



Keramische Kookplaat

Handleiding

Model

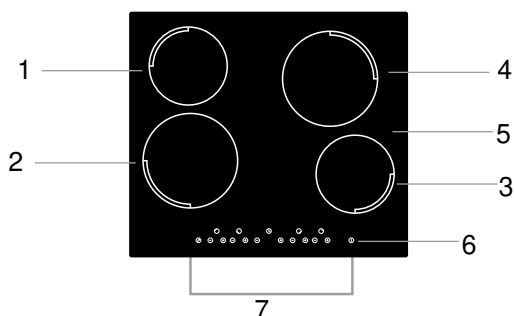
EKC625

EKC630

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Keramische Kookplaat. Wij raden u aan om deze handleiding aandachtig door te lezen, zodat u goed geïnformeerd bent over het installeren en het gebruik van deze kookplaat. Lees voor het installeren het hoofdstuk Installeren. Lees alle veiligheidsvoorschriften goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

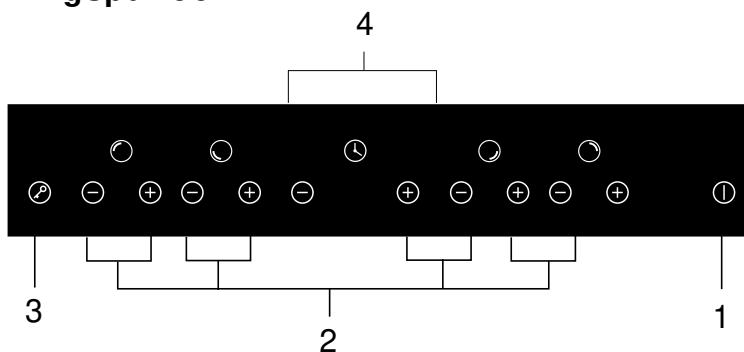
Product Overzicht

Bovenaanzicht



1. max. 1200 W zone
2. max. 1800 W zone
3. max. 1200 W zone
4. max. 1800 W zone
5. Glasplaat
6. AAN/UIT
7. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. AAN/UIT knop
2. Vermogen regelaars
3. Toetsslot
4. Timer

Product Informatie

Deze slimme keramische kookplaat voldoet aan alle kookeisen van het moderne gezin. De microchip-gestuurde bediening, weerstandsdraad-opgewekte hitte en multi-power selecties maken deze kookplaat de beste keuze.

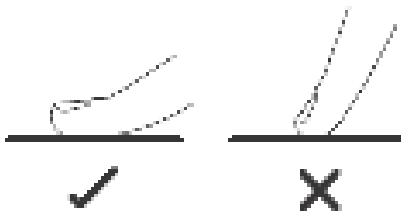
Deze keramische kookplaat is ontworpen voor gebruiksgemak en straalt een persoonlijk design uit. Deze kookplaat blinkt uit in veiligheid en betrouwbaarheid, maar is er vooral om uw leven een stuk comfortabeler te maken.

Alvorens gebruik

- Lees deze handleiding goed door en neem extra tijd om aandachtig aan het hoofdstuk 'Veiligheidsvoorschriften' door te lezen.
- Verwijder alle beschermfolie die nog op de kookplaat kan zitten.

Gebruik van de touchpad bediening

- De bedieningsknoppen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de top van uw vinger.
- U hoort een piep elke keer als er een aanraking geregistreerd wordt.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijv. een spatel of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maakt het gebruik van de touchpad knoppen moeilijk.

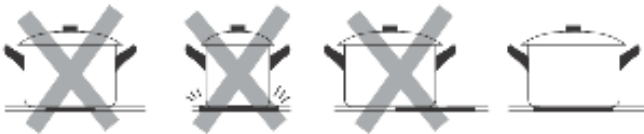


Kies de juiste pannen

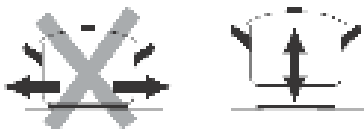
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.



De bodem van uw pan dient glad te zijn en plat op het glas te staan. Zorg verder dat de pan en de kookzone even groot zijn en zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat af. Glijden kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



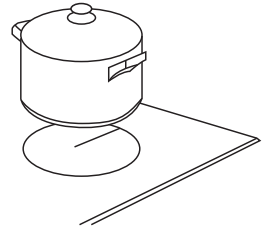
Gebruik

Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT  knop aan.
 - Nadat de kookplaat aan gaat hoort u één piep en gaan alle lampjes 1 seconden aan en dan weer uit. Dit geeft aan dat de kookplaat nu in de stand-by stand staat.





2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.
 - Zorg dat onderkant van de pan en de kookzone schoon en droog zijn.

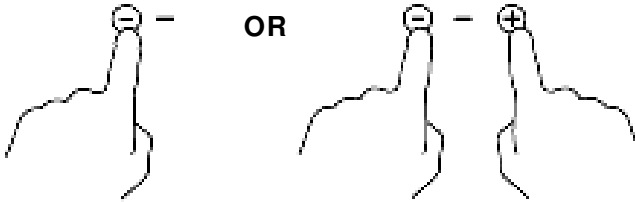



3. Selecteer een kookstand door  of  aan te raken.
 - Als u niet binnen 1 minuut een hitte stand kiest, schakelt de kookplaat zich vanzelf uit. U dient dan weer bij stap 1 te beginnen.
 - U kunt op elk moment tijdens het koken de hitte stand aanpassen.
 - Door een van deze knoppen ingedrukt te houden zet u de hitte stand lager of hoger.



Wanneer u klaar bent met koken


- 1a. Schakel de kookzone uit door met de min-knop naar te scrollen, of door  en  tegelijkertijd aan te raken.

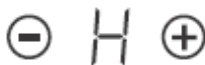


- 1b. Schakel de hele kookplaat uit door de AAN/UIT  knop aan te raken.



2. Wees voorzichtig met oppervlakken die nog heet zijn.


 geeft aan dat de kookzone nog heet is. De H verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kunt u ook als energiebesparende functie gebruiken. Als u een andere pan wilt opwarmen, gebruik dan de kookzone die nog heet is.




Bediening Vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld van kinderen die per ongeluk een kookzone aanzetten).
- Wanneer de bediening vergrendeld is zijn alle knoppen, behalve de AAN/UIT knop uitgeschakeld.



