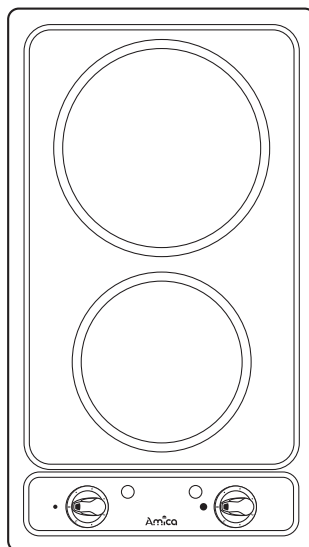


KME*

PES3*



GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT MET BESTURING



Schakel de kookplaat pas in nadat u hebt kennisgenomen van deze gebruiksaanwijzing.

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.

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie	2
Veiligheidsvoorschriften	4
Energie besparen	5
Uitpakken	5
Verwijdering van gebruikte apparatuur	5
Beschrijving van het product	6
Technische gegevens	6
Installatie	7
Aanwijzing voor het aandraaien van de draaiknoppen	7
Installatie	7
Gebruik	8
Het apparaat inschakelen	8
Reiniging en onderhoud	10
Kookzones	10
Werkvlak	10

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met fysieke, verstandelijke of psychologische beperkingen, of door personen die geen ervaring hebben met of kennis hebben van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of conform de gebruiksaanwijzing die is overhandigd door de persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid van het apparaat.
- 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.**
Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die schadelijk zijn voor het milieu.
- **Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.**
- **Schakel de kookzones op tijd uit en gebruik de restwarmte.**
Schakel bij langere kooktijden de kookzone 5-10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Daarmee kan tot 20% elektriciteit worden bespaard.
- **Gebruik de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur.**
Dit veroorzaakt een onnodige toename van het energieverbruik.

UITPAKKEN



Het apparaat wordt 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



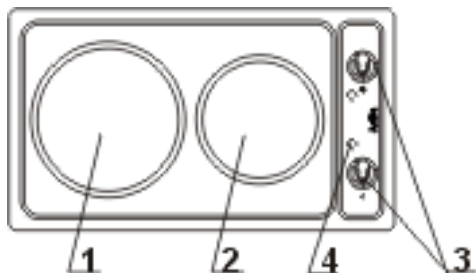
Dit symbool betekent dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisafval mag worden meegegeven.

De gebruiker is verplicht om het bij een inzamelaarsplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten aan te bieden. De beheerder van de inzamelaarsplaats vormt samen met de lokale inzamelerspunten, 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* (PES3*)



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

Afb. 1

Technische gegevens

- Nominale spanning 230 V, ~50 Hz
- Afmetingen 510 x 290 x 40 mm
- Gewicht van de kookplaat 8 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 |

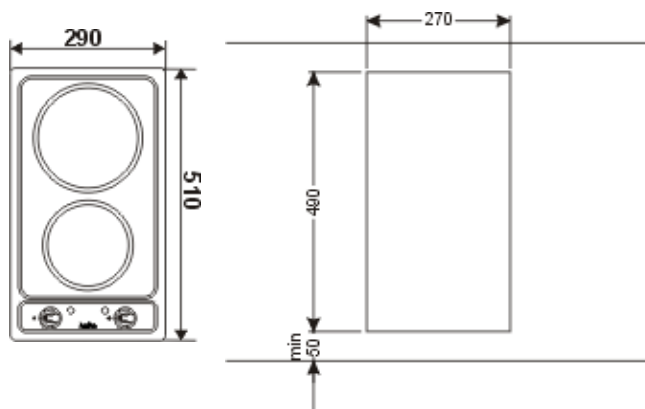
INSTALLATIE

Installatie van elektrische kookplaten

- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen die staan weergegeven op de montagetekening (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.

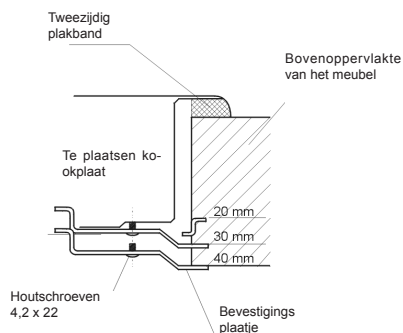
Montage van de kookplaat in de opening van het meubel

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 gearde 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.

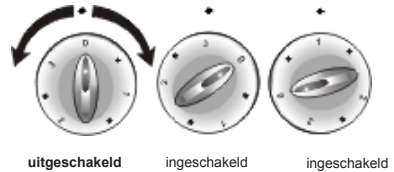
GEBRUIK

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.

Afb. 6



Algemene opmerkingen bij het gebruik van de kookzones

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

Positie van de draaiknop	Gebruiksvoorbeelden
3	Aan de kook brengen, Snel opwarmen, bakken
1	Braden van vlees
2	Langzaam bakken
1	Koken van grotere hoeveelheden gerechten, soepen
1	Koken van aardappelen
1	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).

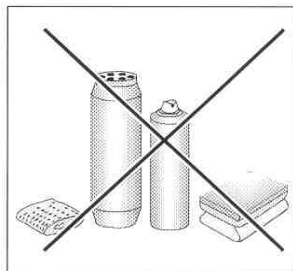
Bakken

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.
