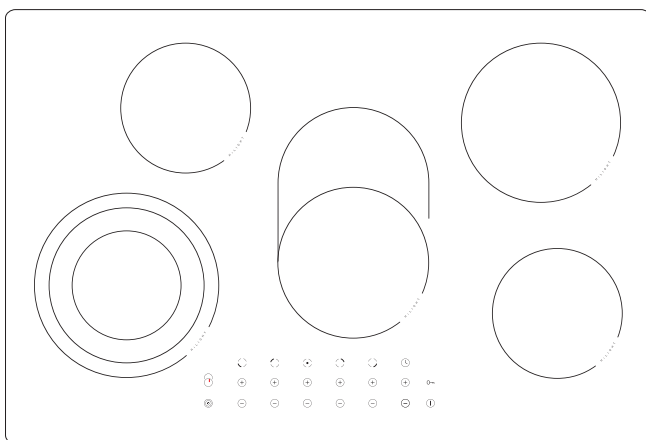


KMC*

PB*



(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	23

DEAR USER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Caution!

Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Basic information 2

Safety instructions 4

Saving energy 6

Description of the appliance 7

Installation.....8

Operation.....12

Cleaning and routine maintenance.....18

Emergency procedure.....20

Technical data.....22

Warranty 22

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- Unless properly supervised by caretakers or upon thorough studies of the operating manual, the appliance must not be operated by persons (including children) of limited physical or psychical abilities, these of limited technical expertise, or unfamiliar with the equipment.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scraper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights

SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware**

Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!

- **Matching cookware to the size of the hotplate**

A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.

- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**

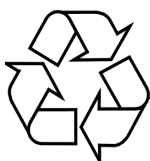
Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.

- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**

- **Not using the plate near refrigerators / freezers**

As the consumption of energy unnecessary rises.

UNPACKING



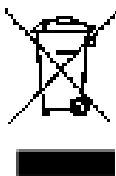
The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Caution! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions

manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of KMC* plate

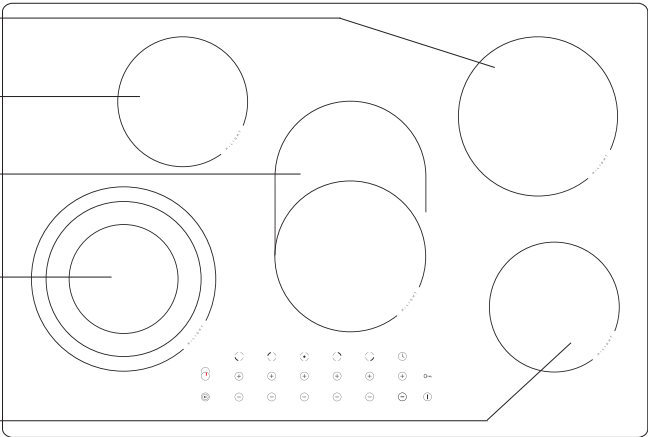
Hotplate – rear right

Hotplate – rear left

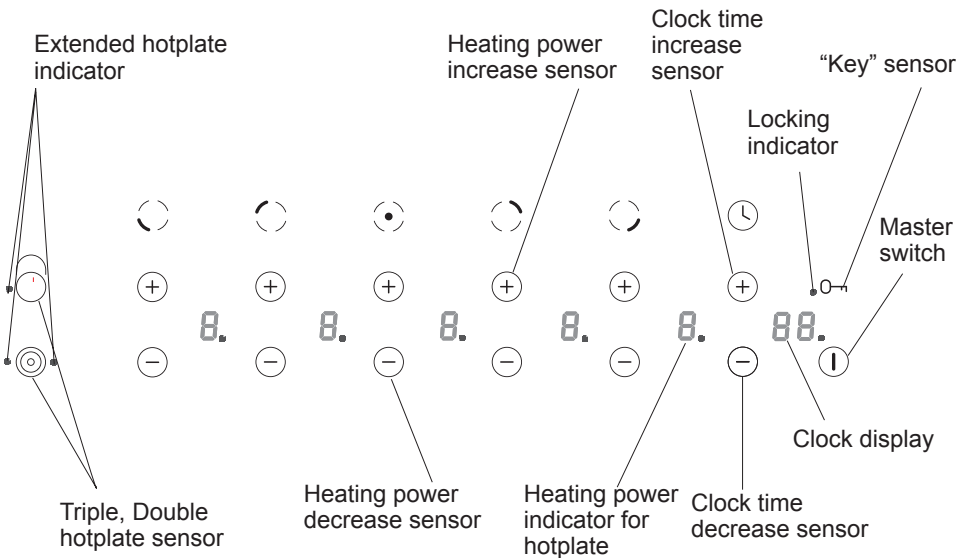
Double hotplate
-central

Triple hotplate
front left

Hotplate –front right



Control panel



INSTALLATION

► Making the worktop recess

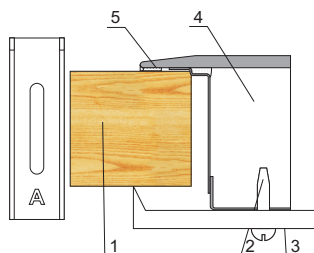
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance 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 minimum 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 80 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.

INSTALLATION

Installing KMC* hob - bracket

- 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.

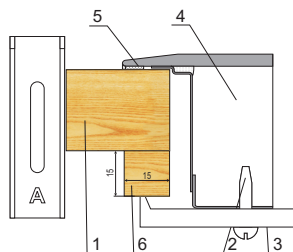
2



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

3

4



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

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  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

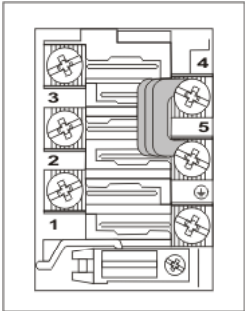
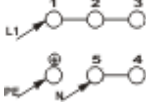
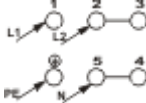
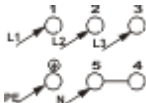


DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS

Warning! Heating elements voltage - 230V.

Warning! In every type of connection protective grounding has to be connected to PE terminal .