Hoe te vergrendelen

Druk op de vergrendelknop . De timer indicator laat "Lo" zien (afgekort van 'lock', ofwel slot).

Hoe te ontgrendelen

1. Zorg dat de kookplaat aan staat.
2. Houd de vergrendelknop  even ingedrukt.
3. De kookplaat is nu ontgrendeld en kan (weer) gebruikt worden.



Wanneer de kookplaat vergrendeld is zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT  knop. In een noodgeval kunt u de kookplaat als deze vergrendeld is met de AAN/UIT  knop uitschakelen, maar u dient de plaat de eerstvolgende keer dan wel eerst te ontgrendelen.

Oververhittingsbeveiliging

Er zit een thermostaat in de kookplaat die de temperatuur binnen in de kookplaat in de gaten houdt. Wanneer deze een abnormaal hoge temperatuur registreerd wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Restwarmte waarschuwing

Wanneer de kookplaat een tijdje heeft aangestaan, houdt deze wat restwarmte vast. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen dat de plaat nog heet is.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsvoorziening van de kookplaat is automatische uitschakeling. Deze treed in werking wanneer u een kookzone vergeet uit te zetten. De fabrieksinstellingen zijn in de tabel hieronder aangegeven:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ingestelde max. werktijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gebruik van de Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de timer als een kookwekker gebruiken. De timer schakelt dan geen kookzone uit wanneer de tijd om is.
- U kunt de timer instellen om een kookzone uit te schakelen als de tijd om is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

Timer als Wekker Gebruiken

Als u geen van de kookzones selecteert



1. Zorg dat de kookplaat aan staat.

Opmerking: U kunt de wekker zelfs gebruiken als u geen enkele kookzone heeft geselecteerd.

2. Druk op de  en  knoppen van de timer.
De wekker indicator knippert nu.



3. Stel met de  en  knoppen de tijd in.

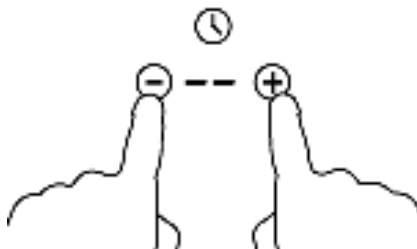
Hint: Door de  of  knop eenmaal aan te raken zet u de tijd 1 minuut korter of langer

Houd de  en  knoppen ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te laten verspringen.

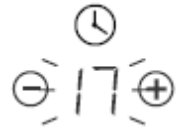


Als u over 99 minuten heengaat keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Houd de  en  knoppen tegelijkertijd ingedrukt om de timer uit te schakelen. "--" verschijnt nu in het minuten scherm.





5. Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende minuten zien en knippert 5 seconden.





6. Wanneer de timer afloopt gaat de zoemer 30 seconden lang af en laat het scherm "--" zien.





Gebruik van Timer met Kookzone

1. Druk op de  of  knop van de kookzone waar u de timer voor wilt zetten.





2. Stel de timer in met de  of  knop van de timer.

Hint: Door de  of  knop van de timer eenmaal aan te raken zet u de tijd 1 minuut korter of langer.

Houd de  en  knoppen van de timer ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te laten verspringen.



Als u over 99 minuten heengaat keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

3. Houd de  en  knoppen tegelijkertijd ingedrukt om de timer uit te schakelen. "--" verschijnt nu in het minuten scherm.

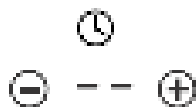
4. Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende minuten zien en knippert 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de kookstand indicator licht op om aan te geven dat die zone is geselecteerd.



5. Wanneer de timer afloopt schakelt de geselecteerde kookzone vanzelf uit.



OPMERKING: Als u de ingestelde tijd wilt veranderen nadat u de timer heeft gezet dient u vanaf stap 1 te beginnen.

Kookrichtlijnen



Wees voorzichtig met bakken; olie en vet warmen snel op en zeker wanneer u de Power Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan vlam vatten en dit vormt een serieus risico op de vlam in de pan.

Kooktips

- Zet de kookstand lager wanneer water begint te koken.
- U kunt de kooktijd verminderen en energie besparen door een deksel te gebruiken en zo warmte vast te houden.
- Gebruik zo min mogelijk water of vet als u de kooktijd omlaag wilt krijgen.
- Begin met koken op een hoge stand en 'draai' deze omlaag wanneer u gerecht door en door verhit is.

Sudder en rijst koken

- Sudder gebeurt onder het kookpunt, rond 85° C, wanneer er slechts af en toe bubbels naar boven komen. Sudder is onmisbaar voor heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat eten

overgaar wordt. Sauzen met ei en op bloembasis dient u ook onder het kookpunt te verwarmen.

- Rijst en ander eten dat kookt door water te absorberen heeft wellicht een iets hogere dan de allerlaagste stand nodig om er zeker van de zijn dat het gerecht binnen de voorgeschreven kooktijd goed gaar kookt.

Biefstuk

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

1. Laat het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Smeer allebei de kanten van de biefstuk in met wat olie en doe een paar druppels olie in de pan. Leg de biefstuk in de pan.
Draai de biefstuk tijdens het koken slechts eenmaal om. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en van hoe u gaar u deze wilt.
Tijden variëren ruwweg van 2 tot 8 minuten per kant.
Duw op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer 'well done' de biefstuk is.
3. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een voorverwarmd bord voordat u de biefstuk opdient.

Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote koekepan.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei klaar heeft liggen. Roerbakken moet snel gebeuren. Als grotere hoeveelheden wilt roerbakken, doe dit dan in een aantal kleinere porties.
3. Verhit de pan en voeg twee eetlepel olie toe.
4. Kook eerst eventueel vlees en zet het aan de kant en houd warm als het gaar is.
5. Roerbak de groente. Wanneer deze heet, maar nog wel knapperig is zet u temperatuur omlaag. Doe het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe
6. Roer alle ingrediënten rustig door om alles goed door en door te verhitten.
7. Dien onmiddellijk op.

Kookstanden

De onderstaande standen zijn slechts richtlijnen. De exacte stand hangt natuurlijk van een aantal factoren af, waaronder uw pannen en de hoeveelheid eten die u kookt. Experimenteer met de kookplaat om uit te vinden welke standen u nodig heeft voor wat u wilt koken.

