



ROMMELSBACHER

 **Bedieningshandleiding**
Ceran® Kookplaten

 **Mode d'emploi**
Plaques Chauffantes Ceran®



CT 1800/E



CT 2200/E



CT 3400/E



Bedieningshandleiding

De glaskeramische kookplaten CT 2203/E en CT 3400/E zijn topproducten, die door de firma ROMMELSBACHER zijn ontwikkeld en daar als Duits kwaliteitsproduct worden vervaardigd.

Belangrijke aanwijzingen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar hem daarna goed. Gebruik het apparaat alleen voor de hier beschreven toepassingen, ondeskundig gebruik leidt tot verlies van het recht op garantie.
- Kontroleer eerst of de gegevens op het typeplaatje van het toestel overeenkomen met de beschikbare stroombron. Apparaten alleen op wisselstroom gebruiken.
- Gebruikt u alleen kook- of braadpannen met een gave, effen bodem en passende doorsnede (ook vuurvast glas of porselein). Bij een oneffen of te kleine bodem van de pan verspilt u energie. Het kookgebied en de bodem van de pot moeten altijd schoon en droog zijn.
- Gebruikt u geen kookbakken van kunststof, mindere kwaliteit porselein, email of aluminiumfolie. Als u per ongeluk voorwerpen van kunststof, aluminiumfolie, suiker resp. suikerhoudende spijzen op het kookoppervlak opsmelt, schuift u die meteen met een reinigingskrabbertje weg uit de hete kookzone. Gebruikt u voor reiniging in geen geval bakvenspray of vlekkenverwijderaar! Speciale reinigingsmiddelen voor de glasplaat kunt u in de winkels krijgen.
- Vermijdt u krassen door spitse of scherpe voorwerpen op de glasplaat. Beschermt u de glasplaat voor breuk door naar beneden vallende voorwerpen.
- **Beschadigingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze aanwijzingen, vallen niet onder de garantie.**
- Het apparaat op een hittebestendige, vlakke ondergrond plaatsen en niet in de nabijheid van andere warmtebronnen gebruiken (kachel, gasvlammen enz.).

Gebruik kookplaat:

U kunt de energieregelaar instellen met de regelknop. Deze schakelt het vermogen tussen 7% en 100%. U kunt zo de temperatuur traploos naar behoefte instellen.

Bij het dubbelplaatskomfoor CT 3400/E kunt U door op de regelknop te drukken deze naar buiten laten komen. U kunt het komfoor instellen op de door U gewenste stand en U drukt de knop weer in. De knoppen zijn daardoor beschermd tegen vettspatten en gelijktijdig wordt vermeden dat de temperatuurknop wordt verdraaid en daardoor de instelling ongevraagd veranderd.

De kookplaat is voorzien van een **aankookautomaat**, dat houdt in dat deze op iedere ingestelde stand met het maximale vermogen begint en houdt daarna de temperatuur; op de door U ingestelde stand; met stroomimpulsen op de juiste temperatuur.

Het model CT 2200/E en het dubbelplaatskomfoor Ct 3400/E zijn uitgerust met een twee-krings verwarmingszone.

Om de grootste verwarmingszone met Ø 210 mm in te schakelen, stelt U de draaiknop in tot het symbool ☺ en dan terug naar de door U gewenste stand.

Wilt U terug naar de kleine verwarmingszone met Ø 140 mm schakel danhet apparaat eerst uit en dan weer terug naar een stand tussen 1 en 12.

Gebruikt u de instelling

1 ... 4	voor warm houden en opwarmen
5 ... 9	voor smoren, stoven, koken
8 ... 12	voor aan de kook brengen, bakken, braden

Op het kookveld is zichtbaar een **kontrolelampje** (POWER) die aangeeft of het apparaat is ingeschakeld.

De **restwarmte aanduiding** (HEAT) waarschuwt U voor een nog hete kookzone, en wijst U er tegelijkertijd op dat U de aanwezige restwarmte nog kunt benutten. **Belangrijk:** Indien U na gebruikte kookplaat scheidt van de netspanning danverdwijnt dit symbool ondanks dat de kookplaat dan nog heet kan zijn.

