exquisit

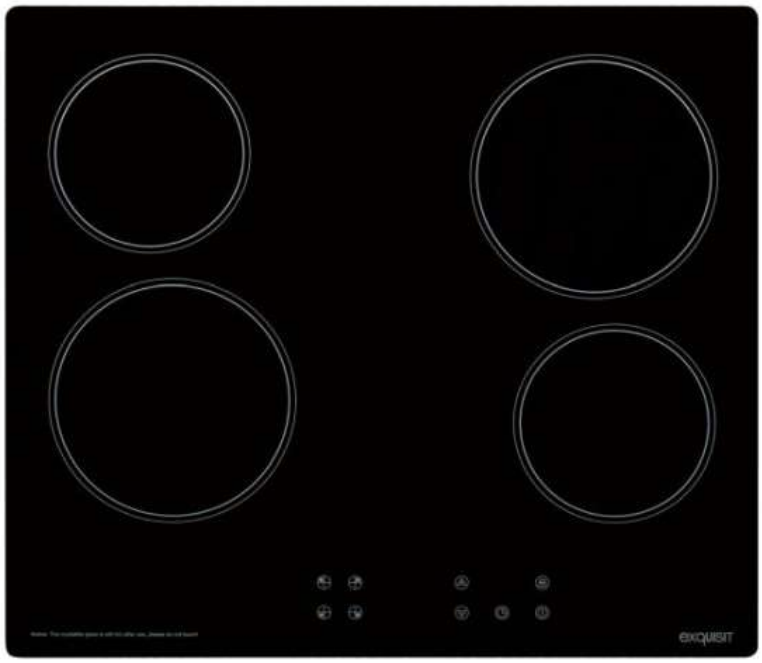
domestic and professional appliances

INBOUWMODEL

KERAMISCHE KOOKPLAAT

EKC601-2.2

GEBRUIKSAANWIJZING



Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw nieuwe kookplaat in gebruik neemt.

Beste koper: Bedankt voor de aankoop van onze kookplaat die specifiek ontworpen is om u vele jaren kookplezier te bezorgen. Lees voor het gebruik van uw nieuwe toestel de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze op een veilige plaats zodat u deze naderhand, indien nodig, kunt raadplegen.

DIT APPARAAT MAG ALLEEN WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN GEKWALIFICEERD ELEKTRICIEN. DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR EEN ONJUISTE INSTALLATIE DIE SCHADE KAN VEROORZAKEN VOOR EN/OF TOEBRENGEN AAN PERSONEN, DIEREN, EIGENDOMMEN OF OVERIGE MATERIELE ZAKEN. DIT TOESTEL MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT VOOR HET DOEL WAARVOOR HET EXPLICIET IS ONTWORPEN. ELK ANDER GEBRUIK VAN DIT TOESTEL (BIJV. HET VERWARMEN VAN EEN RUIMTE) WORDT ALS ONJUIST GEBRUIK BESCHOUWD EN DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID AF VOOR SCHADE(S) ALS GEVOLG VAN DIT ONJUISTE EN ONVERANTWOORDELIJK GEBRUIK.

INHOUD

Veiligheidsrichtlijnen ……..	2
Gebruik ……..….	3
Bedienen ……..….	3
Technische informatie ……...	4
Reinigen ……..….	5
Aansluitrichtlijnen …….....	5
Reinigen en Onderhoud ……...	7
Problemen oplossen ……..….	8
Technische gegevens…….....	8
Garantiebepalingen & Service …….	9

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

1. Controleer na het uitpakken de keramische kookplaat op beschadigingen en of alle bijbehorende materialen aanwezig zijn. Als er problemen zijn, neem dan contact op met de leverancier.
2. Leg het verpakkingsmateriaal (plastic zak, piepschuim, spijkers, verpakking enz.) niet op een plaats waar kinderen er gemakkelijk bij kunnen.
3. Verander in geen geval de bedrading van het toestel.
4. Voer het toestel op een milieuvriendelijke manier af.
5. Wanneer het stroomsnoer is beschadigd, moet dit door de servicedienst van de leverancier of door gekwalificeerde technici worden vervangen, dit om (elektrocutie)gevaar te voorkomen.
6. Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke-, zintuiglijke- of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het correct gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren en risico's bij gebruik ervan begrijpen.
7. Kinderen moeten onder toezicht staan bij gebruik van dit toestel om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
8. Staar niet naar de kookplaatelementen wanneer u het toestel gebruikt.
9. Onderdelen binnen bereik kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.
10. **WAARSCHUWING**: Wanneer het glaskeramieken oppervlak (of soortgelijk materiaal) van de kookplaat, die onder spanning staande (onder)delen afdekt, gescheurd of gebarsten is, schakel dan het toestel onmiddellijk uit om het risico op een elektrische schok en/of letsel te voorkomen.
11. Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt voor de reiniging van dit toestel.
12. Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, deze kunnen dan erg heet worden.
13. **LET OP:** De temperatuur van het oppervlak kan warmer worden dan 95°C. Om (verbrandings)gevaar te voorkomen, moet de toegang tot de ruimte onder de kookplaat/het werkblad worden afgeschermd. Kijk bij de installatierichtlijnen voor meer informatie hierover.
14. **LET OP**: Het toestel en alle toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
15. Het is niet de bedoeling het toestel aan-/ uit te schakelen met een externe schakelklok of een separaat op afstand werkend systeem.
16. **WAARSCHUWING**: Laat nooit kookmaterialen met vet of olie onbeheerd achter op de kookplaat, dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en dek dan de vlammen af met een deksel of een blusdeken.
17. **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
18. **LET OP**: Het gehele bereidingsproces op de kookplaat moet onder continu toezicht gebeuren. Zelfs bij een kort bereidingsproces moet continu toezicht zijn.
19. **WAARSCHUWING**: Gebruik uitsluitend kookplaat afschermingen die door de fabrikant van het toestel zijn ontworpen of door de fabrikant/leverancier van het toestel als geschikt worden aangeduid in de gebruiksaanwijzing of welke meegeleverd zijn in de verpakking (indien van toepassing).
    Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.

