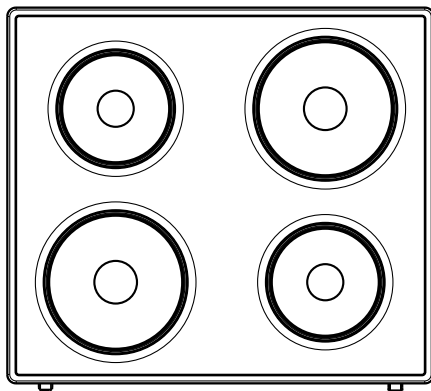


EM*



PEP4*

(F) MODE D'EMPLOI.....	2
(EN) OPERATING MANUAL.....	18
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	34
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	50

Cher utilisateur

Après avoir lu ce mode d'emploi, vous saurez comment utiliser cette plaque de cuisson, résultat du progrès technique dans le domaine de la construction des appareils de cuisine.

La plaque a été conçue par une équipe de techniciens et d'ingénieurs de la Section des Recherches et Constructions profitant des avancées techniques les plus récentes et d'un matériel électronique moderne. La plaque remplit les exigences du marché concernant la fiabilité, la fonctionnalité, la facilité d'utilisation ainsi que l'esthétique et la forme des appareils électro-ménagers.

Avant son emballage, chaque plaque fabriquée est soumise, dans nos centres de recherches, à des tests de sécurité soignés et au contrôle des paramètres d'exploitation.

Avant la première utilisation, prière de lire attentivement ce mode d'emploi.

Il faut respecter toutes les indications et recommandations qu'il contient, pour assurer une exploitation correcte et une utilisation de la plaque en toute sécurité. Garder le mode d'emploi dans un endroit sûr afin de pouvoir le réutiliser dans l'avenir.

Respecter toutes les indications et recommandations du mode d'emploi afin d'éviter tout incident.

Attention!

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu et compris ce mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme avec sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2014/35/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

SOMMAIRE

Indications concernant la sécurité.....	4
Description de l'appareil.....	7
Données techniques.....	7
Installation.....	8
Utilisation.....	13
Nettoyage et entretien courant	16
Garantie	17

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Attention. Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

Attention. Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Ne pas permettre aux enfants de s'approcher de la plaque lors de son utilisation, à cause du risque de renversement de récipients chauds et de brûlures.
- Faire attention que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la plaque.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance.
- - ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Une cuisinière défectueuse peut être utilisée uniquement après réparation par un professionnel qualifié.
- Les réparations et les modifications non professionnelles sont interdites car elles peuvent influencer sur la sécurité de l'appareil.
- Ne pas permettre aux jeunes enfants ni aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, d'utiliser la cuisinière.
- En cas d'anomalie technique, quelle qu'elle soit, débrancher la cuisinière du réseau électrique (selon les règles ci-dessus), puis contacter le service après-vente.

ECONOMIE D'ENERGIE



Tous ceux qui profitent de l'énergie d'une façon appropriée non seulement économisent de l'argent mais en plus concourent consciemment à la protection de l'environnement. Nous économisons l'énergie électrique par :

- **Utilisation d'ustensiles appropriés.**
Les casseroles et les poêles à fond épais permettent d'économiser jusqu'à un tiers de l'énergie. Ne pas oublier les couvercles sans lesquels la consommation d'énergie peut être jusqu'à quatre fois plus élevée !
- **Adaptation de la taille des récipients aux dimensions des foyers de cuisson.**
Le récipient de cuisson ne doit être ni plus petit ni plus grand que le foyer de cuisson utilisé.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après le déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

Attention ! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

- **Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.**

Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlées à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

- **Eviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.**
- **Eteindre les foyers de cuisson à temps et profiter des restes de chaleur.**

Lors d'une cuisson longue, éteindre la zone 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson. Nous économisons ainsi jusqu'à 20% d'énergie électrique.

- **Ne pas utiliser la plaque à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs.**
Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



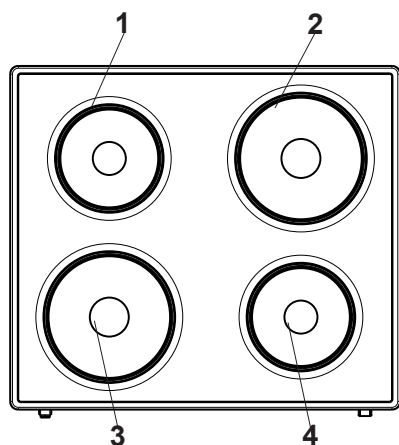
Comme le signale le symbole placé sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage, ce produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers, mais il devra être rendu à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés.

Les matériaux utilisés dans l'appareil sont recyclables, selon leur désignation. Grâce au recyclage des matériaux ou à d'autres formes de réutilisation des appareils usagés, vous participez concrètement à la protection de notre environnement.

Les informations sur les points de collecte des appareils usagés sont disponibles auprès de l'administration communale.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

► Cuisinière électrique du type



1,2,3,4 - foyers de cuisson

Données techniques:

- 1 - foyers normaux

Ø 180 – 1500 W

- foyers de cuisson rapide

Ø 145 – 1000 W

- dimensions totales

Ø145 – 1500 W ou Ø180 – 2000 W

- poids

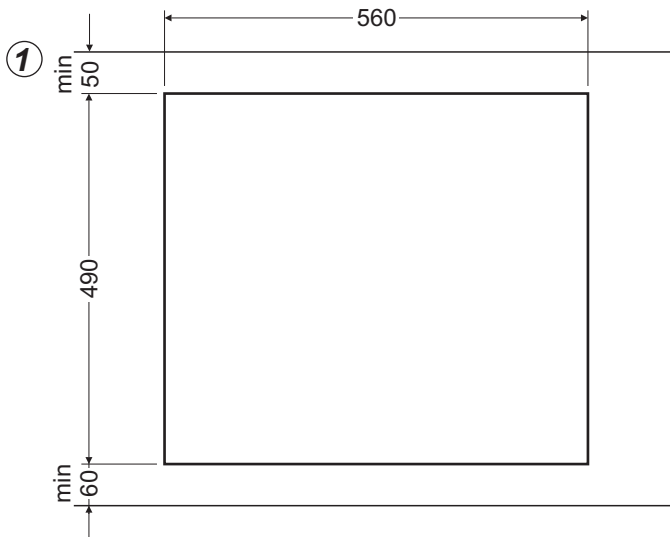
590 x 520 x 56

11 kg

INSTALLATION

Préparation de la table de travail pour le montage de la plaque de cuisson

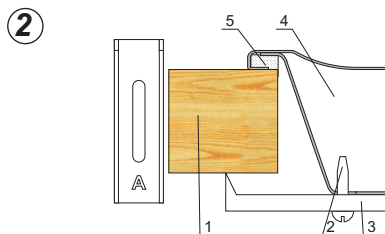
- L'épaisseur de la table de travail doit être comprise entre 28 et 40 mm, sa profondeur doit être d'au moins 600 mm. La table doit être plane et bien mise à niveau. Du côté du mur, la table de travail doit être isolée et protégée contre l'humidité et les écoulements.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords de la table doit être d'au moins 60 mm dans la partie avant et d'au moins 50 mm dans la partie arrière.
- Le revêtement de la table de travail, tout comme les liants de collage de ce revêtement, doivent être résistants jusqu'à une température de 100°C. Sinon le revêtement peut se déformer ou se décoller.
- Les bords de l'ouverture doivent être protégés par un matériau insensible à l'humidité.
- L'ouverture dans la table de travail doit être réalisée conformément aux dimensions indiquées sur la figure 1.
- Sous la partie inférieure de la plaque de cuisson, laisser un espace libre d'au moins 80 mm afin de permettre une circulation d'air correcte et d'éviter toute surchauffe en surface autour de la plaque de cuisson.



