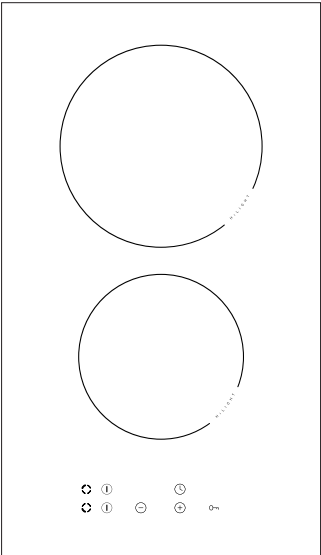


PBP2VQ203FTN / (KMC 13281-3 C)



(EN) OPERATING MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	26

DEAR USER,

The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Note!

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.

Information about the product concerning Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

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.*

TABLE OF CONTENTS

Basic information.....2

Safety instructions.....4

Description of the appliance.....9

Installation.....10

Operation.....16

Cleaning and maintenance.....22

Emergency procedures.....24

Technical specification.....25

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.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

- **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.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- 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.
- Do not use the surface of the plate as a carving board or a working top.
- It is recommended that metal objects like knives, forks, spoons and lids are not left on the ceramic plate as they can become hot.
- **Do not fit the plate over a cooker without a fan, dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.**

Note! If the fixed-mounted power cable gets damaged, it should be replaced by the manufacturer or in a specialist workshop or by a qualified person to avoid any accidents.

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.

Note! 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

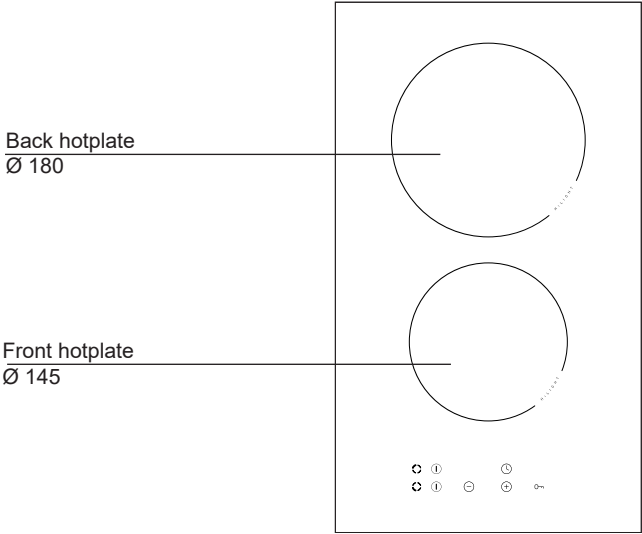
manual, or on the package.

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

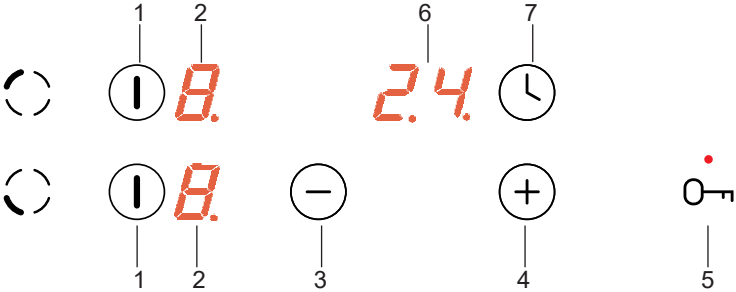
Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob



Control panel



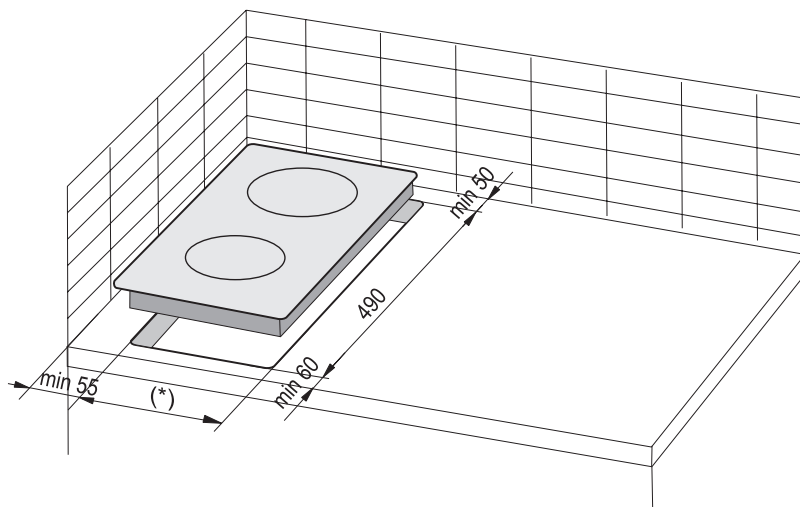
- 1. Main sensor
- 2. Hotplate indicators
- 3. Minus sensor
- 4. Plus sensor
- 5. Key sensor with the lock function
- 6. Clock indicator
- 7. Sensor of the clock

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 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

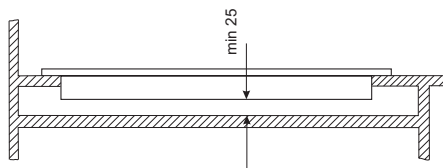


(*) 285 mm

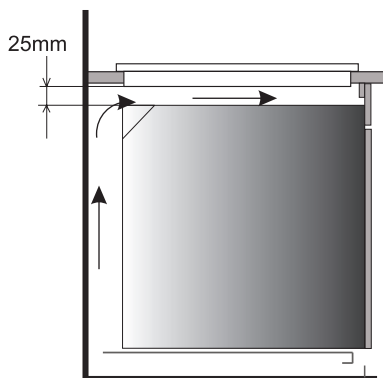
INSTALLATION

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.