In dit boekje vindt u een duplicaat van het gegevenslabel en het bedradingsdiagram. Bevestig deze labels op een eenvoudig bereikbare plaats in de buurt van de kookplaat, zodat u deze snel kunt raadplegen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onnauwkeurigheden in dit handboek als gevolg van druk- en/of transcriptiefouten. Ook de tekeningen in de afbeeldingen zijn louter indicatief. De fabrikant behoudt zich tevens het recht voor om wijzigingen aan de producten door te voeren - die in het belang van de gebruiker noodzakelijk of nuttig worden geacht - zonder de voornaamste functionele- en veiligheidskenmerken van het product zelf in gevaar te brengen.

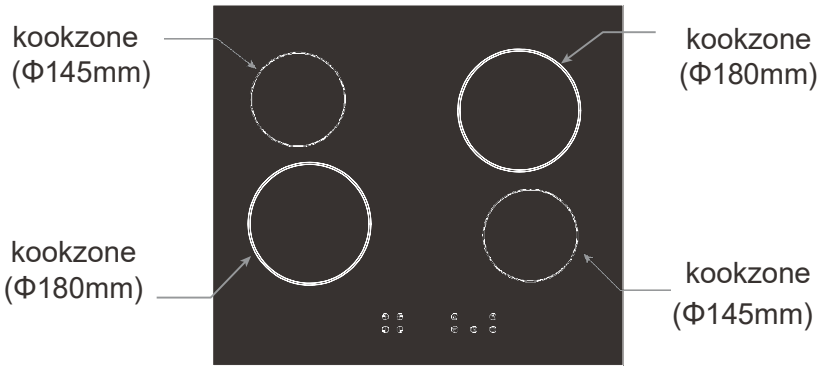
Gebruik

Aanwijzingen en suggesties voor het gebruik:

1. Raak de ingebouwde keramische kookplaat niet aan met natte handen of -voeten.
2. Bedien de ingebouwde elektrische kookplaat niet op blote voeten.
3. Laat jonge kinderen de ingebouwde keramische kookplaat niet bedienen.
4. Gelieve de stroomtoevoer te onderbreken voordat u onderhoud en reiniging uitvoert.
5. Wanneer de ingebouwde keramische kookplaat in gebruik is, wordt de temperatuur van de elektrische kookplaat en diens directe omgeving hoger, dus raak niet aan en houd de kinderen uit de buurt van de kookplaat.
6. Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken van het toestel!
7. Het is niet de bedoeling het toestel te bedienen met een externe schakelklok of een separaat op afstand werkend systeem.
8. De inbouw keramische kookplaat moet in een hittebestendige kast worden ingebouwd. Bij het eerste gebruik kan het voorkomen dat er rookontwikkeling is. Laat het toestel kort aanstaan om overtollig kitmateriaal af te branden.

Bedienen van de kookzones

Een goed gekozen pan bespaart energie. Een pan moet een dikke, vlakke bodem hebben met een diameter die gelijk is aan de diameter van de kookzone, zodat de warmte zo efficiënt mogelijk wordt overgedragen.
Advies over het gebruik van de kookplaten. Om energie te besparen en de levensduur van de keramische kookzones te verlengen, adviseren wij het gebruik van pannen met een vlakke bodem en met een diameter die niet kleiner is dan de diameter van de kookzones. Let erop dat er geen vloeistoffen op de keramische kookzones terechtkomen. Laat de kookzones nooit aanstaan zonder pannen erop of met lege pannen erop en gebruik de kookzones nooit om borden te verwarmen. Zet de kookzones pas aan nadat de pannen erop zijn geplaatst. Wanneer de kookzones zijn uitgeschakeld, blijven deze een poosje warm. Raak deze niet aan. Schakel eerst de kookzone uit voordat u de pan eraf tilt.



Tiptoets bediening

- Alle bedieningshandelingen worden uitgevoerd door middel van het aantippen van de tiptoetsen op het bedieningspaneel.
- Elke tiptoets heeft een bijbehorend indicatielampje.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer de tiptoets een aanraking registreert.



afb.1

De keramische kookplaat inschakelen

- Tik op de AAN/UIT knop (afb.1) om het toestel in te schakelen.
- De kookplaat piept 1x en alle kookzone indicatielampjes lichten kort op; de kookplaat staat nu in de stand-by modus.

Let op: Zet binnen 1 minuut een gevulde pan op een kookzone, anders zal de kookplaat zich weer uitschakelen.

Een kookzone inschakelen en instellen van een vermogensniveau

- Tik op de tiptoets behorend bij de gewenste kookzone (afb. 2)
- Selecteer het gewenste vermogensniveau(1-9) m.b.v. de △ en ▽ toetsen (afb. 3). Door uw vinger op een van deze toetsen te laten liggen, zal het vermogensniveau hoger of lager worden ingesteld.



afb.2

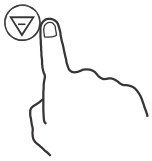
Opmerking: Ziet u vermogensniveau 0, tik op de ▽ toets, de instelling gaat dan naar 9.

De keramische kookplaat uitschakelen

1. Tik op de AAN/UIT knop, de kookplaat wordt uitgeschakeld. Het is mogelijk om de kookplaat op elk willekeurig moment uit te schakelen door op de AAN/UIT knop te tikken.
2. Zet met de △ of ▽ toets op 0, dan zal de kookplaat uitschakelen.
   Nadat een kookzone is uitgeschakeld, zal de bijbehorende vermogensniveau weergave op het display een knipperende letter "H" tonen. Dit betekent dat de temperatuur van de zone boven de 60°C ligt en dus nog steeds warm genoeg is om letsel te veroorzaken.

• Wanneer de temperatuur van de zone onder de 60°C daalt, gaat de letter "H" uit. Let op, het is nog steeds mogelijk om jezelf te verbranden aan deze kookzone, zelfs als de temperatuur onder de 60°C is gezakt.