Kookstand	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen voor kleine hoeveelheden eten • chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt • laag sudderen • langzaam (op)warmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel(ler) sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • bruinen, bakken en braden • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • soep aan de kook brengen • water aan de kook brengen

Schoonmaken

De tips in de tabel hieronder zijn slechts richtlijnen. Wat u nodig heeft hangt af van oa. uw kookgerei, hoeveel u kookt, maar natuurlijk ook uw persoonlijke voorkeuren. Probeer uit wat het beste voor u werkt.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten, etc)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een keuken schoonmaakmiddel terwijl de glasplaat nog warm (maar niet heet!) is. 3. Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek. 4. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er 'heet oppervlak' indicator, maar de kookzone kan uiteraard nog wel steeds heet zijn. Wees hier voorzichtig mee. • Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen (zoals bijvoorbeeld Cif) kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees het label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn. • Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.

<p>Overgekookt eten of vloeistoffen, iets dat gesmolten is, gemorste suiker of iets suikerigs op de glasplaat</p>	<p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de keramische kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom uit en haal indien mogelijk de stekker uit het stopcontact. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de etensresten naar een koele hoek van de kookplaat. 3. Verwijder met een vaatdoekje of keukenrol. 4. Volg stap 2 t/m 4 van 'Alledaagse vettigheid' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken door iets wat gesmolten is iets suikerigs dat gemorst is zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat af laat koelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren. • Gevaarlijk: het blad van een (scheermes – of stanleymes-) schraper is vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd uit de buurt van kinderen.
<p>Gemorst eten op de toetsen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste waar op. 3. Veeg de toetsen schoon met een vochtige spons of doek. 4. Droog goed af met keukenrol. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf aangaan en de knoppen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de knoppen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.

Hints and Tips

Probleem	Mogelijk oorzaken	Wat te doen
<p>De kookplaat gaat niet aan.</p>	<p>Geen stroom.</p>	<p>Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niks, bel dan een gekwalificeerde monteur.</p>
<p>De bedieningsknoppen reageren niet.</p>	<p>De knoppen zijn vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel de knoppen. Zie hoofdstuk 'Gebruik' voor instructies.</p>
<p>De knoppen werken niet zo goed.</p>	<p>Er ligt een dun laagje water over de knoppen of u probeert de knoppen met slechts het topje van uw vinger in plaats van de bal uw vinger te bedienen.</p>	<p>Zorg dat het bedieningsgedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de knoppen te bedienen.</p>

Er zitten krassen op de glasplaat.	Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of schuurpoeder/schuurcrème/schurend schoonmaakmiddel gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Kies de juiste pannen'. Zie 'Schoonmaken'.
Sommige pannen maken kraak of klik geluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw pannen (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten).	Dit is normaal voor pannen en duidt niet op een defect.

Technische Specificaties

Kookplaat	EKC630 / EKC625
Kookzones	4 Zones
Voltage	220-240V~
Vermogen	5500-6600/6000W
Afmetingen L x W x H (cm)	59 x 52 x 5.5
Inbouwafmetingen A x B (cm)	56 x 49

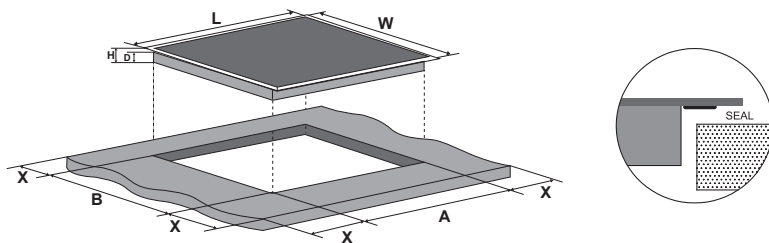
Afmetingen zijn bij benadering. Wij streven continu om onze producten te verbeteren en we behouden ons het recht voor om specificaties en ontwerp aan te passen zonder voorafgaande kennisgeving.

Installeren

Selecteren van installatie materiaal

Maak een gat in het aanrechtblad ter grootte van de in de tekening aangeven maten. Voor montage en gebruik is het nodig dat er een minimum van 5 cm rond het gat vrij blijft.

De dikte van het aanrechtblad dient op z'n minst 3 cm te zijn. Gebruik hitte-resistent materiaal als aanrechtblad om te voorkomen dat stralingswarmte van de kookplaat het aanrechtblad vervormt.

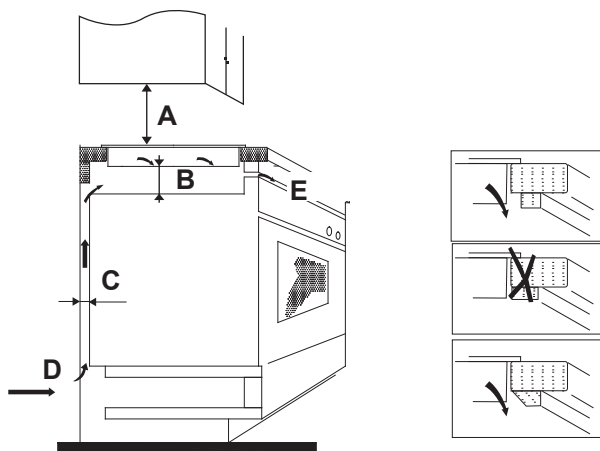


L (cm)	W (cm)	H (cm)	D (cm)	A (cm)	B (cm)	X (cm)
59	52	5,5	5.1	56 ^{+0.4} / _{+0.1}	49 ^{+0.4} / _{+0.1}	min. 5

Zorg te allen tijde dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of alles aan de keramische kookplaat goed werkt. Zie tekening hieronder.



Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet op z'n minst 760 mm bedragen. Indien de ventilatie onvoldoende is kan dit tot schade lijden aan uw kookplaat

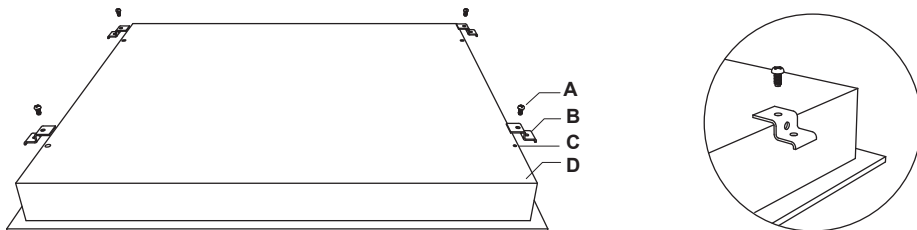


A(cm)	B(cm)	C(cm)	D	E
76	min. 5	min. 2	luchtinlaat	lucht uitlaat 5 mm

Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt,

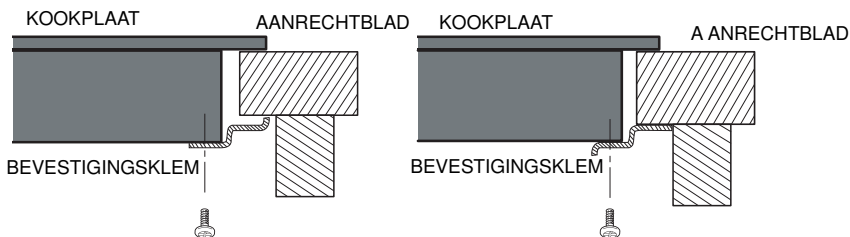
Leg de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking).
Zet geen kracht op de knoppen die uitsteken.

Bevestig de kookplaat aan het aanrecht door de vier bevestigingsklemmen aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie tekening) nadat u de kookplaat in het gat in het aanrecht heeft geplaatst.



A	B	C	D
schroef	bevestigingsklem	schroefgat	onderkant

U kunt de klemmen op twee manieren gebruiken, afhankelijk van de dikte van uw aanrechtblad.

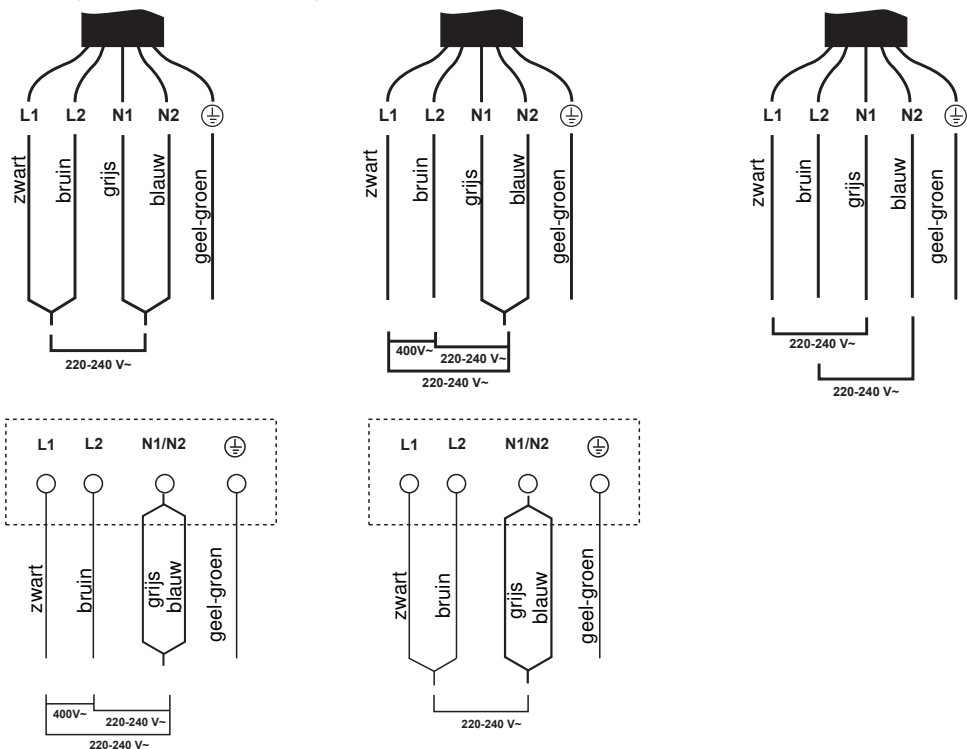


Waarschuwingen

1. De keramische kookplaat dient door een gekwalificeerde monteur geïnstalleerd te worden. Doe dit a.u.b. niet zelf.
2. De keramische kookplaat mag boven een koelkast, vaatwasser of droogtrommel geplaatst worden.
3. De keramische kookplaat dient zo geïnstalleerd te worden dat de stralingswarmte goed weg kan.
4. De muur en directe omgeving van de kookplaat moeten uiteraard hitte-bestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moet de kit of ander materiaal waar de rand van de plaat op het aanrechtblad rust hitte-bestendig zijn.
6. Gebruik geen stoom schoonmaker.

De kookplaat aansluiten op het lichtnet

De stroom dient aangesloten te worden in overeenstemming met relevante lokale standaarden, of op een enkelpolige automatische zekering (of ouderwets smeltpartroon; ofwel “stop”). Hieronder ziet u het aansluitschema.



1. Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden dient u dit te laten doen door een monteur of elektricien die over het juiste gereedschap beschikt. Dit om ongelukken te voorkomen.
2. Als u de kookplaat direct op het lichtnet aansluit dient een meerpolige zekeringsautomaat met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten te installeren.
3. De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet volgens de veiligheidsregelgeving.
4. De kabel mag niet verbogen of bekneld worden.
5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen door een gekwalificeerd persoon vervangen worden.

Veiligheids waarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft goed door voordat u uw keramische kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Koppel de kookplaat af van het lichtnet voordat u eraan begint te werken of met onderhoud plagen begint.
- Het is essentieel en verplicht om de kookplaat op een deugdelijk randaarde systeem aan te sluiten.
- Aanpassingen aan de elektrische bedrading van uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Snijgevaar

- Let op: de randen van de glasplaat zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies goed door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Overhandig deze informatie aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van dit apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan reduceren.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient dit apparaat geïnstalleerd te worden zoals in deze instructies staat omschreven.
- Dit apparaat dient correct geïnstalleerd en geaard te worden door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat dient op het lichtnet aan gesloten te worden via een geïsoleerde schakelaar die de stroom volledig kan onderbreken.
- Het niet correct installeren van dit apparaat kan garanties en aansprakelijkheidsclaims ongeldig maken.