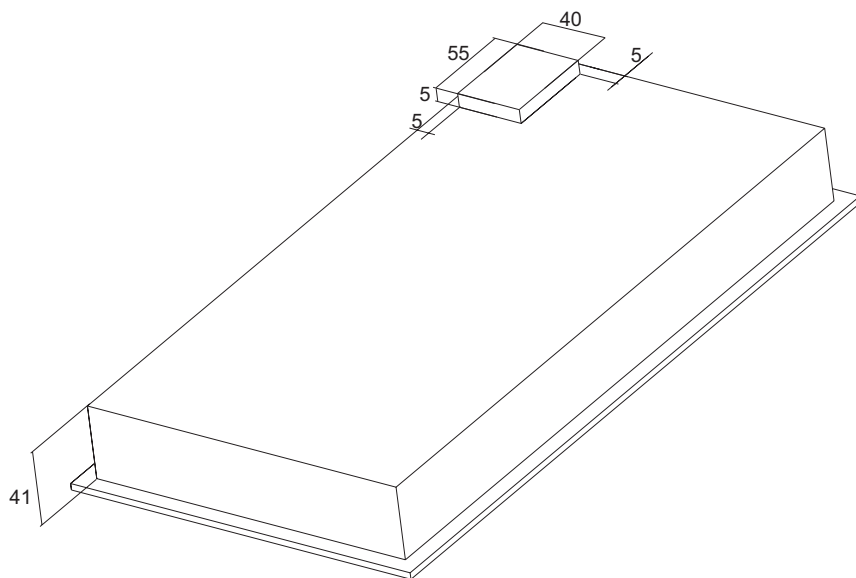
Do not install the hob above the oven without ventilation.



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

INSTALLATION

- Location and dimensions of terminal block compartment.

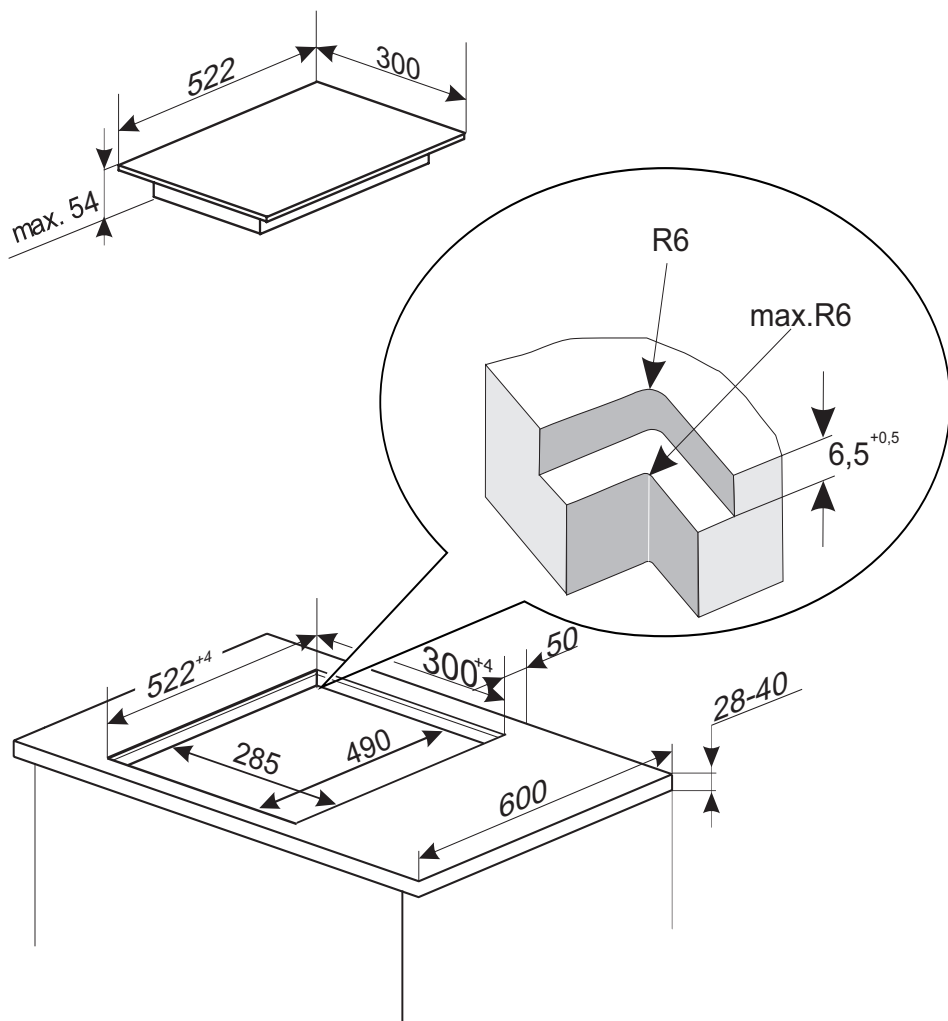


- The hob has a fixed-mounted cable with a neutral contact and may only be connected to a 230 V ~ 50 Hz socket with grounding pin. Socket power circuit should be protected with a 16 A fuse.