BELANGRIJK: Deze restwarmte indicator zal verdwijnen wanneer de stroomtoevoer naar het product wordt onderbroken.


afb.3

De keramische kookplaat vergrendelen

Om de keramische kookplaat te vergrendelen, tikt u - wanneer het toestel is ingeschakeld - op de vergrendelingstoets (afb. 4). Wanneer de vergrendeling is geactiveerd, worden alle toetsen op het bedieningspaneel vergrendeld, behalve de AAN/UIT toets. Om de vergrendeling op te heffen, tikt u nogmaals op de vergrendelingstoets. U kunt dan weer het vermogensniveau van elke willekeurige kookzone op de kookplaat aanpassen.


afb.4

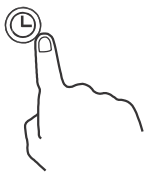
Timer

Uw kookplaat heeft een timer die u kunt instellen (van 1 tot 99 minuten) voor elke kookzone. Aan het einde van de aftelperiode hoort u een signaal en wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld.

• Kies de kookzone (afb. 2) en het vermogensniveau (afb. 3).

• Tik op de timer toets (afb. 5) en stel de afteltijd in m.b.v. de △ en ▽ toetsen.

• Bij elke tik op de △ of ▽ toetsen van de timer wordt de tijd in stappen van 1 minuut verhoogd of verlaagd.


afb.5

Automatische uitschakeling

• Wanneer 1 of meerdere kookzones per ongeluk worden aangelaten, zal er na een poos een beveiliging worden geactiveerd en de kookzones worden automatisch uitgeschakeld. De tijdsduur is afhankelijk van het ingesteld vermogensniveau voor die specifieke zone. In de tabel hiernaast ziet u welk tijdslimiet hoort bij welk vermogensniveau.

• Als meer dan 1 zone is ingeschakeld - wanneer 1 van de kookzones diens tijdslimiet heeft bereikt - wordt alleen de zone die de tijdslimiet heeft bereikt, uitgeschakeld.

Vermogens niveau	Tijdslimiet (uren)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Technische informatie

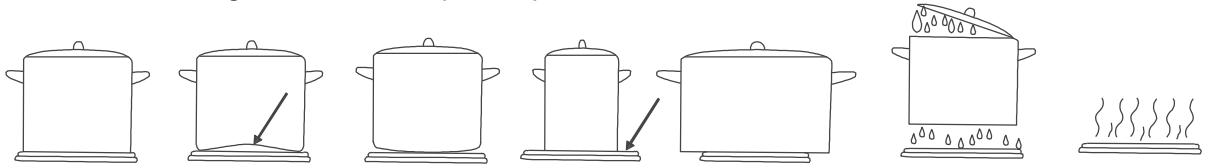
Model	Voeding (V)	Vermogen (W)		Afmeting (mm)	Inbouwafmetingen uitsparing (mm)
EKC 601-2.2	220-240V- 50/60Hz	1200W (145mm)	1800W(180mm)	580X510X52	560(L)X490(W)

Kookmaterialen

Gebruik pannen met een vlakke bodem. Ongelijkmatige of dunne bodems verspillen energie en zijn traag om mee te koken.
Gebruik pannen die iets groter zijn dan de kookzones. Met kleinere pannen wordt energie verspild.
Gebruik geen te grote pannen. Als een pan meer dan 50 mm oversteekt, kunnen de kookplaatonderdelen oververhitten en dit kan leiden tot fijne scheurtjes in de glaskeramiek laag van de kookplaat, waar vuil zich kan nestelen.
Gebruik alleen droge keukenmaterialen. Plaats geen natte of bestoomde onderdelen (bijv. deksels) op de kookplaat.

Gebruik

Gebruik geen pannen die onstabiel of wiebelig zijn of kunnen omkantelen. Schakel de kookzones niet te lang aan zonder een pan erop.



goed | niet goed bodem niet vlak | niet goed bodem bol | niet goed te klein | niet goed te groot | niet goed vocht op kookzone | niet goed geen pan erop

Reinigen

Schakel de stroomtoevoer naar het toestel uit voordat u onderhoud uitvoert en wacht totdat de kookplaat geheel is afgekoeld. Wij adviseren de geëmailleerde en glaskeramiek elementen te reinigen met lauwwarm water en een mild reinigingsmiddel.
Gebruik nooit schurende producten. Neem de bovenzijde, de glazen kookplaat, af met wat water en droog deze vervolgens af met een zachte doek. Gebruik een spons of een vochtige doek om de kookzones te reinigen en denk er altijd aan dat teveel water gebruiken de elektrische elementen kan beschadigen. Reinig hardnekkige vlekken met niet-schurende schoonmaakmiddelen of opgewarmde azijn. Alleen gekwalificeerde technici mogen het apparaat onderhouden.
U kunt dit regelen via de website van uw leverancier.

Aansluitrichtlijnen

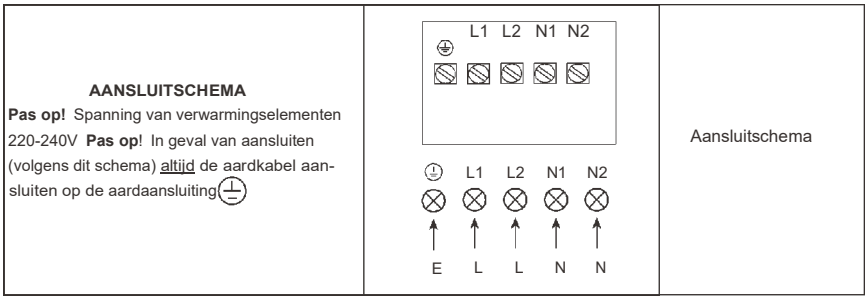
De elektrisch aansluiting van dit toestel met een 5-aderige kabel is voorbereid voor het gebruik op wisselstroom met de spanning (voltage) en frequentie die op het typeplaatje zijn aangegeven. De benodigde Perilex stekker wordt niet standaard meegeleverd. Bekijk het aansluitschema. De aardkabel is geel/groen. Het aansluiten op het stroomnetwerk dient te worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, strikt volgens de geldende voorschriften.