Voor uw veiligheid:

- Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Let daarom op het gevaar van verbranding bij aanraking. Het netsnoer, inclusief de snoeren van elektrische toestellen die in de buurt staan, mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van het toestel.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. De veiligste uitschakeling geschiedt door de kontaktstop te verwijderen uit de wandkontakte doos.

- Kinderen onderkennen niet de gevaren die bij de omgang met elektrische apparaten kunnen ontstaat. Daarom kinderen nooit zonder toezicht laten werken met elektrische apparaten.
- Olie en vet kunnen oververhit raken en daardoor ontbranden, ga daarom uiterst voorzichtig hiermee om. Spijzen met vetten en oliën mogen dus alleen onder toezicht worden toebereid.
- Dompel het toestel nooit in water; ook niet om het schoon te maken. Let erop, dat via de onderkant geen damp of water kan binnendringen.
- Voor beveiliging tegen brandgevaar dient het toestel minstens 10 cm van de wand af worden opgesteld. De ruimte direct boven het toestel moet vrij zijn. Er dient te worden gezorgd voor onbelemmerde luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat niet als werkplek en verplaats het komfoor niet als deze nog heet is. Gebruik de kookplaat niet als bijverwarming in een vertrek.
- Het toestel voldoet aan de desbetreffende veiligheidsbepalingen. Als het toestel, de aansluitkabel of de afdichting beschadigd is c.q. de glasplaat gebroken, meteen de netstekker eruit trekken. Reparaties mogen alleen door vakkundig personeel worden verricht. Bij ondeskundige herstellingen/wijzigingen kan een gevaarlijke situatie ontstaan.

Reinigung en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst goed afkoelen. Reinig de toestel met een vochtige doek en afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen en geen staalwol.

Het keramische kookgedeelte kunt U, indien nodig, met een speciaal reinigingsmiddel behandelen en etensresten kunt met een speciale glasschraper verwijderen. Beide zijn verkrijgbaar bij de vakhandelaar.

Mode d'emploi

Félicitation ! Vous avez choisi une plaque de cuisson qui vous offre les avantages de la surface en vitrocéramique Schott Ceran® combiné avec un design incomparable du casier en acier inox et une technologie à l'avant-garde et de haute qualité de production Allemande. Afin que votre nouvelle plaque vous rende un impeccable service pour de longues années, nous vous prions de lire soigneusement et tenir compte des indications suivantes. Merci.

Avertissements :

- Avant la mise en marche il est recommandé de lire ces indications soigneusement et de les garder. Utiliser l'appareil seulement pour l'application ici décrite, l'usage incorrect mène à la perte de la garantie.
- Vérifier si les indications figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension de votre secteur. Ne raccorder qu'à courant alternatif.
- N'utiliser que des pots et des poêles pour des cuisinières électriques avec un fond lisse, sans défaut et avec le diamètre juste (la vaisselle en verre ou en porcelaine à l'épreuve du feu sont aussi admise). En cas d'application d'une vaisselle trop petite vous avez une perte inutile d'énergie. La plaque de cuisson et le fond de la vaisselle doivent être toujours propres et secs.
- Ne pas utiliser des batteries de cuisine en matière plastique, en porcelaine de qualité inférieure, en émail ou des feuilles d'aluminium. Si des objets en plastique, des feuilles d'aluminium, du sucre ou des aliments sucrés fondent par inadvertance sur la surface chaude en vitrocéramique, il faut les retirer tout de suite de la zone chaude à l'aide d'un racloir pour nettoyer. Ne pas utiliser des sprays décapants ou détachants ! Des détergents appropriés sont disponibles dans le marché.
- Éviter des rayures sur la plaque par des objets aigus ou affilés. Protéger la plaque contre rupture par des objets tombants.
- **Les dégâts dus à l'usage incorrecte de l'appareil et au non respect de nos avis ne sont pas couverts par la garantie.**
- L'appareil doit être posé sur une surface thermorésistante, stable et plate, à l'écart d'autres sources de chaleur (four, flammes, etc.). L'espace au-dessus de l'appareil doit rester libre et la distance au mur de chaque côté doit être 10 cm au moins. Veiller également à maintenir une circulation d'air libre tout autour de l'appareil.