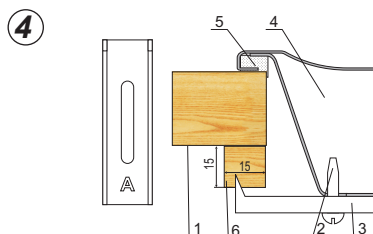
INSTALLATION

Montage de la plaque de cuisson dans le meuble (table de travail)

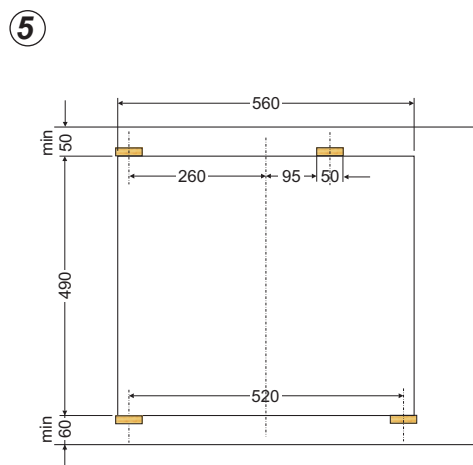
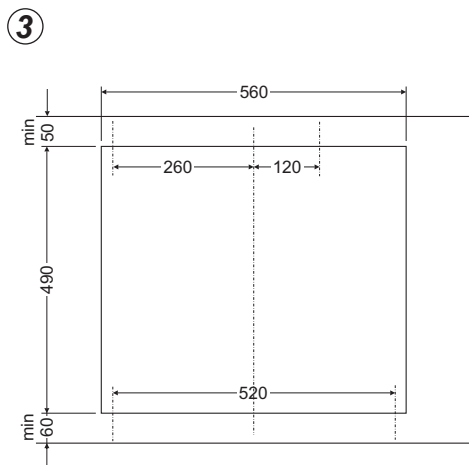
- Si la table a une épaisseur de 38 mm, fixer la plaque de cuisson avec 4 fixations "A". Montage représenté sur les figures 2 et 3. Si la table a une épaisseur de 28 mm, en plus des fixations "A", utiliser en plus 4 cales en bois de dimensions 15x15x50 mm. Montage représenté sur les figures 4 et 5.
- Vérifier que le joint est parfaitement en contact avec la plaque de cuisson.
- Visser légèrement les fixations par dessous la plaque de cuisson.
- Nettoyer la table de travail, placer la plaque de cuisson dans l'ouverture et la presser contre la table.
- Placer les fixations perpendiculaires aux bords de la plaque de cuisson et visser fermement.



1. table de travail (meuble)
2. vis
3. fixation „A”
4. plaque de cuisson
5. joint de la plaque de cuisson



1. table de travail (meuble)
2. vis
3. fixation „A”
4. plaque de cuisson
5. joint de la plaque de cuisson
6. cale en bois



INSTALLATION

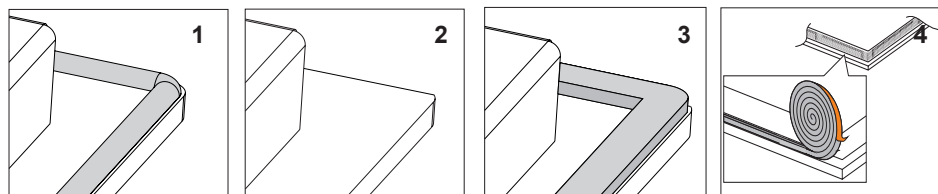
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. 1)

Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :

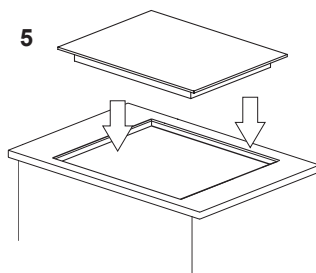
Avant d'encaster l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. 2) sur la partie inférieure de la plaque.

Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.3,4).



Il est interdit d'encaster l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. 5).



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention !

Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié.

Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Indications pour l'installateur

La plaque est conçue en usine pour être alimentée par un courant alternatif triphasé (400 V 3 N~50 Hz). Il est possible d'adapter la plaque pour l'alimenter en courant monophasé (230 V) par une connexion appropriée sur la bande de branchement selon le schéma de raccordement fourni. Le schéma de raccordement est également inséré en partie inférieure de la protection du dessous. Pour accéder à la bande de branchement, retirer le couvercle sur la protection inférieure. Ne pas oublier de choisir correctement les câbles de raccordement tenant compte du type de branchement et de la puissance nominale de la plaque. Les câbles de raccordement doivent être fixés sur le support.

Attention !

Ne pas oublier de brancher impérativement le circuit de protection (mise à la terre) à la borne de la bande de branchement, marquée par le symbole \oplus . L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée ou par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

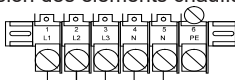
Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur le tableau signalétique et le schéma de raccordement.

Attention !

L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une „Attestation de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique” (se trouve avec la carte de garantie). Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

SCHEMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Attention ! La tension des éléments chauffant est de 230V.



Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⊕ .

Types de câble de raccordement conseillés

1	Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes 1-2-3, neutre sur le 4, protection (terre) sur ⊕.	1/N- ~		HO5VV-F3G4
2	Pour un réseau 400/230 V, branchement biphasé avec neutre, pont raccordant les bornes 2-3, neutre sur le 4, protection (terre) sur ⊕.	2/N- ~		H O 5 V V - -F4G2,5
3	Pour un réseau 400/230 V, branchement triphasé avec neutre, phases raccordées à 1, 2 et 3, neutre sur 4, protection(terre) sur ⊕.	3/N- ~		H O 5 V V - -F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=bornes du câble neutre, PE=bornes du câble de protection				

UTILISATION

Branchement de l'appareil:

Les foyers de cuisson (1, 2, 3, 4) sont mis en chauffe en tournant le bouton correspondant (5). La diode de signalisation (6) s'allume ; il est possible de régler la puissance de chauffe en tournant le bouton à la position voulue. Les éléments de chauffe sont commandés par des coupleurs permettant le réglage à la puissance appropriée. Le système profite efficacement de la puissance réglée, en fonction des besoins de l'utilisateur, sans provoquer de pertes.

Avant la première utilisation de la plaque

Avant la première utilisation, chauffer les foyers pendant 4 minutes sans ustensiles.



Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.

Utilisation des foyers de cuisson. Comment économiser l'énergie.



Fig. 4



A



B



C

Fig. 5

Un choix approprié des ustensiles permet d'économiser l'énergie. Le fond des récipients choisis doit être épais, plat et d'un diamètre proche de celui du foyer utilisé. Ainsi nous profitons de manière optimale de la chaleur fournie (fig. 4).

Quand se produisent les pertes d'énergies ?

Fig. 5A Le récipient est trop petit pour le foyer choisi.

Fig. 5B Le fond du récipient n'est pas plat (il est bombé).

Fig. 5C Le couvercle n'est pas correctement posé.

UTILISATION

Prière de tenir compte des remarques ci-dessous:

- ne pas allumer un foyer sur lequel il n'y a pas d'ustensile,
- n'utiliser que des ustensiles dont le fond est propre et sec,
- ne jamais cuisiner avec des ustensiles ou des casseroles en matières plastiques,
- ne pas poser des objets en plastique (cuillères, fourchette, etc.) sur un foyer chaud,
- toujours utiliser un couvercle, sans oublier que ce couvercle ne doit pas déborder d'un côté de l'ustensile et que la vapeur ne doit pas s'égoutter sur la cuisinière,
- protéger les foyers contre la corrosion,
- éteindre le foyer utilisé 5 à 10 minutes avant de retirer la casserole.

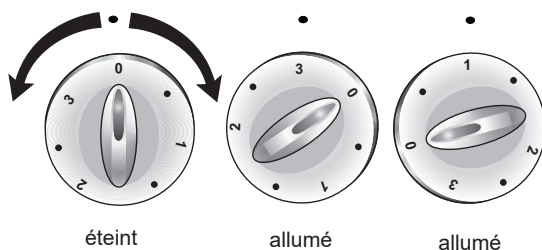


Fig.6

Les symboles sur les boutons correspondent aux foyers qu'ils commandent. Un foyer est éteint quand, sur le bouton correspondant :

- le chiffre "0" se trouve en face du repère (rond noir) figurant sur la plaque, si l'on se réfère aux chiffres figurant sur le bouton ;
- le trait figurant sur la partie saillante du bouton se trouve dans l'alignement et du côté du repère (rond noir).

La puissance de travail est réglable graduellement, en tournant le bouton à droite ou à gauche. Lorsqu'un foyer est mis en chauffe, la diode de signalisation s'allume.

UTILISATION

Position du bouton	Exemples d'utilisation
3	Cuisson, réchauffage rapide, friture
•	Cuisson viande et poisson
2	Cuisson lente ou friture
•	Soupes et plats en grande quantité
1	Cuisson de pommes de terre
•	Légumes à l'étouffée (daube)
0	Eteint



Remarques générales pour l'utilisation des foyers

La plaque de cuisson est équipée de foyers normaux et de foyers pour cuisson rapide.

Cuisson et friture sur foyers normaux ou pour cuisson rapide

Un foyer de cuisson rapide a une plus forte puissance. Il est signalé par un anneau rouge. Avec le temps, cette couleur peut se brûler et ainsi s'estomper.

Cuisson

En début de cuisson, régler le bouton en position 3, puis réduire à la position 1 pour maintenir l'ébullition ; la puissance peut être augmentée ou réduite en fonction des besoins (voir tableau).

