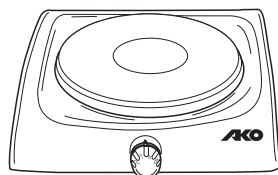




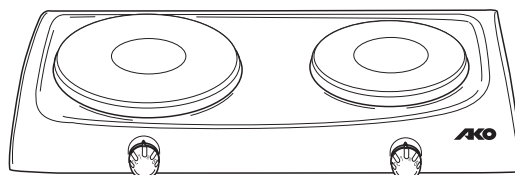
AKO - Tischkochgerät
AKO - Table cooker
Cuisinière de table - AKO
Fornello elettrico da tavolo - AKO
Cocinilla eléctrica de mesa AKO
AKO - Tafelkooktoestel



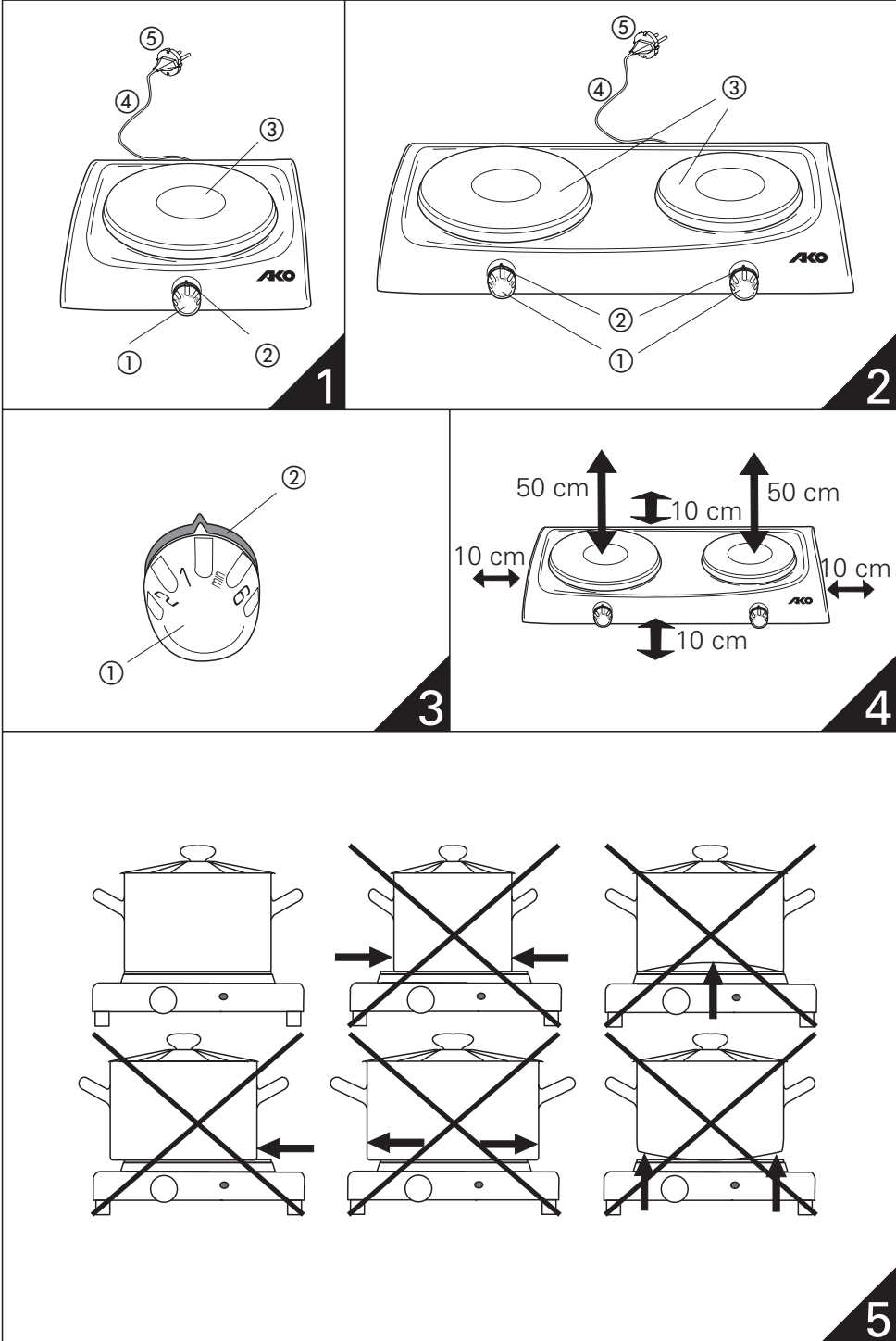
KP 515



KP 525



D	Bedienungsanleitung	S. 3 - 4
GB	Operating instructions	P. 4 - 5
F	Mode d'emploi	P. 6 - 7
I	Istruzioni d'uso	P. 8 - 9
E	Instrucciones de uso	P. 10 - 11
NL	Bedieningshandleiding	P. 12 - 13



- Ⓓ **Liebe Kundin, lieber Kunde**, vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf dieses Geräts entgegengebracht haben. Sie haben ein Qualitätsprodukt erworben, welches nach anerkannten sicherheitstechnischen Regeln CE-konform hergestellt wurde. Weil wir wollen, daß Sie lange Freude an dem Gerät haben und ausreichend für Ihre Sicherheit gesorgt ist, **lesen Sie bitte die Anleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch. Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise** auf den letzten Seiten. Bewahren Sie die Anleitung griffbereit auf und geben Sie das Gerät nie ohne Anleitung an andere Personen weiter. **Ihr AKO - Tischkochgerät** besitzt eine (KP 515) bzw. zwei (KP 525) Kochstellen. Die stufenlose Temperaturregelung sorgt für gleichbleibende Kochtemperatur. Die Kontrolleuchte zeigt das Aufheizen der Kochplatten an. Das Gerät dient zum Kochen, Erhitzen oder Braten und ist für den normalen Hausgebrauch vorgesehen.

