

Geachte koper!

De keramische inbouwkeukplaat dient voor huishoudelijk gebruik.

Voor de verpakking van de apparaten worden milieuvriendelijke materialen gebruikt, die zonder gevaar voor het milieu nogmaals verwerkt (gerecycleerd), gedeponeerd of vernietigd kunnen worden.

Voor dit doel zijn ook de verpakkingsmaterialen van speciale kenmerken voorzien.

Wanneer u het apparaat niet meer gebruikt zorg er dan voor, dat het milieu er niet door wordt belast. Lever het in bij een bevoegde ophaaldienst voor "gebruikte en onbruikbare" huishoudelijke apparaten.

Gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is voor de consument bestemd.

Het is een beschrijving van het apparaat en de bediening ervan.

De gebruiksaanwijzing is voor verschillende types opgesteld, daarom kan hij ook functies bevatten, die uw apparaat niet heeft.

Belangrijke waarschuwingen.....	4
Technische gegevens	4
De keramische kookplaat	5
Het bedienen van de kookzones.....	5
Gebruik van de kookzones	
De knop voor de twee-ringskookzone	
Het signaallampje	
Het waarschuwinglampje "heet"	
Pannen	7
Energiebesparing	

Aanwijzingen voor de aansluiting

De aansluiting moet overeenkomstig de bij het apparaat gevoegde aanwijzingen, de geldende voorschriften en standaarden worden uitgevoerd.

De aansluiting mag alleen door een vakman worden verricht.

Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.

Brandveiligheid

Apparaten mogen aan één kant naast een keukenelement worden ingebouwd, dat hoger is dan het apparaat. Aan de andere kant mag alleen een element van gelijke hoogte als het apparaat worden geplaatst.

Verzorging en onderhoud van keramische kookplaten	8
Inbouw van de kookplaat	9
De maten voor de uitsparing van de inbouwkeukplaat.....	9
De aansluiting van het apparaat	9
Aansluiting op het elektriciteitsnet	10
Aansluitschema	

Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag alleen door een vakman in het keukenelement worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Sommige delen van het apparaat worden warm tijdens de werking (de omgeving van de kookzones). Pas op dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen en waarschuw ze tijdig voor gevaar van verbranding.
- Oververhit vet is zeer brandbaar. Maak daarom gerechten, die met vet of olie (bijvoorbeeld patat) bereid worden, voorzichtig en onder voortdurend toezicht klaar.
- De kookzones mogen niet zonder pannen aanstaan.
- Gebruik het apparaat niet om de woning te verwarmen.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het klaarmaken van gerechten in aluminium of plastic dozen op de hete kookzones is niet toegestaan. Leg geen plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Als u in de buurt van het apparaat op het stopcontact nog een ander elektrisch apparaat heeft aangesloten, pas dan op dat de aansluitkabel niet met de hete kookzones in aanraking komt.
- Bewaar geen temperatuurgevoelige voorwerpen, bijvoorbeeld

schoonmaakmiddelen, spuitbussen e.d. onder het apparaat.

- Gebruik geen gebarsten of gebroken keramische kookplaten. Verbreek direkt de stroomtoevoer naar het apparaat, wanneer er een barst zichtbaar wordt.
- Verbreek bij storingen direkt de stroomtoevoer naar het apparaat. Bel de servicedienst.
- U mag het apparaat niet met een hetestoom- of hogedrukreiniger schoonmaken.



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Technische gegevens

Type	HL6111E SVK65ES
Electrische aansluiting	2N AC 400 V
Bedrijfsspanning	230 V, 50 Hz
Schakelaars	E = traploze schakelinrichting met energieregelaars
Kookzones (ϕ mm/kW)	HL = HI-light verwarmingselement
Links voor	210/120,2/HL
Links achter	145/1,2/HL
Rechts achter	180/1,8/HL
Rechts voor	145/1,2/HL
Totale aansluitspanning (kW)	6,4

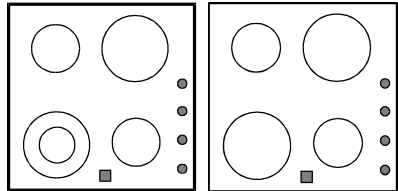
De keramische kookplaat

In de keramische kookplaat bevinden zich vier kookzones.