INSTALLATION

Instal your hob flush with the worktop

Prepare a mounting opening of the following dimensions [mm]:



INSTALLATION

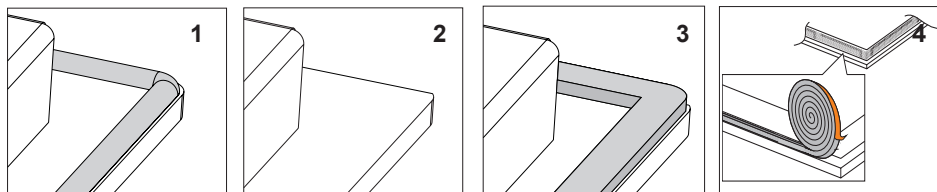
Assembly of the gasket

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

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

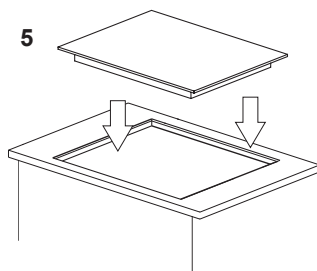
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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

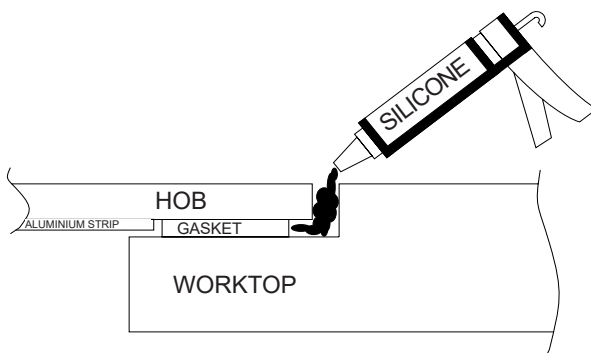
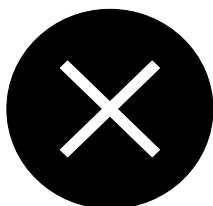
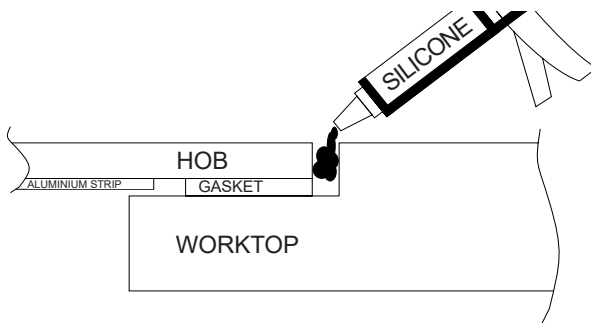


Do not install the appliance without the foam gasket.

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



INSTALLATION



Note: The manufacturer is not liable for any damage due to incorrect installation of the hob in the worktop, in particular gluing the hob permanently to the worktop from below.

Tips for the installer

- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The gasket applied to the bottom of the hob glass flange should prevent silicone from penetrating under the glass flange. If you need to remove the hob from the opening, use a sharp knife to cut the silicone around the hob. If the silicone penetrates the gasket and gets under the hob glass, cutting out the silicone will not be possible and an attempt to remove the hob may cause the ceramic glass to break.
- The silicone used to seal the edges should be resistant to a temperature of minimum 160°C.
- It is recommended to coat the exposed edges of the worktop opening with a suitable varnish (such as silicone based varnish), which will protect against moisture penetration.
- Some silicones may discolour the natural stone.
- Strictly adhere to the dimensions given on the assembly drawing, and especially the recess width on which the hob glass flange will rest.
- In the event of a hob failure, please contact the installer to remove the hob from the opening before a service technician arrives to carry out a repair.

OPERATION

Before first use

- Connect the hob using the fixed-mounted cable approx. 1.5 long with a neutral contact,
- 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.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with finger. Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and increasing / reducing 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.

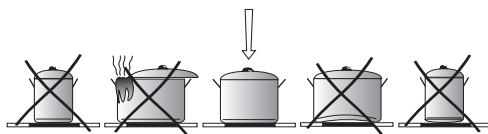
Proper utensils for cooking

There are specially tested utensils for cooking and frying on ceramic plate cookers. It is important to proceed in accordance with the instructions of their manufacturers.

Cooking dishes with aluminium or copper bottoms may cause metallic discolorations, very difficult to remove. You should be particularly careful with enamelled dishes which may cause permanent damage after accidental boiling away of their contents. In order to obtain optimum power consumption, optimum cooking time and to avoid burning of boiling over food on the plate surface, it is necessary to conform to the following instructions.

Dish bottom:

Cooking/frying dishes should have stable, flat bottoms, since bottoms with sharp rims, burrs and charred food remains may scratch the ceramic plate and act on it like abrasive material! When the plate is cool it is allowed to use pots with slightly concave bottoms, since they absorb the heat from the heating plate in an optimum way.



Pot size:

The diameter of pot and pan base should correspond to the diameter of the heating element of the plate as closely as possible.

Pot cover:

A cover on a pot prevent the heat from escaping, therefore it shortens the heating time and reduces power consumption.

OPERATION

Control Panel

When you connect the hob to mains, you will hear a short beep and sensors will be locked. Touch and hold  for 3 second to release the lock.

Important!

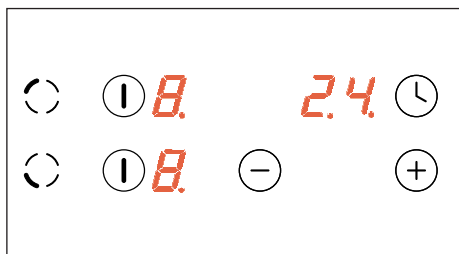
Do not place any objects on the sensors as this could cause an error. Always keep touch sensors clean.

Turn on the hob and a cooking zone

Important!

The hob is on when you activate a cooking zone.

Touch  to turn on the hob and a selected cooking zone. Active cooking zone display will show "0." Now set the desired heat setting using the  and  touch sensors (see Set the heating power)

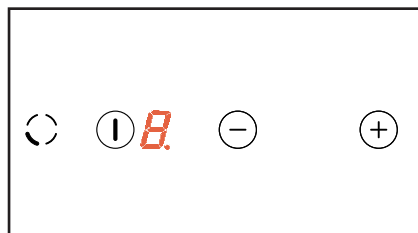


If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off. If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Set the heat setting

When the power is set to "0" you can adjust it using the  or  sensor.