Friture

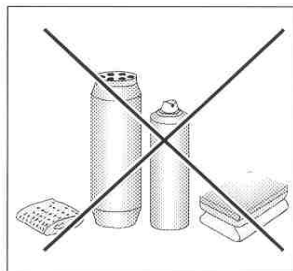
Pour chauffer la graisse, régler le bouton en position 3, placer la viande puis réduire à la position 2 ; la puissance peut être augmentée ou réduite en fonction des besoins (voir tableau).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT

Des soins quotidiens pour maintenir propre la plaque de cuisson sont très importants pour prolonger son utilisation sans problèmes.



Avant le nettoyage de la cuisinière, éteindre tous les foyers (tous les boutons sur "0") et attendre qu'ils refroidissent. Frotter avec un chiffon doux et une petite quantité de produit nettoyant. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou agressifs.



Foyer

- Eliminer de la surface des foyers de cuisson les salissures (p. ex. résidus de plats brûlés) avec un chiffon doux (ne jamais laver ni gratter la surface noire des foyers). Les anneaux de décoration inoxydables peuvent être nettoyés avec un détergent ou un produit de nettoyage légèrement abrasif, puis sécher en essuyant.

La surface des foyers doit être régulièrement frictionnée avec une huile blanche minérale ou silicone. Ne pas utiliser pour cela de graisses animales ni végétales (beurre, saindoux, huiles, etc.).

Surface de travail

- La plaque émaillée doit être nettoyée à l'eau chaude additionnée d'un détergent. Les larges salissures peuvent être éliminées avec un produit légèrement abrasif.

Entretien courant

En plus du nettoyage quotidien :

- contrôler régulièrement le bon fonctionnement des éléments de commande et de travail.

Après l'échéance de la période de garantie, il convient, au moins une fois tous les deux ans, de faire contrôler la plaque de cuisson par le service après-vente ;

- éliminer tout défaut et toute anomalie de fonctionnement ;
- prendre régulièrement soin des éléments de travail de la plaque.

GARANTIE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie.

Le fabricant n'est responsable d'aucun endommagement provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Prière de noter le type et le numéro d'usine figurant sur le tableau signalétique

Type

Numéro d'usine.....

Dear User,

After reading this operator's manual you will be familiar with the operation of this electric hob, which is the result of technical progress in the construction of kitchen appliances.

The hob was designed by a team of research and development engineers using the latest technology and modern electronic equipment. The hob meets market requirements for reliability, functionality, ease of use and design of household appliances.

Before packing each hob is subjected to rigorous safety and operational testing in our research facilities.

Please carefully read this operator's manual before using the appliance for the first time.

Please follow all instructions and recommendations contained therein, as this will ensure proper operation and safe use of the appliance. Please keep this operator's manual in a safe place for future use.

Please follow all instructions and recommendations contained in the Operator's Manual in order to avoid an accident.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the fundamental operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

CONTENTS

Basic Information.....	18
Notes on Safety.....	20
Description of the appliance.....	23
Specification.....	23
Installation.....	24
Operation.....	29
Cleaning and maintenance.....	32
Warranty.....	33

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Caution! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning! Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Do not allow children to approach the hob during its use due to the risk of spilling hot pots and getting burnt.
- Make sure that the cord does not touch any hot surfaces of the hob.
- Do not install the hob near the cooling equipment.
- When cooking in fat or oil do not leave the appliance unattended.
- - these substances can cause a fire.
- Defective hob can be used only after it has been repaired by a qualified professional.
- Improper repairs and adjustments are prohibited because they can affect the safety of using the hob.
- Do not allow small children and persons who are not familiar with this operator's manual to operate the hob.
- In the event of any technical failure, disconnect the hob from the mains (as described above), then call customer service.

SAVING ENERGY



Using the energy in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. Tips on saving energy:

- **Use the correct cookware**
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption can increase as much as four times!
- **Match cookware to the size of the cooking zone.**
Cookware base should never be smaller or larger than cooking zone.

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**
- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This can save up to 20% of electricity.

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSAL



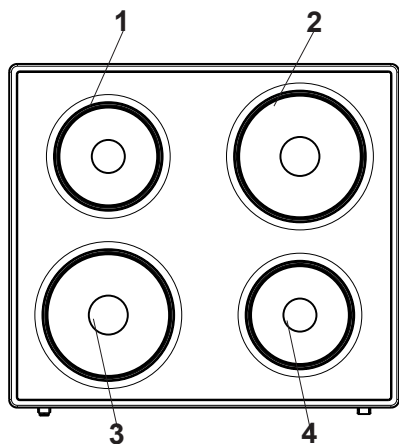
Used appliance cannot be disposed together with other household waste. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. It is indicated by the symbol on the product itself, or on the Operator's Manual or packaging.

The materials used in making of this appliance can be reused, as indicated. By reusing or recycling the materials or parts, you will be playing an important part in protecting our environment.

Information about the relevant disposal points for worn-out electrical goods is available from your local authorities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

► Electric hob type



1,2,3,4 – cooking zones

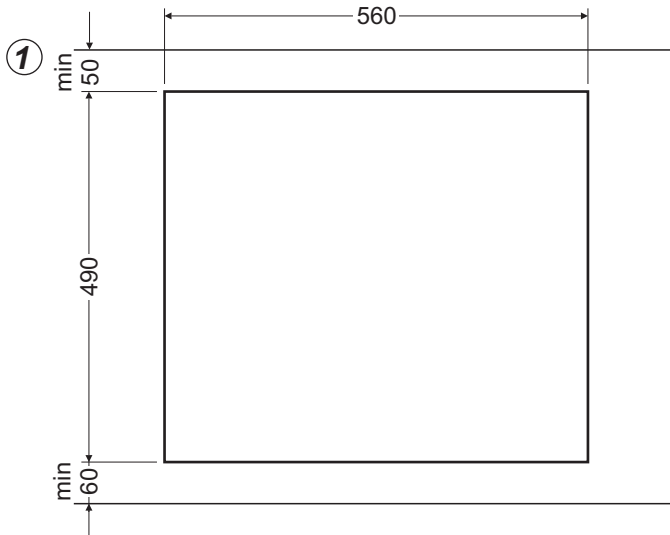
Specification:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| - 1 - cooking zones - normal | Ø 180 – 1500 W |
| - fast cooking zones | Ø 145 – 1000 W |
| - overall dimensions | Ø145 – 1500 W or Ø180 – 2000 W |
| - weight | 590 x 520 x 56 cm |
| | 11 kg |

INSTALLATION INSTRUCTIONS

▶ Preparing the worktop for installation of the hob

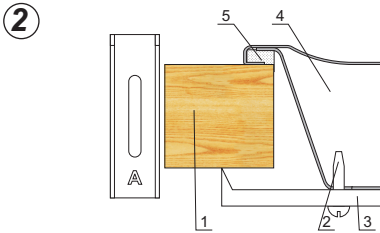
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- The distance between the edge of the opening and the front edge of the worktop must be at least 60 mm, while at the rear minimum 50 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 80 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.



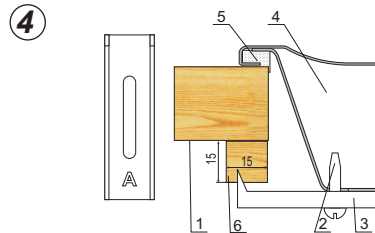
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation of the hob in a furniture worktop

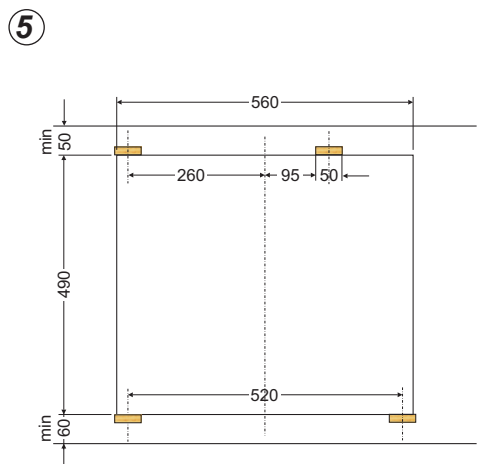
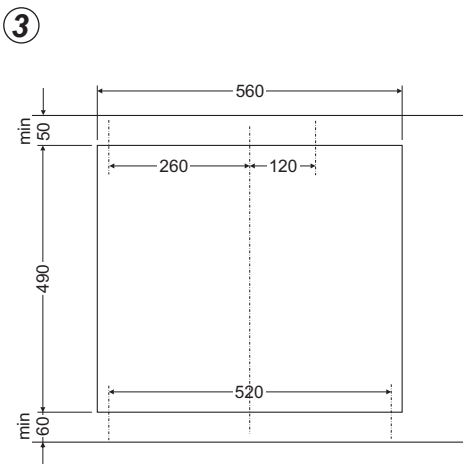
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob’s flange.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob’s edge and tighten firmly.