Gebruik en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarstte kookplaat. Mocht de kookplaat breken of barsten, schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit (met de muurschakelaar) en neem contact op met een erkende monteur.
- Schakel de kookplaat uit met (muurschakelaar) voordat u met schoonmaken of onderhoud begint.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Gezondheidsgevaar

- Dit apparaat voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Echter, personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals bijv. een insulinepomp) dienen hun dokter of de fabrikant van hun implantaat te raadplegen om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld beïnvloed worden.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Heet oppervlak gevaar

- Tijdens gebruik worden alle toegankelijke onderdelen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de keramische kookplaat niet aan met uw lichaamsdelen, kleding of elk ander voorwerp anders dan geschikt kookgerei totdat de kookplaat is afgekoeld.
- Laat nooit metalen voorwerpen (zoals keukengerei) of lege pannen op de kookplaat staan of liggen. Deze kunnen erg snel erg heet worden.
- Voorzichtig: metalen voorwerpen die u op uw lichaam draagt kunnen heet worden in de buurt van de kookplaat. Gouden of zilveren sieraden worden niet beïnvloed.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handvatten van steelpannen kunnen heet worden. Let op dat handvatten niet boven andere kookzones hangen die aan zijn. Houd handvatten uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in brandwonden.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaat schraper is blootgesteld wanneer de beschermkap er vanaf is. Wees hier erg voorzichtig mee en berg altijd op buiten bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter wanneer in gebruik. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een credit card of USB stick, of elektronische apparaten zoals een laptop of MP3 speler in de buurt van de kookplaat, omdat deze beïnvloed kunnen worden door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw kookplaat nooit om de keuken of het huis op te warmen.
- Zet na gebruik de kookzones en de gehele kookplaat uit zoals in deze handleiding staat omschreven (d.w.z. met de bedieningsknoppen). Vertrouw niet blindelings op de pan-detectie functie die de kookzones uit zet nadat u de pannen van de plaat neemt.
- Laat kinderen niet met de kookplaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Berg geen zaken waar kinderen bij willen kunnen op in de keukenkastjes boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen zich ernstig bezeren.
- Laat kinderen niet onbeheerd achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die ze dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en help te krijgen van een verantwoordelijk en bekwaam persoon. De instructeur moet er van overtuigd zijn dat ze dit apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor hunzelf of hun omgeving.
- Ga niet aan de slag met het repareren of vervangen van onderdelen van dit apparaat, tenzij dit

uitdrukkelijk in deze handleiding wordt beschreven. Al het onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur gedaan worden.

- Gebruik geen stoom schoonmaker om uw kookplaat schoon te maken.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen en zet geen zware voorwerpen op uw kookplaat neer.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een ruwe of gekartelde rand of bodem en schuif geen pannen heen en weer over de kookplaat, aangezien dit krassen op de glasplaat veroorzaakt.
- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurend schoonmaakmiddel om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Als de stroomkabel beschadigd is mag deze alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.
- Bedien uw kookplaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, alsmede gebruik in (kantine-) keukentjes op het werk, op de boerderij, door gasten in hotels, motels en bed & breakfast-achtige omgevingen.



AFDANKEN: Gooi dit apparaat niet weg bij het huishoudelijk afval. Bij afdanken dient dit apparaat apart opgehaald of naar een recycling plek voor huishoudelijke apparaten gebracht te worden.

Dit apparaat is bestempeld in overeenstemming met Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgedankt helpt u mee om modelijke schade aan het milieu te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier afgedankt zou worden.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval behandeld mag worden. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten gebracht worden.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit product contact op het uw lokale afvalverwerking, uw gemeente, of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

GARANTIEBEPALINGEN EXQUISIT INBOUWTEMPERATUUR.

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor in Nederland gekochte, voor de oorspronkelijke koper en bij huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen of niet door Exquisit aangewezen personen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, lampen, controlelampjes, kunststof onderdelen, lak- en/of emaillebeschadigingen en andere losse accessoires.
5. De garantie vangt aan op de dag vermeld op het aankoopbewijs en houdt in: twee jaar garantie op het gehele apparaat met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen. Van toepassing is de wettelijke richtlijn aangaande garantie op consumentenproducten. Dit houdt in dat in de eerste 6 maanden na datum aankoopbon, eventuele gebreken /klachten kosteloos worden hersteld. Hierna dient aangetoond te worden dat eventuele gebreken/klachten zich voordeden vanaf de aankoopdatum.
6. De garantie omvat uitsluitend het repareren en/of verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de oorrjidskosten en het arbeidsloon wordt omschreven. Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten. Apparaten welke zijn ingebouwd dienen vrijstaand ter reparatie worden aangeboden; desgewenst kan tegen betaling uit-en inbouw door de monteur worden verzorgd. Indien bij een afgesproken bezoek met de servicedienst de

aanvrager niet thuis blijkt te zijn, worden de geldende voorrijdkosten berekend.

8. Exquisit is niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend, alsmede uit het niet of onvoldoende onderhouden van het apparaat.

9. Vervanging van onderdelen of van het apparaat verlengt de garantietermijn niet. Indien een apparaat technisch e/o economisch niet te herstellen is, wordt het recht voorbehouden een bijdrage te berekenen op basis van afschrijving/gebruik.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
a. de voorrijdkosten b. het arbeidsloon c. alle materialen
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service:

Exquisit

tel. 0314 – 346646

fax. 0314 – 378232

e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....
.....

Importeur:

DOMEST Import - Export B.V.

