



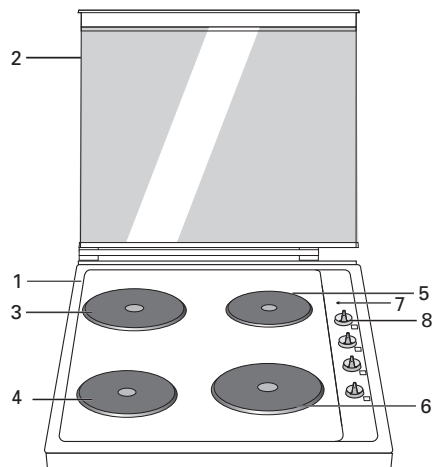
uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

1327



Toestelbeschrijving

- 1 kookplaat
- 2 glazen afdekplaat (optioneel)
- 3 kookelement snel Ø 180mm
- 4 kookelement normaal Ø 145mm
- 5 kookelement snel Ø 145mm
- 6 kookelement snel Ø 180mm
- 7 controlelampje
- 8 bedieningsknoppen

Introductie

Als u deze handleiding doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Uw elektrokookplaat	2
■ Introductie	3
■ Veiligheid	4
Waar u op moet letten	4
Voor het eerste gebruik	4
■ Bediening	5
Pannen zijn belangrijk	5
De 7-standen schakelaar	5
■ Onderhoud	6
Reiniging en bescherming	6
Glazen sierdeksel (optioneel)	6
■ Installatie	7
Glazen sierdeksel plaatsen (optioneel)	9
■ Milieu aspecten	10
Verpakking en toestel afvoeren	10

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Bij koken of braden wordt de kookplaat heet, kinderen moeten dus altijd uit de buurt worden gehouden.
- Zorg dat snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – niet in aanraking kunnen komen met hete kookelementen.
- Een pan met frituurolie verhitten moet altijd goed in de gaten worden gehouden, omdat bij een te hoge temperatuur de olie tot zelfontbranding kan komen.
- De kookzones mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt. Nooit aluminium folie direct op de kookzone leggen!
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat zetten.
- Direct schoonmaken. Gemorst suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimenat of rabarber, kunnen de kleur van het emaille of roestvrijstaal aantasten. Dat moet u dus direct schoonmaken.
- Vocht op de kookelementen kan roest veroorzaken.
- Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Gebruik de afdekplaat niet als kookvlak.

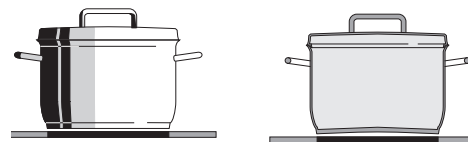
Het eerste gebruik

■ Kookplaat inschakelen

Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst.

Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

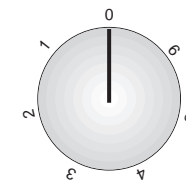
Pannen zijn belangrijk



De beste bodemdikte is:
Bij roestvrijstalen pannen
4 - 6 mm.
Bij staal-emaille pannen
2 - 3 mm.

- De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig afdekken.
 - De bodem van een pan moet met zijn gehele oppervlak contact maken met het kookelement. Daarom moet de bodem van de pannen die u op deze kookplaat gaat gebruiken volkomen vlak zijn. Alleen op deze wijze wordt de warmte optimaal doorgegeven.
- Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken i.v.m. energieverlies.

De 7-standen schakelaar



Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten.
Slinken van bladgroenten.
Aanbraden van vlees.
Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

Bakken van flensjes.
Wentelfeeffjes, frituren.

Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees.
Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer 10 minuten.
Smoren van groenten.
Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

Stand 1

Vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

Stand 0

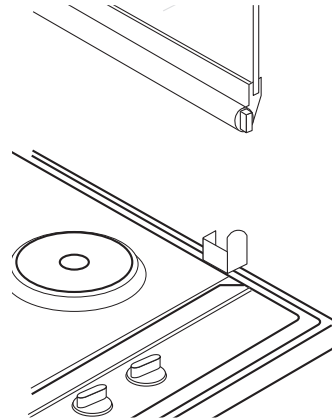
Op deze stand is het element uitgeschakeld.
Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

Reiniging en bescherming

- De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.
- Hardnekkige vlekken op email verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. **Gebruik nooit** schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.
- Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.
- Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie), vaseline of met een speciaal onderhoudsmiddel.

Glazen sierdeksel (optioneel)

Reinig deze steeds na gebruik. Gebruik hiervoor een sopje van afwasmiddel. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam het sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (b.v. door een vochtige doek op het deksel te leggen). U kunt het sierdeksel verwijderen om deze schoon te maken.