- De kookzone bereikt snel het ingestelde vermogen of de gewenste verwarmingstemperatuur, terwijl de omgeving van de kookzones koud blijft.
- De plaat is bestendig tegen temperatuurveranderingen. U kunt etenswaren uit de diepvries direct op de hete kookzone plaatsen.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Plaats geen voedsel, verpakt in aluminiumfolie of in een plastic schaal, direct op de hete kookzone. Hierdoor kan de keramische oppervlakte worden beschadigd.
- Het klaarmaken van gerechten in aluminium of plastic dozen op de hete kookzones is niet toegestaan. Leg geen plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Zet geen koffie in een kannetje voor Turkse koffie. De bodem hiervan is te klein en hierdoor kan de keramische kookplaat beschadigd worden.

BELANGRIJK!

- Gebruik geen gebarsten of gebroken keramische kookplaten. Door het vallen van een voorwerp met een scherpe rand op de plaat kan deze breken. De gevolgen kunnen direct zichtbaar zijn of pas enige tijd later zichtbaar worden. Verbreek direct de stroomtoevoer naar het apparaat, wanneer er een barst zichtbaar wordt.
- Wanneer u suiker of een zeer zoet gerecht op de hete keramische kookplaat morst, neem deze dan direct met een vochtige doek af of schrap de suiker van de plaat, ook al is de kookzone nog heet.
- Reinig keramische kookplaten niet met een gewoon schoonmaakmiddel, dit kan de keramische oppervlakte beschadigen.

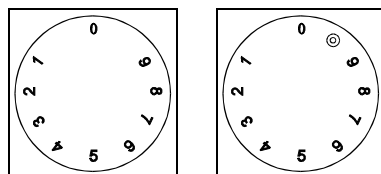


Het bedienen van de kookzones


U bedient de kookzones met de knoppen die rechts naast de verwarmingselementen in het apparaat zijn ingebouwd. Naast de knoppen zijn de verwarmingsstanden aangeduid van 1 - 9 (traploze schakelinrichting met energieregelaars). Op stand 1 is de verwarming het geringste en op stand 6 of 9 het hoogste. Op stand 0 is de verwarming uitgeschakeld. Hiertussen kunt u de verwarming traploos instellen. Bij trapsgewijze schakelaars kunt u de knop in beide richtingen draaien. Bij traploze regelaars verhoogt u de verwarming door de knop in de richting van de wijzers van de klok te draaien en vermindert u de verwarming door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Gebruik van de kookzones

- E**
- 0** De kookzone is uitgeschakeld.
- 1-2** Het op temperatuur houden en opwarmen van kleine hoeveelheden.
- 3-4** Opwarmen
- 5-6** Opwarmen of langdurig koken van grote hoeveelheden.
- 7** Achterelkaar bakken (omeletten enz.)
- 8** Bakken in vet (frituren enz.)
- 9** Snel verwarmen

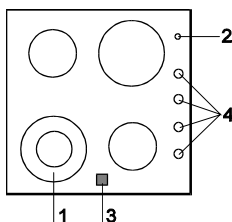


De knop voor de twee-ringskookzone

Bij normaal draaien van de knop voor de twee-ringskookzone treedt eerst de basiskookzone (binnenste ring) in werking. Wanneer u de gehele kookzone aan wilt schakelen, draai dan de knop tot het teken  achter de cijfers, totdat u "klik" hoort en dan terug op de gewenste stand.

U schakelt de gehele kookzone uit door de knop in één beweging op stand 0 te draaien.

- 1 twee-ringskookzone
- 2 signaallampje
- 3 waarschuwing-lampje "heet"
- 4 bedieningsknoppen

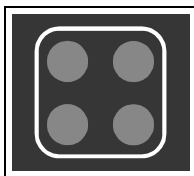


Het signaallampje

Het signaallampje (rood) brandt, wanneer minstens één kookzone ingeschakeld is.