			Recom- mended type of connector cable
1	For 230 V power supply single phase connection with a neutral lead, 1-2-3 and 4-5 terminals are shorted together, PE (protective earth) lead connected to 	1N~ 	H05VV-F3G4
2	For 400/230 V power supply 2-phase connection with a neutral lead, 2-3 and 4-5 terminals are shorted together, PE (protective earth) lead connected to 	2N~ 	H05VV-F4G2,5
3	For 400/230 V power supply 3-phase connection with a neutral lead, 4-5 terminals are shorted together, phase leads connected to 1,2 & 3 terminals, neutral lead connected to 4-5, PE (protective earth) lead connected to 	3N~ 	H05VV-F5G1,5
L1=R, L2=S, L3=T; N - neutral lead terminal;  - (PE) lead terminal			

OPERATION

Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window
- operate the plate observing the safety instructions

OPERATION

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with a finger.

Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and setting the heating power **always touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time (with the exception of switching off the hotplate or the clock), the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.



Once the appliance is connected to electrical mains, the child lock function is automatically set. To release the child lock, touch  sensor field for two seconds.

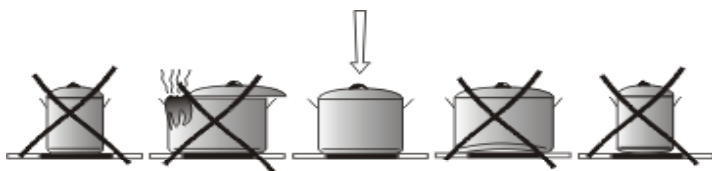
Proper cookware

There is specially made and tested cookware for cooking on ceramic plates available on the market. Observe instructions provided by the cookware manufacturers.

Cookware with aluminium or copper bottoms can leave metallic discoloration, very difficult to remove. Be particularly careful when using enamelware, as it may irreparably damage your plate when left on a hotplate with the content boiled down. To achieve optimal power consumption, optimal cooking times and to avoid burning of food boiled over on the plate, observe the following recommendations.

Bottoms:

The cookware should have a stable, flat bottom, as sharp-edged bottoms or bottoms with burrs and charred food residuals can scratch your ceramic plate and have abrasive impact on it!



Sizes:

The diameter of the bottom surface of the pot should match the diameter of the used heating element.

Lids:

Lids prevent heat from escaping from the pot and thus shorten the cooking time and reduce the consumption of power.

OPERATION

► Control panel

Upon connecting the plate to the mains a short sound signal should be emitted, after which you can operate the plate.

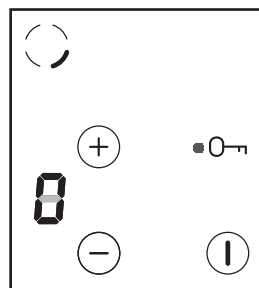


Do not put any objects on the area of the sensors (a fault can be triggered), always keep them clean.

Switching on the cooking plate

If the plate is not in operation, all the hotplates are switched off and the display is blank.

When you touch the main sensor , the plate switches on, and all the indicators show "0" for about 10 seconds. You can now set the required heating power by touching sensors (+) or (-) (see **Setting up the heating power**).



Should you fail to activate any sensor within 10 seconds, the plate will switch off automatically.

If the children lock is active, the plate cannot be switched on (see **Unlocking the plate).**

Switching on a hotplate

When the plate is switched on (at least one hotplate is on), then you can switch on also the other hotplates by touching the corresponding sensor (+) or (-). You can now set the required heating power by touching the sensor (+) and the sensor (-) (see **Setting up the heating power**).

Should you fail to activate any sensor within 10 seconds, the hotplate will switch off automatically.

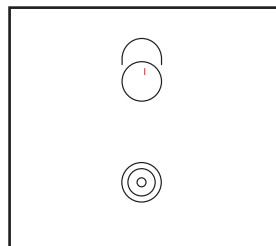
OPERATION

Triple and double hotplate

To switch on the additional extended hotplate you have to touch the double or triple hotplate sensor (sensor  or ) with the finger. A red additional hotplate LED signals that the hotplate has been activated.

To switch on the second extended hotplate you have to touch the triple hotplate sensor with the finger once more. The second red LED signals the switching on of this hotplate.

To switch off the additional, outer hotplates touch the sensor  or  again.



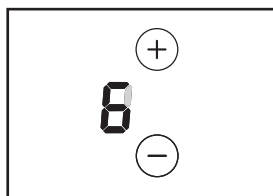
The additional external hotplate can only be switched on, when the internal hotplate is already on.

Setting up the heating power

As long as digit "0" is displayed on the indicator, you may set the required heating power with (+) or (-) sensors.

If you do not wish to use the automatic power reduction system, start setting the heating power from (-) sensor (heating power 6 displayed, decimal point not displayed).

You may then reduce progressively the heating power with (-) sensor or increase the heating power with (+) sensor.



However, if you wish to use the automatic power reduction system, start setting the heating power from (+) sensor. (See **Automatic power reduction system**).

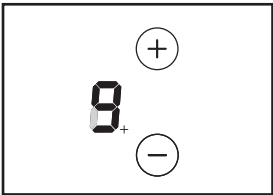
OPERATION

Automatic power reduction system

Every hotplate is provided with automatic power reduction system. If the system is activated, the hotplate will be switched on at its full power for a time depending on the selected heating power level and then the power will be switched to the set heating power level.

Touch the sensor (+) to activate the automatic power reduction system. The heating power level “9” and the decimal point are displayed then.

If, within 10 seconds, you start setting the heating power with (-) sensor, the automatic power reduction system will be activated and the decimal point will be displayed all the time of its activity. You can now adjust the heating power at any moment, following the instructions given in the chapter: „Setting up the heating power”.



Heating power level	Quick cooking time (min)
1	1,12
2	2,44
3	4,48
4	5,28
5	6,30
6	1,12
7	2,44
8	2,44
9	-

If you do not start to select the heat setting within 10 seconds, then the decimal point vanishes and the automatic warm-up function is inactive.

If you do not wish to use the automatic power reduction system, start better setting the heating power from (-) sensor.

Switching off a hotplate

You can switch off one of the hotplates proceeding as follows:

1. Select the hotplate you wish to switch off with the hotplate selection sensor.
2. Then touch simultaneously the sensors (+) and (-) or reduce the set point to “0” using the sensor (-).

The letter “H” is displayed to indicate the residual temperature.

Switching off the whole cooking plate

The plate is in operation as long as at least one hotplate is switched on. You can switch off the whole plate by touching the main sensor ①. The hotplate indicator displays the letter “H”, indicating the residual temperature.