When both cooking zones operate and you need to adjust heat setting of the first cooking zone. Briefly touch  and then touch  or  to adjust the heat setting.



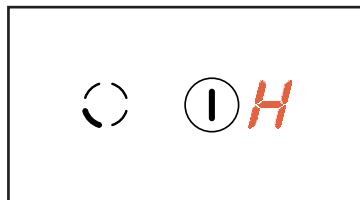
OPERATION

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heat setting" section**.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. Touch and hold ① to turn off the selected cooking zone and then the appliance.

The letter "H" appears on the display to indicate residual heat.



Switching off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off as follows:

- touch ① to turn off the selected cooking zone
- simultaneously touch ⊕ and ⊖ sensors, or
- use ⊖ sensor to reduce heat setting to "0."

When both cooking zones operate:

- touch ① to turn off the selected cooking zone
- touch ① briefly to allow heat setting adjustment, and then:
- simultaneously touch ⊕ and ⊖ sensors, or
- use ⊖ sensor to reduce heat setting to "0."

The letter "H" appears on the display to indicate residual heat.

Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting originally set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heat setting by touching the ⊖ sensor first. Then the heat setting "9" is displayed intermittently on the cooking zone display (2) with the letter "A" for around 10 seconds.

If you start to select the heat setting within 10 seconds by touching the ⊖ sensor field, then the automatic warm-up function is activated and the letter "A" is displayed intermittently with the cooking zone's heat setting selected for as long as the function is activated.

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heating power" section**.

OPERATION



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



If you do not wish the automatic warm-up function to operate, start selecting the heat setting by touching the (+) sensor field.

The heat setting	Fast cooking time
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

The Child Lock function

The child lock function, which is activated by touching the  child lock sensor field, protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets. Setting the child lock function when all cooking zones are switched off protects the cooking surface from inadvertent operation. The appliance can be operated once the child lock function is released.



When the mains power is off, the child lock function is automatically activated.

Set the child lock

To set the child lock function touch the  (key) sensor field until the indicator light  comes on. An acoustic signal is heard briefly when the sensor is first touched.

Release the Child Lock

To release the child lock function touch the  (key) sensor field until the indicator light goes out. An acoustic signal is heard briefly when the sensor is touched. The appliance is also locked when first switched on after connecting to electricity. Touch and hold  for 3 second to release the lock.

OPERATION

The residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place on it any objects sensitive to heat!

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the cooking surface is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

OPERATION

Timer

If the appliance is equipped with a timer, it can be used to set the operating time of any cooking zone.

To use timer with a cooking zone, it must operate with a heat setting of at least 1. If this condition is met:

- touch the timer sensor,
- touch  or  to set the time from 0 to 99

When you touch  or  the letter "t" will be shown on the relevant cooking zone display.

When both cooking zones operate:

- briefly touch  by the cooking zone for which you wish to set the timer. Continue as described above.

When timer is counting down the letter "t" will alternate with the heat setting on the display.

When timer counts down to zero the cooking zone will turn off automatically and you will hear a beep.

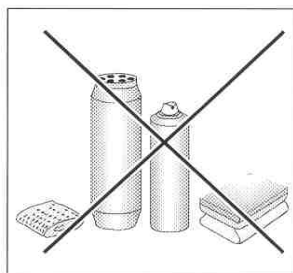
 Touch  and  simultaneously to cancel the timer.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

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

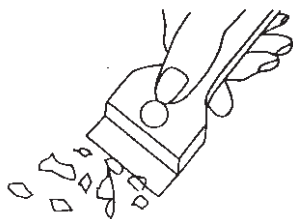


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges. Also do not use steam cleaning devices.



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 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 scraper 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 dishes, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scraper. When the dirt is removed you can switch off the plate and after cooling it down clean it again using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrapers 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 damp cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before the next heating as otherwise they can have caustic effect.

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

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.

Attention!

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.

Attention!

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.

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 hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
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:	230V 1N~50 Hz
Rated power:	3,0 kW
Model:	PBP2VQ203FTN (KMC*)
- hotplate: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- hotplate: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Dimensions:	522 x 300 x 50;
Weight:	ca. 4,5 kg;

Complies with EU regulations EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

GEACHTE KLANT,

Deze kookplaat voldoet aan de behoeften van de markt: ze garandeert niet alleen een probleemloze werking, maar ook functionaliteit, eenvoudige bediening en een modern design.

Voor de kookplaat ingepakt werd en de fabriek verliet, werd ze bij de controleposten zorgvuldig gecontroleerd op het vlak van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u grondig deze gebruikershandleiding door te lezen. De instructies in de handleiding helpen u om verkeerd gebruik te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding en zorg dat ze altijd binnen handbereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding zorgvuldig nageleefd worden.

Opgelet!

Het toestel mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding volledig doorgelezen en begrepen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Het gebruik van het toestel voor andere doeleinden (bv. de verwarming van ruimtes) is in tegenstrijd met zijn bestemming 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.

Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

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.*

INHOUDSTAFEL

Basisinformatie.....	26
Veiligheidsinstructies.....	28
Beschrijving van het toestel.....	33
Installatie.....	34
Bediening.....	40
Reiniging en onderhoud.....	46
Handelswijze bij probleemsituaties.....	48
Technische gegevens.....	49

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.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

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.