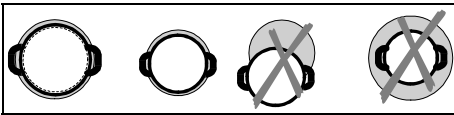
Het waarschuwing-lampje "heet"

De keramische kookplaten hebben in het voorste gedeelte van de plaat een waarschuwing-lampje "heet" ingebouwd. Wanneer het lampje brandt worden we gewaarschuwd dat de bijbehorende kookzone heet is (brandwondengevaar). Wanneer u de kookzone uitschakelt, blijft het lampje "heet" branden totdat de kookzone is afgekoeld tot onder de 50°C.



Pannen

- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een vlakke en stabiele bodem.
- Tijdens het koken moet de pan midden op de kookzone staan
- Neem bij het koken in vuurvaste of hittebestendige glazen of porceleinen schalen de aanwijzingen van de fabrikant van de schalen in acht.
- Wanneer u een snelkookpan gebruikt, blijf er dan bij totdat de juiste druk is bereikt. Laat de kookzone eerst op de hoogste stand werken en draai dan de knop volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de pan de knop tijdig op een lagere stand.
- Wanneer u op de keramische kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (lichte metalen oppervlakte) of dikke bodem kookt, kan de tijd voor het aan de kook brengen van het gerecht enkele minuten (tot 10 minuten) langer zijn. Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.



De kookzone wordt beschadigd:

- wanneer u hem leeg inschakelt of er een lege pan op zet,
- wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een **te kleine doorsnede**,
- gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de keramische plaat.
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u hem op de kookzone plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.

Energiebesparing

- Aan te bevelen zijn pannen waarvan de bodem enigzins hol is, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braaden kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat warmteverlies en kan de kookzone beschadigen.
- Gebruik een deksel, indien het klaar te maken gerecht dit toelaat.
- De pan moet ook de juiste grootte hebben ten opzichte van de hoeveelheid voedsel. Het klaarmaken van kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Maak gerechten met een lange kooktijd klaar in de snelkookpan.
- U kunt verschillende groenten, aardappelen e.d. in minder water koken. Het gerecht is hierdoor eerder gaar. Belangrijk is, dat het deksel goed afsluit. Breng de groente aan de kook en draai dan de knop op de stand "langzaam koken".
- Schakel de kookzone of de oven ongeveer 5-10 minuten voor het einde van het koken of bakken uit.

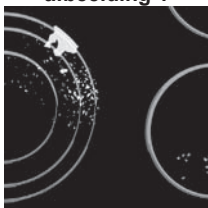
Verzorging en onderhoud van keramische kookplaten



afbeelding 1



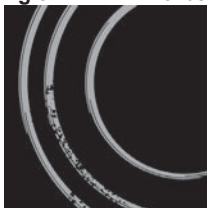
afbeelding 2



afbeelding 3



afbeelding 4



afbeelding 5

Reinig de afgekoelde keramische oppervlakte na elk gebruik, anders brandt bij elk volgend gebruik zelfs het geringste vuil in op de hete oppervlakte.

Gebruik voor het regelmatige onderhoud van de keramische kookplaat een speciaal verzorgingsmiddel, dat voor een tegen vuil beschermend laagje zorgt.

Veeg voor elk gebruik stof of eventuele andere onregelmatigheden van de keramische oppervlakte, zodat ze geen krassen kunnen veroorzaken (afbeelding 1)

Let op: met staalwol, schuurponsjes en schurende schoonmaakmiddelen maakt u krassen op de oppervlakte. U beschadigt de oppervlakte ook door het gebruik van agressieve sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen (afbeelding 1 en afbeelding 2).

De aanduidingen kunnen slijten door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en

grove of beschadigde bodems van pannen (afbeelding 2).

Reinig klein vuil met een zachte vochtige doek en veeg de oppervlakte dan droog (afbeelding 3). Verwijder watervlekken met een azijnoplossing. U mag de rand hier niet mee schoonvegen (bij sommige modellen), omdat deze dan zijn glans kan verliezen. U mag geen agressieve sprays en schoonmaakmiddelen voor het verwijderen van kalk gebruiken (afbeelding 3).