When the appliance is switched off using the on/off sensor field ①, the child lock is automatically set after 60 seconds.

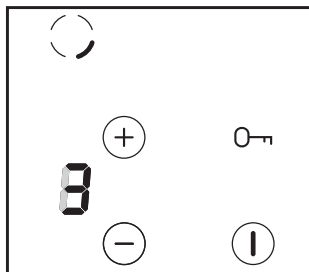
OPERATION

Lock function

The lock function, activated by the key sensor, prevents the activated hotplate from being accidentally switched off by children, pets etc. If you lock the plate when all the hotplates are switched off, the plate will be protected from unintentional activation and can be operated only when unlocked.



After power failure the lock is activated automatically.



Locking the control panel function

To lock the plate touch the locking sensor  until the locking indicator  is lighted. At the beginning and at the end of touching a short audible signal is emitted.

Unlocking the control panel function

To unlock the plate touch the locking sensor  until the locking indicator  goes out. At the end of touching a short audible signal is emitted.

Residual temperature indicator

When a hot hotplate has been switched off, the letter "H" is displayed to indicate that "the hotplate is still hot!".



Do not touch the hotplate and do not put heat-sensitive objects on it when the "H" letter is displayed as you can burn yourself or destroy the object!



When the indication goes out, you can touch the hotplate, bearing in mind that it still does not have the ambient temperature.



After power failure the residual temperature indicator is no longer active.

OPERATION

Operation time limiting

To increase reliability of the plate, it is provided with an operation time limiter for each hotplate. The maximal time of operation depends on the last selected heating power level.

If the heating power is not changed during the specified time (see the Table), the hotplate will be switched off automatically and the residual temperature indicator “H” will be lighted. However, you can switch on and adjust the individual hotplates at any time, according to the instructions of use.

Heating power level	Maximal time of operation in hours
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Timer function

If the appliance is equipped with a timer, it can be used to set the operating time of any cooking zone. First activate the timer function by pressing (+) or (-) sensor field (cooking zone displays will show the letter “t”). Set the desired heat setting for a chosen cooking zone using (+) or (-) sensor field and then set the required operating time for the selected cooking zone using (+) or (-) sensor field.

Settings can be changed for only one cooking zone at a time.

The display of the cooking zone with timer function activated will alternate between showing the letter “t” and the chosen heat setting. When the set time has elapsed, a brief acoustic signal is sounded repeatedly. Flashing “0” will be shown on the relevant cooking zone display and the cooking zone will switch off.

If timer function is activated when no cooking zone is in operation, no LED pilot light comes on by the timer display and this function can be then used as a regular kitchen timer.

Kitchen Timer

Kitchen timer can be used to time various duties requiring precise timing such as boiling eggs, or to time other activities that are not directly associated with the appliance operation. Timer can be set from 0 to 99 minutes.

To set kitchen timer:

- touch timer sensor field once,
- set the desired time (for example 5 minutes) by touching sensor fields (+) or (-).

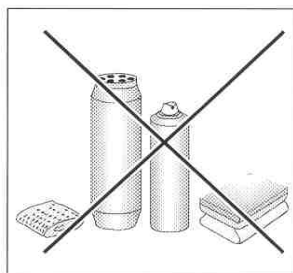
When the set time has elapsed, a brief acoustic signal is sounded repeatedly.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

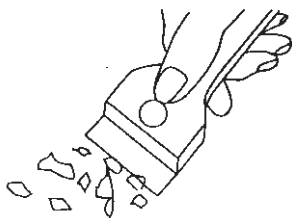


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.



Cleaning the plate after every use

- **Wipe off slight, not-burnt patches of dirt** using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stubborn stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- **Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scrapper and wipe off the surface with a damp cloth.**



Cleaning scrapper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing food, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and clean it again after cooling down using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrappers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a wet cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before heating the plate for the next time, as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Caution!

If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Caution!

Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

Note!

Installation work and repairs should only be performed by a service department or a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hot-plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	- the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	400V 3N~50 Hz
Rated power KMC*	
- hotplate:2 x Ø 145 mm	1,2 kW
- hotplate: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- hotplate: 1 x Ø 210/175/120 mm	2,3 kW
- hotplate: Ø170 x 265mm	2,2 kW
Dimensions:	770 x 518 x 48;
Weight:	ca.9,5 kg;

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....

GEACHTE KLANT,

Een kookplaat combineert uitzonderlijk gebruiksgemak met uitstekende prestaties.

Na het lezen van de handleiding kent de bediening van de kookplaat voor u geen geheimen meer.

Iedere kookplaat die de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Opgelet!

Het toestel mag enkel gebruikt worden nadat u deze handleiding grondig doorgelezen hebt en begrijpt.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.

Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen, die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....24