Technische Daten

Technische Änderungen vorbehalten

Typ	KP 515	KP 525
Netzspannung	- siehe Typschild -	
Anzahl der Kochstellen	1	2
Ø / Leistung der Heizplatten	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Temperaturreglung	stufenlos einstellbar	
Schutzklasse	I	
Abmessungen ca. B x H x T	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Gewicht ca.	3 kg	5 kg

Aufbau und Bedienteile (vgl. Abbildungen auf Seite 2)

- | | |
|------------------|---------------|
| ① Drehregler | ④ Netzkabel |
| ② Kontrolleuchte | ⑤ Netzstecker |
| ③ Kochplatte | |

Das Auspacken des Geräts

- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Beschädigungen. Falls Sie Beschädigungen am Gerät feststellen, dürfen Sie es nicht benutzen. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Fachhändler.
- Wir bitten Sie, das Verpackungsmaterial umweltgerecht zu entsorgen.

Erste Inbetriebnahme

Die Kochplatten sind mit einem Schutzfett behandelt. Das Schutzfett härtet beim ersten Aufheizen zur optimalen Schutzschicht aus. Heizen Sie deshalb die Kochplatten für 5 Minuten in einem gut belüfteten Raum mit höchster Stufe auf. Die dabei entstehende Rauchentwicklung ist kein Mangel.

Das Aufstellen des Geräts (vgl. Abb. 4)

- Achten Sie auf die notwendigen Abstände zu hitzeempfindlichen oder brennbaren Materialien.

ⓘ Empfehlung zum Kochgeschirr (vgl. Abb. 5)

- Verwenden Sie Kochgeschirr für Elektroherde mit ebenem Boden und zur Kochplatte passender Größe. Sie erhalten so die optimalen Kochergebnisse mit geringstem Energieverbrauch und vermeiden eine Überhitzung der Kochplatten.

Die Positionen des Drehreglers (vgl. Abb. 3)

- | | | |
|-----|--------------------------|-----------------------------------|
| MIN | - Platte wird nicht warm | |
| 1-2 | - niedrigste Temperatur | Warmhalten / Auftauen von Speisen |
| 2-3 | - niedrige Temperatur: | Dünsten oder langsames Garen |
| 3-5 | - mittlere Temperatur: | Kochen |
| 5-6 | - hohe Temperatur: | Braten / schnelles Aufheizen |

Die Kontrolleuchte leuchtet, wenn die Platte aufheizt.

Nach dem Gebrauch

- Bringen Sie den Drehregler in Position MIN.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es nach jeder Benutzung, da sich Verschmutzungen dann leichter entfernen lassen.

Eventuelle Störungen am Gerät und mögliche Ursachen

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Platten werden nicht warm.	Der Drehregler befindet sich in Position MIN.	Bringen Sie den Drehregler in die gewünschte Position.
	Die Haushaltssicherung hat angesprochen.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherung und achten Sie darauf, daß keine weiteren leistungsstarken Geräte diesselbe Haushaltssicherung belasten.
	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker ein.

Falls Sie alle oben aufgeführten Ursachen überprüft haben und das Gerät trotzdem nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Fachhändler oder die AKO-Servicestelle.

Die Reinigung des Geräts

- Bei Bedarf reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise auf den letzten Seiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals harte Gegenstände, um das Zerkratzen der Schutzbeschichtung der Kochplatten zu vermeiden.
- Pflegen Sie die Kochplatten mit einem handelsüblichen Pflegemittel für Elektrokochplatten.

Die Wartung

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Entsorgung

Über die Möglichkeit der Entsorgung Ihres Geräts informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder direkt beim Hersteller.

Ⓒ Thank you for purchasing this appliance. You have acquired a quality product which has been manufactured in accordance with recognized CE technical safety norms. **Please read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time to ensure your safety** and complete satisfaction for a long time. **Please observe strictly the safety instructions as stated on the last pages.** Please keep the operating instructions at hand and do not pass the appliance on to other persons without the operating instructions.

Your **AKO - table cooker** has one (KP 515) or two (KP 525) cooking plates. The continuously adjustable temperature control guarantees a constant cooking temperature. The pilot lamp indicates the heating up of the cooking plates. The appliance is designed for cooking, heating up or frying and can only be used for domestic purposes.

Technical specifications

Technical modifications reserved

Type	KP 515	KP 525
Nominal voltage	- see type label -	
Number of cooking plates	1	2
Ø / Power of cooking plates	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Temperature control	Continuously adjustable	
Protection class	I	
Approx. dimensions (W x H X D)	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Approx. weight	3 kg	5 kg

Construction and operating parts (see illustrations on page 2)

- | | |
|-----------------|---------------|
| ① Rotary switch | ④ Power cable |
| ② Pilot lamp | ⑤ Mains plug |
| ③ Cooking plate | |

Unpacking the appliance

- Check the appliance for visible damages. If you notice any damage do not use the appliance. Please contact your dealer immediately.
- Please dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner.

