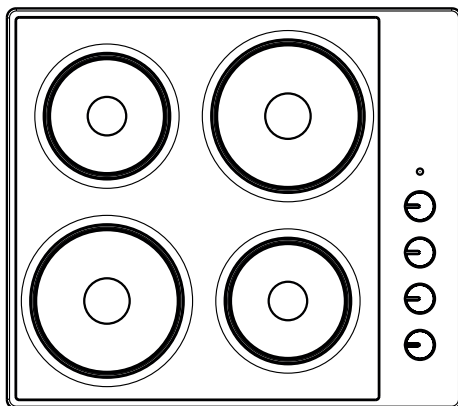


PEB4.1SR (KME 13139 E)



(EN) OPERATING MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	17

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.....2

Notes on Safety.....4

Description of the appliance.....7

Specification.....7

Installation.....8

Operation.....13

Cleaning and maintenance.....16

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 of 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



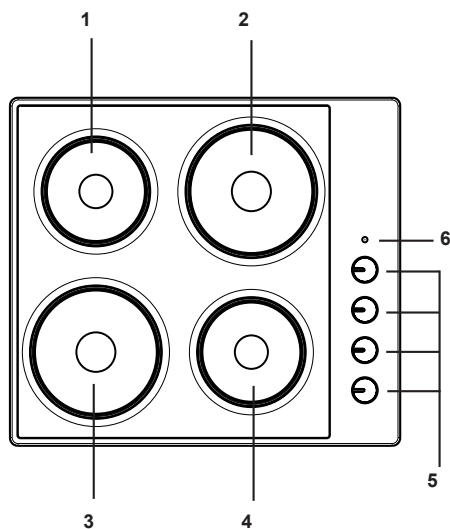
Used appliance cannot be disposed together with other household waste. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. It is indicated by the symbol on the product itself, or on the Operator's Manual or packaging.

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



1,2,3,4 – cooking zones
5 - knobs
6 - pilot light

Specification:

- rated voltage
- 1 - cooking zones - normal
- fast cooking zones
- overall dimensions
- weight

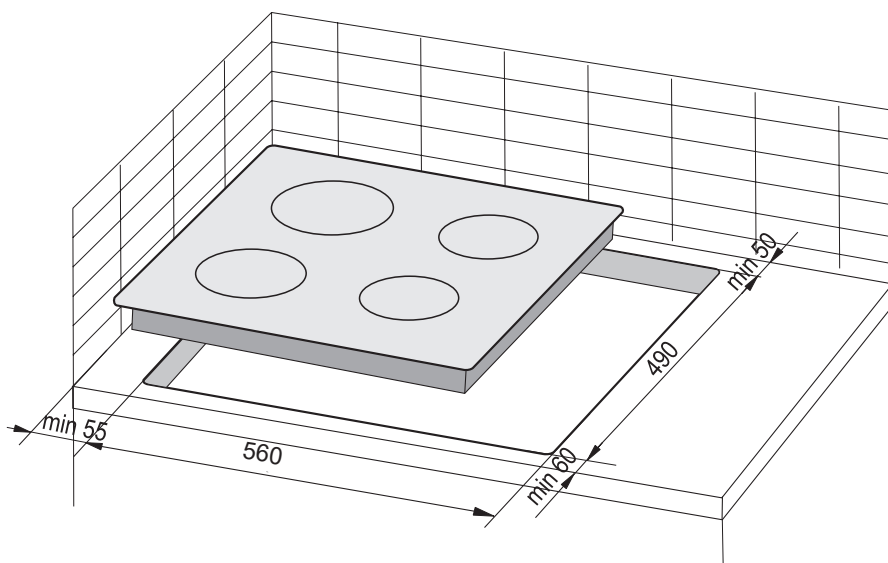
~230V, 50 Hz
Ø 180 – 1500 W
Ø 145 – 1000 W
Ø145 – 1500 W or Ø180 – 2000 W
590 x 520 x 56
9,4 kg

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Making the worktop recess

- 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.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be at least 55 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 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.