- 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.
- 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 herstelling kan 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.
- Laat kinderen niet bij de kookplaat komen terwijl ze gebruikt wordt. Kinderen kunnen immers potten of pannen met hete gerechten van de kookplaat trekken en zich verbranden.
- Mindervaliden en kinderen mogen het toestel enkel onder toezicht gebruiken.
- De kookvelden warmen snel op nadat ze aangeschakeld werden. Daarom mag u ze pas aanschakelen nadat u er kookpotten op geplaatst hebt. Op die manier vermijdt u overbodig energieverbruik.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- De in het elektronische systeem in gebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de plaat aangeschakeld is, en of ze nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen van de plaat, die voor de stroompanne ingevoerd werden, gereset. Indien de kookvelden nog heet waren verschijnt het teken van de restwarmte-indicator „H” op de display van het bedieningspaneel wanneer de stroom terugkeert.
- 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 in aanraking komen met een verwarmd kookveld.
- 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 u handen tegen verbranden.
- Gebruik op de 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 plaats 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.
- Als het toestel uitgerust is met halogeenkookvelden, kan het kijken naar de velden schadelijk zijn.
- 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.
- **Opgelet!** Als de onlosmaakbare voedingskabel beschadigd raakt, moet hij om gevaarlijke situaties te vermijden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon vervangen worden.



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar draagt u ook bewust bij aan de bescherming van

het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op 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 debodem van de potten proper zijn.**

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



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

recycleren op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

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

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



Op het einde van de gebruik-periode mag dit product niet bij het gewoon huisvuil geplaatst worden, maar moet het afgegeven worden bij een verzamelpunt 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 gebruikt zijn bij de productie van het toestel zijn geschikt voor hergebruik volgens hun bestemming. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

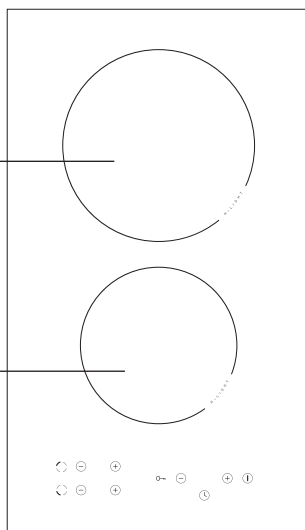
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

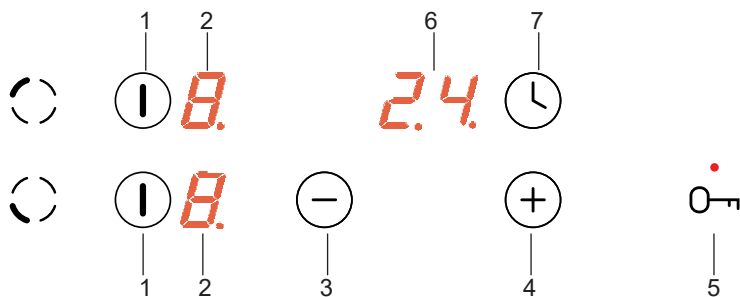
Beschrijving van kookplaat

Kookzone achter
Ø 180

Kookzone voor
Ø 145



Bedieningspaneel



1. Hoofdtiptoets
2. Indicatoren kookzones
3. Min-tiptoets
4. Plus-tiptoets

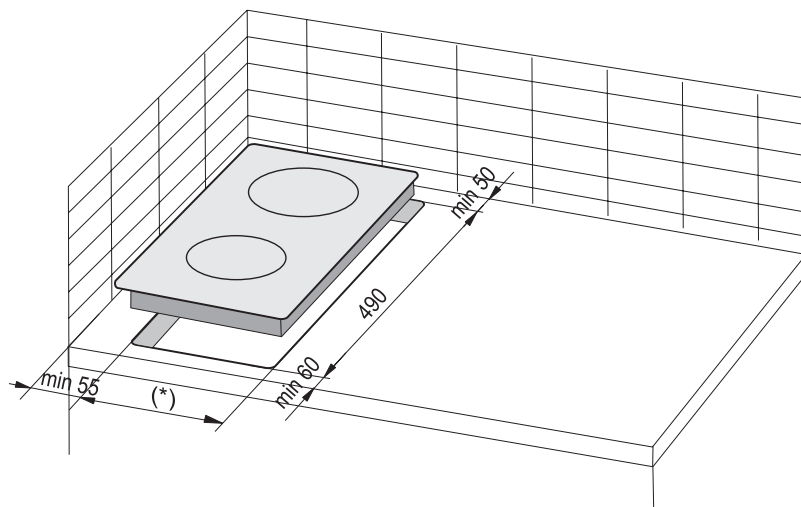
5. Tiptoets met sleutel en aanduiding kinderslot
6. Aanduiding klok
7. Timer

INSTALLATIE

Vorbereiding 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 25 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat.

1

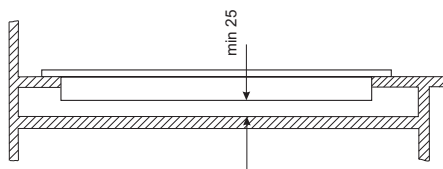


(*) 285 mm

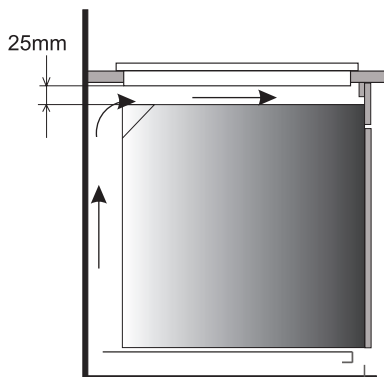
INSTALLATION

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.