Veiligheidsinstructies.....26

Beschrijving van het toestel.....29

Installatie.....30

Bediening.....34

Reiniging en onderhoud.....40

Handelswijze bij probleemsituaties.....42

Technische gegevens.....44

Garantie, ...45

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Vooraleer u de keramische kookplaat in gebruik neemt, dient u de gebruikershandleiding door te lezen. Op die manier garandeert u uw eigen veiligheid en voorkomt u beschadiging van de plaat.
- Als de keramische plaat gebruikt wordt in de directe nabijheid van een radio, televisie of een ander toestel dat straling uitzendt, moet u controleren of het bedieningspaneel van de keramische plaat correct werkt.
- De plaat moet door een gekwalificeerd installateur – elektriciën geïnstalleerd worden.
- Het is verboden de plaat in de nabijheid van koeltoestellen te installeren.
- De meubels waarin de plaat ingebouwd wordt, moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 100°C. Dit geldt voor de bekleding, randen, oppervlakken uit kunststof, lijmen en lakken.
- De plaat mag enkel gebruikt worden als ze ingebouwd is. Op die manier vermijdt u aanraking met de delen die onder stroom staan.
- Elektrische toestellen mogen enkel door specialisten hersteld worden. Onvakkundige herstellingen kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- Het toestel wordt pas van het elektriciteitsnet ontkoppeld, als de zekering uitgeschakeld is of als de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- De stekker van de aansluitingskabel moet bereikbaar zijn nadat de kookplaat geïnstalleerd is.
- Men moet ervoor zorgen, dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met beperkte motorische, sensorische of psychische capaciteiten (met inbegrip van kinderen), of personen zonder ervaring of kennis van het toestel, tenzij dit gebeurt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruikershandleiding van het toestel, die overgedragen werd door de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De kookvelden warmen snel op nadat ze aangeschakeld worden. Daarom mag u ze pas aanschakelen nadat u er kookpotten op geplaatst hebt. Op die manier vermijdt u onnodig energieverbruik.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de plaat aangeschakeld is, en of ze nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen en weergegeven gegevens gereset. Na een stroompanne dient u voorzichtig te zijn, want kookplaten die voor de stroompanne verwarmd werden, worden niet meer door de restwarmte-indicator gecontroleerd.
- Als het stopcontact in de buurt van een kookveld ligt, moet u opletten, dat de kabel van de kookplaat niet in aanraking komt met verhitte plaatsen.
- Laat de kookplaat niet achter zonder toezicht wanneer u oliën en vetten gebruikt. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik geen kookpotten uit kunststof of aluminiumfolie. Ze smelten bij hoge temperaturen en kunnen de keramische plaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout, enz. in vaste of vloeibare toestand en kunststoffen mogen niet met een verwarmd kookveld in aanraking komen.
- Als er per ongeluk suiker of kunststof op de hete plaat terechtkomt, mag u in geen geval de plaat uitschakelen. Schraap de suiker of de kunststof af met een scherpe schraper. Bescherm uw handen tegen brandwonden en andere verwondingen.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- Gebruik op de keramische kookplaat enkel potten en pannen met een platte bodem, die geen scherpe randen of uitsteeksels hebben. Anders kunnen er onherstelbare krassen op de plaat ontstaan.
- Het verwarmingsoppervlak van de keramische plaat is bestand tegen thermische schokken. Ze is niet gevoelig voor koude of warmte.
- Laat geen voorwerpen op de plaat vallen. Puntinslagen bv. door een potje met kruiden, kunnen in het slechtste geval voor barsten of splintering van de keramische plaat zorgen.
- Kokende gerechten kunnen via de beschadigde plaatsen in aanraking komen met de delen van de kookplaat, die onder stroom staan.
- Indien het oppervlak gebarsten is, moet u de stroom uitschakelen om elektrocutie te vermijden.
- Houd u steeds aan de instructies voor onderhoud en reiniging van de keramische plaat. Indien u de plaat verkeerd behandelt, verliest u het recht op garantie.
- Als het toestel uitgerust is met halogeenkookvelden, kan het kijken naar de velden schadelijk zijn.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen door energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik van goede kookpotten en pannen.**

Potten met een vlakke en dikke bodem laten toe om tot 1/3 te besparen op elektriciteit. Gebruik ook een deksel, want anders stijgt het energieverbruik zelfs tot vier maal!

- **Kies kookpotten en pannen die op het kookveld passen.**

De kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan het kookveld.

- **Zorg ervoor dat de kookvelden en de bodem van de potten proper zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

- **Bouw de kookplaat niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers in.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken dient u de verpakkingselementen op milieuvriendelijke

wijze te recycleren.

Alle materialen die voor de verpakking gebruikt werden, zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% recycleerbaar en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN VERSLETEN TOESTELLEN



Op het einde van de gebruik-periode mag dit toestel niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden. Het moet afgegeven worden bij een inzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die bij de productie van het toestel gebruikt werden, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u in belangrijke mate bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het inzamelpunt voor versleten toestellen kunt u bij de gemeentediensten krijgen.

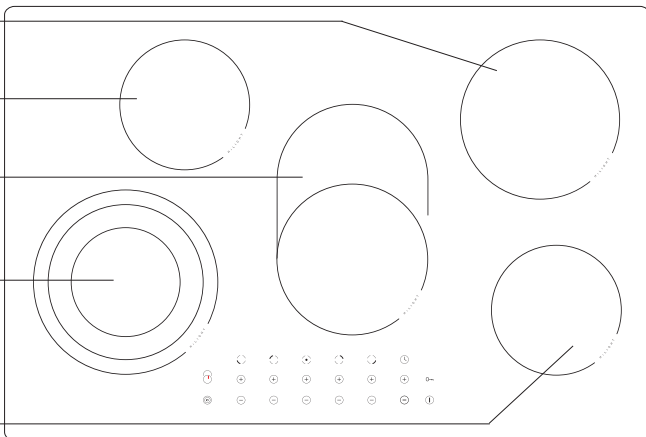
Rechter kookveld
achteraan

Linker kookveld
achteraan

Middelste dubbel
kookveld

Linker driedubbel
kookveld vooraan

Rechter kookveld
vooraan



Indicator van het uitgebreide veld

Sensor voor het
verhogen van het
verwarmingsvermogen

Sensor voor het
verhogen van de
tijd op de klok “Sleutelsensor”