Initial operation

The surface of the cooking plates is treated with a grease protection layer. When the cooking plate is heated up for the first time, this grease forms an optimal protective layer. Therefore heat up the cooking plates for about 5 minutes on the highest temperature level in a properly ventilated room. The resulting smoke development is normal.

Putting up the appliance (see fig. 4)

- Please observe the required distances to materials sensitive to heat and to easily inflammable materials.

i Recommended types of cooking pots and pans (see fig. 5)

- Please use cooking pots and pans with even bottoms and choose a size which matches with the size of the cooking plate. This way you obtain the best cooking results with the lowest energy consumption and you avoid an overheating of the cooking plates.

Positions of the rotary switch (see fig. 3)

- MIN - the cooking plate does not become hot
- 1-2 - lowest temperature: keeping warm / thawing frozen food
- 2-3 - low temperature: steaming or slow cooking
- 3-5 - medium temperature: cooking
- 5-6 - high temperature: frying / fast heating up

The pilot lamp lights up when the cooking plate heats up.

After use

- Set the rotary switch to the pos. **0**.
- Unplug the device from the mains.
- Let the device cool down and clean the device after using. It is easier to clean directly after use.

Faults and their possible causes

Fault	Cause	Remedy
The cooking plates do not become hot.	The rotary switch is in the position MIN.	Turn the rotary switch into the desired position.
	Household fuse reacted.	Examine household fuse and check that no other appliances are overloading the same household fuse.
	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.

If you have tried all the above and the appliance still does not work, please refer to your dealer or an AKO-service centre.

Cleaning the appliance

- If required, the appliance can be cleaned with a slightly damp cloth. Please observe strictly the safety instructions as stated on the last pages.
- For the cleaning of the appliance do never use any hard objects in order to avoid scratching of the protective layer of the cooking plates.
- Always clean the cooking plates with an usual commercial cleanser.

Maintenance

The device is maintenance free.

Disposal

For the safe and environmentally-friendly disposal of this appliance please contact your dealer or the manufacturer.

F Chère cliente, cher client,

Merci pour la confiance que vous nous avez témoignée en faisant l'achat de cet appareil. Vous avez choisi un produit de qualité, fabriqué en conformité avec les prescriptions de sécurité CE. Nous souhaitons que cet appareil vous donne satisfaction pendant de longues années et que vous l'utilisiez dans **les meilleures conditions de sécurité possibles**. A cet égard, nous vous **invitons à lire attentivement ce mode d'emploi avant** la première mise en service. **Veillez absolument respecter les consignes de sécurité se trouvant sur les dernières pages**. Conservez ce mode d'emploi à portée de main et n'omettez pas de le remettre aux utilisateurs suivants si vous cédez l'appareil à des tiers.

Votre cuisinière de table AKO dispose d'une plaque de cuisson (KP 515) ou de deux plaques de cuisson (KP 525). Le réglage de température continu permet une température de cuisson constante. Le voyant de contrôle indique le chauffage. L'appareil sert à cuisiner, à chauffer et à rôtir et est prévu pour l'emploi ménager normal.

Données techniques

Sous réserve de modifications techniques

Type	KP 515	KP 525
Tension secteur	- cf. plaquette -	
Nombre de plaques de cuisson	1	2
Ø / Puissance des plaques	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Réglage de température	réglable sans gradations	
Catégorie de protection	I	
Dimensions env. (LxHxP)	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Poids env.	3 kg	5 kg

Structure et pièces de commande (cf. figures page 2)

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| ① Régulateur à induction | ④ Câble de distribution |
| ② Voyant lumineux de contrôle | ⑤ Fiche de contact |
| ③ Plaque de cuisson | |

Première mise en service

Les plaques de cuisson sont traitées avec une graisse de protection. La graisse de protection durcit lors du premier chauffage pour une protection optimale. C'est pourquoi, chauffez les plaques de cuisson pour 5 minutes dans une pièce bien aérée sur le degré max. Le développement de fumée n'est pas un dérangement.

Le montage de l'appareil (voir fig. 4)

- Respectez les distances nécessaires aux matières sensibles à la chaleur ou inflammables.

i Conseils concernant la batterie de cuisine (voir fig. 5)

- Utilisez des casseroles pour cuisinières électriques avec fond plat et de grandeur de celle de la plaque. Vous aurez alors un résultat de cuisson optimal avec une consommation d'énergie la plus petite et vous évitez un surchauffage.

Les positions du régulateur à induction (voir fig. 3)

- | | |
|-----|--|
| MIN | - le plaque ne chauffe pas |
| 1-2 | - température la plus basse : tenir chaud / dégeler les aliments |
| 2-3 | - température min.: étuver ou cuisson lente |
| 3-5 | - température moyenne: cuire |
| 5-6 | - température élevée: rôtir / chauffage rapide |

Le voyant de contrôle luit, lorsque la plaque chauffe.

Après l'utilisation

- Mettez le régulateur à induction en position MIN.
- Débranchez la prise.
- Laissez refroidir l'appareil et nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation, afin d'enlever plus facilement les saletés.

Pannes et causes possibles

Panne	Cause	Remède
Les plaques ne chauffent pas.	Le régulateur à induction se trouve sur Position MIN.	Mettez le régulateur à induction dans la position souhaitée.
	Le fusible ménager a répondu.	Vérifiez le fusible ménager et veillez à ce qu'aucun autre puissant appareil agisse sur ce fusible.
	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur.