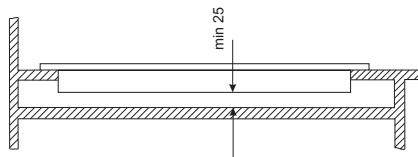
1



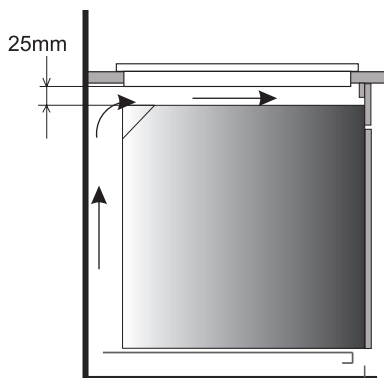
INSTALLATION

Note. When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.



Do not install the hob above the oven without ventilation.



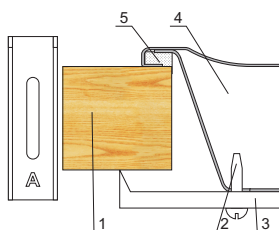
Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

INSTALLATION

Installation of the hob in a furniture worktop

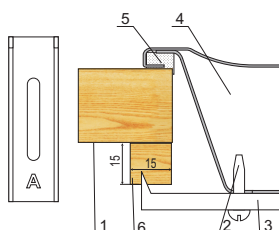
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive 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.

②



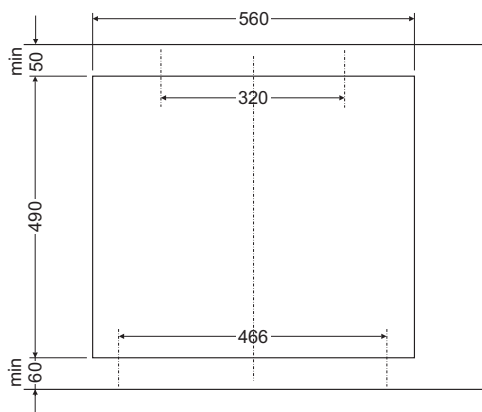
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

④

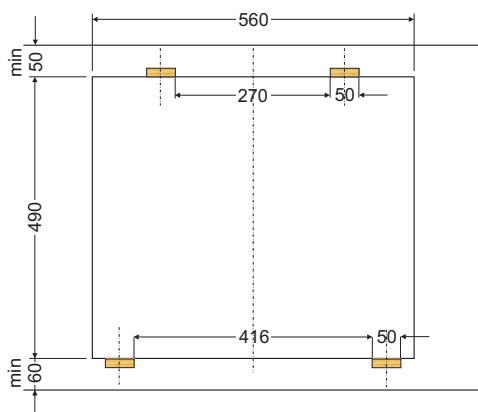


1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block

③



⑤



INSTALLATION

▶ Connecting the plate to the electrical system

Note!

The plate can be connected to the mains only by a qualified certified installer. Wilful adaptations or modifications to the electric system are prohibited.

▶ Guidelines for the installer

The plate is factory-set for three-phase alternating current power supply (400 V 3N~50 Hz). It may be adapted for one-phase current power supply (230 V) by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the lid on the bottom cover is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

Fix the mains connection cable in a stay wire

Note!

Do not forget to connect the protective circuit to a clamp of the connection strip marked with $\oplus$ sign. The plate power supply system should be protected by appropriately selected safety device or after the power supply protection, by appropriate safety switch cutting off the power in case of emergency.

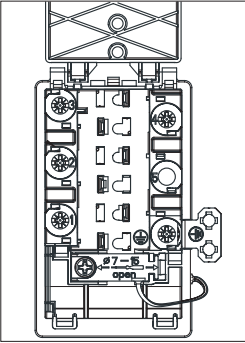
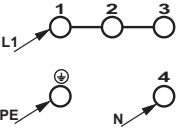
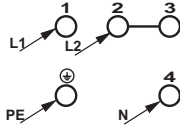
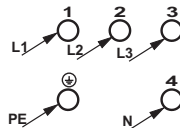
Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note!

The installer is obliged to complete and leave with the user a "certificate of connecting the plate to the mains" (attached to the warranty card).