J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem

Tel 0314 - 362244

Fax 0314 – 378232

E-mail: service@domest.nl

Ceramic Hob

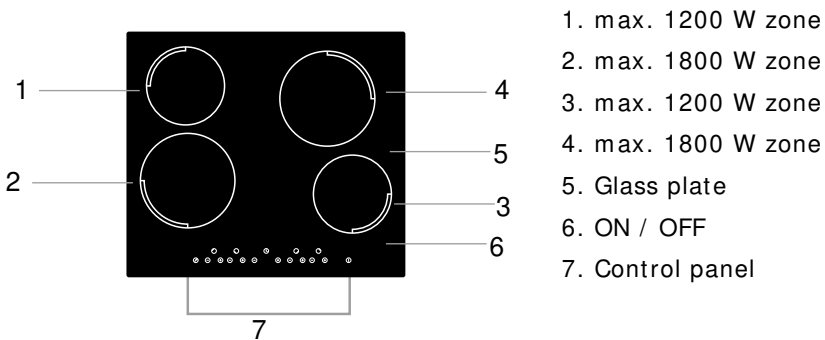
Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: EKC630 / EKC625

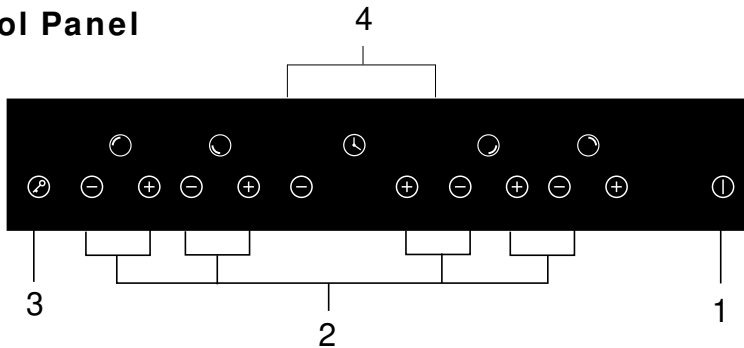
Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. keylock control
4. Timer regulating controls

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

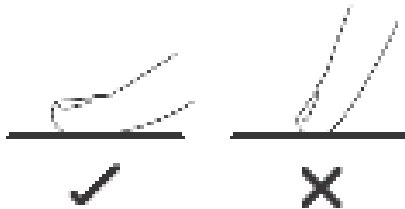
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

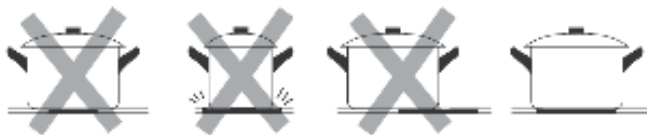


Choosing the right Cookware

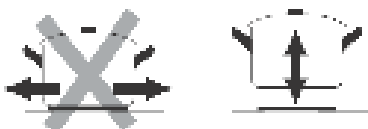
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Ceramic Hob

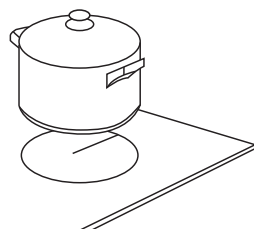
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control, all the indicators show “-“



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.



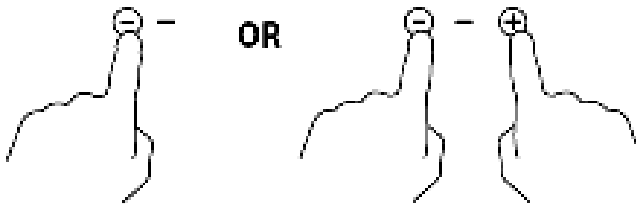
3. Select a heat setting by touching the \ominus or \oplus control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching \ominus and \oplus control together.



1b. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



2. Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo “

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:



- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.



Using the Timer as a Minute Minder



If you are not selecting any cooking zone



1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.



2. Touch the  or  controls of the timer, the minute minder indicator will flash.

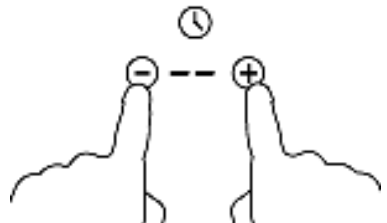
3. Set the time by touching the  or  control of the timer

Hint: Touch the  or  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

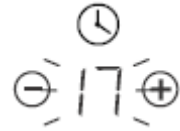
Touch and hold the  or  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - “ when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the \ominus or \oplus of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.





2. Set the time by touching the or control of the timer

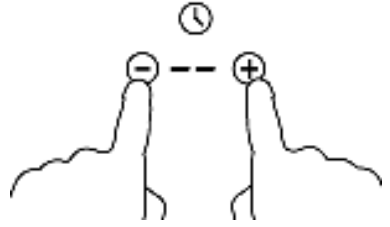
Hint: Touch the \ominus or \oplus control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the \ominus or \oplus control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

3. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and it shows "--" in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85° C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cooktop off.2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none">• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>

The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Cooking Hob	EKC630 / EKC625
Cooking Zones	4 zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	5500-6600/6000W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

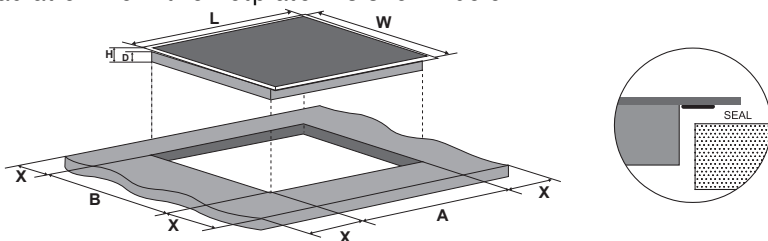
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



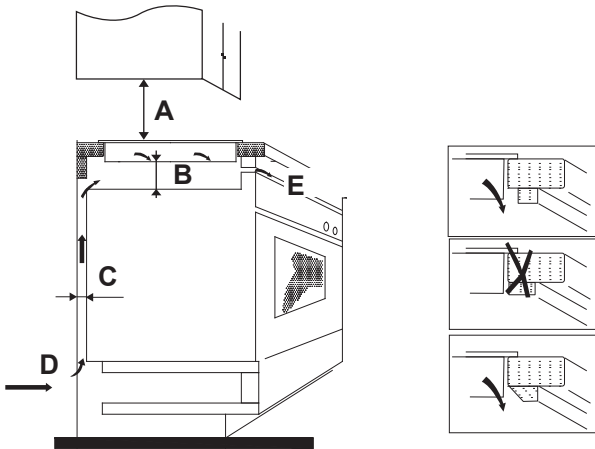
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

Pls make sure that there is enough space left for ventilation, When you don't have enough space you will have a lot electronic problems!