Veillez vous adresser à votre revendeur ou à un Point de Dépannage AKO si l'appareil ne fonctionne toujours pas, même après vérification de toutes les causes mentionnées.

Le nettoyage de l'appareil

- Passez, si nécessaire, un chiffon humide légèrement passé à l'eau sur l'appareil. Veillez absolument respecter les consignes de sécurité se trouvant sur les dernières pages.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais des objets durs, afin d'éviter d'érafler le revêtement de protection des plaques de cuisson.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage usuel pour plaques électriques.

Entretien

L'appareil ne nécessite pas d'entretien.

La mise au rebut

Informez-vous auprès de votre revendeur ou directement chez le fabricant pour ce qui est des possibilités de mise au rebut.

1 Cari clienti,

Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete dimostrato acquistando il nostro prodotto. Avete acquistato un prodotto di qualità che è stato prodotto in conformità alle normative CE e alle regole tecniche di sicurezza riconosciute. Poiché desideriamo che possiate godere a lungo e **in completa sicurezza** del vostro apparecchio, **leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di proseguire con la messa in funzione. Faccia attenzione a le norme di sicurezza che si trovano nelle pagine posteriori.** Conservate le istruzioni per l'uso a portata di mano e non affidate mai l'apparecchio ad altre persone senza dare loro anche le istruzioni per l'uso.

Il vostro fornello elettrico da tavolo AKO ha una piastra (KP 515) rispettivamente due piastre (K 525) per cucinare. La regolazione di temperatura continua provvede a una temperatura di cottura costante. La spia luminosa indica il riscaldamento dei fornelli. L'apparecchio serve a cucinare, riscaldare o bruciare e è provvisto per l'uso domestico normale.

Dati tecnici

Con riserva di apportare modifiche tecniche

Tipo	KP 515	KP 525
Tensione di rete	- vedere la targhetta del modello -	
Numero delle piastre per cucinare	1	2
Ø / Potenza delle piastre	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Regolazione di temperatura	Aggiustabile a continuo	
Classe di protezione	I	
Dimensioni circa (l x a x p)	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Peso circa	3 kg	5 kg

Esecuzione costruttiva ed elementi di comando (confrontare le figure a pagina 2)

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ① Regolatore girevole | ④ Cavo elettrico |
| ② Spia di controllo | ⑤ Spina elettrica |
| ③ Piastra da cucinare | |

Disimballaggio dell'apparecchio

- Verificate che l'apparecchio non sia danneggiato. Se notate dei danni all'apparecchio non dovete utilizzarlo. In tal caso rivolgetevi prima al vostro rivenditore specializzato.
- Vi preghiamo di smaltire il materiale d'imballaggio in pieno rispetto dell'ambiente.

Primo inizio dell'esercizio

Le piastre da cucinare sono trattate di una grassa protettiva. La grassa protettiva indure con il primo riscaldamento ad un strato protettivo ottimale. Perciò riscaldi le piastre da cucinare con il gradino il più alto per 5 minuti in un locale bene aerato. Lo sviluppo di fumo non è un difetto.

L'appostamento dell'apparecchio (compari fig. 4)

- Badi alle distanze necessarie ai materiali sensibili a calore o infiammabili.

1 Direttive alle stoviglie di cucina (compari fig. 5)

- Utilizzi stoviglie di cucina per fornelli elettrici con fondo piatto e di una grandezza adattata alla piastra da cucinare. Lei riceve così i risultati da cucinare ottimi con il consumo d'energia minimo e evita di tal modo un surriscaldamento delle piastre da cucinare.

Le posizioni del regolatore girevole (compari fig. 3)

- MIN - le piastre non diventano calde
- | | |
|---------------------------------|--|
| 1-2 - Temperatura la più bassa: | la ritenzione di calore / il sciogliere dei cibi |
| 1-2 - Temperatura bassa: | stufare o lasciar lentamente finire da cuocere |
| 3-4 - Temperatura media: | cuocere |
| 5-6 - Temperatura alta: | bruciare / riscaldamento rapido |

La spia di controllo fa luce, quando la piastra riscalda.

Dopo l'uso

- Mettete il regolatore girevole in posizione MIN.
- Estrae la spina elettrica.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio e lavate l'apparecchio subito dopo ogni suo impiego poichè i residui si lasciano staccare meglio.

Eventuali guasti dell'apparecchio e possibili cause

Guasto	Causa	Rimedio
Le piastre non diventano calde.	Il regolatore girevole si trova nella posizione MIN.	Metta il regolatore girevole nella posizione desiderata.
	È scattato l'interruttore di sicurezza domestico.	Controllare l'interruttore di sicurezza domestico e fare attenzione che nessun altro potente apparecchio sia a carico dello stesso interruttore di sicurezza.
	La spina elettrica non è inserita.	Inserire la spina elettrica.

Se avete analizzato tutte le possibili cause sopra descritte e tuttavia l'apparecchio ancora non funziona, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore specializzato o presso un punto di assistenza AKO.

Pulizia dell'apparecchio

- All'occorrenza pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido con acqua. Faccia attenzione a le norme di sicurezza che si trovano nelle pagine posteriori.
- Mai utilizzare degli oggetti duri per la nettatura per evitare un graffiare del strato protettivo delle piastre da cucinare.
- Curare le piastre da cucinare con un prodotto per la manutenzione d'uso commerciale per fornelli.