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block



INSTALLATION

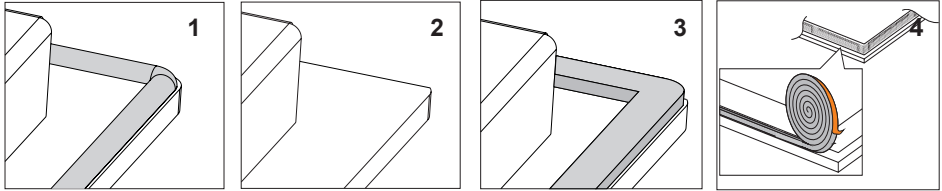
Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

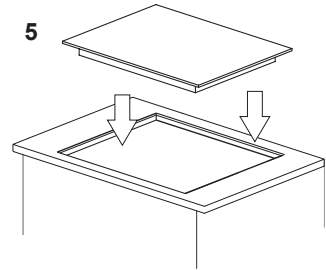
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Connecting to electrical mains

Important!


Electrical connection must be made by a properly certified and qualified installer. Do not make any alterations or changes in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is designed for three-phase AC power supply (400 V 3 N ~ 50 Hz). The hob can be adapted to single phase power supply (230 V) by linking the appropriate terminal strip according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

The connection cable must be secured in a cord relief bracket.

Important!

Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with . The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting to the appliance, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

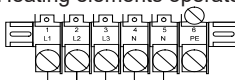
Important!

The installer is obliged to provide the user with „appliance electrical connection certificate“ (enclosed with the warranty card).

Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

WIRING DIAGRAM

Important! Heating elements operate at 230V.



Aanbevolen
type aansluitkabel

Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked ⊕.

1	230 V single phase connection with a neutral lead, terminals 1-2-3 are bridged, neutral lead to terminal 4, and the protective conductor to ⊕	1/N- ~		HO5VV-F3G4
2	400/230 V two phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 are bridged, neutral lead to terminal 4, and the protective conductor to ⊕	2/N- ~		HO5VV-F4G2,5
3	400/230 V three phase connection with a neutral lead, individual phases are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral lead to terminal 4, and the protective conductor to ⊕	3/N- ~		HO5VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral lead connection, PE=protective lead terminal				

OPERATION

Switch on the appliance:

By turning the correct knob (5) activate the selected cooking zone (1, 2, 3, 4). Pilot light (6) will come on. You can now set the heat setting by turning the knob in the desired position. The heating elements are controlled by knobs allowing you to set the appropriate heat setting. The system uses the power effectively according to your needs, without causing a loss.

Before using the appliance for the first time

Before first use, heat up the cooking zones for 4 minutes without cookware.



Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.

Operating cooking zones. How to save energy?



Fig. 4



A



B



C

Fig. 5

Using cookware of correct size saves energy. Bases of cookware of correct size should be thick and have roughly the same diameter as the cooking zone to achieve optimum heat transfer. (Fig. 4).

How is energy lost?

Fig. 5A The pot is too small for the selected cooking zone.

Fig. 5B The pot base is not flat (it is convex).

Fig. 5C The lid is not properly aligned.

OPERATION

Please kindly note the following:

- do not operate a cooking zone without cookware,
- use only the cookware with clean and dry base,
- never cook food in plastic cookware,
- do not put plastic items (spoons, forks, etc.) on a hot cooking zone
- always use cookware with a lid, and make sure that lid does not protrude outside the pot's rim and condensation does not leak on the hob,
- protect cooking zones against corrosion,
- turn off the cooking zones 5 - 10 minutes before removing cookware.

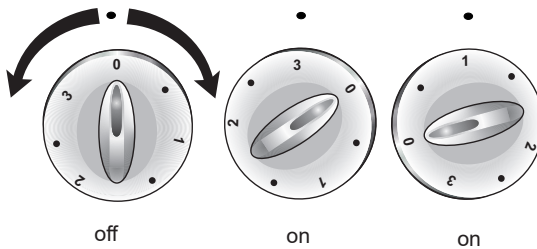


Fig.6

Symbols on the knobs correspond to cooking zones which they control.
The cooking zone is off if:

- "0" on the knob is aligned with the vertical line marked on the control panel.
- marking on the knob is aligned with „0" on the control panel.

The heat setting can be adjusted by turning the knob left or right. When cooking zone operates, a pilot light is on.

OPERATION

Knob setting	Examples of cooking application
3	rapid heating, cooking, frying
•	frying meat and fish
2	simmering or frying
•	cooking soups and large quantity of food
1	cooking potatoes
•	stewing vegetables
0	off



Remarks on the use of cooking zones

Depending on the type, the hob may be fitted with standard or fast cooking zones.

Cooking and frying on the standard and fast cooking zones

Fast cooking zone has greater power than standard cooking zone. For easy distinction it is marked with a red ring. The ring could gradually burn out.

Cooking

Set the knob to position 3 at the beginning of the cooking, then to maintain the boil set it to position 1. Heat setting can be changed as required (see table).

Frying

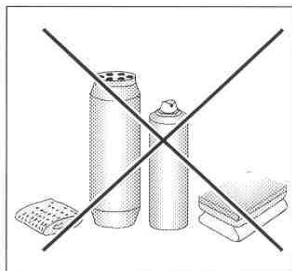
Set the knob to position 3 to heat up the fat, then to add the meat and reduce the setting to position 2. Heat setting can be changed as required (see table).

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning, turn off the hob (all knobs set to „0“) and wait until it cools down. Wipe with a soft cloth and a small amount of detergent. Never use abrasive or caustic cleaning agents.



Cooking zones

- Contamination (ie, burnt food residue) should be removed from the cooking zone surface using a soft cloth (never wash or scrub the black surface of the cooking zones). Cleaned the decorative stainless steel rings with a detergent or mildly abrasive cleaner, then wipe dry.

Regularly rub the cooking zone surface with white mineral oil or silicone. Do not use animal or vegetable fats, butter, lard, oil, etc.

Hob surface

- Enamel surface of the hob should be cleaned with warm water and detergent. Remove larger stains with mild abrasive cleaner.

Daily maintenance

In addition to daily maintenance, do the following to keep the appliance clean:

- regularly inspect the appliance to make sure that all controls operate properly. After the warranty period has expired return the appliance for inspection by Customer Service at least once every two years.
- correct any defects;
- take good care of the appliance.

WARRANTY

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card.

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Please copy the type and serial number from the rating plate

Type

Serial number.....

Beste gebruiker,

Lees deze gebruiksaanwijzing en maak kennis met deze kookplaat, een product van de technische vooruitgang op het gebied van de constructie van keukenapparatuur.

De kookplaat is ontworpen door een team van technici en ingenieurs van de Onderzoeks- en Ontwerpafdeling, met gebruikmaking van de nieuwste verworvenheden van de techniek en moderne elektronische apparatuur. De kookplaat voldoet aan de alle markteisen op het gebied van betrouwbaarheid, functionaliteit, bedieningsgemak en vormgeving van huishoudelijke apparatuur.

Voordat ze de fabriek verlaten, is iedere kookplaat door onze onderzoeksafdelingen onderworpen aan uitgebreide veiligheidstests en controles op de gebruiksparemeters.

Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Houdt u aan alle aanwijzingen en aanbevelingen die erin zijn opgenomen, omdat alleen dan een juist en veilig gebruik gegarandeerd is. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u er later ook nog gebruik van kunt maken.

Houdt u aan alle aanwijzingen en aanbevelingen die in de gebruiksaanwijzing zijn opgenomen om ongelukken te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen en begrepen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen, die het basisgebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie	34
Veiligheidsvoorschriften	36
Beschrijving van het apparaat	39
Technische gegevens	39
Installatie	40
Bediening	45
Reiniging en normaal onderhoud	48
Garantie	49

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

Opgelet: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

Opgelet: Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.

- Houdt kinderen op afstand van het ingeschakelde apparaat om te voorkomen dat zij pannen met hete gerechten van de kookplaat trekken en zich verbranden.
- Let er op dat de voedingskabel niet in aanraking komt met hete plekken op de plaat.
- Plaats de kookplaat niet in de buurt van koelapparatuur.
- Bij gebruik van vetten en oliën mag u het apparaat niet zonder toezicht laten
- - deze substanties kunnen brand veroorzaken.
- Een gebrekkige kookplaat pas gebruiken na reparatie door een erkend vakman.
- Niet-vakkundige aanpassingen en reparaties zijn verboden, omdat dit de veiligheid van het apparaat negatief kan beïnvloeden.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en door personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen.
- Mochten er technische gebreken ontstaan, koppel dan onmiddellijk het apparaat los van het lichtnet (volgens bovengenoemde regels). Neem daarna contact op met de klantenservice.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar helpt ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. U kunt op de volgende manier energie besparen:

- **Gebruik geschikte pannen.**
Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!
- **Pas het kookgerei aan de grootte van de kookzone aan.**
Het kookgerei mag nooit kleiner of groter zijn dan de gebruikte kookzone.