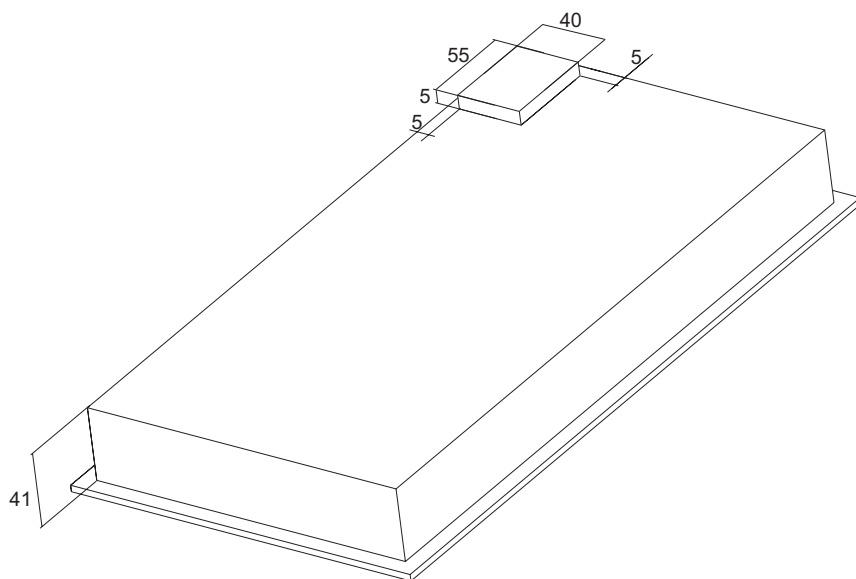
Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.



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

INSTALLATIE

► Plaats en afmetingen van de ruimte voor het aansluitblok.

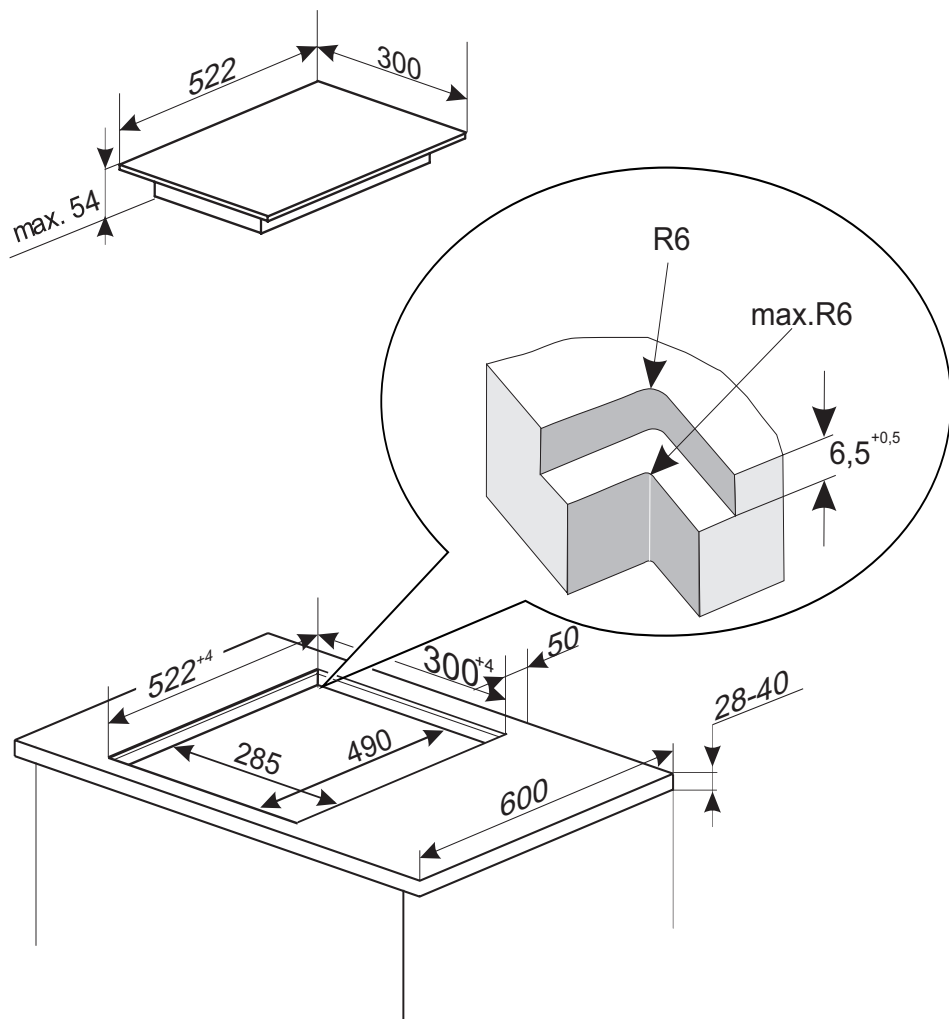


- De kookplaat heeft een vaste kabel met een aardingscontact en kan alleen aangesloten worden in een stopcontact 230 V ~ 50 Hz met een aardingspin. De stroomkring voor het stopcontact dient beveiligd te zijn met een zekering van 16 A.

INSTALLATIE

Installatie van de kookplaat gelijk aan het werkblad

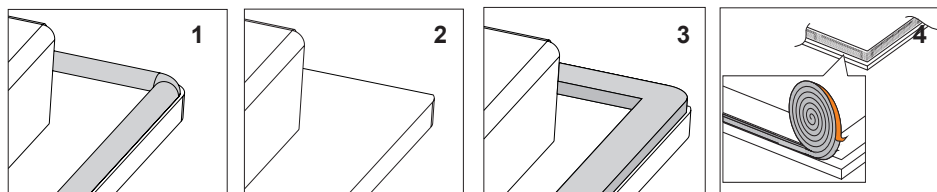
Maak een montagegat volgens de volgende afmetingen (mm):



