

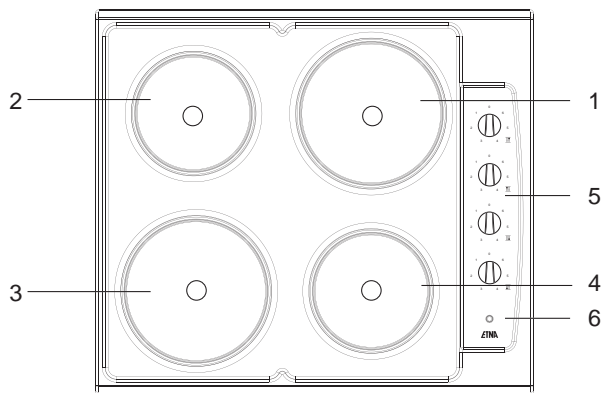


Handleiding

Manual

EKP327WIT

## Toestelbeschrijving



- 1 Snelkookplaat  $\varnothing$  18 cm / 1500 W
- 2 Snelkookplaat  $\varnothing$  14,5 cm / 1000 W
- 3 Snelkookplaat  $\varnothing$  18 cm / 1500 W
- 4 Snelkookplaat  $\varnothing$  14,5 cm / 1000 W
- 5 Bedieningsknoppen
- 6 Aan/uit signalering

## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing 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 gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

## Inhoud

■ <b>Opstellen</b> .....	2
■ <b>Veiligheid</b> .....	2
■ <b>Gebruik</b> .....	3
■ <b>Bediening</b> .....	4
De 7-standen bedieningsknop .....	4
■ <b>Onderhoud</b> .....	5
Reiniging en bescherming .....	5
■ <b>Milieuaspecten</b> .....	7

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

## Opstelling

### Plaatsen

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Houd rondom de kookplaat een vrije ruimte van minimaal 5 cm.
- Het stopcontact moet na installatie altijd bereikbaar blijven.
- Geen licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direkt onder de kookplaat zetten.
- Plaats het toestel op een hittebestendige tafel of werkblad (> 90 °C).

### Elektrische aansluiting

- Stop de stekker in een stopcontact.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met onderdelen die heet worden.

### Belangrijk

Het apparaat is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsstandaarden. Desondanks adviseren wij personen met psychische of motorische stoornissen, mentale achterstand of zwakbegaafdheid het apparaat niet te gebruiken zonder toezicht van een bekwaam persoon.

Het toestel is aangesloten volgens het schema 230 V 2Nac. Wanneer een andere aansluiting is vereist, laat dan een erkend installateur de aansluiting verzorgen.

Bij verkeerde aansluiting kunnen de elementen doorbranden. Dit valt niet onder de garantie.

Wanneer de aansluitkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

## Voor uw veiligheid

### Waarschuwing

- 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.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – deze mogen niet terecht komen op hete kookzones.
- De elementen mogen niet zonder pan(nen) worden gebruikt. Nooit aluminium folie direkt op de kookzone leggen.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtesappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het emaille of roestvrijstaal aantasten. Dat moet u dus direct schoonmaken.
- Vocht op de kookelementen kan roest veroorzaken.
- Houd kinderen onder toezicht zodat ze niet met het toestel gaan spelen.
- Schakel dit toestel niet in via een timer of afstandsbediening.

## Gebruik

### Kookplaat inschakelen

Voordat u de kookplaat 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.

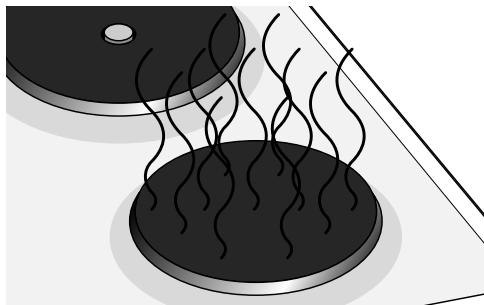


fig. 1

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.