Methods of connection other than those indicated on the diagram can damage the plate.

INSTALLATION

WIRING DIAGRAM Important! Heating elements operate at 230V.				
		Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked 		Recommended connection lead
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 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	400/230V two phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 are bridged, neutral lead to terminal 4, and the protective conductor to 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm ²
3	For a 400/230 V three phase connection with a neutral lead connected to terminal 4, and the protective conductor to 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral lead connection,  =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.

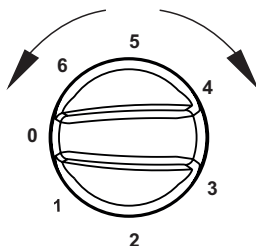


Fig.6

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
6	rapid heating, cooking, frying
5	frying meat and fish
4	simmering or frying
3	cooking soups and large quantity of food
2	cooking potatoes
1	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 its 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

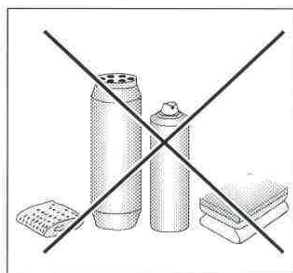
Set the knob to position 3 to heat up the fat, then to add the meat and reduce the setting to position 2. Heat setting can be changed as required (see table).

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.

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	17
Veiligheidsvoorschriften	19
Beschrijving van het apparaat	22
Technische gegevens	22
Installatie	23
Bediening	28
Reiniging en normaal onderhoud	31

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 symbool.

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

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



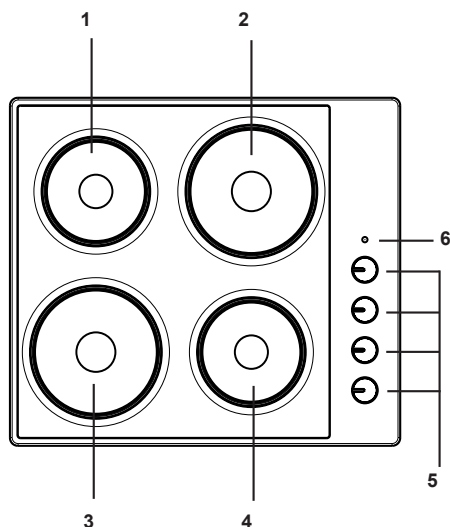
Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisafval worden meegegeven, maar moet bij een inzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden.

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



1,2,3,4 – kookzones
5 - draaiknoppen
6 - controlelampje

Technische gegevens:

- nominale spanning
- 1 - zones - normaal

- snelkook
- totale afmetingen
- Gewicht

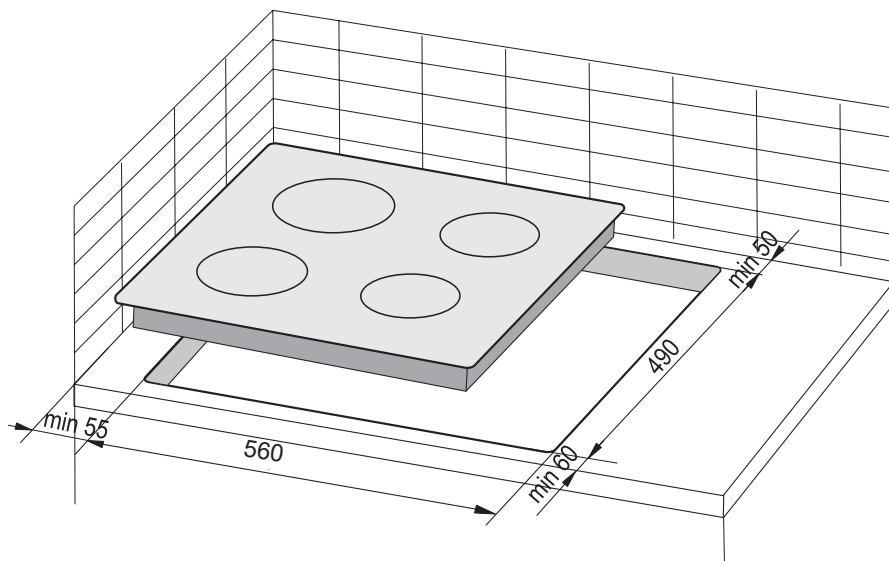
~230V, 50 Hz
Ø 180 – 1500 W
Ø 145 – 1000 W
Ø 145 – 1500 W of Ø180 – 2000 W
590 x 520 x 56
9,4 kg

INSTALLATIE

Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 48 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.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig 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 Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich vermeiden lässt.