Blokade-
indicatorHoofdscha-
kelaar

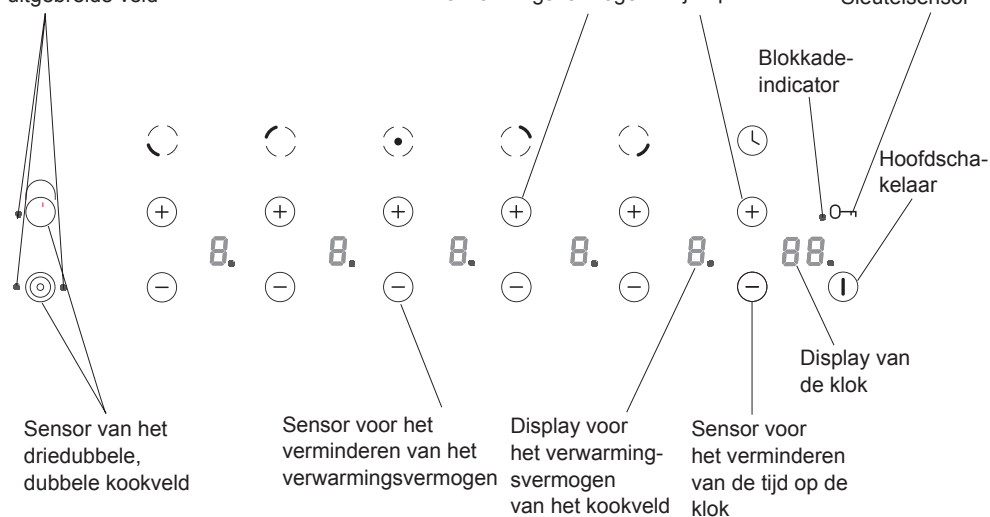
Display van
de klok

Sensor van het
driedubbele,
dubbele kookveld

Sensor voor het verminderen van het verwarmingsvermogen

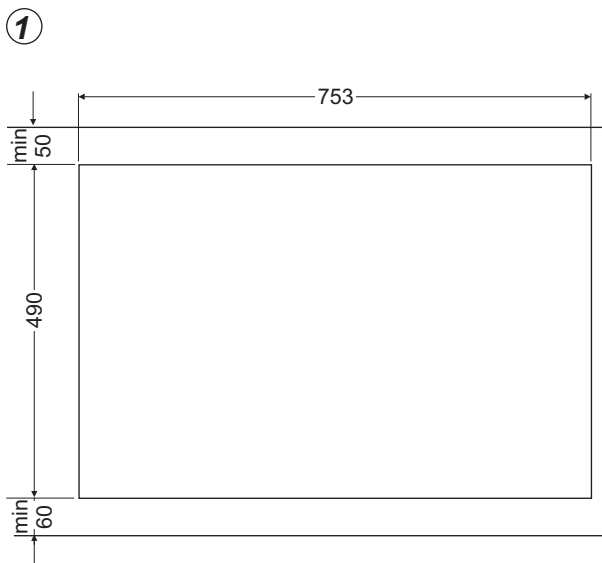
Display voor
het verwarming-
svermogen
van het kookveld

Sensor voor
het verminderen
van de tijd op de
klok



Voorbereiding van het werkblad voor inbouw 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.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen 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.

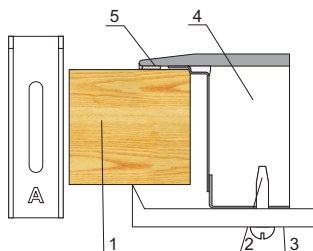


INSTALLATIE

Installatie van kookplaat KMC* - klem

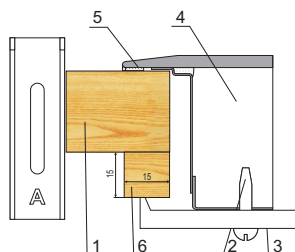
- Gebruik bij een werkblad met een dikte van 38 mm, 4 "A"-klemmen voor het bevestigen van de kookplaat. Op de afbeeldingen 2 en 3 is de montagewijze weergegeven. Bij een werkblad met een dikte van 28 mm, gebruikt u naast de "A"-klemmen ook 4 houtblokjes met de afmetingen 15x15x50 mm. Op de afbeeldingen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



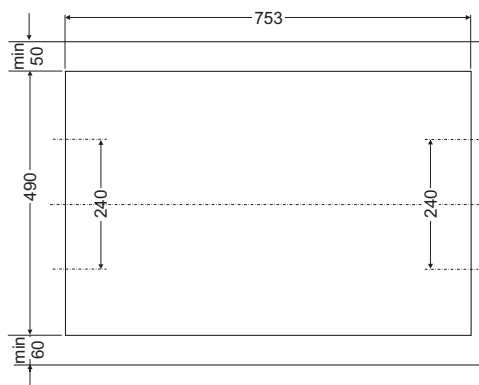
1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat

④

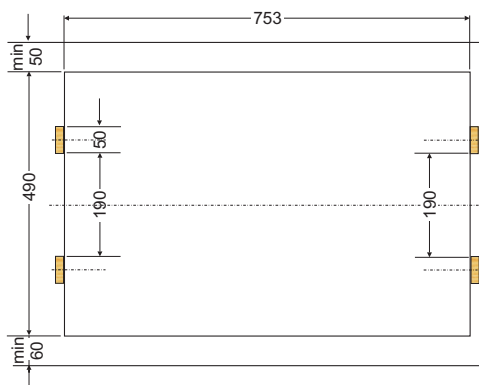


1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat
6. Houten blokje

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 driedfasige 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!

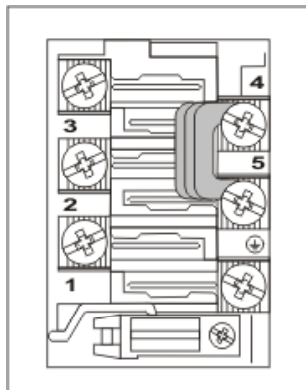
Vergeet niet om het beveiligingscircuit vast te maken op de klem van de contactstrip, die met het symbool  aangeduid is. De elektrische voedingsinstallatie van de plaat moet beveiligd zijn met een aangepaste zekering of na het beveiligen van de voedingsleiding met een gepaste schakelaar waarmee de stroomtoevoer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

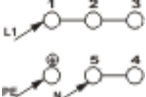
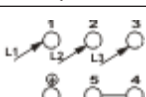


SCHEMA VAN SCHAKELOPTIES

Opgelet! De spanning van de verwarmingselementen bedraagt 230V

Opgelet! Bij elke schakeloptie moet de aardingsleiding op de klem  aangesloten zijn.

Aangeraden
soort aan-
sluitkabel

1	Voor netwerken 230 V eenfasige aankoppeling met nulleider, de bruggen verbinden klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op 	1N~		H05VV-F3G6
2	Voor netwerken 400/230 V tweefasige aankoppeling met nulleider, de bruggen verbinden klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op 	2N~		H05VV-F4G2,5
3	Voor netwerken 400/230 V driefasige aankoppeling met nulleider, de bruggen verbinden klemmen 4-5, faseleidingen aangekoppeld op 1, 2 en 3, nulleider op 4-5, aardingsleiding op 	3N~		H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T; N - klem van de nulleider;  - klem van de aardingsleiding

BEDIENING

Voor u de kookplaat voor de eerste maal aanschakelt

- reinig de keramische plaat eerst grondig. Behandel de keramische plaat als een glasplaat.
- als u de plaat voor de eerste maal aanschakelt kunnen er tijdelijk geuren vrijkomen. Daarom moet u de ventilatie in de ruimte aanschakelen of het raam openen.
- leef bij de bediening van de kookplaat de veiligheidsinstructies na.

BEDIENING

De keramische kookplaat is uitgerust met sensors die bediend kunnen worden door met de vinger de aangeduide oppervlakken aan te raken.