Manutenzione

L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione.

Smaltimento

Riguardo alle possibilità di smaltimento del vostro apparecchio, informatevi presso il vostro distributore o direttamente dal produttore.

E Estimado/a cliente:

Le agradecemos la confianza que nos ha dispensado mediante la compra de este aparato. Usted ha adquirido un producto de calidad que ha sido fabricado según las reglas técnicas de seguridad reconocidas y conforme a las normas de la CE. Porque queremos que disfrute durante mucho tiempo del aparato y que disponga de la suficiente **seguridad, sírvase leer atentamente estas instrucciones antes de la puesta en funcionamiento. Respete estrictamente las normas de seguridad que se encuentran en las últimas páginas.** Guarde dichas instrucciones en un lugar accesible y no entregue el aparato a otras personas sin las instrucciones.

Su cocinilla eléctrica de mesa de AKO tiene una (KP 515) o dos (KP 525) placas calentadoras. La regulación de temperatura sin escalones garantiza una temperatura constante de cocinar. La lámpara de control indica el calentamiento de las placas calentadoras. El aparato sirve para cocinar, calentar o asar y es previsto para el uso doméstico normal.

Datos técnicos

Reservadas todas las modificaciones técnicas

Tipo	KP 515	KP 525
Tensión de red	- véase placa de características -	
Número de placas calentadoras	1	2
Ø / Potencia de las placas calentadoras	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Regulación de la temperatura	regulación sin escalones	
Modo de protección		
Dimensiones aprox. (An. x Al. x Fo.)	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Peso aprox.	3 kg	5 kg

Estructura y elementos de mando (véase las figuras en página 2)

- | | |
|-------------------------|------------------|
| ① Interruptor giratorio | ④ Cable de red |
| ② Lámpara de control | ⑤ Clavija de red |
| ③ Placa calentadora | |

Después del desembalaje

- Verifique si el aparato presenta desperfectos visibles. El aparato no debe ser utilizado si se constata la presencia de desperfectos. En este caso, dirijase a su comercio especializado.
- Le rogamos que deseche correctamente el material de embalaje.

La primera puesta en marcha

La superficie de las placas calentadoras es tratada con una capa de grasa protectora. Al calentar las placas por la primera vez esta grasa endurece y se forma una capa protectora óptima. Por eso caliente las placas calentadoras unos 5 minutos con la temperatura más alta y en una habitación bien ventilada. La formación de humo es normal.

Montar el aparato (véase fig. 4)

- Observe las distancias necesarias a materiales inflamables y materiales sensibles al calor.

i Recomendación referente a la batería de cocina (véase fig. 5)

- Utilice Vd. una batería de cocina adecuado para cocinas eléctricas con un fondo plano y un tamaño correspondiente al tamaño de la placa calentadora. De esta manera se puede obtener resultados óptimos de cocinar con un consumo de energía más bajo. De este modo se evita además un sobrecalentamiento de las placas calentadoras.

Las posiciones del interruptor giratorio (véase fig. 3)

- | | |
|-----|---|
| MIN | - la placa calentadoras no se calienta |
| 1-2 | - temperatura más baja: conservar el calor/descongelar comida |
| 2-3 | - temperatura baja: rehogar o cocinar a fuego lento |
| 3-5 | - temperatura media: cocinar |
| 5-6 | - temperatura alta: asar / cocinar rápidamente |

La lámpara de control se ilumina al calentar las placas calentadoras.

Después del uso

- Ponga el interruptor giratorio en la posición MIN.
- Separe el enchufe de la red.
- Deje enfriar el aparato y limpie el aparato inmediatamente después de cada uso ya que así se puede eliminar más fácilmente la suciedad.

Fallos eventuales del aparato y posibles causas

Fallo	Causa	Remedio
Las placas calentadoras no se calientan.	El interruptor giratorio se encuentra en la posición MIN.	Ponga el interruptor giratorio en la posición deseada.
	El fusible doméstico se ha activado.	Compruebe el fusible y cerciórese de que no existan otros aparatos de gran potencia que estén conectados al mismo fusible doméstico.
	La clavija de red no está conectada.	Conecte la clavija de red.

En caso de que haya verificado todas las causas anteriormente descritas y que, a pesar de ello, no funcione el aparato, sírvase dirigirse a su comercio especializado o a una delegación postventa de AKO.

La limpieza del aparato

- En caso de necesidad, limpie el aparato con un paño ligeramente humedecido. Respete estrictamente las normas de seguridad que se encuentran en las últimas páginas.
- Nunca utilice objetos puntiagudos para limpiar para evitar rasguños en la capa protectora de las placas protectoras.
- Limpie las placas calentadoras con un producto de limpieza corriente en el comercio.

El mantenimiento

El aparato está exento de mantenimiento.

El desechado

Sírvase dirigirse al comercio especializado o directamente al fabricante para informarse sobre las posibilidades del desechado del aparato.

NL Geachte klant,

Hartelijk dank voor het vertrouwen, dat u met de aankoop van dit toestel in onze onderneming stelt. U heeft een kwaliteitsproduct aangeschaft, dat werd vervaardigd conform de erkende technische CE-veiligheidsvoorschriften. Omdat wij graag willen, dat u lange tijd plezier van uw toestel zult hebben en er voldoende voor uw veiligheid wordt gezorgd, raden wij u aan **voordat u het toestel in gebruik gaat nemen de bedieningshandleiding aandachtig door te lezen. Let in elk geval op de veiligheidswenken op de laatste pagina's.** Bewaar de bedieningshandleiding binnen handbereik en geef het toestel nooit zonder de bedieningshandleiding door aan derden.