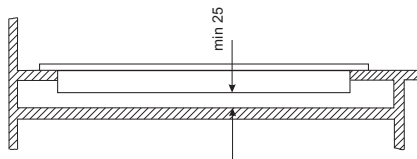
1



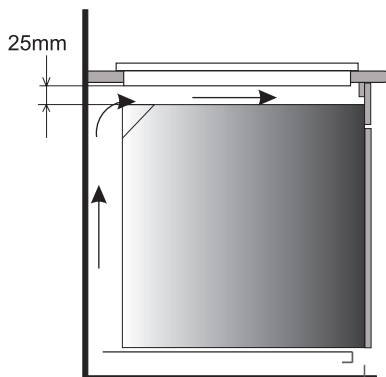
INSTALLATION

Attentie. Monteer bij de installatie van de kookplaat in het keukenkastje een isolatieplaat volgens de afbeelding hiernaast. Wanneer u de kookplaat boven een oven monteert, is montage van de isolatieplaat niet nodig.

Wanneer u de kookplaat installeert in het werkblad boven een lade, dan moet u het onderscherm van de kookplaat bedekken met een houten plaat of een beschermende laag voor keramische kookplaten.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



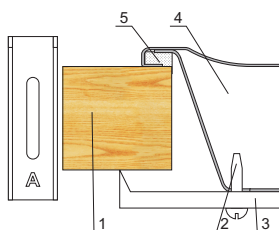
Leid de aansluitkabel zodanig dat hij de onderkant van het apparaat niet raakt.

INSTALLATIE

Montage van de kookplaat in het werkblad van het meubel

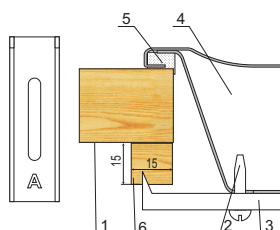
- Gebruik bij een werkblad met een dikte van 38 mm, 4 „A“-klemmen voor het bevestigen van de kookplaat. Op de afbeeldingen 2 en 3 is de montagewijze weergegeven. Bij een werkblad met een dikte van 28 mm, gebruikt u naast de „A“-klemmen ook 4 houtblokjes met de afmetingen 15x15x50 mm. Op de afbeeldingen 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.

②



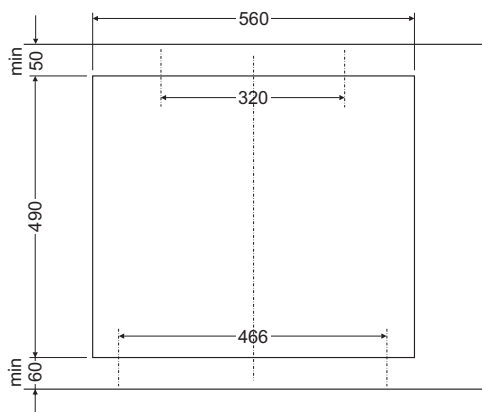
1. werkblad
2. schroef
3. bevestigingsklem
4. kookplaat
5. dichting van de kookplaat

④

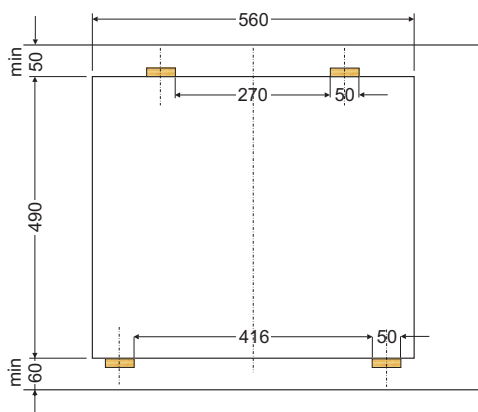


1. werkblad
2. schroef
3. bevestigingsklem
4. kookplaat
5. dichting van de kookplaat
6. houtblokje

③



⑤



INSTALLATIE

Aansluiting van de plaat op de elektrische installatie

Opgelet!