### Toestelinformatie

De kookelementen zijn vervaardigd van gietijzer. De warmte wordt verkregen door gloeispiralen die ringsgewijs in het element liggen.

De warmte wordt door directe geleiding aan de panbodem afgegeven. Elk element is gevat in een roestvrijstalen afsluitrand.

Bij gebruik van een of meerdere elementen gaat op het bedieningspaneel de controlelamp aan.

### Pannen

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken. Dus pannen met een dikke vlakke bodem. Wanneer de bodem hol of bol is gaat er veel energie verloren. Het kookproces duurt erg lang. Het element kan oververhit raken en krom trekken.

Zet alleen pannen met een droge bodem op het element. Vocht op de elementen kan roest veroorzaken.



fig. 2; goed

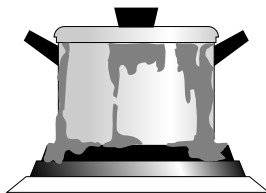


fig. 3; fout

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

## Bediening

Een symbool naast de bedieningsknop geeft aan welk element wordt bediend.

### Instellen

De bedieningsknoppen kunt u zowel links- als rechtsom draaien.

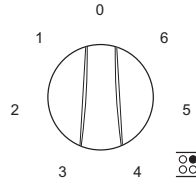
### Controlelampje

Zodra u een kookplaat inschakelt, gaat het controlelampje branden.

### Uitschakelen

U kunt de kookplaat 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd verstreken is, uitschakelen. Het element blijft nog geruime tijd warm. Van deze restwarmte kunt u gebruik maken. Laat de deksel op de pan.

## 7-standen bedieningsknop



### 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. Wentelteefjes, 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

Trekken van bouillon, 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 de lak of op het roestvrijstaal.
- Hardnekkige vlekken 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.

## Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt kunnen zijn:

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

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.

### Conformiteitsverklaring

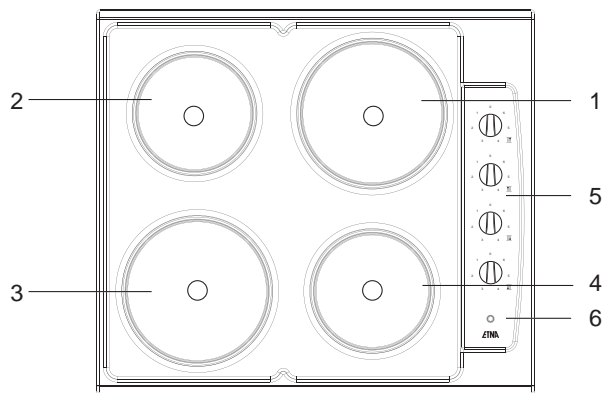
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.







## Appliance description



- 1 Fast plate ø 18 cm / 1500 W
- 2 Fast plate ø 14,5 cm / 1000 W
- 3 Fast plate ø 18 cm / 1500 W
- 4 Fast plate ø 14,5 cm / 1000 W
- 5 Control knobs
- 6 On/off control light

## Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

## Inhoud

■ <b>Preparing for use</b> .....	10
■ <b>Safety</b> .....	10
■ <b>Use</b> .....	11
■ <b>Control</b> .....	12
The 6 settings switch .....	12
■ <b>Maintenance</b> .....	13
Cleaning and protecting .....	13
■ <b>Environmental aspects</b> .....	14

This appliance conforms to current CE guidelines.

## Preparing for use

### Positioning

- Place the hob on a firm, flat surface.
- Keep a minimum space of 5 cm around the hob.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- Do not place any inflammable or deformable objects immediately under the hob.
- The appliance may be placed on top of a table or work top. The surface has to be heat resistant (>90 °C).

### Electrical connection

- Put the plug in a socket.
- Make sure that the connecting cable does not come into contact with parts that become hot.