Sierdeksel verwijderen

Zet het sierdeksel omhoog. Til het sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.

Sierdeksel plaatsen

Na het reinigen voorzichtig het sierdeksel verticaal in de houders laten zakken. Het sierdeksel mag uitsluitend verticaal worden teruggeplaatst.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

Dit is een klasse 1 toestel; dat wil zeggen dat het op een tafel of werkblad kan worden geplaatst. Het meubel moet hittebestendig zijn (bestand tegen 90 °C).

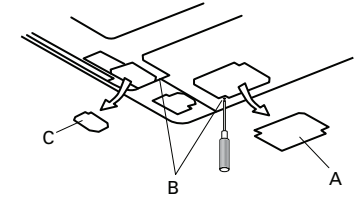
Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Elektrische aansluiting

Deze kookplaat is af fabriek geschikt voor aansluiting op een "perilex" wandcontactdoos met zogenaamde "krachtgroep-aansluiting": 3x fase (L), 1x neutraal (N) (zie tabel 1).

Als de "perilex" wandcontactdoos is uitgevoerd als een zogenoemde "kookgroep" moet de aansluiting van de aansluitkabel in de kookplaat worden gewijzigd (zie tabel 2, pagina 8).

Verwijder het paneel aan de achterkant



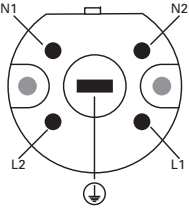
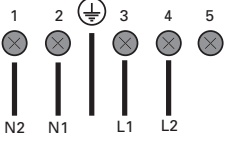
Wijzig de aansluitingen zoals beschreven in tabel 2.

Plaats het paneel aan de achterkant terug.

Tabel1: Af fabriek aansluiting van de aansluitkabel in de kookplaat:

	↔	
Perilex wandcontactdoos	↔	Aansluitpunt in de kookplaat
N = neutraal (nul)	↔	aansluitpunt 1+2 (blauwe draad met verbidingsbrug tussen 1 en 2)
⚡ Aarde	↔	Aansluitpunt ⚡ geel/groene draad
L2 = fase (spanning)	↔	Aansluitpunt 3*
L1 = fase (spanning)	↔	Aansluitpunt 4*
L3 = fase (spanning)	↔	Aansluitpunt 5* (deze aansluiting wordt niet gebruikt in de kookplaat)

* Spanningsvoerende draden van de aansluitkabel zijn in deze situatie bruin, zwart en grijs.

Tabel2: Wijzigen aansluiting voor "kookgroep" wandcontactdoos:		
	↔	
Perilex wandcontactdoos	↔	Aansluitpunt in de kookplaat
N1 = neutraal (nul)	↔	Aansluitpunt 2 (blauwe draad)
N2 = neutraal (nul)	↔	Aansluitpunt 1*
⊕ Aarde	↔	Aansluitpunt ⊕ geel/groene draad
L1 = fase (spanning)	↔	Aansluitpunt 3*
L2 = fase (spanning)	↔	Aansluitpunt 4*
		Aansluitpunt 5**

* Kleur draad kan bruin, zwart of grijs zijn.

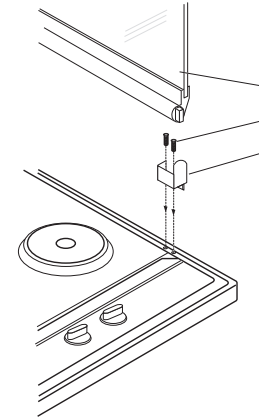
** Aansluitpunt 5 op aansluitblok kookplaat wordt in deze situatie niet gebruikt.

wijziging ten opzichte van krachtgroep aansluiting:

- N2 van perilex wandcontactdoos verbinden met aansluitpunt 1 op aansluitblok kookplaat (draad van 4 naar 1);
- L2 van perilex wandcontactdoos verbinden met aansluitpunt 4 op aansluitblok kookplaat (draad van 5 naar 4).

Attentie: als u een andere aansluiting moet maken dan een van de bovengenoemde aansluitingen (bijvoorbeeld een 1-fase aansluiting), raadpleeg dan uw installateur.

Glazen sierdeksel plaatsen (optioneel)



1. Verwijder de kapjes uit de uitsparingen aan de achterzijde van de kookplaat.
2. Plaats aan beide zijden het eindstuk T en zet ze vast met de schroeven V.
3. Druk de sierdeksel C met de uitsparingen in de eindstukken.

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.