Wanneer het toestel boven een inbouwoven worden geïnstalleerd, moeten de 2 toestellen apart van elkaar worden aangesloten voor de elektrische veiligheid en om het uitnemen van de toestellen, indien nodig, te vergemakkelijken.

De voedingskabel moet zo worden aangelegd dat nergens nabij de kabel de temperatuur hoger kan worden dan reguliere omgevingstemperatuur + 50°C.

Controleer ook of het voedingsnetwerk een goede aardverbinding/randaarding heeft, het netwerk voldoet aan alle geldende voorschriften en dat de stroomonderbreker/zekering gemakkelijk te bereiken is wanneer het toestel wordt geïnstalleerd.

Aansluitschema

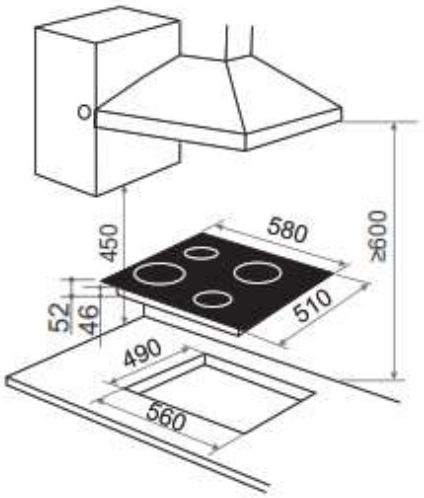


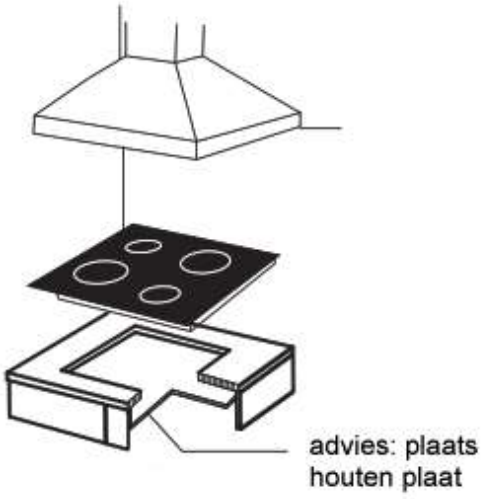
- Wanneer de kabel is beschadigd of deze moet worden vervangen, laat dit dan altijd doen door een medewerker van de servicedienst van de leverancier of door een gekwalificeerde elektricien.
- Wanneer het toestel rechtstreeks op het stroomnet wordt aangesloten, moet er een meerpolige stroomonderbreker/zekering(automaat) tussen worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet goed controleren dat de kabels op de juiste aansluitpunten zijn aangesloten en dat de installatie voldoet aan alle geldende normen en veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen, verdraaid of beklemd zitten.
- De kabel moet periodiek worden gecontroleerd en, indien nodig, alleen door een erkend en gekwalificeerd elektricien worden vervangen.

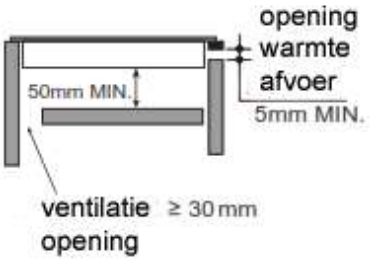
WAARSCHUWING

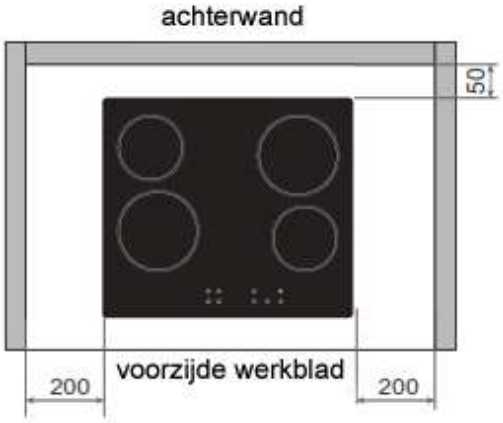
Sluit de kabelklem nadat u de kabels heeft aangesloten. Sluit de afdekklep van het aansluitingspunt door deze naar beneden te draaien.

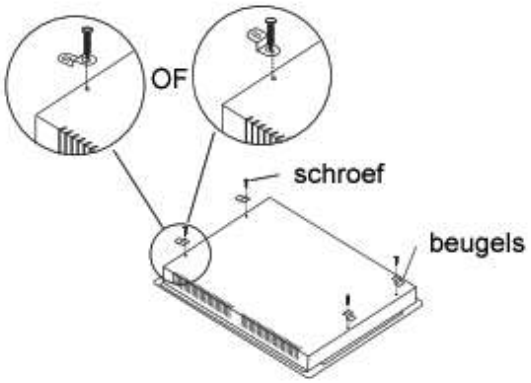
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid en aansprakelijkheid af wanneer de geldende normen en voorschriften niet in acht zijn genomen.
TECHNISCHE INFORMATIE VOOR INSTALLATIE PERSONEEL:
Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door erkend en gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de geldende regelgeving van de Elektriciteit autoriteiten. De wand- en werkbladoppervlakken moeten hittebestendig zijn voor temperaturen tot 95 graden Celsius. Alle laminaat-, verlijmings-, bekledings- en afwerkingsmaterialen moeten gecertificeerd en geschikt zijn bevonden voor deze temperatuur. Installeer en gebruik het toestel niet op een niet brandveilige locatie (zoals bijv. bij een gordijn enz.) want de fabrikant en leverancier stellen zich hiervoor niet aansprakelijk. Zaag een vierkant gat in het werkblad, zoals aangegeven op onderstaande tekening en plaats de inbouw kookplaat erin. De kookplaat kan op elk werkblad worden gemonteerd met een dikte tussen de 40 en 50 mm.