- **Kookzones en kookgerei schoon houden.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die schadelijk zijn voor het milieu.

- **Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.**
- **Schakel de kookzones op tijd uit en gebruik de restwarmte.**

Schakel bij langere kooktijden de kookzone 10 tot 15 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Daarmee kan tot 20 % elektriciteit worden bespaard.

- **Gebruik de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur.**

Dit veroorzaakt een onnodige toename van het energieverbruik.

UITPAKKEN



Het apparaat wordt door de verpakking beschermd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbol.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



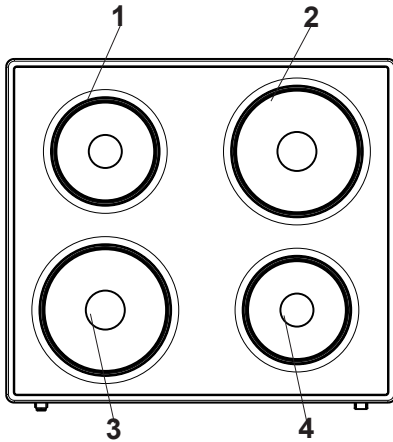
Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisafval worden meegegeven, maar moet bij een inzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden.

Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking geeft dit aan. De toegepaste grondstoffen kunnen worden hergebruikt, in overeenstemming met hun markering. Door te recyclen, het hergebruik van materialen of andere vormen van gebruik van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Uw gemeente kan u informeren over de juiste inzamelplaats voor afgedankte apparaten.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Elektrische kookplaat type



1,2,3,4 – kookzones

Technische gegevens:

-1 - zones - normaal

Ø 180 – 1500 W

- snelkook

Ø 145 – 1000 W

- totale afmetingen

Ø145 – 1500 W of Ø180 – 2000 W

- Gewicht

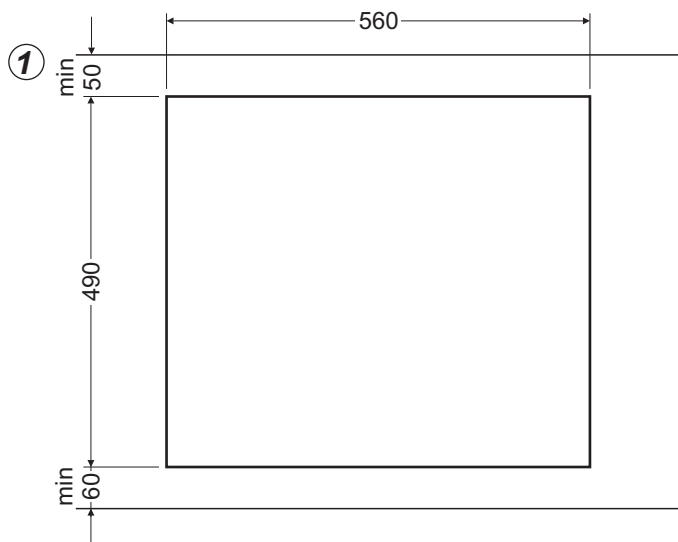
590 x 520 x 56

11 kg

INSTALLATIE

Vorbereiding van het werkblad voor het inbouwen van de kookplaat

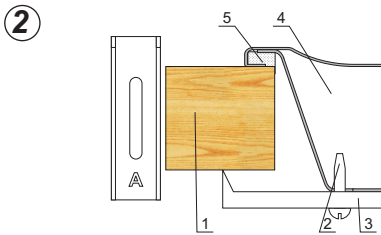
- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- Het werkblad waar het apparaat wordt ingebouwd, moet bekleed zijn en het gebruikte kleefmiddel moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de rand van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.
- Laat onder de kookplaat een ruimte vrij van minimaal 80 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat.



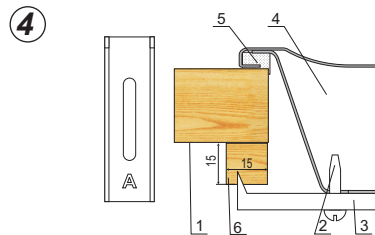
INSTALLATIE

Montage van de kookplaat in het werkblad van het meubel

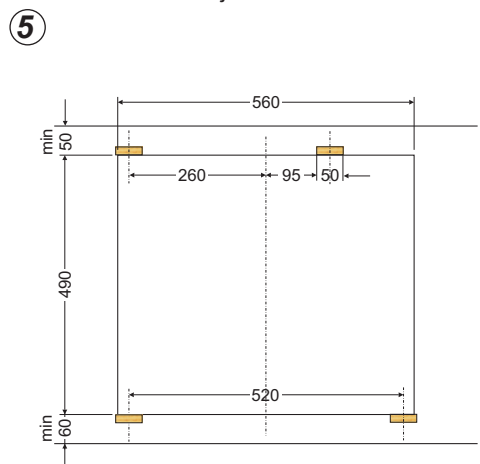
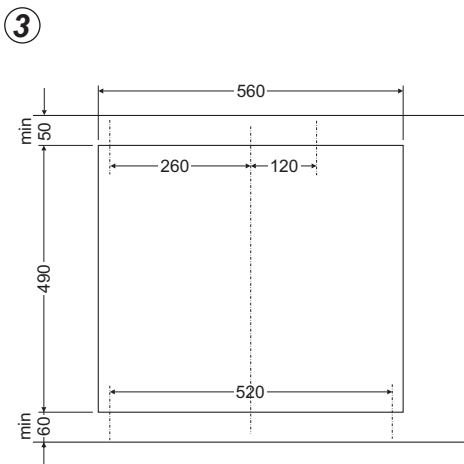
- Gebruik bij een werkblad met een dikte van 38 mm, 4 „A“-klemmen voor het bevestigen van de kookplaat. Op de afbeeldingen 2 en 3 is de montagewijze weergegeven. Bij een werkblad met een dikte van 28 mm, gebruikt u naast de „A“-klemmen ook 4 houtblokjes met de afmetingen 15x15x50 mm. Op de afbeeldingen 4 en 5 is de montagewijze weergegeven.
- Controleer of de dichting goed aansluit op de kookplaat.
- Draai de klemmen aan de onderkant van de kookplaat licht aan.
- Maak het werkblad schoon, leg de kookplaat in de opening en druk hem op het blad.
- Plaats de klemmen loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.



1. werkblad
2. schroef
3. bevestigingsklem
4. kookplaat
5. dichting van de kookplaat



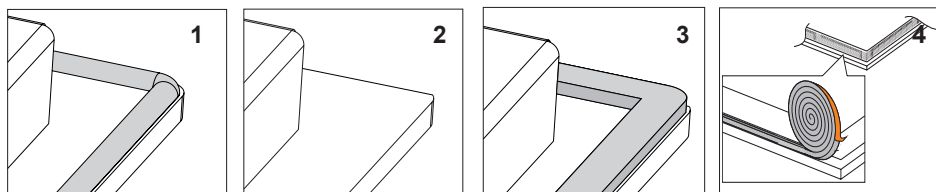
1. werkblad
2. schroef
3. bevestigingsklem
4. kookplaat
5. dichting van de kookplaat
6. houtblokje



INSTALLATIE

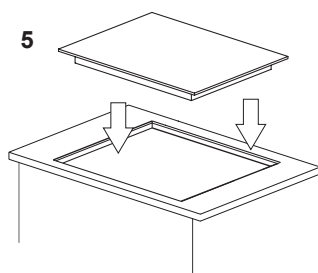
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1). Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk: Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2). Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).



 **Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.**

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).



INSTALLATIE

Aansluiting van de kookplaat op het lichtnet


Attentie!

De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is fabrieksmatig aangepast voor driefasige wisselspanning (400 V 3 N~50 Hz). Het is mogelijk om de kookplaat geschikt te maken voor monofasige wisselspanning (230 V) door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat. Bevestig de aansluitingskabel met trekcontlasting.

Attentie!

Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool  gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die het apparaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.

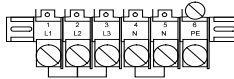
Attentie!

De installateur is verplicht om gebruiker een „Bevestiging van aansluiting van het apparaat” (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van het apparaat veroorzaken.

INSTALLATIE

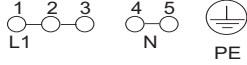
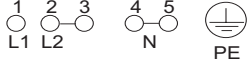
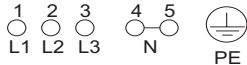
SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN

Attentie! De verwarmingselementen werken bij een spanning van 230



Aanbevolen type aansluitkabel

Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op de met het symbool  gelabelde klem.