Elke bijsturing van een sensor wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Let erop, dat u bij het aan- en uitschakelen en het instellen van het verwarmingsvermogen **slecht één sensor tegelijk indrukt**. Wanneer u meerdere sensors tegelijk indrukt (met uitzondering van het uitschakelen van een kookveld of de klok), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen, en bij het langdurig indrukken van meerdere sensors weerklinkt het defectsignaal.



Na aansluiting op het stroomnet wordt de blokkade automatisch aangeschakeld. Om de plaat te deblokkeren drukt u gedurende twee seconden op de blokkadesensor .

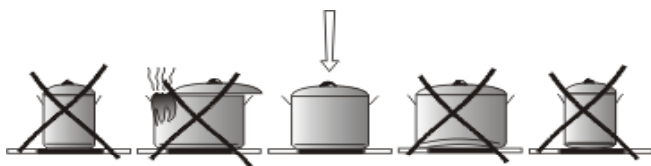
Aangepaste kookpotten

Er bestaan speciaal ontworpen potten voor koken en braden op keramische kookplaten. Leef steeds de instructies van hun producenten na.

Kookpotten met een aluminium of koperen bodem kunnen een metalen verkleuring achterlaten, die moeilijk te verwijderen is. Wees bijzonder voorzichtig met geëmailleerde kookpotten, die bij het per ongeluk uitkoken van de inhoud onherstelbare schade kunnen aanrichten. Om een optimaal energieverbruik en optimale kooktijden te bereiken, en om te voorkomen dat kokende gerechten op de kookplaat aanbranden, moet u volgende richtlijnen naleven.

Bodem van de pot:

Potten en pannen voor koken/braden moeten een stabiele, vlakke bodem hebben. Een bodem met scherpe randen, uitsteeksels en verkoolde etensresten kunnen de keramische plaat krassen en een schurende werking hebben!



Grootte van de pot:

De diameter van de potten en pannen moet zo goed mogelijk overeenstemmen met de diameter van het kookveld.

Deksel van de pot:

Een deksel op de pot voorkomt warmteverlies, verkort daardoor de verwarmingstijd en vermindert zo het energieverbruik.

BEDIENING

Bedieningspaneel

Nadat de kookplaat op het elektriciteitsnet aangesloten is, moet er een kort geluidssignaal weerklinken, waarna u de kookplaat kunt opstarten.

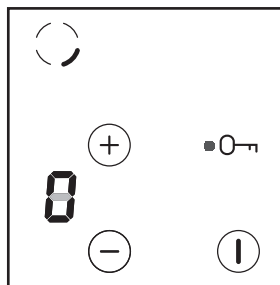


Plaats geen voorwerpen op de oppervlakken van de sensors (hierdoor kan een defectsignaal gegenereerd worden). Deze oppervlakken moeten steeds rein gehouden worden.

Aanschakelen van de kookplaat

Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn alle kookvelden uitgeschakeld en branden de indicatoren niet.

Door op de hoofdsensor ⓘ te drukken schakelt u de plaat aan. Op alle indicatoren verschijnt voor 10 seconden "0". U kunt nu het gewenste verwarmingsvermogen instellen met behulp van de sensor (+) en de sensor (-) (zie **Instelling van het verwarmingsvermogen**).



Als er binnen 10 seconden geen enkele sensor bijgestuurd wordt, dan schakelt de kookplaat zichzelf uit.

Als de kinderblokkade actief is, kan de kookplaat niet aangeschakeld worden (zie Deblokkeren van de kookplaat).

Aanschakelen van een kookveld

Als de kookplaat aangeschakeld is (als er ten minste één kookveld aangeschakeld is), kan u een volgend kookveld aanschakelen door op de gepaste sensor (+) of (-) te drukken.

U kunt nu het gewenste verwarmingsvermogen instellen met behulp van de sensor (+) en de sensor (-) (zie **Instelling van het verwarmingsvermogen**).

Als er binnen 10 seconden na het aanschakelen van de plaat geen enkele sensor bijgestuurd wordt, dan schakelt het kookveld zichzelf uit.

BEDIENING

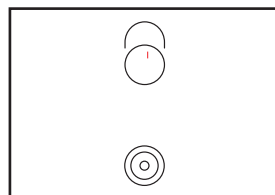
Driedubbel en dubbel kookveld

Om het uitgebreide aanvullende kookveld aan te schakelen, drukt u met uw vinger op de sensor van het driedubbele of dubbele kookveld (sensor  of ).

Het aanschakelen van het veld wordt aangegeven door de rode diode.

Om het tweede uitgebreide kookveld aan te schakelen drukt u opnieuw met uw vinger op de sensor van het driedubbele kookveld . Het aanschakelen van het veld wordt aangegeven door de tweede rode diode.

Om het uitgebreide aanvullende kookveld uit te schakelen drukt u opnieuw met uw vinger op de sensor  of .



Het aanvullende buitenste kookveld kan enkel aangeschakeld worden als het middelste kookveld actief is.

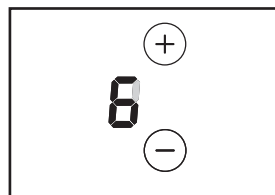
Instelling van het verwarmingsvermogen

Als de display „0” aangeeft, kan het verwarmingsvermogen ingesteld worden met behulp van de sensor (+) of de sensor (-).

Als u niet wil, dat het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen in werking treedt, begint u de keuze van het verwarmingsvermogen met de sensor (-) (het verwarmingsvermogen „6” wordt aangegeven, het decimaalpunt brandt niet).

Daarna kan u geleidelijk aan het verwarmingsvermogen verminderen met de sensor (-), of het verwarmingsvermogen verhogen met de sensor (+).

Als u wil koken met gebruik van het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen, dan begint u de keuze van het verwarmingsvermogen met de sensor (+). (zie **Systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen**).



BEDIENING

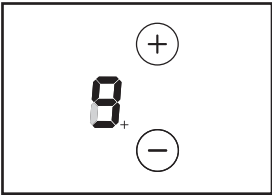
Systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen

Elk kookveld is uitgerust met een systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen. Als dit systeem geactiveerd wordt, dan wordt het kookveld op volle vermogen aangeschakeld voor een duur die afhangt van het gekozen verwarmingsvermogen. Daarna wordt het automatisch overgeschakeld naar het gekozen verwarmingsvermogen.

Om de automatische vermindering van het verwarmingsvermogen te activeren, moet u op sensor (+) drukken. Dan wordt het verwarmingsvermogen „9” met het decimaalpunt weergegeven.