Erger vuil verwijdert u met speciale middelen voor de reiniging van keramische oppervlakten. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het schoonmaakmiddel in acht.

Zorg ervoor, dat u het reinigingsmiddel na het gebruik grondig verwijdert. Resten van het reinigingsmiddel kunnen bij het heet worden van de verwarmingselementen de keramische oppervlakte beschadigen (afbeelding 3).

Hardnekkige en ingebrande voedselresten verwijdert u met een schrapper. Zorg er wel voor, dat de kunststof handgreep van de schrapper niet met de hete keramische oppervlakte in aanraking komt (afbeelding 3). Pas bij het gebruik van de schrapper op, dat u zich niet verwondt.

Suiker en voedsel dat suiker bevat kunnen de keramische oppervlakte duurzaam beschadigen (afbeelding 5). Daarom moet u suiker en zoete gerechten onmiddellijk met de schrapper van de keramische oppervlakte verwijderen, ook al is deze nog heet (afbeelding 4).

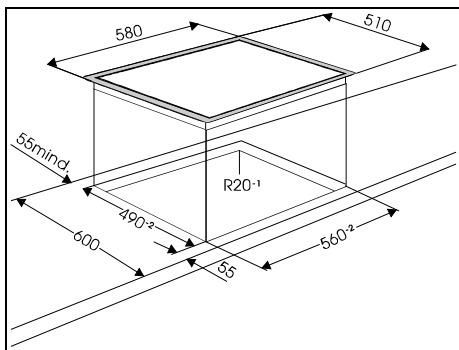
Kleurverandering van de keramische oppervlakte heeft geen invloed op de werking en de stabiliteit van de oppervlakte. Dit is meestal het gevolg van voedselresten die zijn ingebrand of is veroorzaakt door de bodem van de pan (bijvoorbeeld aluminium of koper). Dit kan heel moeilijk volledig verwijderd worden.

Waarschuwing: alle vermelde fouten zijn volledig van esthetische aard en hebben geen rechtstreekse invloed op de werking van het apparaat. Het verhelpen van deze fouten valt niet onder de garantie.

Inbouw van de kookplaat

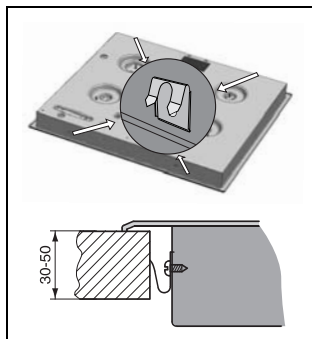
- Het finer van de inbouwmeubels moet met hittebestendige lijmsorten (100°C) bewerkt zijn, bij geringere temperatuurbestendigheid kunnen ze van vorm veranderen.
- Het gebruik van massief houten afsluitende latten voor de werkbladen van het kookgedeelte is toegestaan, wanneer de minimale afstand minstens overeenkomt met de op de inbouwtekening vermelde afstand.
- Maak een uitsparing in het bovenblad van het element waarin u de kookplaat inbouwt.
- Plaats de inbouwplaat precies boven het inbouwformuis, zodat de delen die onder spanning staan ontoegankelijk zijn.
- De minimale afstand tussen de inbouwplaat en de achterwand is op de tekening voor de inbouw van het werkblad aangegeven.
- U kunt de inbouwplaat in een 30 tot 40 mm dik werkblad inbouwen.
- Als in het keukenelement onder een ingebouwde kookplaat een lade is ingebouwd, moet onder de kookplaat en boven de lade een 6 cm hoge horizontale afscheiding worden ingebouwd.

De maten voor de uitsparing van de inbouwkookplaat



- Monteer het werkblad helemaal waterpas.
- Bescherm de snijvlakken van de uitsparing goed.
- Bevestig de vier klemmen met behulp van de vier meegeleverde schroeven aan de linker- en rechterkant van de kookplaat.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie aanwijzingen voor het aansluiten van een kookplaat op het elektriciteitsnet).
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk hem van bovenaf stevig op het werkblad.



