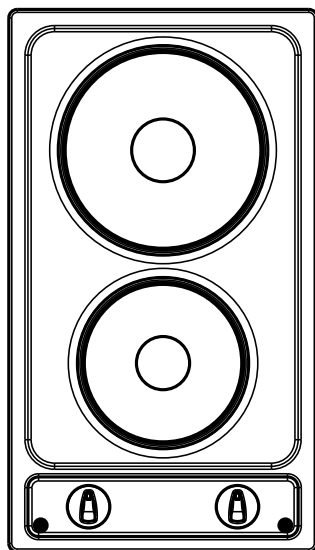


PREMIERE

PEA2.6SR 331353



(EN) USER MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKSAANWIJZING.....	12

DEAR CUSTOMER

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

Before packing each hob is subjected to rigorous safety and operational testing in our quality control facilities.

Please carefully read this User Manual before using the appliance for the first time. By following all instructions contained in this manual you will avoid improper use of the appliance.

Please keep this User Manual in a safe place for future use. Please follow all instructions and recommendations of this User Manual in order to avoid an accident.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

CONTENTS

Basic Information.....2

Safety instructions.....4

Product Characteristics7

Specification7

Installation.....8

Use.....9

Cleaning and maintenance.....11

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

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.

- Ensure that children do not play with the appliance.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- Plug of the power cord must be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oil and fats may ignite due to overheating.
- In the event the appliance is damaged, do not use it until it is repaired.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repairs of the appliance.
- In case of any technical defect, immediately unplug or disconnect the appliance (as explained above) and refer the defect to service to be repaired.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

HOW TO SAVE ENERGY?



Using the energy in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. Therefore, let's try to save electricity! Just follow these tips:

- **Use the correct cookware.**
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
- **Match the size of the cookware to the cooking zone.**
Cookware base should never be smaller than cooking zone.
- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**
Dirt prevents proper heat transfer. burnt stains can be often removed only with agents harmful to the environment.
- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**
- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This can save up to 20% of electricity.
- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Electric hob type KME*

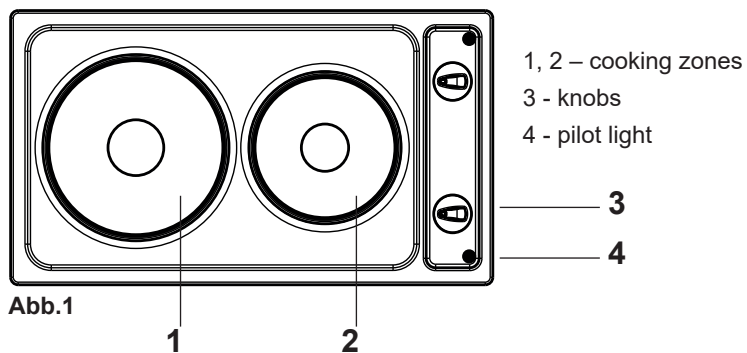


Fig.1

Specification

- Voltage rating	230 V, ~50 Hz
- Dimensions	510 x 290 x 40 mm
- Hob weight	6 kg

hob is equipped with:

Standard cooking zones	Ø 180 – 1500 W
	Ø 145 – 1000 W
fast cooking zones	Ø 145 – 1500 W or
	Ø 180 – 2000 W

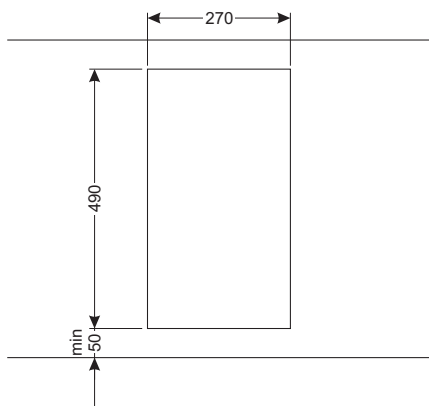
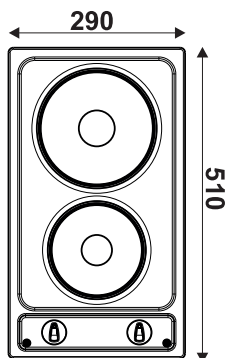
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Hob installation

- Prepare opening in the worktop with dimensions shown on the assembly drawing (Fig. 2).
- Ensure minimum clearance of 80mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.
- Connect the appliance to electricity mains Plug in accordance with the instructions in the manual.
- 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 (Fig.3) perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