1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 1-2-3, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan	1/N- ~		HO5VV-F3G4
2	Voor het 400/230 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan	2/N- ~		H O 5 V V - -F4G2,5
3	Voor het 400/230 V lichtnet een driefasige aansluiting met nulleiding, de faseleidingen verbinden met 1, 2 en 3, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan	3/N- ~		H O 5 V V - -F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T, N=klemmen van de nulleiding, PE=klemmen van de aardleiding

BEDIENING

Het apparaat inschakelen:

U schakelt de gewenste kookzone (1, 2, 3, 4) in met de bijbehorende draaiknop (5). De signaaldiode (6) gaat branden. U stelt de kookstand in door de draaiknop in de gewenste positie te zetten. De verwarmingselementen worden bestuurd door schakelingen die de instelling van het benodigde vermogen mogelijk maken. Het systeem maakt effectief gebruik van het ingestelde vermogen, afhankelijk van de behoeften van de gebruiker, zonder dat vermogen verloren gaat.

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

Verwarm voor het eerste gebruik van de kookplaat de kookzone zonder kookgerei gedurende 4 minuten voor.



Bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.

Het gebruik van de kookzones. Energie besparen.



Afb. 4



A



B



C

Afb. 5

Een juiste pankeuze bespaart energie. De bodem van een juist gekozen pan is dik zijn en heeft ongeveer dezelfde doorsnede als de gebruikte kookzone - alleen dan wordt de warmte optimaal overgedragen. (afb. 4).

Hoe ontstaat energieverlies?

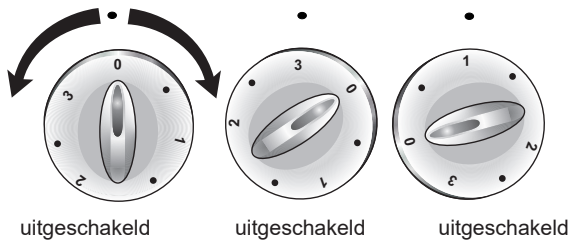
Afb. 5A De pan is te klein voor de gekozen kookzone. Afb. 5B De bodem van de pan is niet vlak (hij is bol).

Afb. 5C Het deksel is niet juist op de pan geplaatst.

BEDIENING

Wij verzoeken u op het volgende te letten:

- schakel een kookzone niet in als er geen pan op staat.
- gebruik alleen pannen met een schone en droge bodem,
- bereid nooit gerechten in vaatwerk of pannen van kunststof,
- leg nooit plastic voorwerpen (lepels, vorken etc.) op hete kookzones,
- gebruik een pan altijd met een deksel, let er op dat het deksel niet over de rand van de pan uitsteekt en dat er geen water op de kookplaat druppelt,
- bescherm de kookzone tegen corrosie,
- schakel de kookzone uit, 5 - 10 minuten voordat u de pan afneemt.



Afb. 6

Het symbool boven de draaiknop geeft aan welke kookzone door die draaiknop bestuurd wordt.

De zone is uitgeschakeld als:

- het cijfer „0” op de draaiknop zich onder de verticale lijn op het veld bevindt - als we uitgaan van de opschriften op het uitstekende gedeelte van de draaiknop.
- de aanduiding op de draaiknop bevindt zich onder het cijfer „0” op het veld - wanneer we uitgaan van de opschriften op het veld.

U stelt de kookstand trapsgewijs in door de draaiknop naar links of naar rechts te draaien. De signaaldiode gaat branden als u de kookzone inschakelt.

BEDIENING

Positie van de draaiknop	Gebruiksvoorbeelden
3	koken, snel opwarmen, bakken
•	braden van vlees en vis
2	langzaam braden of bakken
•	Het koken van soepen en grotere hoeveelheden gerechten
1	het koken van aardappelen
•	het stoven van groenten
0	uitgeschakeld



Algemene opmerkingen bij het gebruik van de kookzones

Afhankelijk van het type kookplaat, kan deze uitgerust zijn met gewone kookzones of snelkookzones.

Het koken en bakken de gewone kookzones of snelkookzones

Snelkookzones hebben een hoger vermogen dan gewone kookzones. Ze zijn eenvoudig te herkennen aan de rode ring. Deze ring kan door het gebruik langzaam wegbranden.

Koken

Zet de draaiknop aan het begin van het kookproces in de positie 3, daarna plaatst u hem in de positie 1 om het koken door te laten gaan; u kunt het vermogen van de zone naar behoefte verhogen of verlagen (zie tabel).

Bakken

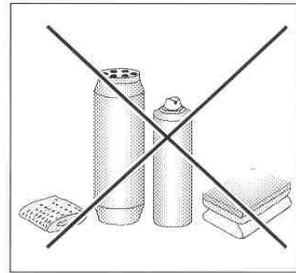
Zet de draaiknop in positie 3 om het vet te verwarmen, leg het vlees in de pan en verlaag het vermogen naar 2; u kunt het vermogen van de zone naar behoefte verhogen of verlagen.

REINIGING EN NORMAAL ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Schakel de kookplaat uit (zet alle draaiknoppen in de positie „0”) en wacht tot hij is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken. Neem de kookplaat af met een zacht doekje en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.



Zones

- Verwijder verontreinigingen (aangebrande restjes) van de kookzones met een zacht doekje (de zwarte oppervlakten van de zones nooit wassen en niet schuren). De roestvrijstalen sierringen kunt u schoonmaken met licht schurende detergents of schoonmaakmiddelen. Droog ze vervolgens af.

Wrijf de oppervlakte van de zones regelmatig in met blanke minerale olie of silicone. Gebruik hiervoor geen dierlijk of plantaardig vet, boter, reuzel, olie etc.

Werkvlak

- Maak de geëmailleerde plaat schoon met warm water waaraan een schoonmaakmiddel is toegevoegd. Grote vlekken kunt u verwijderen met een licht schurend middel.

Normaal onderhoud

Zorg naast de dagelijkse schoonmaakbeurt voor:

- regelmatige servicebeurten om de werking van de elementen van het besturingssysteem en het werkingsmechanisme te controleren.
Na afloop van de garantieperiode dient de kookplaat minimaal een keer per twee jaar ter controle aan de Klantenservice te worden aangeboden;
- herstel van alle gebreken en storingen;
- regelmatig verzorging van de elementen van het werkingsmechanisme van de kookplaat.

GARANTIE

Garantie

Garantieservice volgens garantiebewijs.

De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.

Geef hier a.u.b. het type en fabricagenummer (op het typeplaatje) op

Type

Fabricagenummer.....

Sehr geehrte Benutzer,

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung dieses Kochfeldes aufmerksam durch. Dabei erfahren Sie, wie man das Gerät - ein Ergebnis des technischen Fortschritts im Bereich der Entwicklung der Elektrogeräte - richtig bedient.

Dieses Gerät wurde von einem Team von Ingenieuren und Technikern aus der Abteilung für Forschung und Entwicklung unter Einsatz der modernsten elektronischen Konstruktionsbauteile entwickelt und entspricht dem neuesten Stand der Technik. Dieses Kochfeld erfüllt Marktanforderungen an Leistungsfähigkeit, Funktionalität, Bedienungsfreundlichkeit, Design sowie Form der Haushaltsgeräte.

Vor dem Einpacken wird jedes bei uns hergestellte Kochfeld gründlichen Sicherheitsprüfungen sowie der Kontrolle der Gebrauchsparameter in unseren Forschungseinheiten unterzogen. Vor der ersten Inbetriebnahme dieses Kochfeldes lesen Sie bitte die vorliegende Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Befolgen Sie bitte alle in der Anweisung enthaltenen Hinweise und Empfehlungen. Nur auf diese Art und Weise können sachgemäßer Betrieb und sicherer Bedienung des Kochfeldes sichergestellt werden. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort auf, damit sie künftig jederzeit griffbereit ist.

Alle in der Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Empfehlungen zur Bedienung des Gerätes sind zur Vermeidung der Unfälle genau zu befolgen.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die jedoch die Gerätefunktion grundsätzlich nicht beeinträchtigen.

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt die **Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....	50
Sicherheitshinweise.....	52
Gerätebeschreibung.....	55
Technische Daten.....	55
Installation.....	56
Bedienung.....	61
Reinigung und laufende Wartung.....	64
Garantie.....	65

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht

gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Achtung. Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

Achtung. Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Halten Sie Kinder vom Kochfeld bei dessen Betrieb fern, weil das Risiko besteht, dass sie heißes Kochgeschirr vom Kochfeld ziehen und sich verbrennen können.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel die heißen Stellen des Kochfeldes nicht berührt.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Werden Speiseöle oder Fette zum Kochen verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.
- - Diese Substanzen können einen Brand verursachen.
- Ein fehlerhaftes Kochfeld darf erst nach der Behebung des Fehlers durch einen qualifizierten Elektro-Fachmann wieder benutzt werden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind verboten, weil sie die Sicherheit dieses Gerätes beeinträchtigen können.
- Kleine Kinder und Personen, die sich mit dem Inhalt der Gebrauchsanweisung nicht vertraut gemacht haben, dürfen das Kochfeld nicht bedienen.
- Im Falle von einem technischen Fehler ist das Kochfeld von der Stromversorgung zu trennen (nach den vorstehenden Regeln) und anschließend der Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Alle, die mit Energie verantwortungsvoll umgehen, die entlasten nicht nur die Haushaltskasse, sondern handeln auch der Umwelt bewusst zugute.