De aansluiting van het apparaat

- De aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden verricht. De beveiliging van de elektrische leiding moet aan de geldige voorschriften voldoen.
- Controleer voor het aansluiten of de op het typeplaatje vermelde spanning overeenkomt met de netspanning.
- Het typeplaatje van de keramische kookplaat is aan de onderkant van de plaat bevestigd.
- Het apparaat is bedoeld voor aansluiting op AC 230 V wisselstroom.
- De elektrische leiding heeft een schakelaar, die het apparaat in alle polen van het net scheidt en waarbij in open stand de afstand tussen de

contacten minstens 3 mm bedraagt. Zekeringen en veiligheidsschakelaars e.d. kunnen hiervoor worden gebruikt.

- Bij de keuze van de aansluiting moet rekening worden gehouden met de installatie en de zekeringen.
- De brandbeveiliging van het apparaat komt overeen met type Y. Apparaten van dit type kunnen aan één kant naast een keukenelement worden ingebouwd dat hoger is dan het apparaat.

Aan de andere kant mag alleen een element van gelijke hoogte staan.

- Stroomgeleidende en geïsoleerde delen moeten na de inbouw tegen aanraken beveiligd zijn.
- De afstand tussen de keramische kookplaat en de afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de aanwijzingen voor de inbouw van de afzuigkap is vermeld.
- Onder de keramische inbouwkeukplaat kan geen lade worden ingebouwd.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden verricht. De aansluitstukken zijn bereikbaar, wanneer u het deksel van de aansluitdozen opent.

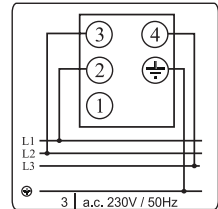
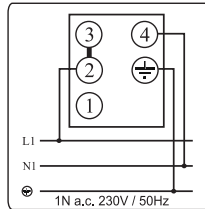
WAARSCHUWING!

Vóór elke ingreep dient u altijd de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken. Sluit het apparaat aan volgens het onderstaande schema, afhankelijk van de netspanning.

Sluit de aardleiding (PE) aan op het aansluitstuk met het teken voor de aardleiding \perp .

Leidt de aansluitkabel door een klem, die de kabel tegen het uittrekken beschermt.

Schakel na het aansluiten alle kookzones minstens 3 minuten aan om de werking te controleren.



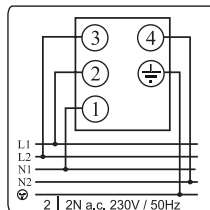
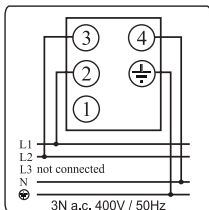
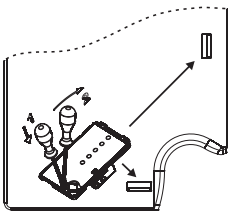
OPMERKING

In sommige aansluitdozen bevinden de verbindingsbruggen zich tussen de contacten 4 en 5, bij andere de op hiervoor bestemde plaats in de doos. Bij deze dozen zijn de schroeven van de aansluitingen al open, daarom hoeft u ze niet los te draaien. Bij het vastdraaien hoort u een zachte »klik«. Dit betekent dat de schroef zo ver mogelijk stevig moet worden aangedraaid.

Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

- een rubber aansluitkabel, type H05 RR-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met een geel-groene aarddraad,
 - een geïsoleerde PVC kabel type H05 V2V2-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met geel-groene aarddraad of
 - andere gelijkwaardige of betere kabels.
- In geval van een 5-aderige kabel bij een 3 fasen aansluiting (3 1N a.c.) moet de niet gebruikte ader worden geïsoleerd wanneer deze spanningsvoerend is.

Aansluitschema



WIJ BEHOUDEN HET RECHT VOOR OP VERANDERINGEN, DIE DE FUNCTIE VAN HET APPARAAT NIET BEINVLOEDEN.