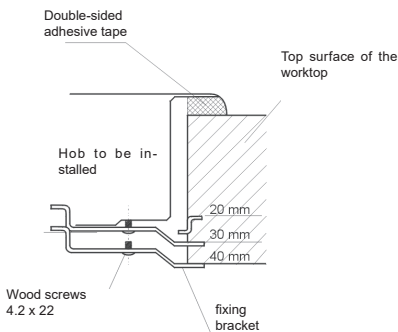
Installing hob in the opening

Fig. 2



Mounting fixing brackets in worktop

Fig. 3



USAGE



Please carefully read this user manual and follow all instructions. Information concerning the hob can be found on the rating plate.

The hob has a permanent power cord with an earthing lead. It can be only connected to an earthed 230 V ~ 50 Hz socket. The electrical system to which the appliance is to be connected must be protected with a 16 A fuse.



Switch on the appliance:

Activate the selected cooking zone (1,2) by turning knob (3). Pilot light will come on (4). The heat setting can be adjusted by turning the knob as required. The heat setting of the cooking zones can be adjusted in steps by turning the knobs. This allows efficient use of the electricity according to user's needs and helps prevent wasting electricity.

What to do before using your electric hob for the first time?

Before first use, heat up the cooking zones for 4 minutes without cookware.



Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.

OPERATING COOKING ZONES

How to save energy



Fig.4



A



B



C

Fig.5

Save energy by using the appropriate cookware. Properly selected cookware must have a flat and solid base, and its diameter must match the diameter of the cooking zone, which results in a better heat transfer (Fig. 4)

How is energy lost?

Fig. 5 A - Cookware is smaller than the cooking zone

Fig. 5 B - Cookware has a concave base

Fig. 5 C - Lid lets heat escape

Tips to follow:

- Do not operate a cooking zone without cookware
- Cookware to be placed on a cooking zone must have a clean and dry base
- Never cook food in plastic cookware
- Do not place plastic products, such as spoons, forks, etc. on a hot hob
- Always use cookware with a lid, and make sure that lid does not protrude outside the pot's rim and condensation does not leak on the hob.
- Protect cooking zones against corrosion,
- turn off the cooking zones approximately 5 minutes before removing cookware.

USAGE

The symbols by the knobs indicate which knob operates each cooking zone.

The cooking zone is off if:

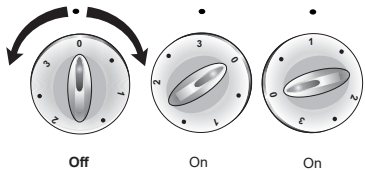
- “0” on the knob is aligned with the vertical line marked on the control panel, when heat settings are marked on the knob.
 - “0” on the control panel is aligned with the marker on the knob, when heat settings are marked on the control panel.
- The heat setting can be adjusted by turning the knob clockwise or anticlockwise. Pilot light comes on to indicate a cooking zone operates.



General information on using cooking zones

Depending on the type of electric hob, it can be equipped with standard or fast cooking zones.

Fig. 6



Knob setting	Example of cooking application
3	Bring food to a boil, Rapid heating, cooking, frying
•	Frying meat
2	Simmering or frying
•	Cooking larger quantities of food
1	Cooking soups Cooking potatoes
•	Stewing vegetables
0	Off

Cooking and frying on the standard and fast cooking zones

Fast cooking zones have greater power than standard cooking zones. For easy distinction they are marked with a red ring. The ring could gradually burn out.

Cooking

Set the knob to 3 to bring food to the boil. Set the knob to 1 to continue cooking and then increase or reduce power as required. (See table).

Frying

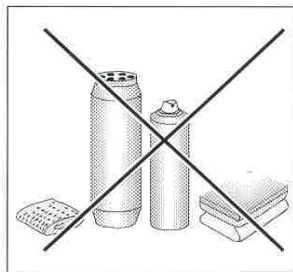
Set the knob to 3 to preheat oil. Place food to be fried in the pan and set the knob to 2. Then increase or reduce power as required.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning, turn off the hob (all knobs set to „0“) and wait until it cools down. To clean the hob, only use a damp cloth with a little washing-up liquid added. Never use abrasive or caustic cleaning agents. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.



Cooking zones

- Contamination such as burnt food residue on the surface of the hob should be cleaned with a damp cloth. Do not clean or scrape the black surface of the hob. Clean decorative stainless steel rings with washing-up liquid or a mild detergent, then they wipe dry.