INSTALLATIE

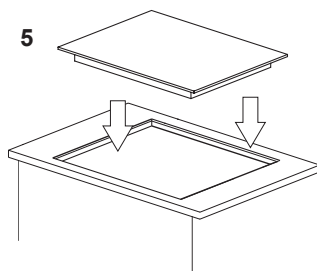
Aanbrengen van de pakking

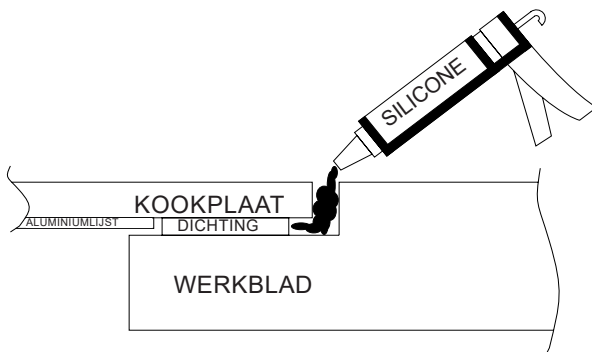
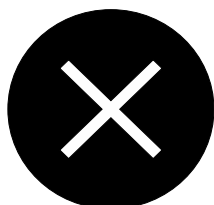
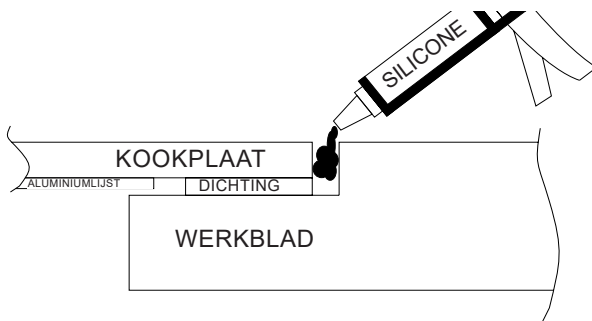
Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1). Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk: Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig.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



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

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





Opgelet: De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door het onjuist monteren van de kookplaat in het werkblad, met name door het vastlijmen aan het werkblad vanaf de onderkant.

Aanwijzingen voor de installateur van het apparaat

- Bij een werkblad van steen of keramische tegels kunt u de kookplaat het beste gelijk aan het werkblad installeren.
- De dichting die op de onderkant van de kookplaat is aangebracht, mag er niet toe leiden dat de afwerkingssilicone onder de kookplaat terechtkomt. Als het nodig is om het apparaat te demonteren, snijd dan de siliconen rond de plaat met een scherp mes los. Als de silicone onder de plaat is terechtgekomen, is het lossnijden van de silicone niet mogelijk en kan het demonteren van de plaat ertoe leiden dat het keramische glas breekt.
- De silicone die u gebruikt om de randen af te dichten, moet bestand zijn tegen een temperatuur van min. 160OC.
- Het verdient aanbeveling om het oppervlak van het werkblad af te werken met een geschikte lak (bijvoorbeeld met silicone) die het werkblad beschermt tegen het binnendringen van vocht.
- Ongeschikte silicone kan verkleuring van natuursteen veroorzaken.
- Houd u strikt aan de afmetingen op de montagekening, met name de breedte van de frees waarop de kookplaat zal rusten.
- Bij een defecte kookplaat bevelen we aan om contact op te nemen met de persoon die verantwoordelijk was voor de installatie van de kookplaat, zodat de plaat kan worden verwijderd vóór het bezoek van de servicetechnicus die de gemelde reparatie gaat uitvoeren.

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.

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.

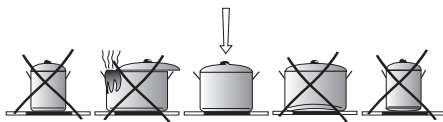
Aangepaste kookpotten

Er bestaan speciaal ontworpen potten voor koken en braden op keramische kookplaten. Leef daarom de instructies van hun producten 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 veroorzaken. 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

Na aansluiting van de kookplaat op het lichtnet, hoort u een kort geluidssignaal, waarna de tiptoetsen worden geblokkeerd. Deze moet u deblokkeren door de tiptoets  gedurende 3 seconden aan te raken.

Attentie!

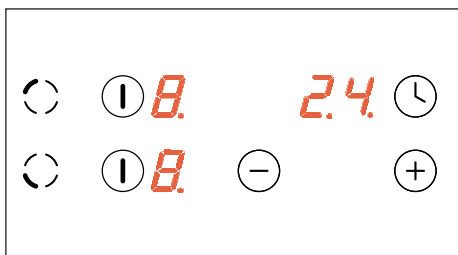
Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.

Inschakelen van de kookplaat en de kookzone

Attentie!

Het inschakelen van de kookplaat staat gelijk aan het inschakelen van de kookzone.

Door het aanraken van de tiptoets  schakelt u de kookplaat en de gekozen kookzone in. Op de indicator van de actieve kookzone wordt gedurende 10 seconden "0" getoond. U kunt nu het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van tiptoets  en tiptoets  (zie Instelling vermogensniveau).



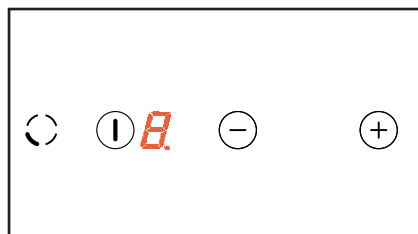
Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Als het kinderslot actief is, is het niet mogelijk om de kookplaat in te schakelen (zie Opheffen van het kinderslot).

Instelling vermogensniveau

Zolang "0" getoond wordt, kunt u het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van tiptoets  en tiptoets .

Indien beide kookzones zijn ingeschakeld en het nodig is om het vermogensniveau te wijzigen van de zone die als eerste is ingesteld, dient u de tiptoets  kort aan te raken, en vervolgens gebruik te maken van de tiptoetsen  of  om de wijziging in te voeren.



Nu kunt u op elk moment de instelling van het vermogensniveau wijzigen op de manier die is omschreven in het hoofdstuk "Instelling vermogensniveau".

BEDIENING

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld. Door het langdurig aanraken van de tiptoets  schakelt u eerst de betreffende kookzone uit en vervolgens de volledige kookplaat.