Als u binnen 10 seconden de instelling van het verwarmingsvermogen begint door op de sensor (-) te drukken, dan wordt het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen geactiveerd, en brandt het decimaalpunt zo lang de functie actief is.

Nu kan u op elk moment de instelling van het verwarmingsvermogen veranderen op de manier die opgegeven is in het “Instelling van het verwarmingsvermogen”.



Verwarmingsvermogen	Snelle kooktijd (min.)
1	1,12
2	2,44
3	4,48
4	5,28
5	6,30
6	1,12
7	2,44
8	2,44
9	-

Als één van de sensors pas na 10 seconden aangeraakt wordt, dan gaat het decimaalpunt uit en is het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen niet actief.

Als u niet wilt, dat het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen geactiveerd wordt, kunt u best de keuze van het verwarmingsvermogen beginnen met de sensor (-).

Uitschakelen van één kookveld

Eén enkel kookveld kan op volgende manier uitgeschakeld worden:

1. Kies het gewenste kookveld met de sensor voor de keuze van het kookveld.
2. Druk daarna tegelijkertijd op de sensor (+) en de sensor (-) of verminder met de sensor (-) de instelling tot „0”.

Op de indicator verschijnt de letter „H”, het symbool voor restwarmte.

Uitschakelen van de volledige kookplaat

De kookplaat werkt als er ten minste één kookveld aangeschakeld is. Door op de hoofdsensor ① te drukken schakelt u de volledige kookplaat uit, en verschijnt de letter „H”, het symbool voor restwarmte, op de display van het kookveld.

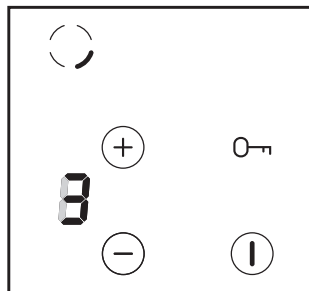
Na uitschakeling van de plaat met de sensor ① schakelt de blokkadefunctie zichzelf na 60 seconden automatisch aan.

BEDIENING

Blokkadefunctie

De blokkadefunctie, die met de sleutelsensor aangeschakeld wordt, dient om een aangeschakeld kookveld te beschermen tegen ongewenst uitschakelen door kinderen, huisdieren, enz.

Als u de kookplaat blokkeert op het moment dat alle kookvelden uitgeschakeld zijn, dan is de kookplaat beschermd tegen ongewenst aanschakelen, en kan ze alleen maar aangeschakeld worden na deblokkering.



Na een stroompanne wordt de blokkade automatisch geactiveerd.

Blokkeren van het bedieningspaneel

Om de kookplaat te blokkeren moet u de blokkadesensor  aanraken totdat de blokkade-indicator begint te branden. Op het moment dat u de sensor aanraakt en de sensor loslaat, weerklinkt er een kort geluidssignaal.

Deblokkeren van het bedieningspaneel

Om de kookplaat te deblokkeren moet u de blokkadesensor  aanraken totdat de blokkade-indicator uitgaat. Op het moment dat u de sensor loslaat, weerklinkt er een kort geluidssignaal.

Restwarmte-indicator

Op het moment dat er een heet kookveld uitgeschakeld wordt, verschijnt de letter "H" op het bedieningspaneel op de plaats van de indicator voor het verwarmingsvermogen als signaal dat het "kookveld heet" is.



U mag het kookveld dan niet aanraken, omdat u zich zou kunnen verbranden, en u mag er ook geen voorwerpen op plaatsen, die warmtegevoelig zijn!

Als de indicator uitgaat, kunt u het kookveld aanraken, maar u moet er rekening mee houden, dat het nog niet afgekoeld is tot kamertemperatuur.



Na een stroompanne wordt de restwarmte-indicator uitgeschakeld.

BEDIENING

Beperking van de werkduur

Om het probleemloos functioneren van de kookplaat te verbeteren, is de plaat uitgerust met een begrenzer voor de werkduur van elk van de kookvelden. De maximale werkduur wordt bepaald op basis van het laatst gekozen verwarmingsvermogen.

Als u het verwarmingsvermogen lange tijd niet verandert (zie tabel), dan zal het ingestelde kookveld automatisch uitgeschakeld worden en zal de restwarmte-indicator "H" geactiveerd worden. U kunt echter op elk moment elk kookveld weer aanschakelen en bedienen volgens de gebruikershandleiding.

Verwarmings- vermogen	Maximale werkduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Klokfunctie

Als de kookplaat uitgerust is met een besturingsklok (Timer), kunt u met behulp van deze klok de werkduur van gelijk welk kookveld instellen. Eerst moet de klokfunctie met de sensor (+) of (-) geactiveerd worden (op de displays van de kookvelden verschijnt de letter "t"). Daarna stelt u voor het gekozen kookveld met de sensor (+) of (-) het gewenste verwarmingsniveau in en op de klok stelt u met de sensor (+) of (-) de gewenste verwarmingstijd van het kookveld in. Er kan slechts één kookveld tegelijk bestuurd worden.

Het kookveld dat met de klok gestuurd wordt, is aangegeven op de display met de letter „t”, die afwisselt met het ingestelde verwarmingsvermogen. Het einde van de ingestelde tijd wordt aangegeven met een reeks korte signalen van de zoemer. Op de display van het kookveld knippert „0” en het kookveld wordt uitgeschakeld.

Als de klok geactiveerd wordt terwijl er geen enkel kookveld aangeschakeld is en er na de cijfers van de display van de klok geen punt brandt, dan kan deze functie gebruikt worden als gewone tijdschakelaar.

Tijdschakelaar

De tijdschakelaar kan gebruikt worden om aan te geven dat bepaalde handelingen uitgevoerd moeten worden waarbij een korte bedieningstijd noodzakelijk is, bv. eieren koken. Hij kan ook gebruikt worden om andere taken te vergemakkelijken, die geen direct verband houden met de bediening van de plaat. De tijdschakelaar kan ingesteld worden van 0 tot 99 min.

Om de tijdschakelaar op te starten moet u:

- eenmaal op de kloksensor drukken,
- daarna met de sensor (+) of (-) de klok op de juiste duur instellen (bv. 5 minuten).

Het einde van de ingestelde tijd wordt aangegeven met een geluidssignaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker de kookplaat reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op haar levensduur en probleemloze werking.