### Importeren

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety

The appliance is connected according to the connection scheme 230 V 2Nac. If a different connection is needed, the appliance should only be connected by a qualified fitter .

Improper connection can cause the hotplates to burn out. This is not covered by the guarantee.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## For your safety

### Warning

- Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.
- Grease and oil are flammable when over-heated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- When cooking the hob becomes hot, children should always be kept at a distance.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - may accidentally touch the cooking zones.
- The zones must not be used without pans. Never put aluminium foil directly on the zone.
- Spills of foods or fruit juices with a high sugar content, such as plum juice or rhubarb, can impair the colour of the enamel or stainless steel. These should therefore be cleaned immediately.
- Moisture on the cooking elements can cause rust.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

## Use

### Switch on the hob

Before using your hob for the first time, each element should be switched on to the highest setting for 3-4 minutes, without a pan.

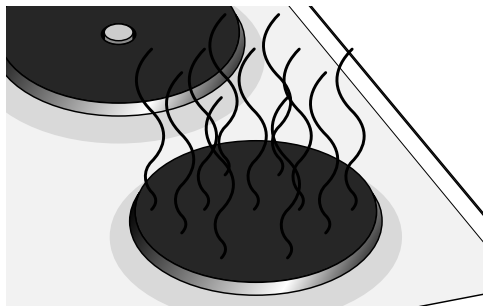


fig. 1

The manufacturer has applied a layer of rust-preventer to each element. When the hob is heated for the first time a burning smell will be noticeable. This is normal.

### Appliance information

The heating elements are made of cast iron. The heat is created by spiral filaments which lie in the element in rings.

The heat is transmitted to the base of the pan by direct conduction. Each element is fitted in a stainless steel sealing rim.

When one or more plates are in use the control light on the panel will go on.

### Pans

Use pans that are suitable for cooking by electricity. Use pans with a thick and flat base. If the base is concave or convex a lot of energy is lost. The cooking process will take very long. The element can become overheated and warp.

Only place pans with a dry base on the element. Moisture on the cooking elements can cause rust.



fig. 2; good

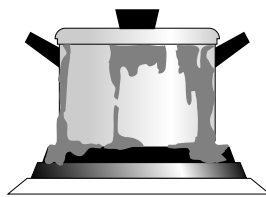


fig. 3; wrong

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove.

## Control

A symbol next to the control knob indicates which element is being operated.

### Switching on

You may turn the switch either to the left or the right.

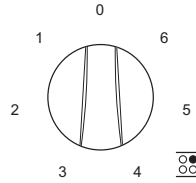
### Control light

When you switch on the hob, the control light

### Switching off

The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.

## The 7 settings control knob



### Level 6

Bringing all foods and liquids to the boil.  
Reducing leaf vegetables. Sealing meats.  
Frying steak, fish and potatoes.

### Level 5

Frying crêpes, French toast, deep frying.

### Level 4

Frying (Scotch) pancakes.

### Level 3

Frying fish and small cuts of meat.  
Braising large joints of meat, frying onions.

### Level 2

Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes, braising vegetables, thawing frozen leaf vegetables.

### Level 1

Stewing meats, keeping dishes warm, simmering small quantities.

### Level 0

In this setting the element is switched off.  
Simmering food with a cooking time shorter than 10 minutes, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

## Cleaning and protection

- The hobs are best cleaned with a damp cloth or kitchen paper. Remove all spillages as soon as possible. Red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular will corrode the varnish or stainless steel.
- Remove stubborn stains with a non-abrasive cream or a soft sponge. **Never use** scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- The stainless steel edge can be cleaned with a liquid abrasive. Remove any detergent left after cleaning, especially between the edge and the plate.
- After cleaning, switch the plate on briefly to allow the moisture to evaporate.
- Maintenance of the plates. Rub the plates with non-acidic oil (sewing machine oil) or with a protectant such as Collo Elektrol (chemist).

## Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

### Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