Op de kookzoneindicator brandt de letter "H"
- het symbool voor restwarmte.



Uitschakelen van één kookzone

U kunt één kookzone op de volgende manier uitschakelen:

- raak de tiptoets  aan om de gekozen kookzone uit te schakelen
- raak tegelijkertijd de tiptoetsen  en  aan of
- verminder met de tiptoets  de instelling tot "0".

Bij werking van twee kookzones:

- raak de tiptoets  aan om de gekozen kookzone uit te schakelen
 - activeer met een korte aanraking van de tiptoets  de mogelijkheid om het vermogen te wijzigen, en daarna:
 - raak tegelijkertijd de tiptoetsen  en  aan of
 - verminder met de tiptoets  de instelling tot "0".
- Op de display verschijnt de letter "H" - het symbool voor restwarmte.

Systeem voor automatische vermindering van het vermogen

Elke kookzone is uitgerust met een systeem voor automatische vermindering van het vermogen. Wanneer u dit systeem activeert werkt de kookzone op maximaal vermogen gedurende een bepaalde tijd die afhankelijk is van het gekozen vermogensniveau. Na verloop van die tijd schakelt hij terug naar dat niveau.

U activeert het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau door de instelling van het vermogensniveau te beginnen met tiptoets . U ziet dan op de indicator van de kookzone (2) gedurende ongeveer 10 seconden afwisselend het vermogensniveau "9" en de letter "A".

Indien u binnen 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau door de tiptoets  aan te raken, dan wordt het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau geactiveerd en de letter „A" brandt afwisselend met het gekozen vermogensniveau, zolang het systeem is geactiveerd.

Nu kunt u op elk moment de instelling van het vermogensniveau wijzigen op de manier die is omschreven in het hoofdstuk **"Instelling vermogensniveau"**.

BEDIENING



Wanneer u pas na 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau, dan dooft de punt en is het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau niet actief.



Indien u geen gebruik wilt maken van de automatische vermindering van het vermogensniveau, dan kunt u de keuze van het vermogensniveau het beste beginnen met tiptoets .

Vermogensniveau koken	Duur van het snelkoken
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

Kinderslot

Het kinderslot dat wordt ingeschakeld met tiptoets  beschermt de ingeschakelde kookzones tegen het onbedoeld uitschakelen door kinderen, huisdieren etc.

Als u de kookplaat blokkeert wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld, dan is de kookplaat beschermd tegen het onbedoeld inschakelen. Inschakelen is alleen mogelijk nadat het kinderslot is opgeheven.



Na een stroomstoring wordt het kinderslot automatisch geactiveerd.

Inschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te blokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel  net zolang aan totdat de aanduiding van het kinderslot  gaat branden. Bij het aanraken van de tiptoets klinkt in het begin een kort geluidssignaal.

Uitschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te deblokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel  net zolang aan totdat de aanduiding van het kinderslot dooft. Bij het aanraken van de tiptoets klinkt aan het einde een kort geluidssignaal.

Er bestaat tevens een kinderslot dat automatisch in werking treedt nadat u het apparaat heeft aangesloten op het lichtnet. Deze kunt u deblokkeren door de tiptoets  gedurende 3 seconden aan te raken.

BEDIENING

Restwarmteindicator

Op het moment dat een hete kookzone wordt uitgeschakeld, verschijnt de letter "H" als signaal dat de kookzone nog heet is.



Raak de kookzone dan niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Als deze indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Wees u ervan bewust dat hij nog niet is afgekoeld tot de omgevingstemperatuur.



Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Trap vermogensniveau	Maximale werkingsduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

BEDIENING

Timer

Wanneer uw kookplaat is uitgerust met een timer, kunt u de werkingstijd van een willekeurige kookzone instellen.

De kookzone waarvoor u de timer wilt instellen moet een instelling hebben die hoger is dan 0. Als voldaan is aan die voorwaarde dan:

- raakt u de tiptoets van de timer aan en
- stelt u de tijd in van 0 tot 99 met behulp van de tiptoetsen $\oplus$, $\ominus$.

Nadat u de tiptoets $\oplus$ of $\ominus$ heeft aangeraakt, verschijnt op de display van de ingestelde kookzone de letter "t".

Indien beide kookzones zijn ingeschakeld:

- raakt u kort de tiptoets $\textcircled{!}$ aan van de zone waarvoor u de timer wilt instellen. Verder handelt u als hierboven weergegeven.

Tijdens de werking van de timer verschijnt het vermogensniveau afgewisseld met de letter "t" op de display.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de kookzone automatisch uit en klinkt een geluidssignaal.

 U schakelt de timerfunctie uit door tegelijkertijd de tiptoetsen $\oplus$ en $\ominus$ aan te raken.

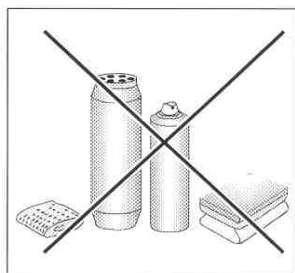
REINIGING EN ONDERHOUD

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



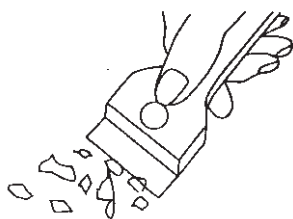
Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurzand of schuursponzen met een ruw oppervlak gebruikt worden.

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 verfmaterialen.

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!

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.

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
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 correcte 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:	230V 1N~50 Hz
Nominaal vermogen:	3,0 kW
Model:	PBP2VQ203FTN (KMC*)
- Kookzone: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Kookzone: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Afmetingen:	522 x 300 x 50;
Gewicht:	ca. 4,5 kg;

Voldoet aan de vereisten van de Europese EN 60335-1; EN 60335-2-6 Unie normen