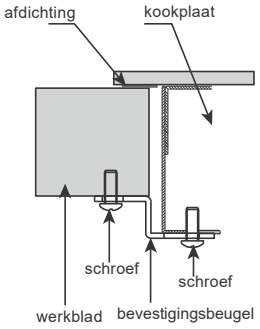






Kookplaat plaatsen en bevestigen

Voordat u de kookplaat in het werkblad plaatst, plaatst u eerst de zelfklevende afdichtingsstrip rondom op de rand aan de onderzijde van de kookplaat . Het is belangrijk om deze afdichting gelijkmatig verdeeld te bevestigen, zonder openingen of overlappingen, zodat wordt voorkomen dat vloeistoffen onder de kookplaat wegsijpelen.

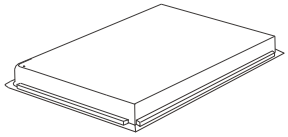


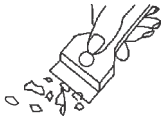
1. Plaats de afdichtingsstrip rondom, onder de rand van de kookplaat, zoals hierboven weergegeven.
2. Plaats de kookplaat in de uitsparing in het werkblad en duw deze naar beneden zodat de kookplaat goed op de werkbank rust.
3. Zet de kookplaat vast m.b.v. de meegeleverde beugels.

Bevestig de kookplaat aan de onderkant van het werkblad met de meegeleverde bevestigingsmaterialen. Schroef het ene uiteinde van de beugel vast in de voorgeboorde gaten aan de onderkant van de kookplaat. Het andere uiteinde van de beugel moet zich onder het werkblad bevinden om de kookplaat op zijn plaats te houden.(zie afb.)

Opmerking 1:
De minimale hoogte van eventueel aangrenzende eenheden (inclusief (profielkrans)verlichting) moet 450 mm zijn, tenzij ze zijn vervaardigd van een vuurbestendig materiaal (bijv. staal, keramische tegels).
Opmerking 2:
Er mogen geen overhangende items, bijv. bovenkast, afzuigkap of – installatie, boven de kookzones worden geplaatst tot een hoogte/afstand van min. 600 mm.
Opmerking 3:
Laat een ruimte van tenminste 50 mm vrij tussen de onderkant van het toestel en een brandbaar oppervlak. Laat de verpakkingsmaterialen (plastic zakken, spijkers, piepschuim etc.) nooit binnen bereik van de kinderen liggen, omdat ze een potentieel gevaar vormen.

Afdichting:
De kookplaat heeft een speciale afdichtingstrip waardoor er geen vloeistoffen in de kast eronder kunnen sijpelen.





Schraper om de kookplaat te reinigen

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruik geen reinigingsmaterialen met schurende onderdelen, bijv. schuurspons, staalborstel, staalwol zeepspons etc. om (de onderdelen van) de kookplaat te reinigen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen met schurende bestanddelen, zoals bijv. schuurpoeder, puimsteen, Jif etc. omdat deze krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat, die niet meer te herstellen zijn.
- Gemorste vloeistoffen die vastzitten aan de kookplaat kunnen met een speciale schraper (niet meegeleverd) worden verwijderd. Let wel op dat u tijdens deze handeling de keramische omlijsting/rand van de kookplaat niet beschadigd.

Let op!
Het scherpe mes moet altijd worden beschermd door het deksel te verstellen (gewoon met de duim duwen).
Wees voorzichtig met het gebruik van dit hulpmiddel. Houd buiten het bereik van kinderen.
Gebruik van milde reinigingsmiddelen wordt aanbevolen, zoals bijv. alle soorten kant & klaar spuitflacons tegen vetresten. Als alternatief kan een oplossing van warm water met een beetje afwasmiddel of een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrijstalen spoelbakken worden gebruikt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
Kookplaat doet het niet	• Controleer of de kabels (correct) aangesloten zijn • Controleer de zekering in de meterkast
Rookvorming tijdens gebruik	• Dit is normaal bij het 1e gebruik • Reinig de (afwerk)rand rondom de kookplaat en/of de kookzones
De kabel is beschadigd	• Neem contact op met de service afdeling van de leverancier



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgevoerd, draagt u bij om mogelijke schade aan milieu en volksgezondheid te voorkomen.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet met het gewone huishoudelijk afval afgevoerd mag worden. Het moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor elektrisch- en elektronisch apparatuur.
Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over het recyclen, hergebruik en verwerking van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstantie, uw gemeente of uw leverancier.

TECHNISCHE GEGEVENS

	Symbool	Info	Eenheid
Modelnaam	--	EKC601-2.2	
Type kookplaat	--	inbouw kookplaat	
Aantal kookzones	--	4	
Verwarmingstechniek: (inductie kookzones en kookzones met stralingswarmte, massieve elektrische platen)	--	Kookzones met stralingswarmte	
Voor ronde kookzones of oppervlakken: diameter van te gebruiken oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm	O	O kookzone I (links voor) 18.0 O kookzone II (rechts voor) 14.5 O kookzone III (links achter) 14.5 O kookzone IV (rechts achter) 18.0	cm
Voor niet-ronde kookzones of oppervlakken: lengte en breedte van te gebruiken oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5mm	L, W	N.V.T.	cm
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak per kg	$EC_{\text{elektrisch koken}}$	O cooking zone I (links voor) :199.8 O cooking zone II (rechts voor) :192.4 O cooking zone III (links achter) :192.4 O cooking zone IV (rechts achter) 191.1	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	$EC_{\text{elektrische kookplaat}}$	193.9	Wh/kg

GARANTIEBEPALINGEN

Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
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 aan het apparaat is gewerkt.
Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
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 worden omschreven.
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
Wij zijn 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.
Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

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

SERVICE

Exquisit: www.domest.nl – zie service
E-mail: service@domest.nl
Tel. 0314 - 362244 (optie 2)
Fax. 0314 - 378232 Naam/adres/woonplaats koper:
.....
.....
.....
.....