Uw AKO - tafelkooktoestel heeft een kookplaat (KP 515) resp. twee (KP 655) kookplaten. De traplose temperatuurregeling zorgt voor constante kooktemperatuur. Het controlelampje geeft het verwarmen van de kookplaten aan. Het toestel is bevorderlijk voor het koken, verhitten of braden en is bepaald voor de normale huishoudelijk gebruik.

Technische gegevens

Technische wijzigingen voorbehouden

Type	KP 515	KP 525
Netspanning	- zie gegevensplaatje -	
Antaal van de kookplaten	1	2
Ø / Vermogen van de kookplaten	180 mm / 1500 W	180 mm / 1500 W 145 mm / 1000 W
Temperatuurregeling	traploos regelbaar	
Veiligheidsklasse	I	
Afmetingen ca. (B x H x D)	26 cm x 6 cm x 29 cm	48 cm x 6 cm x 29 cm
Gewicht ca.	3 kg	5 kg

Montage en bedieningselementen (zie afbeeldingen op pagina 2)

- | | |
|------------------|--------------|
| ① Draairegelaar | ④ Netkabel |
| ② Controlelampje | ⑤ Netstekker |
| ③ Kookplaat | |

Uitpakken van het toestel

- Controleer het toestel op zichtbare defecten. Indien u beschadigingen aan het toestel vaststelt, mag u het niet gebruiken. Neem dan a.u.b. contact op met uw vakhandelaar.
- Wij vragen u vriendelijk, u op een milieuvriendelijke wijze van de verpakking te ontdoen.

Eerste inbedrijfstelling

De kookplaten zijn met een schutvet bewerkd. Het schutvet wordt vast als een optimale beschermende laag bij het eerste verhitten. Verhit U daarom de kookplaten voor 5 minuten in een goed ventileerd ruim met hoogste trap. De daarbij ontstaande rookontwikkeling is geen fout.

Het opstellen van het toestel (v.g.l. afb. 4)

- Let op de noodzakelijken afstanden te bewaren tegen materialen, die niet bestand tegen hoge temperaturen of brandbaar zijn.

ⓘ Advies voor het kookgerei (v.g.l. afb. 5)

- Gebruikt U kookgerei voor elektrische fornuizen met vlak bodem en een grootte van pas voor de kookplaat. U vervangt zo de optimalen kookresultaten met minst mogelijk energieverbruik en vermijdt een oververhitting van de kookplaten.

De posities van de draairegelaar (v.g.l. afb. 3)

- MIN - de platen worden niet warm
- 1-2 - laagste temperatuur: Warmhouden / ontdooien van spijzen
- 2-3 - lage temperatuur: Stoven of langzaam gaar maken
- 3-5 - gemiddelde temperatuur: Koken
- 5-6 - hoge temperatuur: Braden / vlug verhitting

Het controlelampje schijnt, wanneer de plaat verhit.

Na het gebruik

- Zet U de draairegelaar in positie MIN.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.

- Laat het toestel afkoelen en maak het toestel altijd direct na gebruik schoon: verontreinigingen en vuil zijn dan het makkelijkst te verwijderen.

Eventuele storingen aan het toestel en mogelijke oorzaken

Storing	Oorzaak	Verhelpen
De platen worden niet warm.	De draairegelaar bevindt zich in positie MIN.	Zet U de draairegelaar in de gewenste positie.
	De huishoudelijke zekering is geactiveerd.	Controleer de huishoudelijke zekering en let er op, dat er geen andere krachtige apparaten dezelfde huishoudelijke zekering belasten.
	De netstekker zit niet in het stopcontact.	Steek de netstekker in het stopcontact.

Indien u alle hierboven vermelde oorzaken heeft gecontroleerd en het toestel werkt nog steeds niet, neem dan a.u.b. contact op met uw vakhandelaar of een servicekantoor AKO.

Schoonmaken van het toestel

- Indien nodig maakt u het toestel met een licht bevochtigde doek schoon. Let in elk geval op de veiligheidswenken op de laatste pagina's.
- Gebruikt nooit harde voorwerpen voor het reinigen, om bekrassen van de conserverende verflaag te vermijden.
- Verzorgt u de kookplaten met een in de handel gebruikelijk onderhoudsmiddel voor elektrische kookplaten.

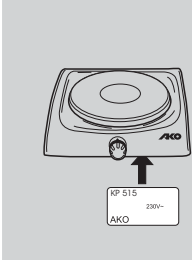


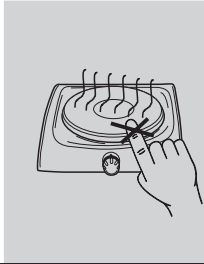

Onderhoud

Het toestel is onderhoudsvrij.