Darum helfen Sie elektrische Energie sparen. Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.** Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- **Die Größe von Kochgeschirr an den Durchmesser der Kochzonen anpassen.** Das Koch- oder Bratgeschirr sollte nie kleiner als die benutzte Kochzone sein.

AUSPACKEN



Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

- **Kochzonen und Topfböden sauber halten.**

Die Verschmutzungen verhindern die Wärmeübertragung – hartnäckige eingebrannte Speisereste lassen sich oft nur mit chemischen Mitteln entfernen, die die Umwelt stark belasten.

- **Unnötiges “in den Topf Gucken“ vermeiden.**
- **Kochzonen rechtzeitig ausschalten und Restwärme nutzen.**

Schalten Sie bei langen Kochzeiten die Kochzone 5 bis 10 Minuten vor Ende des Kochens aus. Dadurch lässt sich bis zu 20% elektrischer Energie einsparen.

- **Das Gerät in der Nähe von Kühl- bzw. Gefrierschränken nicht benutzen.** Dadurch lässt sich unnötiger Stromverbrauch vermeiden.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



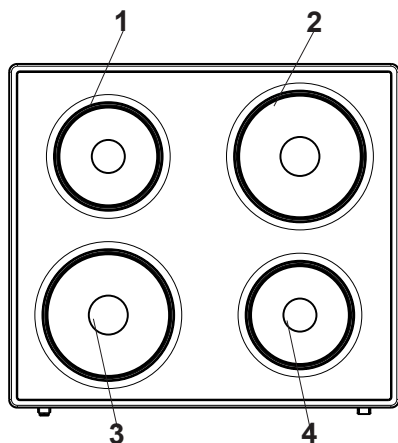
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben

werden. Davon zeugen die Symbole, die auf dem Produkt, in der Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung angegeben wurden. Die im Gerät verwendeten Werkstoffe sind zum Recycling gemäß ihrer Kennzeichnung geeignet. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Informationen über die nächstgelegene Sammelstelle elektrischer Altgeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Elektrický vaříč řady



1. Kochplatte
hintere linke
2. Kochplatte
hintere rechte
3. Kochplatte
vordere linke
4. Kochplatte
vordere rechte

1. Technische Daten:

- Kochfelder – normale

Ø 180 – 1500 W

Schnellkochfelder

Ø 145 – 1000 W

- Ausmaß

Ø145 – 1500 W oder Ø180 – 2000 W

- Gewicht

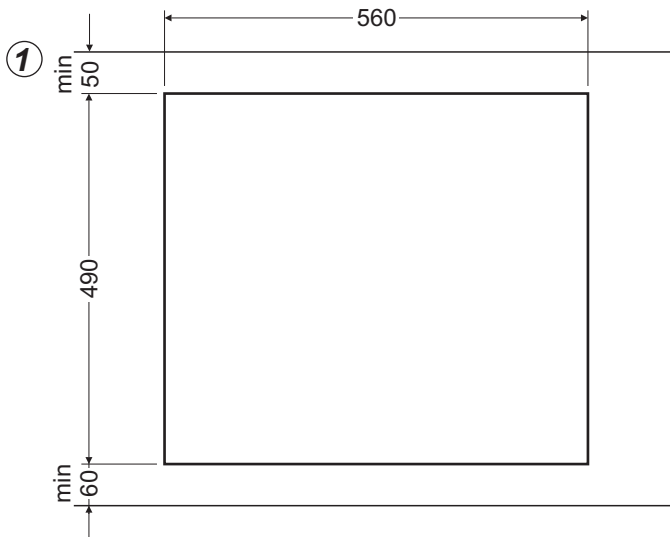
590 x 520 x 56

11 kg

INSTALLATION

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte, in der das Kochfeld eingebaut wird, sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Die Küchenarbeitsplatte, in der das Gerät montiert wird, muss furniert sowie mit den gegen Temperaturen bis zu 100°C beständigen Bindemitteln behandelt sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenarbeitsplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Keramik-Kochfeld zu belassen ist, muss 80 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.

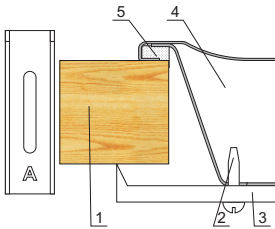


INSTALLATION

Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Möbel

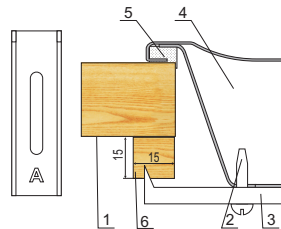
- Ist die Arbeitsplatte 38 mm stark, sind vier Halterungen "A" für die Montage des Kochfeldes einzusetzen. Die Vorgehensweise bei der Montage ist den Abbildungen 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Arbeitsplatte 28 mm stark, sind neben vier Halterungen "A" zusätzlich vier Holzbolzen von 15x15x50 mm für die Montage des Kochfeldes einzusetzen. Die Vorgehensweise bei der Montage ist den Abbildungen 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt.
- Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und fest anschrauben.

2



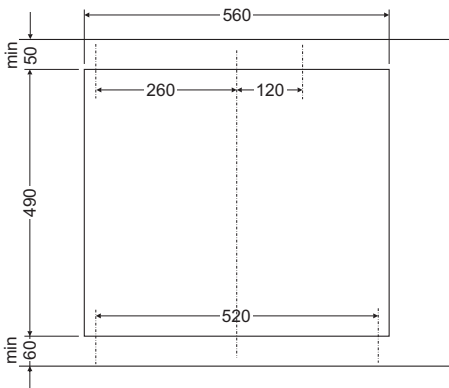
1. Arbeitsplatte der Möbel
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung des Kochfeldes

4

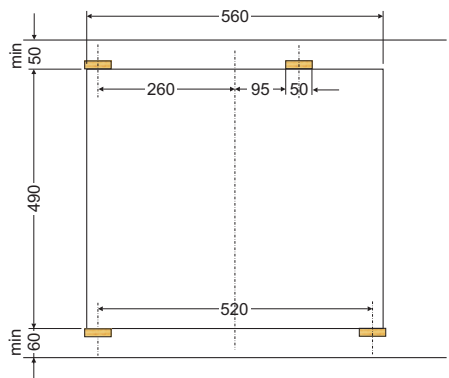


1. Arbeitsplatte der Möbel
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung des Kochfeldes
6. Holzbolzen

3



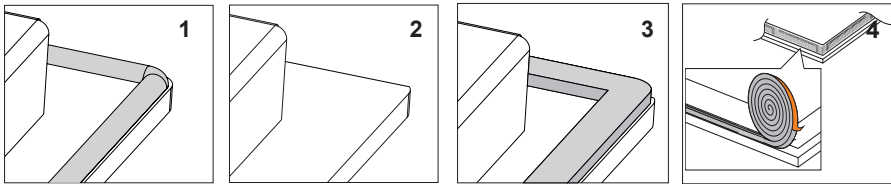
5



INSTALLATION

Montage der Dichtung

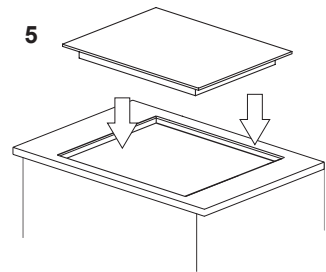
Je nach Modell ist die Dichtung schon werkseitig angebracht (Abb.1). Wurde die Dichtung nicht werkseitig montiert, ist wie folgt vorzugehen: Vor der Installation des Kochfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte ist die Dichtung auf der Rückseite des Gerätes anzubringen (Abb.2). Dazu zunächst die Schutzfolie von der selbstklebenden Dichtung abziehen und die Dichtung so nah wie möglich am äußeren Rand des Kochfeldes aufkleben (Abb.3 und 4).



Das Gerät darf keinesfalls ohne Dichtung eingebaut werden.

5

Danach das Kochfeld umdrehen und in den Ausschnitt des Möbels einlegen. Die Positionierung symmetrisch ausrichten, so dass die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Rand der Arbeitsplatte auf allen Seiten gleich ist (Abb.5).



INSTALLATION

Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz

Achtung!

Der Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz darf ausschließlich durch einen qualifizierten Elektro-Installateur erfolgen. Eigenhändige Eingriffe, Umstellungen und Änderungen im elektrischen System sind verboten.