Enkel een erkend installateur met de gepaste kwalificaties mag het toestel op de elektrische installatie aansluiten. Het is verboden om zelf aanpassingen of wijzigingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

Aanwijzingen voor de installateur

De plaat is geproduceerd voor aansluiting op een elektrische voeding met driefasige wisselstroom (400 V 3N ~50 Hz). Het toestel kan aan eenfasige voeding (230 V) aangepast worden door een gepaste overbrugging op de contactstrip aan te brengen volgens het bijgevoegde schakelschema. Het schakelschema is ook aangebracht op het onderste gedeelte van de ombouw. De contactstrip is bereikbaar door het deksel van het onderste gedeelte van de ombouw weg te nemen. Vergeet niet om een gepaste aansluitkabel te kiezen in functie van het soort aansluiting en het nominale vermogen van de plaat.

De aansluitkabel moet in de beugel vastgemaakt worden.

Opgelet!

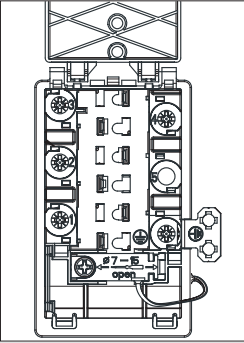
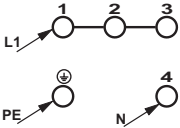
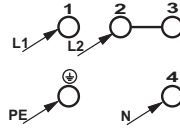
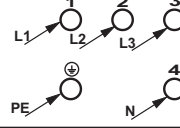
Vergeet niet om het beveiligingscircuit vast te maken op de klem van de contactstrip, die met het symbool $\oplus$ aangeduid is. De elektrische voedingsinstallatie van de plaat moet beveiligd zijn met een aangepaste zekering of na het beveiligen van de voedingsleiding met een gepaste schakelaar waarmee de stroomtoevoer in noodsituaties uitgeschakeld kan worden.

Voordat u de plaat op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het schakelschema grondig doornemen.

OPGELET! De installateur is verplicht om aan de gebruiker een „attest van aansluiting van het kooktoestel op de elektrische installatie” uit te geven (zie garantiekaart).

Aansluiting van de kookplaat op een manier die niet in het schema aangegeven is, kan schade aan het toestel veroorzaken.

INSTALLATIE

SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN				
Attentie! De verwarmingselementen werken bij een spanning van 230 V.				
		Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem 		Aanbevolen type aansluitkabel
1	Voor het 230 V lichtnet een mono-fasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 1-2-3, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Voor het 400/230V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm ²
3	Voor het 400/230 V lichtnet een driefasige aansluiting met nulleiding aan 4, de aardleiding aan 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=klem van de nulleiding,  =klem 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?

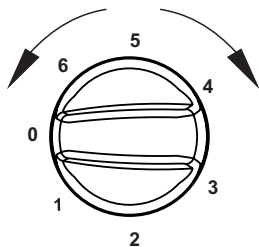
Afb. 5A De pan is te klein voor de gekozen kookzone. Afb. 5B De bodem van de pan is niet vlak (hij is bol).

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
6	koken, snel opwarmen, bakken
5	braden van vlees en vis
4	langzaam braden of bakken
3	Het koken van soepen en grotere hoeveelheden gerechten
2	het koken van aardappelen
1	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

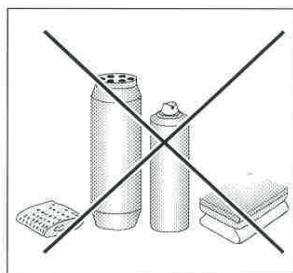
Zet de draaiknop in positie 3 om het vet te verwarmen, leg het vlees in de pan en verlaag het vermogen naar 2; u kunt het vermogen van de zone naar behoefte verhogen of verlagen.

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.