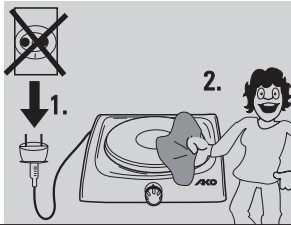
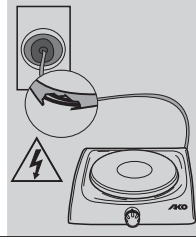
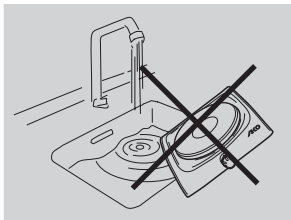
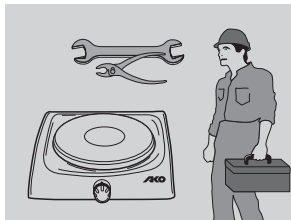
Verwijderen

Voor het definitief verwijderen van uw toestel kunt u voor informatie terecht bij uw vakhandelaar of rechtstreeks bij de fabrikant.

Sicherheitshinweise / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Avvertenze de sicurezza / Instrucciones de seguridad / Veiligheidsvoorschriften

<p> Ⓓ Netzspannung beachten (siehe Typschild). ⒼⒼ Observe the stated supply voltage (see type label). Ⓕ Observer la tension de réseau (voir plaque signalétique). ⓘ Controllate che la tensione di rete indicata sulla targhetta del modello dell'apparecchio corrisponda a quella nella vostra installazione. Ⓔ Tomar en consideración la tensión de la corriente eléctrica (véase la placa de características). Ⓝ Op de netspanning letten (zie typeplaatje). </p> 	<p> Ⓓ Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben - Das Gerät auf eine ebene, temperaturbeständige Unterlage stellen. ⒼⒼ Do never operate the appliance unattended – Place the appliance on a plain, heatproof surface. Ⓕ Ne jamais employer l'appareil sans qu'il soit surveillé - Poser l'appareil sur une surface plane et résistante à la température. ⓘ Mai operare l'apparecchio incustoditamente - mettere l'apparecchio sul supporto piatto costante di temperatura. Ⓔ Nunca utilice el aparato sin vigilancia – Ponga el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Ⓝ Het toestel nooit zonder toezicht laten lopen - het toestel op een vlak ondergrond stellen, dat bestand is tegen extreme temperaturen. </p> 
<p> Ⓓ Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. ⒼⒼ The appliance may not be operated by children. Ⓕ Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil. ⓘ L'apparecchio non deve essere comandato da bambini. Ⓔ El aparato no debe ser operado por niños. Ⓝ Kinderen mogen het apparaat niet bedienen. </p> 	<p> Ⓓ Heizplatte wird heiß, nicht berühren. ⒼⒼ The cooking plate becomes hot during operation, do not touch it. Ⓕ La plaque chauffante devient chaude, ne pas toucher. ⓘ La piastra da cucinare diventa calda, non toccarla. Ⓔ La placa calentadora se pone caliente, no la toque. Ⓝ Verhittingsplaat wordt heet, niet aanraken. </p> 
<p> Ⓓ Es besteht Brandgefahr, wenn Öle oder Fette zu stark erhitzt werden - Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch spritzendes Fett oder Wasserdampf zu vermeiden, niemals Wasser in erhitztes Fett oder Öl gießen. ⒼⒼ There is a danger of burning when oil or fat is heated up – In order to avoid burnings and injuries due to hot fat or water vapour, make sure you never pour water into hot fat or oil. Ⓕ Il y a danger d'incendie, lorsque des huiles ou des graisses sont trop chauffées - Pour éviter des brûlures ou des échaudures par de la graisse jaillissante ou de la vapeur, ne jamais verser de l'eau dans la graisse ou l'huile chauffée. ⓘ Esiste un pericolo d'incendio, quando degli oli o delle grasse sono troppo riscaldati - per evitare delle bruciature o scottature a causa di grassa spruzzante o vapore acqueo, mai versare acqua in grassa od olio riscaldato. Ⓔ Hay peligro de quemadura al calentar aceite y grasa – Para evitar quemaduras y escaldaduras a causa de grasa o vapor de agua caliente, nunca echa agua en grasa o aceite caliente. Ⓝ Er bestaat brandgevaar, wanneer olie of vetten worden al te veel verhit - om verbrandingen door spetterend vet of waterdamp te vermijden, nooit water in verhit vet of olie gieten. </p>	

Sicherheitshinweise / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Avvertenze de sicurezza / Instrucciones de seguridad / Veiligheidsvoorschriften