Every now and then rub the hob surface with white mineral oil or silicone oil.



Do not use animal or vegetable fats, butter, lard, oil, etc.

Hob surface

- Enamel surface of the hob should be cleaned with warm water and a small amount of washing-up liquid. Persistent dirt can only be removed by mild abrasives.

BESTE GEBRUIKER!

Een kookplaat is een combinatie van maximaal bedieningsgemak met uitstekend rendement. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing zal de bediening van de kookplaat geen enkel probleem meer vormen.

Na het verlaten van de fabriek maar voordat hij wordt ingepakt, is de kookplaat onderworpen aan nauwkeurige controles op de veiligheid en functionaliteit.

Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Houdt u aan alle aanwijzingen die erin zijn opgenomen, omdat alleen dan een juist en veilig gebruik gegarandeerd is. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een makkelijk toegankelijke plaats. Houdt u aan alle aanwijzingen en aanbevelingen die in de gebruiksaanwijzing zijn opgenomen om ongelukken te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen en begrepen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het basisgebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....2
Veiligheidsvoorschriften.....4
Beschrijving van het product.....7
Technische gegevens.....7
Installatie.....8
Gebruik.....9
Reiniging en onderhoud.....11

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Let erop dat de aansluitingskabel van het apparaat niet in aanraking komt met de hete elementen van de kookplaat.
- De stekker van het apparaat moet na aansluiting makkelijk toegankelijk zijn.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Laat tijdens het bakken het apparaat niet zonder toezicht. Olie en vetten kunnen door oververhitting vlam vatten.
- Als de kookplaat kapot is gegaan, mag hij pas weer gebruikt worden als de storing is weggenomen.
- Aanpassingen of reparaties van de kookplaat door ongeschoold personeel is niet toegestaan.
- Mochten er technische gebreken ontstaan, koppel dan onmiddellijk het apparaat los van het lichtnet (rekening houdend met bovengenoemde informatie). Neem daarna contact op met de klantenservice.
- Het koken of bakken met het apparaat zorgt voor extra warmte en vochtigheid in de ruimte waar het apparaat zich in bevindt. Zorg daarom voor goede ventilatie. De ventilatieopeningen moeten open staan of u moet een ander mechanisch ventilatiesysteem installeren (mechanische afzuiginstallatie).
- Als u het apparaat intensief en gedurende lange tijd gebruikt, zorg dan voor betere ventilatie, bijvoorbeeld het openzetten van een raam, of een effectievere ventilatie, bijvoorbeeld door het verhogen van het vermogen van de mechanische ventilatie als u die heeft.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar helpt ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom proberen energie te

besparen! U kunt dit doen door u te houden aan de volgende punten:

- **Gebruik geschikte pannen.**

Door pannen te gebruiken met een vlakke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!

- **Pas het kookgerei aan de grootte van de kookzone aan.**

Het kookgerei mag nooit kleiner zijn dan de gebruikte kookzone.

- **Kookzones en kookgerei schoon houden.**

Vuul verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die schadelijk zijn voor het milieu.

- **Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.**

- **Schakel de kookzones op tijd uit en gebruik de restwarmte.**

Schakel bij langere kooktijden de kookzone 5-10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Daarmee kan tot 20% elektriciteit worden bespaard.

- **Gebruik de koelplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur.**

Dit veroorzaakt een onnodige toename van het energieverbruik.

UITPAKKEN



Het apparaat wordt tijdens het transport door de verpakking beschermd tegen eventuele transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo

verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.

Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

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

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR



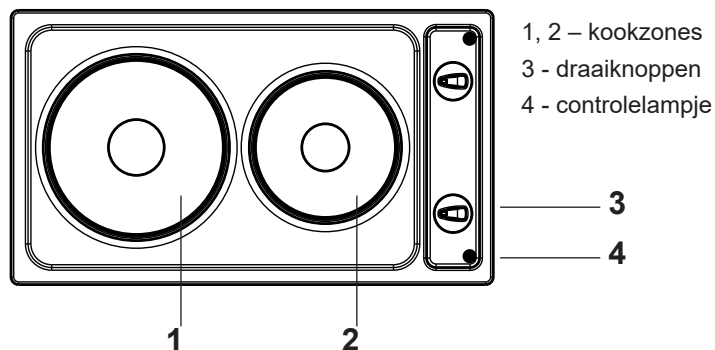
Dit symbool betekent dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisafval mag worden meegegeven.