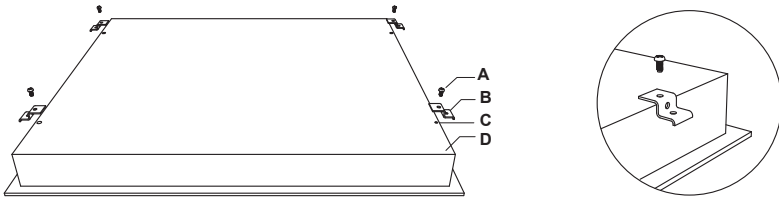


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before locating the fixing brackets

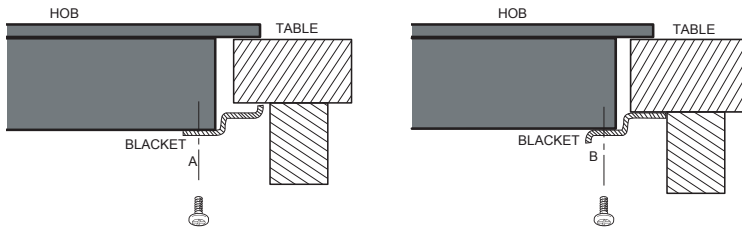
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

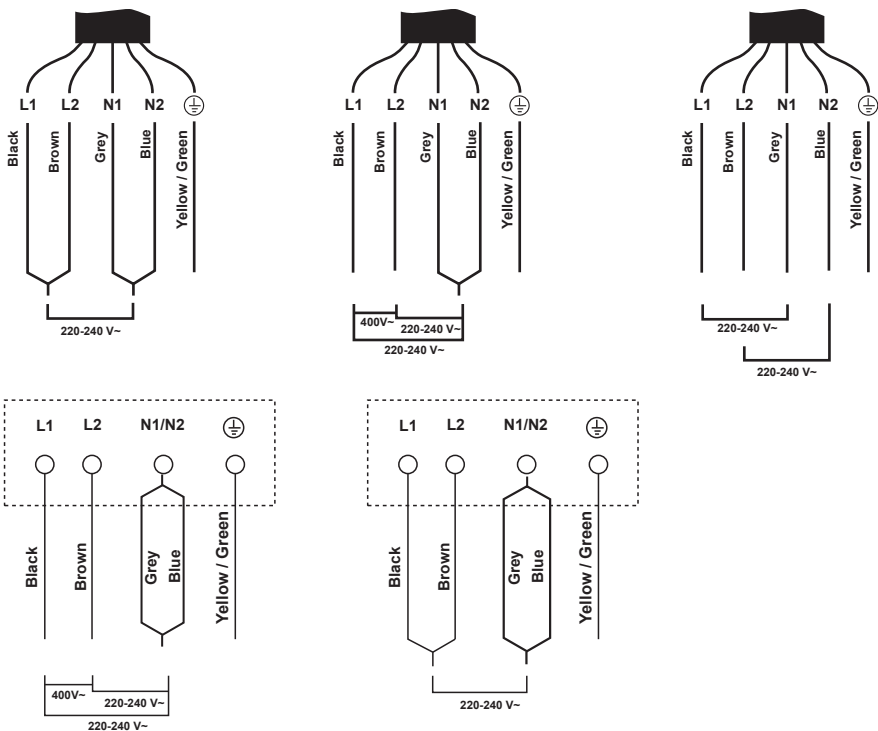


Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.

- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

GARANTIEBEPALINGEN EXQUISIT INBOUWAPPARATUUR

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor in Nederland gekochte, voor de oorspronkelijke koper en bij huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen of niet door Exquisit aangewezen personen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, lampen, controlelampjes, kunststof onderdelen, lak- en/of emaillebeschadigingen en andere losse accessoires.
5. De garantie vangt aan op de dag vermeld op het aankoopbewijs en houdt in: twee jaar garantie op het gehele apparaat met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen. Van toepassing is de wettelijke richtlijn aangaande garantie op consumentenproducten. Dit houdt in dat in de eerste 6 maanden na datum aankoopbon, eventuele gebreken /klachten kosteloos worden hersteld. Hierna dient aangetoond te worden dat eventuele gebreken/klachten zich voordeden vanaf de aankoopdatum.
6. De garantie omvat uitsluitend het repareren en/of verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon wordt omschreven. Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten. Apparaten welke zijn ingebouwd dienen vrijstaand ter reparatie worden aangeboden; desgewenst kan tegen betaling uit-en inbouw door de monteur worden verzorgd. Indien bij een afgesproken bezoek met de

servicedienst de aanvrager niet thuis blijkt te zijn, worden de geldende voorrijdkosten berekend.

8. Exquisit is niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend, alsmede uit het niet of onvoldoende onderhouden van het apparaat.
9. Vervanging van onderdelen of van het apparaat verlengt de garantietermijn niet. Indien een apparaat technisch e/o economisch niet te herstellen is, wordt het recht voorbehouden een bijdrage te berekenen op basis van afschrijving/gebruik.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle materialen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service:

Exquisit

tel. 0314 – 346646

fax. 0314 – 378232

e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....
.....

Importeur:

DOMEST Import - Export B.V.

J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem

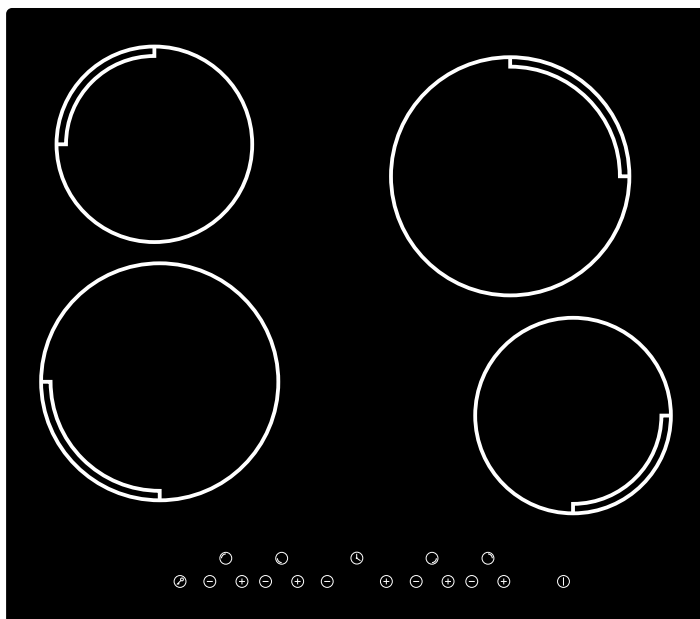
Tel 0314 - 362244

Fax 0314 – 378232

E-mail: service@domest.nl

TABLE VITROCERAMIQUE 4 ZONES

MODELE : EKC625 / EKC630



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.
Conservez-la pour toute future référence.