<p>Ⓓ Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen - Keine entflammaren Reinigungsmittel verwenden wie z.B. Benzin ,Spiritus ...</p> <p>Ⓖ Before cleaning make sure you unplug the appliance and let it cool down. Never use easily inflammable cleaning agents, such as petrol ethyl alcohol, methylated spirit etc. for cleaning the appliance.</p> <p>Ⓕ Avant le nettoyage, débrancher la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil - Ne pas utiliser des produits de nettoyage inflammables, comme p.ex. de l'essence, de l'alcool.</p> <p>Ⓘ Prima della nettatura tirare la spina della rete e lasciar raffreddare l'apparecchio - facendo attenzione a non utilizzare sostanze di pulizia facilmente infiammabili come la benzina, spirito eccetera.</p> <p>Ⓔ Antes de limpiar el aparato separe la clavija de red y deje enfriar el aparato. No utilizar detergentes o líquidos inflamables, p.ej. gasolina o alcohol industrial.</p> <p>Ⓝ Voor de reiniging de stekker trekken en het toestel laten afkoelen. Geen ontvlambare reinigingsmiddelen gebruiken, zoals bijv. benzine, spiritus ...</p> 	<p>Ⓓ Gelegentlich Netzkabel kontrollieren. Bei Beschädigung durch besonderes Netzkabel ersetzen. Erhältlich bei Hersteller oder Service-Stelle.</p> <p>Ⓖ Occasionally check the power cable. In case of damage, replace it by a special power cable available through the manufacturer or the service centre.</p> <p>Ⓕ Contrôler de temps en temps le câble de réseau. Lors de dommages, remplacer le câble de réseau. Disponible chez le fabricant ou Point de dépannage.</p> <p>Ⓘ Controllate periodicamente il cavo di alimentazione. In caso che questo sia danneggiato, si deve sostituire con un cavo speciale, che lei potrà ottenere dal suo fornitore o da un centro di servizio specializzato.</p> <p>Ⓔ Controlar periódicamente el estado del cable de conexión. En caso de localizar daños, remplazarlo por un cable de la misma calidad, que usted puede obtener en un taller de servicio.</p> <p>Ⓝ Incidenteel het netvoedingskabel controleren. Bij beschadiging door een speciaal netvoedingskabel vervangen. Het is verkrijgbaar bij de fabrikant of bij een servicewerkplaats.</p> 
<p>Ⓓ Gerät nicht ins Wasser tauchen.</p> <p>Ⓖ Do never immerse the appliance in water.</p> <p>Ⓕ Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.</p> <p>Ⓘ Mai immergere l'apparecchio in acqua.</p> <p>Ⓔ Nunca sumirja el aparato en agua.</p> <p>Ⓝ Het toestel niet in water induiken.</p> 	<p>Ⓓ Das Gerät darf nur vom Fachmann geöffnet oder repariert werden.</p> <p>Ⓖ The appliance may only be opened and repaired by an expert.</p> <p>Ⓕ L'appareil ne peut être ouvert ou réparé que par un spécialiste.</p> <p>Ⓘ L'appar. deve essere aperto o riparato solamente da un tecnico specializzato.</p> <p>Ⓔ El aparato solo debe ser abierto o reparado por un especialista.</p> <p>Ⓝ Het apparaat mag alleen door een vakman worden geopend of gerepareerd.</p> 

(D)

GARANTIE

Wir übernehmen für dieses Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantieleistung setzt voraus, daß die Rechnung vorgelegt wird und der Garantieanspruch innerhalb der Garantiefrist erhoben wird. Der Garantieanspruch verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder unbefugte Eingriffe vorgenommen wurden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas.

(GB)

GUARANTEE

We give a 24 months guarantee on this appliance from the date of purchase. For claims under guarantee the sales receipt must be produced and the claims must be forwarded within the guarantee period. The right to claim under guarantee expires in case that the device has been damaged, used in an inappropriate way or that unauthorized manipulations have been carried out. The guarantee does not cover fragile parts, like for example parts of glass.

(F)

GARANTIE

L'appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Les appels en garantie doivent être obligatoirement accompagnés de la preuve d'achat et être introduits avant l'expiration de la période de garantie. La garantie n'est pas valable en cas de dommages causés à l'appareil, d'usage impropre ou d'interventions non autorisées. La garantie ne couvre pas les composants fragiles, tels que les éléments en verre, par exemple.

(I)

GARANZIA

Per questo apparecchio assumiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto. La prestazione di garanzia presuppone che venga presentata la fattura e che il diritto di garanzia scade nel caso che l'apparecchio fosse stato danneggiato o non usato nel modo dovuto o che vi fossero stati eseguiti degli interventi non autorizzati. La garanzia non copre i pezzi fragili, come p.e. il vetro.

(E)

GARANTIA

Por el presenta aparato asumimos un período de garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra. La prestación de garantía requiere la presentación de la factura y que el derecho de garantía sea reivindicado dentro del período de garantía. El derecho de garantía vence cuando el aparato resulte dañado, no se utilice correctamente o sea manipulado de forma no autorizada. La garantía no incluye las piezas frágiles, como, p. ej. cristal.

(NL)

GARANTIE

Voor het toestel geldt een garantie van 24 maanden vanaf de datum van aankoop. Om aanspraak op de garantie te kunnen maken, moet de aankoopfactuur kunnen worden voorgelegd en mag de garantietermijn niet zijn verlopen. De garantie geldt niet wanneer het toestel is beschadigd, wanneer het onoordeelkundig werd gebezigd of door onbevoegde personen werd geopend. De garantie dekt geen gemakkelijk breekbare onderdelen zoals bijvoorbeeld glas.

Service Stellen:

Deutschland:

Glen Dimplex Deutschland GmbH
Zentralkundendienst
Regbergstraße 2
D-96365 Nordhalben
Tel.: 09267/914-578

Schweiz

K. Mösch AG

Hintermättlistr. 11
CH-5506 Mägenwil
Tel.: 062/896 03 83
Fax: 062/896 03 88

Österreich

Gerhard Sturz
Maschinenhandel
Merangasse 17
A-8010 Graz
Tel.: 0316/323 041
Fax: 0316/382 963

Service-kantoren

Niederlande

Handelmaatschappij Vermolen B.V.

Industrieweg Oost 6
NL-6662 NE Elst
Tel.: 0481/36 33 55
Fax: 0481/36 33 99



Glen Dimplex Deutschland GmbH
Marketing / Vertrieb / Entwicklung
Flachslander Straße 8
D-90431 Nürnberg
Telefon: 0911 / 657 19-0
Telefax: 0911 / 657 19-37