Emploi de votre plaque de cuisson

À l'aide du régulateur pivotant on peut régler la température, qui est variable en continu entre 7 % et 100 % de la puissance. La plaque de cuisson double CT 3400/E dispose de boutons escamotables qui, en les appuyant, disparaissent dans le casier. Il suffit d'appuyer dessus pour les faire sortir. Une fonction très pratique, car elle protège les boutons des éclaboussures, d'un déplacement involontaire du réglage ou d'une manipulation par les enfants, qui peut être appliquée dans n'importe quelle position.

La plaque de cuisson dispose d'un **système de réchauffement automatique**, c'est à dire que l'appareil à n'importe quel niveau chauffe à la puissance maximale et garde la température constante grâce à une alimentation cadencée.

Les modèles CT 2200/E et CT 3400/E sont équipées d'une **zone de cuisson à circuit double**. Pour allumer le grand circuit de 210 mm Ø, tourner le bouton pivotant jusqu'à l'arrêt près du symbole  pour positionner après sur le niveau souhaité. Pour retourner sur le petit circuit de 140 mm Ø, mettre le bouton d'abord sur „OFF“ et après sur le niveau de 1 – 12 souhaité.

On utilise les réglages suivants :

- | | |
|----------|---|
| 1 ... 5 | pour garder au chaud ou pour réchauffer |
| 4 ... 9 | pour cuire à la vapeur, mijoter ou bouillir |
| 8 ... 12 | pour saisir, rôtir et frire |

La lampe de contrôle (POWER) allumée montre que l'appareil est en marche.

L'affichage de la **chaleur résiduelle** (HEAT) indique que la zone de cuisson est encore chaude, mais aussi qu'il est possible d'utiliser cette chaleur. **Attention:** En débranchant la fiche de courant le symbole disparaît même si l'appareil est encore chaud !

Consignes de sécurité:

- Pendant l'usage de la plaque la surface devient très chaude. Attention au danger de brûlures en touchant l'appareil. Garder le câble d'alimentation à l'écart de la surface chaude, ainsi que ceux des appareils avoisinants.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance. L'arrêt de l'appareil est assuré avec le débranchement de la fiche de courant.
- Les personnes, y compris les enfants, qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Il faut s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas brancher cette plaque à une minuterie extérieure ou à un système de télécommande.
- Les huiles et graisses surchauffés pourraient s'enflammer. À cause de cela, les repas avec l'huile ou la graisse ne doivent être préparés que sous surveillance.
- Lorsque des fissures, des fêlures ou des cassures apparaissent, ou lorsqu'on suppose qu'il ne soit pas possible d'utiliser sans s'exposer au danger, mettre l'appareil immédiatement hors circuit et retirer la fiche de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plan de rangement ou de travail. Ne pas le déplacer s'il est encore chaud. Ne pas l'utiliser pour réchauffer une pièce.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Prendre soin à ne pas y faire pénétrer ni de l'eau ni de la vapeur.
- Cet appareil correspond aux réglementations de sécurité en vigueur. En cas de détérioration de la plaque, de son câble d'alimentation ou des ses joints il faut retirer la fiche de courant immédiatement. Les réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations improprement peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

Nettoyage et entretien

Eteindre et débrancher l'appareil.

Enlever les incrustations avec un racloir pour la vitrocéramique, qu'on trouve dans les magasins spécialisés. Nettoyer la surface en Ceran® froide avec de l'eau et du produit à vaisselle et essuyer la avec un torchon propre. Faire tremper les incrustations plus tenace avec de l'eau et détergent pendant quelques minutes. En cas de traces persistantes on vous conseille d'utiliser un produit d'entretien pour le plaque de cuisson Ceran®. Mettre quelques gouttes du produit sur la surface et frotter la avec un papier cuisine pour éliminer les dernières taches. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas utiliser de nettoyeur vapeur. Prendre soin à ne pas y faire pénétrer ni de l'eau ni de la vapeur. Ne jamais utiliser des la poudre à récurer, de la laine en acier ou de objets pointus ou coupant.