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	8
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE.....	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
RESOLUTION DE PROBLEMES	13
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	14

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique exclusivement. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chauds.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- Ne **JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

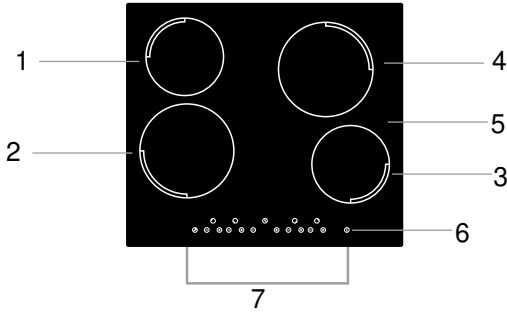
Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

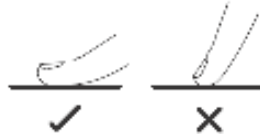
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 – Foyer 1200 W max | 5 – plaque en verre |
| 2 – Foyer 1800 W max | 6 – Touche de verrouillage |
| 3 – Foyer 1200 W max | 7 – Panneau de contrôle |
| 4 – Foyer 1800 W max | |

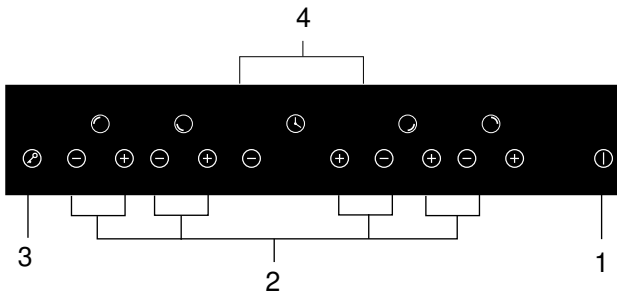
Utilisation des touches sensibles

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
 - Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.
- Note :** même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE



- | | |
|--|--|
| 1. Touche de verrouillage | 3. Touche de sélection et de réglage de la minuterie |
| 2. Touches de sélection de zone et de réglage de la puissance de cuisson | 4. Touche MARCHÉ/ARRÊT |

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma (1).

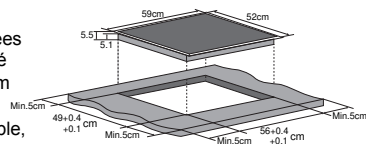


Schéma (1)

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

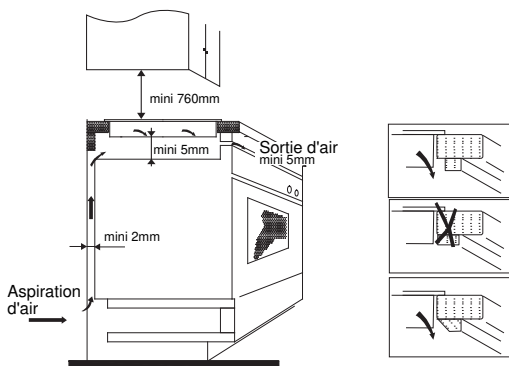


Schéma (2)

3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

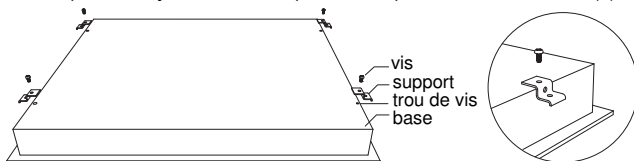


Schéma (3)

Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

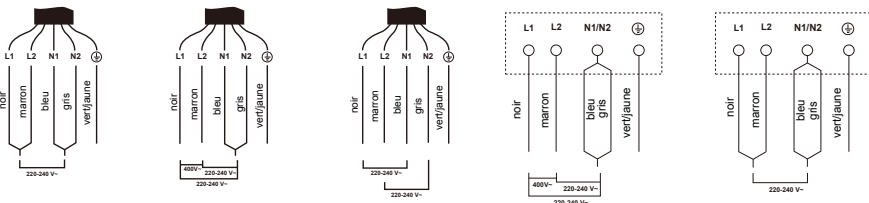
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA PLAQUE

Choisir la bonne batterie de cuisine

Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe






Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement


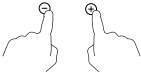


1 – Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique. <i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i>	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser. <i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i>	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 2) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-' <i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i>	

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.

Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1a – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0 ou	
1b – Appuyer simultanément sur les touches '+' et '-' de la zone concernée	
2 – Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.	
4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique</i>	

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt. Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson vitrocéramique permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 1 (⊗), l'indicateur lumineux affiche LO. La table est verrouillée.
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 1 (⊗), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 6 (Marche/Arrêt ⊙) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Note : Le minuteur n'est disponible que pour une zone de cuisson à la fois seulement.

Affichage du bloc minuterie

Ajustement de la durée de la minuterie



L'afficheur indique le temps sélectionné et le temps restant

1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement

2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3)



3 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+'

L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée.



Notes : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.

Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.

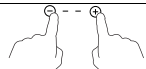
4 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant




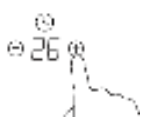



5 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'



6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.



2. Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

<p>1 – Sélectionner la zone de cuisson à programmer</p>	
<p>2 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' de la minuterie. L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée.</p> <p><i>Notes :</i> chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.</p>	
<p>3 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant</p> <p><i>Note :</i> un point lumineux rouge s'allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie</p>	
<p>4 – A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement</p> <p><i>Note :</i> si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.</p>	
<p>6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.</p>	

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> - Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> - Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après-vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	TYPE : EKC625
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590 x 520 x 55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560 x 490 mm
Poids	8.5 kg
Puissance maximale	5500-6600/6000 W
Puissance des foyers	Avant gauche : 1800 W (200 mm) Avant droit : 1200 W (165 mm) Arrière gauche : 1200 W (165 mm) Arrière droit : 1800 W (200 mm)