Importeur:
DOMEST Multibrand Sales & Services
J.F. Kennedylaan 101b
7001 CZ Doetinchem NL
Tel. 0314 - 362244
Fax 0314 – 378232
E-mail: service@domest.nl

exquisit
domestic and professional appliances

exquisit

domestic and professional appliances

BUILT-IN CERAMIC HOB

INSTALLATION AND OPERATION MANUAL

EKC 601-2.2

Please read the instruction manual carefully before operating your new hob.

Dear Owner: Thank you for purchasing our cooktop which is designed to give you many years of cooking pleasure. Before using your new appliance please read the user's manual carefully and keep it in a safe place for future reference.

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED ONLY BY A QUALIFIED PERSON IN INSTRUCTIONS PROVIDED. THE MANUFACTURER DECLINE ALL RESPONSIBILITY FOR IMPROPER INSTALLATION WHICH MAY HARM PERSONS AND ANIMALS OR CAUSE DAMAGE TO PROPERTY. THE APPLIANCE MUST BE USED ONLY FOR THE PURPOSE FOR WHICH IT WAS EXPRESSLY DESIGNED. ANY OTHER USE (e.g. HEATING ROOMS) IS CONSIDERED TO BE IMPROPER AND MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGE RESULTING FROM IMPROPER AND IRRESPONSIBLE USE.

SAFETY WARNING

1. Please check the built-in ceramic hob's integrity after opening the package. If there are any problems please refer to the supplier.
2. Do not throw the package materials (plastic bag, foam, nails, package etc) in a place where children can easily access. Please dispose of packaging in an environmentally friendly manner.
3. Do not change the wiring under any circumstances.
4. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
5. 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.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Do not stare at the hob elements when the appliance is working.
9. Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away
10. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
11.Shall state a steam cleaner is not be used.
12.Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
13. **CAUTION:** The surface temperature exceeds 95°C.To avoid a hazard,under bench access must be restricted.Refer to the installation instructions.
14. **WARNING:**The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
15.The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
17. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
18. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
19.**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

A duplicate data label and wiring diagram are contained in this booklet.Please attach these labels to an accessible and near by surface for easy reference. The Manufacturer shall not be held responsible for any innaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors,also the designs in the figures are purely indicative. The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

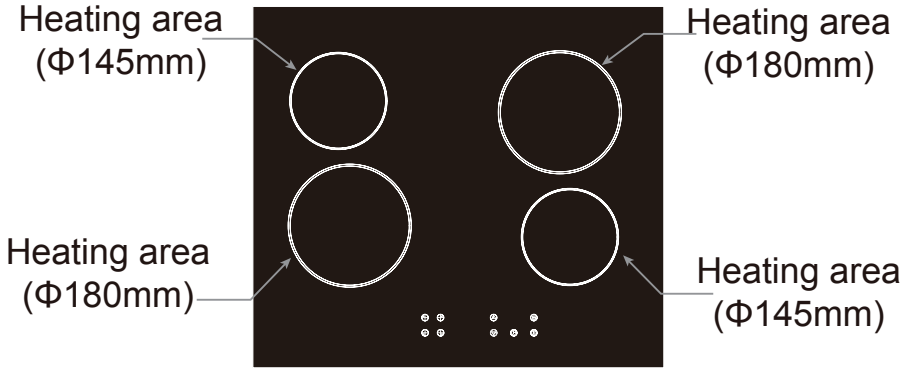
Use

Directions and suggestions for using

1.Do not touch the built-in ceramic hob with wet hands or feet.
2.Do not operate the built-in electric hob when you are bare footed.
3.Do not let young children operate the built-in ceramic hob.
4.Please disconnect the power supply before you do any maintenance and cleaning.
5.When the built-in ceramic hob is working, the temperature of the electric hob and the ambience become higher, so please do not touch it and keep the children away from it.
6.A steam cleaner must not be used for cleaning the appliance.
7.The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8.The built-in ceramic hob must be built into a heat resistant cabinet. Some smoking may occur when first used. Leave on for a short period to burn off excess sealant.

Operation of the top with the heating area

An appropriately selected pan saves energy. A pan should have a thick, flat base with a diameter equal to the plate diameter as in that case heat is transferred most efficiently.
Advice on the use of cooking tops. To save energy and to have a longer life of the ceramic tops, we advise using pans with flat bottom and with a diameter not less than the diameter of the tops. Care must be taken that fluids do not spill on the ceramic plates. Never leave the tops on without pans on them or with empty pans, and never use the tops to heat the plates. Switch on the plates after having set the pans on them. Once switched off, the plates remain warm for a while, do not touch. Switch off the heating element before removing the pans.



Touch control

• All operations are performed by means of the touch controls on the control panel.
• Each touch control has a corresponding visual display (indicator light).
• You will hear a beep each time a touch is registered.

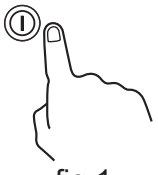


fig.1

Switching on the ceramic hob

• Press the ON/OFF button (fig. 1) to switch on the appliance.
• The hob will beep once and all cooking zone indicators will light up briefly. Indicating that the hob has entered stand-by mode .

Notice: To make the next step within one minute, otherwise the controller will automatically shut down.

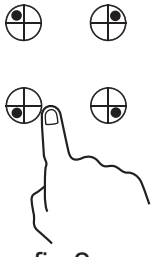


fig.2

Switching on a cooking zone and setting a power level

• Press the cooking zone select button (fig. 2) for the zone you want to use.
• Select the heat level required (1-9) by using the up and down buttons (fig. 3). By holding down either of these buttons, the value on the heat level display will adjust up or down.

Note: when the power displayed 0, press the down button, the power will set to 9.

Switching off the ceramic hob

1. Press the ON/OFF button, the hob will switch off. It is possible to turn the hob off at any time by pressing the ON/OFF button.
2. Press the up or down buttons to 0, then hob will switch off.

After a zone is switched off, the corresponding heat level display will show a flashing letter “H” . This means that the temperature of the zone is above 60°C and is therefore still high enough to cause injury.