Hinweise für den Elektro-Installateur

Das Gerät ist werksseitig an dreiphasige Wechselstromversorgung (400 V 3 N~50 Hz) angepasst. Das Kochfeld kann auch an einphasige Wechselstromversorgung (230 V) durch eine entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Geräteabdeckung angebracht. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach der Entfernung des Deckels der unteren Abdeckung des Gerätes möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken. Das Netzanschlusskabel ist mittels einer Zugentlastung zu befestigen.

Achtung!

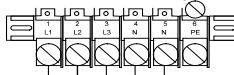
Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen \oplus markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld versorgt wird, muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder - nach der Absicherung des Stromnetzes - mit einem Schalter ausgestattet werden, der die Abschaltung der Stromzufuhr zum ganzen Gerät im Falle von eventuellen Störungen ermöglicht. Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.

Achtung!

Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung über den Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation" auszuhändigen (Das Formular gibt es im Garantieschein). Sollte das Kochfeld auf eine andere und vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.



Aanbevelen
type aansluitkabel

Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit \oplus gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.

1	Bei einer Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie Nullleiter bis 4, Schutzleiter bis \oplus	1/N- ~		HO5VV-F3G4
2	Bei einer Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 2-3, Nullleiter bis 4, Schutzleiter bis \oplus	2/N- ~		HO5VV-F4G2,5
3	Bei einer Spannung von 400/230V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, Phasenleiter - angeschlossen an 1, 2 und 3, Nullleiter bis 4, Schutzleiter bis \oplus	3/N- ~		HO5VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T, N=Klemmen des Nullleiters, PE=Klemmen des Schutzleiters				

BEDIENUNG

Einschalten des Gerätes:

Wird der entsprechende Knebel in die gewünschte Stellung gebracht (5), wird die gewünschte Kochzone (1, 2, 3, 4) eingeschaltet. Die Kontrollleuchte (6) beginnt zu leuchten, die Arbeitsleistung kann durch die Drehung des Knebels in die gewünschte Stellung eingestellt werden. Die Kochzonen werden mit Verbindungselementen gesteuert, die die Einstellung der gewünschten Heizleistung ermöglichen. Das System nutzt effektiv die eingestellte Heizleistung je nach den Bedürfnissen des Benutzers, ohne dass Verluste entstehen.

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

Vor dem ersten Gebrauch sind die Kochzonen über 4 Minuten ohne Kochgeschirr zu erwärmen.



Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.

Bedienung der Kochzonen Tipps zum Energiesparen



Abb. 4



A



B



C

Abb. 5

Mit geeignetem Kochgeschirr lässt sich Energie einsparen. Die Böden des korrekt ausgewählten Koch- und Bratgeschirrs sollten dick sein und mindestens einen solchen Durchmesser wie die benutzte Kochzone aufweisen – nur auf diese Art und Weise kann sichergestellt werden, dass die Wärme optimal geleitet wird. (Abb. 4).

Wie kommt es zu Wärmeverlusten?

Abb. 5A - Der Topf ist für die gewählte Kochzone zu klein. Abb. 5B - Der Topfboden ist nicht flach (sondern gewölbt).

Abb. 5C - Der Topfdeckel ist nicht korrekt aufgesetzt.

BEDIENUNG

Beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Schalten Sie die Kochzone nicht ein, solange das Kochgeschirr darauf nicht gestellt wurde.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit sauberem und trockenem Boden.
- Zum Kochen von Gerichten verwenden Sie nie Geschirr oder Töpfe aus Kunststoffen.
- Legen Sie keine Kunststoffgegenstände (Löffel, Gabel usw.) auf heiße Kochzonen.
- Verwenden Sie immer Töpfe mit Deckel und achten Sie darauf, dass weder der Topfdeckel über den Topfrand hinausreicht noch der Dampf auf das Kochfeld tropft.
- Schützen Sie Kochzonen vor Korrosion.
- Schalten Sie bei langen Kochzeiten die Kochzone 5 bis 10 Minuten vor Ende des Kochens aus.

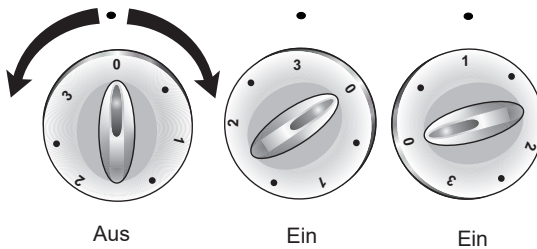


Abb.6

Die Symbole über den Knebeln weisen auf die Kochzonen, den sie zugeordnet sind, hin.

Eine Kochzone ist eingeschaltet, wenn:

- die Ziffer "0" im Knebel unter der senkrechten Linie zum Feld steht – wenn man sich an der Beschriftung auf dem ausstehenden Teil des Schalters orientiert.
- der Knebel unter der Nummer "0" zum Feld steht – wenn man sich an der Beschriftung im Feld orientiert.

Die Arbeitsleistung wird allmählich eingestellt, indem der Knebel nach rechts oder links gedreht wird. beim Einschalten der Kochzone beginnt die Kontrolldiode zu leuchten.

BEDIENUNG

Stellung des Knebels	Anwendungsbeispiele
3	Kochen, schnelles Erwärmen, Braten
•	Braten von Fleisch und Fisch
2	langsames Braten
•	Kochen von Suppen und größeren Mengen
1	Kochen von Kartoffeln
•	Dünsten von Gemüse
0	Aus



Allgemeine Hinweise zur Nutzung der Kochzonen

Je nach dem Kochfeld kann es mit normalen Kochzonen oder mit Kochzonen für schnelles Kochen ausgestattet sein.

Kochen und Braten auf normalen Kochzonen und auf Kochzonen für schnelles Kochen

Die Kochzonen für schnelles Kochen haben eine höhere Leistung als normale Kochzonen. Zur leichteren Unterscheidung ist die Kochzone für schnelles Kochen mit einem roten Ring markiert. Durch die Nutzung kann der Ring allmählich verwischt werden.

Kochen

Bringen Sie den Knebel in die Stellung 3 und dann zur Aufrechterhaltung des Siedens in die Stellung 1; die Leistung der Kochzone wird je nach dem Bedarf erhöht oder reduziert (siehe: Tabelle).

Braten

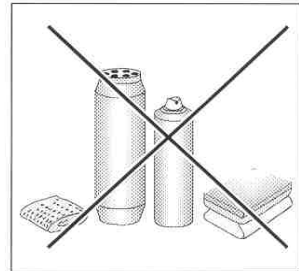
Um das Fett zu erhitzen, bringen Sie den Knebel in die Stellung 3, anschließend legen Sie das Fleisch ins Bratgeschirr und reduzieren Sie die Leistung auf Stufe 2; die Leistung der Kochzone wird je nach dem Bedarf erhöht oder reduziert.

REINIGUNG UND LAUFENDE WARTUNG

Wird eine tägliche Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Vor der Reinigung schalten Sie das Kochfeld aus (Stellen Sie alle Knebel auf "0") und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Mit weichem Tuch mit etwas Waschmittel abwischen. Keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.



Kochzonen

- Die Verschmutzungen (d.h. eingebrannte Speisereste) mit weichem Tuch von der Oberfläche der Kochzonen entfernen (die schwarze Fläche weder reinigen noch scheuern). Dekorative nichtrostende Ringe dürfen mit Detergenzien oder Reinigungsmitteln mit einer leichten Scheuerwirkung gereinigt und anschließend trocken gewischt werden.

Die Oberfläche der Kochzonen ist regelmäßig mit weißem Mineralöl oder Silikon einzureiben. Dafür sind tierische oder pflanzliche Fette, Butter, Schmalz, Öle usw. nicht geeignet.

Arbeitsfläche

- Emaillierte Fläche ist mit warmem Wasser mit etwas Waschmittel reinigen. Größere Flecken sind mit Reinigungsmitteln mit leichter Scheuerwirkung zu reinigen.

Laufende Wartung

Um das Kochfeld sauber zu halten, müssen abgesehen von alltäglicher Reinigung folgende Maßnahmen getroffen werden:

- Durchführung regelmäßiger technischer Inspektionen zur Prüfung der Steuer- und Betriebskomponenten.

Nach Ablauf der Garantiedauer sollte das Kochfeld mindestens alle zwei Jahre einer Prüfung in der Servicestelle unterzogen werden.

- Behebung aller Betriebsfehler- und Mängel;
- Regelmäßige Pflege aller Betriebskomponenten des Kochfeldes.

GARANTIE

Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Betrieb des Produktes entstehen.

Tragen Sie bitte die Bezeichnung des Typs und die Fabriknummer des Kochfeldes vom Typenschild ein.

Bezeichnung des Typs Fabriknummer.....