De gebruiker is verplicht om het bij een inzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten aan te bieden. De beheerder van de inzamelplaats vormt samen met de lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke diensten een geschikt systeem voor de inname van dergelijke apparaten.

Het volgens de voorschriften verwijderen van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur helpt schadelijke consequenties voor de volksgezondheid en de natuurlijke omgeving als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen, opslag of oneigenlijke verwerking van dit type apparatuur, te voorkomen.

BESCHRIJVING PRODUCT

Elektrische kookplaat type KME*



Afb. 1

Technische gegevens

- Nominale spanning	230 V, ~50 Hz
- Afmetingen	510 x 290 x 40 mm
- Gewicht van de kookplaat	6 kg

De kookplaat is uitgerust met:

Kookzones - normaal

Ø 180 – 1500 W

Ø 145 – 1000 W

snelkook

Ø 145 – 1500 W of

Ø 180 – 2000 W

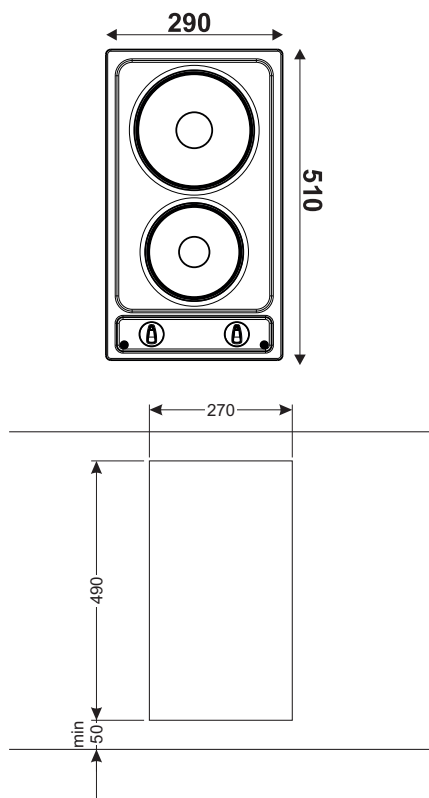
INSTALLATIE

Installatie van elektrische kookplaten

- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen die staan weergegeven op de montagekening (Afb. 2).
- Laat onder de elektrische kookplaat een ruimte vrij van minimaal 80 mm.
- Sluit de kookplaat aan op het lichtnet volgens de aanwijzingen uit de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.
- Draai de klemmen aan de onderkant licht aan.
- Maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig op het blad.
- Plaats de bevestigingsklemmen (Afb. 3) loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.

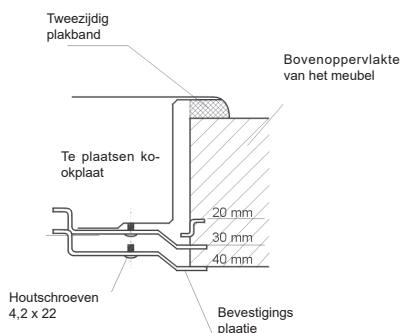
Montage van de kookplaat in de opening van het meubel

Afb. 2



Het aandraaien van de bevestigingsklemmen aan het werkblad

Afb. 3



GEBRUIK



Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Neem de aanwijzingen in acht. Informatie over de kookplaat bevindt zich op het typeplaatje.

De kookplaat is uitgerust met een kabel die permanent is verbonden met de bliksembeveiliging en die uitsluitend mag worden aangesloten op een geaarde aansluiting 230 V ~ 50 Hz. De leiding die het stopcontact van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een zekering van 16 A.



Het apparaat inschakelen:

U schakelt de gewenste kookzone (1, 2) in met de bijbehorende draaiknop (3). Het controlelampje (4) gaat branden. U stelt de kookstand in door de draaiknop in de gewenste positie te zetten. De verwarmingselementen worden bestuurd door schakelingen die de instelling van het benodigde vermogen trapsgewijs mogelijk maken. Het systeem maakt effectief gebruik van het ingestelde vermogen, afhankelijk van de behoeften van de gebruiker, zonder dat vermogen verloren gaat.

Voor het eerste gebruik van de kookplaat



Verwarm voor het eerste gebruik van de kookplaat de kookzone zonder kookgerei gedurende 4 minuten voor.



Bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de luchtventilatie in of zet een raam open.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKZONES

Energie besparen



Afb. 4



A



B



C

Afb. 5

Een juiste pankeuze bespaart energie. De bodem van een juist gekozen pan moet dik zijn en heeft ongeveer dezelfde doorsnede als de gebruikte kookzone - alleen dan wordt de warmte optimaal overgedragen (Afb. 4).

Hoe ontstaat energieverlies?

Afb. 5A De pan is te klein voor de gekozen kookzone

Afb. 5B De bodem van de pan is hol

Afb. 5C Het deksel is niet juist op de pan geplaatst

Wij verzoeken u op het volgende te letten:

- Schakel een kookzone niet in als er geen pan op staat
- Gebruik alleen pannen met een schone en droge bodem
- Bereid op de kookplaat nooit gerechten in vaatwerk van kunststof
- Leg nooit plastic voorwerpen (lepels, vorken etc.) op de hete kookplaat
- Gebruik een pan altijd met een deksel, let er op dat het deksel niet over de rand van de pan uitsteekt en dat er geen water op de kookplaat druppelt
- Bescherm de kookplaat tegen corrosie
- Schakel de kookzone uit, ca. 5 minuten voordat u de pan afneemt.

GEBRUIK

De symbolen op de draaiknoppen geven aan welke kookzone door de knop wordt aangestuurd.

De zone is uitgeschakeld als:

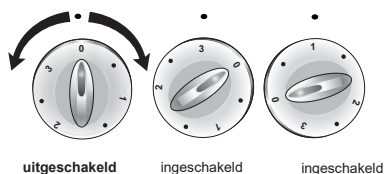
- het cijfer „0” op de draaiknop zich onder de verticale lijn op het veld bevindt - als we uitgaan van de opschriften op het uitstekende gedeelte van de draaiknop;
- de aanduiding op de draaiknop bevindt zich onder het cijfer „0” op het veld - wanneer we uitgaan van de opschriften op het veld.



Algemene opmerkingen bij het gebruik van de kookzones

Afhankelijk van het type kookplaat, kan deze uitgerust zijn met gewone kookzones en snelkookzones.

Afb. 6



Positie van de draaiknop	Gebruiksvoorbeelden
3	Aan de kook brengen, Snel opwarmen, bakken
•	Braden van vlees
2	Langzaam bakken
•	Koken van grotere hoeveelheden gerechten, soepen
1	Koken van aardappelen
•	Stoven van groenten
0	Uitschakelen

Het koken en bakken op gewone kookzones of snelkookzones

Snelkookzones hebben een hoger vermogen dan gewone kookzones. Ze zijn eenvoudig te herkennen aan de rode ring. Deze ring kan door het gebruik langzaam wegbranden.

Koken

Om een gerecht aan de kook te brengen zet u de draaiknop aan het begin van het kookproces in de positie 3, daarna plaatst u hem in de positie 1 om het koken door te laten gaan; u kunt het vermogen van de zone naar behoefte verhogen of verlagen. (Zie tabel).

Bakken

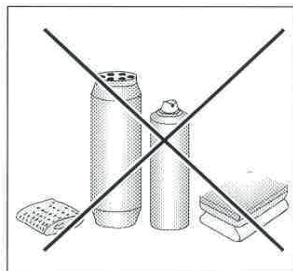
Zet de draaiknop in positie 3 om het vet te verwarmen, leg het vlees in de pan en verlaag het vermogen naar 2; u kunt het vermogen van de zone naar behoefte verhogen of verlagen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Schakel de kookplaat uit (zet alle draaiknoppen in de positie „0”) en wacht tot hij is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken. Neem de kookplaat af met een zacht doekje en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Gebruik geen stoomcleaner voor het schoonmaken.



Kookzones

- Verwijder verontreinigingen (aangebrande restjes) van de kookzones met een vochtig doekje. De zwarte oppervlakten van de zones nooit wassen en niet schuren. De roestvrijstalen sierringen kunt u schoonmaken met licht schurende detergents of schoonmaakmiddelen. Droog ze vervolgens af.

Wrijf de oppervlakte van de zones af en toe in met paraffineolie of siliconenolie.



Gebruik hiervoor geen dierlijk of plantaardig vet, boter, reuzel, olie etc.

Werkvlak

- Maak de geëmailleerde plaat schoon met warm water waaraan een schoonmaakmiddel is toegevoegd. Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een licht schurend middel.