• When the temperature of the zone falls below 60°C the letter “H” will go out. It is still possible to burn yourself on a hob zone, even when its temperature has dropped below 60°C.

IMPORTANT: The residual heat indicator will disappear if the mains supply to the product is cut.

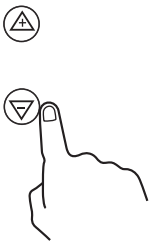


fig.3

Locking the ceramic hob

To lock the ceramic hob, press the safety lock button (fig. 4) while the appliance is switched on. With the safety lock activated, all buttons on the control panel will be disabled, except the ON/OFF button. To disable the safety lock feature, press the safety lock button again. And you are then able to adjust the heat level of any zone on the hob.

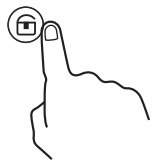


fig.4

Timer

Your hob has a timer which you can set (from 1 to 99 minutes) for each cooking zone. At the end of the countdown period, a buzzer will sound and the relevant cooking zone will be switched off.

• Select the cooking zone (fig. 2) and heat level (fig. 3).
• Press the timer button (fig. 5), and then use the up and down buttons to set the countdown time.
• Each time the timer up or down button is pressed, the timer display will increase or decrease in 1 minute increments.

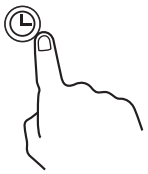


fig.5

Safety cut-off

• If one or more of the cooking zones are accidentally left on, a safety cut-off will activate after a certain period of time. The length of time depends on the set power level for that zone. The table on the right gives the time limits for each power level.
• If more than one zone is operating when one of the zones reaches its safety cut-off point, only the zone that has reached its safety cut-off point will switch off.

Power level	Time limit (hours)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Technical Data

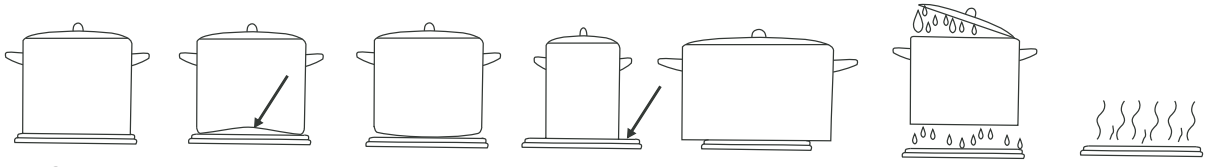
Model	Power Supply	Power(W)		Size (mm)	Buit-in Hole Size (mm)
EKC 601-2.2	220-240V~ 50/60Hz	1200W (145mm)	1800W(180mm)	580X510X52	560(L)X490(W)

Utensils

Use pans with flat bottoms. Uneven or thin bottoms will waste energy and are slow to cook.
Use pans slightly larger than the hotplates. Smaller pans will waste energy.
Do not use oversized pans. More than 50mm overhang can overheat cooktop components and can cause fine cracks in the enamel hob which will trap dirt.
Use only dry utensils. Do not place wet or steamy parts (eg.lids) on the hotplates.

Use

Do not use pots and pans that are unsteady and likely to rock or overbalance.
Do not operate the cooktop for an extended time without utensil on the hotplate.



Good | Bad (recessed base) | Bad (convex base) | Bad (undersize) | Bad (oversize) | Bad (moisture on hotplate) | Bad (no utensil)

Cleaning

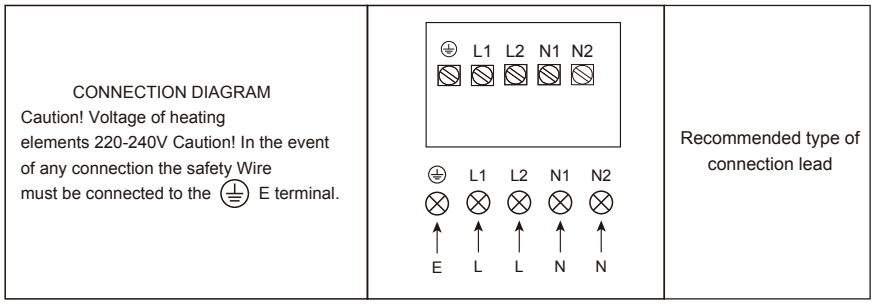
Turn off the mains to the equipment before carrying out any maintenance and wait for it cool down. We advise using lukewarm water and detergents to clean enameled elements.Never use abrasive products. Rinse the glass worktop with water and dry using a soft cloth. Use sponges or a moist cloth to clean the tops, and remember that water in excess can damage the electric elements. Clean tough stains using non abrasive detergents, or warm vinegar.
Clean the electric tops using a moist cloth, then lightly oil the the top when it is still warm.
Only licensed repairers should service the appliance.

Installation

This appliance is equipped with a five-pole cable suitable for electrical connection to alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate Look at the connection wiring diagram. The earth conductor is yellow/green. The connection to the electricity supply must be made by a qualified person and following the regulations in force.
When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately. The supply cable must be so positioned that no point can reach a temperature 50°C higher than ambient temperature. Also check that the supply system has an effective earth connection and corresponds to the standards in force and that the breaker can be reached easily when the appliance is installed.