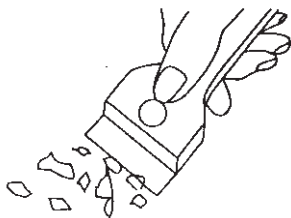


Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurzand of schuurspunten met een ruw oppervlak gebruikt worden.

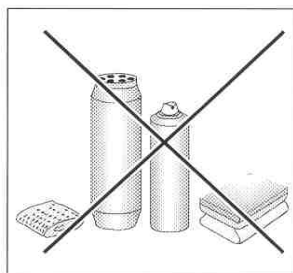
Er mogen ook geen reinigingstoestellen met damp gebruikt worden.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil moet met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel verwijderd worden.** Bij gebruik van een afwasmiddel kunnen er blauwachtige verkleuringen ontstaan. Hardnekkig vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs niet bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet met een schraper verwijderd worden. Daarna moet het kookvlak met een vochtige doek gereinigd worden.**



Schraper om de kookplaat te reinigen



Verwijderen van vlekken

- **Heldere vlekken met een parelkleur (aluminiumresten)** kunnen met behulp van een speciaal reinigingsmiddel van de afgekoelde plaat verwijderd worden. Kalkresten (bv. na overkoken van water) kunnen met azijn of een speciaal reinigingsmiddel verwijderd worden.
- Bij het verwijderen van suiker, gerechten met een hoog suikergehalte, kunststoffen of aluminiumfolie mag het kookveld niet uitgeschakeld worden! De resten moeten onmiddellijk (in hete toestand) met een scherpe schraper van het hete kookveld geschrapt worden. Na het verwijderen van het vuil mag de plaat uitgeschakeld worden en de afgekoelde plaat kan met een speciaal reinigingsmiddel verder gereinigd worden.

U kunt speciale reinigingsmiddelen kopen in supermarkten, gespecialiseerde winkels voor elektrotechniek, bij kruidenierszaken, in voedingswinkels en in winkels met keukenuitrusting. Scherpe schrapers kunt u vinden in doe-het-zelfzaken en in winkels met bouw- en verfmateriaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

Breng nooit reinigingsmiddel op een hete kookplaat aan. Laat de reinigingsmiddelen best wat opdrogen en verwijder ze daarna pas met een natte doek. Eventuele achtergebleven restjes van het reinigingsmiddel kunt u met een vochtige doek verwijderen vooraleer u de plaat opnieuw aanschakelt. Als u de reinigingsmiddelen niet verwijderd, kunnen ze bijtend werken.

Als het keramische oppervlak van de kookplaat verkeerd behandeld wordt, neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie!

Periodieke controles

Naast het lopende onderhoud en reiniging van de plaat, moet u ook:

- regelmatig de werking van de besturings-elementen en de werkende onderdelen van de plaat controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode, en ten minste één maal per twee jaar, moet een technische controle van de plaat laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde defecten herstellen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van de plaat uitvoeren,

Opgelet!

Als de besturing om één of andere reden niet werkt als de plaat al aangeschakeld is, moet u de hoofdschakelaar of de zekering uitschakelen en de onderhoudsdienst contacteren.

Opgelet!

Als er barsten of breuken in de keramische plaat ontstaan, moet de kookplaat onmiddellijk uitgeschakeld worden en van het elektriciteitsnet ontkoppeld worden. Hiervoor moet de zekering uitgeschakeld worden of moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden. Daarna moet u de onderhoudsdienst contacteren.

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties uitgevoerd worden.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij elke probleemsituatie moet u:

- de werkende onderdelen van de plaat uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf op lossen met behulp van de aanwijzingen in de onderstaande tabel. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel, vooraleer u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. Het toestel werkt niet	- stroompanne	- controleer de zekering in de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. Het toestel reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet aangeschakeld	- schakel het paneel aan
	- de knop werd niet lang genoeg ingedrukt (minder dan een seconde)	- druk de knoppen iets langer in
	- er werden meerdere knoppen tegelijk ingedrukt	- druk slechts één knop tegelijk in (geldt niet bij het uitschakelen van een kookveld)
3. Het toestel reageert niet en geeft een kort geluidssignaal	- de kinderbeveiliging (blokkade) is aangeschakeld	- schakel de kinderbeveiliging (blokkade) uit
4. Het toestel reageert niet en geeft een lang geluidssignaal	- verkeerde bediening (verkeerde sensors ingedrukt of te snel ingedrukt)	- schakel de plaat opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
5. Het toestel schakelt zichzelf uit	- na het aanschakelen werd er gedurende meer dan 10 s. geen enkele waarde ingevoerd	- schakel het bedieningspaneel opnieuw aan en voer onmiddellijk de gegevens in
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
6. Eén van de kookvelden schakelt zichzelf uit	- beperking van de werkduur	- schakel het kookveld opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
7. De restwarmte-indicator brandt niet, hoewel het kookveld nog warm is	- stroompanne, het toestel werd van het elektriciteitsnet ontkoppeld	- de restwarmte-indicator gaat pas opnieuw werken bij de volgende aanschakeling en uitschakeling van het bedieningspaneel
8. Barst in de keramische kookplaat	 Gevaar! Ontkoppel de keramische kookplaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet (zekering). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst.	
9. Als het defect nog steeds niet verholpen is	Ontkoppel de keramische kookplaat van het elektriciteitsnet (zekering!). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het toestel en voor het gepaste gebruik van het toestel in uw huishouden. Indien u de onderhoudsdienst oproept als gevolg van een bedieningsfout, dan zal u ook binnen de garantieperiode met de kosten belast worden. De producent is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze gebruikershandleiding.	

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	400V 3N~50 Hz
Nominaal vermogen	KMC*
- kookveld: 2 x Ø 145 mm	1,2 kW
- kookveld: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- kookveld: 1 x Ø 210/175/120 mm	2,3 kW
- kookveld: Ø170 x 265mm	2,2 kW
Afmetingen:	770 x 518 x 48;
Gewicht:	ca.9,5 kg;

GARANTIE,

Garantie

Bediening in het kader van de garantie volgens de garantiekaart.
- De producent is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die ontstaan als gevolg van verkeerde omgang met het product.

Gelieve het type en fabrieksnummer van de plaat, die op het typeplaatje aangegeven zijn, in te vullen

Type..... Fabrieksnr.....