Fitting guidelines

The voltage rating of the hob heating elements is 220-240V .Appliance with three-pole cable are set upfor operation current at the voltage and frequency indicated on the rating plate Look at the connection wiring diagram.The earth conductor is yellow/green. The connection to the electricity supply must be made by a qualified person and followingthe regulations in force. When the appliance is to be installed above a built-in oven,the two apliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

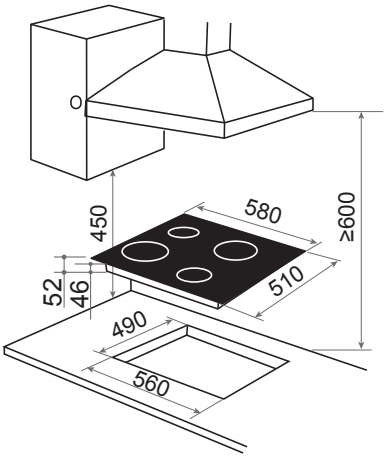


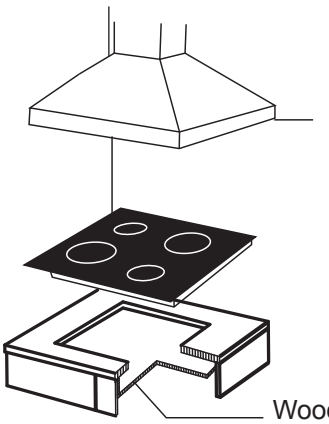
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by a service agent or a suitably qualified professional.
- If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with all applicable standards and safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

WARNING

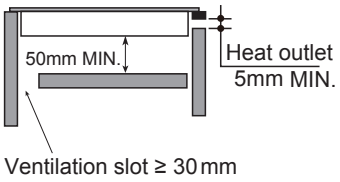
Close the cable clamp after making the electrical connection. Close the terminal board cover by twisting it down.

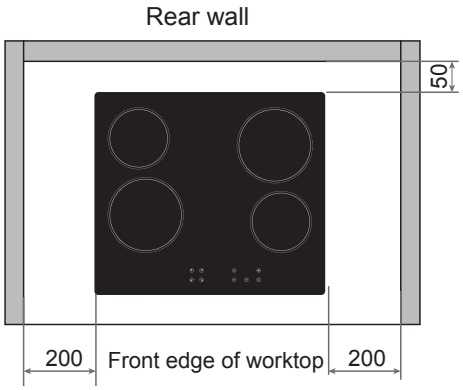
The manufacturer refuses all responsibility if the standards in force are not respected.
TECHNICAL INFORMATION FOR INSTALLATION PERSONNEL:
This appliance must be installed only by authorised personnel and in accordance with the regulations of Electricity authorities. The wall and bench surfaces must be capable of sustaining temperatures of 95 degrees Celsius. All laminates, fixing adhesive and surfacing materials should be certified suitable for this temperature. Do not install it in the unfireresistant place (like curtain etc). When you operate, the manufacturer has no responsibility.
According to the picture as follows, cut the square hole in bench and place the built-in electric hob in it. Your hob can be fitted to any worktop with a thickness of 40 to 50 mm.

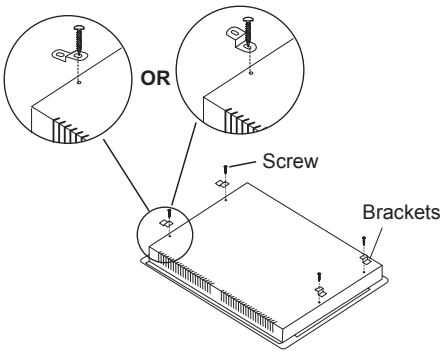




Recommended installation

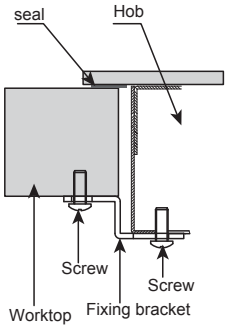






Inserting and fixing the hob

Before inserting the hob into the work surface, place the adhesive seal arount the underside edge of the hob. It is important to fix this gasket evely, without gaps or overlapping to prevent liquids from seeping underneath the hob.



1. Place the gasket around the bottom edge of the hobs as shown in the illustration overleaf.
2. Place the hob in the installation opening and push it down so that the hob is resting frimly on the cabinet.
3. Secure the hob in position using the fixing brackets supplied.

Secure the hob to the underside of the worktop using the fixings provided.Screw one end of the bracket into the pre-drilled holes in the underside of the hob.The other end of the bracket should be located underneath the worktop to secure the hob in position.

Note 1:

The minimum height of any adjacent units (including light pelmets) is 450mm, unless they are manufactured from a material resistant to fire (steel, ceramic tiles for example).

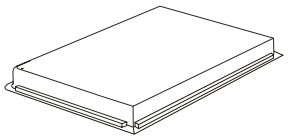
Note 2:

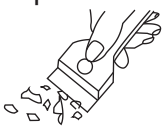
No overhanging surface or rangehood and exhaust system are not permitted within 600mm above burner tops.

Note 3: Leave at least 50 mm clearance between the base of the appliance and a combustibile surface.Never leave the packing components (plastic bags, nails, foamed polystyrene, etc..) within the reach of the children since they are a source of potential danger.

Seal:

The hob has a special seal which prevents liquid from entering the cabinet .





Scraper for cleaning the hob

CLEANING AND MAINTENANCE

-Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

-When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect,such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.

-Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper (not include); but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

Caution!

The sharp blade should always be protected by adjusting the cover(just push it with you thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument-keep out of reach of children.

Appropriate light cleaning or washing products are recommended,such as e.g. any kind of liquids emulsions for fat removal. Alternatively a solution of warm water with a little washing up liquid or cleaning products for stainless steel sinks can be used.

MALFUNCTION ELIMINATION

Malfunction	Eliminating guide
Hob doesn't work	•Check the connection of wires •Check the fuse and the current limit
There is some smoke when it is working	•It is normal the first time you use. •Clean the drail around the electric hob and the heating area.
The wire is damaged	•Connect the nearest maintainance center to change the equipment parts.



This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible harm to the environment and to human health which might otherwise be caused if 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, recovery and recycling of this product, please contact your local council, household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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

Erp

	Symbol	Value	Unit
Model identification	--	EKC 601-2.2	
Type of hob	--	Built-in hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	--	4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	--	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Ø cooking zone I (front left) 18.0 Ø cooking zone II (front right) 14.5 Ø cooking zone III (rear left) 14.5 Ø cooking zone IV (rear right) 18.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Ø cooking zone I (front left) :199.8 Ø cooking zone II (front right) :192.4 Ø cooking zone III (rear left) :192.4 Ø cooking zone IV (rear right) 191.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	193.9	Wh/kg