

**Glaskeramik-Kochfelder**  
**Table de Cuisson Vitrocéramique**  
**Glazen keramische kookplaat**  
**Glass Ceramic Hobs**

**HIC 64100**  
**HIC 64101**

**BEKO**

## Geachte Klant

We maken van deze gelegenheid gebruik om u te bedanken voor de aankoop van een van onze producten. Het toestel dat u hebt aangekocht voldoet aan de strengste eisen en is gemakkelijk te gebruiken. We adviseren u echter de tijd te nemen om deze bedieningsinstructies grondig door te lezen. Op deze manier leert u uw nieuwe toestel kennen en zult u het optimaal en zonder problemen leren gebruiken. Lees in het bijzonder de veiligheidsinformatie. We wensen u veel kookgenot.

## Inhoud

### 1. Technische specificaties .....03

Uw toepassing .....03

### 2. Belangrijke informatie.....04

### 3. Voorbereiding en installatie.....07

Gebruik van de montageklem .....08

Elektrische aansluiting .....09

Braadzone.....09

### 4. Werking van de kookplaat.....10

#### Regelknoppen.....10

Dubbele kring .....11

Controlelampjes voor kookplaat.....11

### 5. Zorg en onderhoud.....11

Reinigen van vitrokeramische

kookplaat .....11

Soorten potten .....11

Frituren.....12

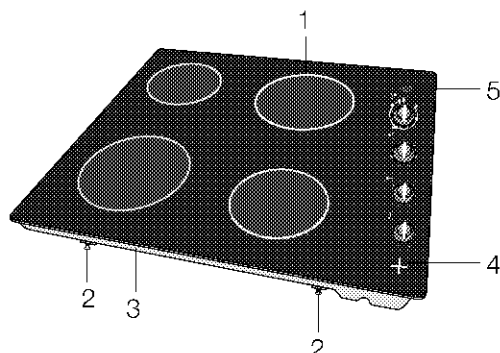
### 6. Schoonmaken.....12

### 7. Problemen oplossen .....14

### 8. Toekomstig transport .....14

### 9. Garantiebepalingen en -voorwaarden .....14

# 1 Technische specificaties



1. Vitrokeramische kookplaat
2. Montageklem
3. Beschermende afsluiting
4. Controlelampje voor kookplaat
5. AAN/UIT-lampje

De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratiedoeleinden. Hun werkelijk uitzicht kan verschillen.

|                                                 |                                 |  |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|--|
| <b>Externe afmetingen</b>                       | <b>60 cm</b>                    |  |
| Breedte                                         | 580 mm                          |  |
| Diepte                                          | 510 mm                          |  |
| Hoogte                                          | 71 mm                           |  |
| <b>Afmetingen van de installatie-instelling</b> |                                 |  |
| (n) Breedte                                     | 560 mm                          |  |
| Diepte                                          | 490 mm                          |  |
| Netspanning                                     | 220 - 240V N/ 380-415V 2N~ 50HZ |  |

## Uw toepassing

De kookzones zijn aangeduid door markeringen op de keramische glasplaat.

| 60 cm                 |             |             | HIC 64100 |   | HIC 64101 |   | ..... |  | ..... |  | ..... |  | ..... |  |
|-----------------------|-------------|-------------|-----------|---|-----------|---|-------|--|-------|--|-------|--|-------|--|
| WATT                  | DIA         | VORM        |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2200/750              | 210/120     | DUO         |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 1200                  | 140         | ENKEL       | X         | X | X         | X |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 1500                  | 160         | ENKEL       |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 1700                  | 180         | ENKEL       | X         | X |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2000/1100             | 140/240     | EXT. BRADEN |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2000/1100             | 140/250     | EXT         |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2400/1500             | 170/265     | EXT         |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 1800                  | 180         | ENKEL       |           |   |           | X |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2300                  | 210         | ENKEL       |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 1700/700              | 180/120     | DUO         |           |   | X         |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2300/800/800          | 210/175/120 | DRIEVOUDIG  |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 110 - 80              | 260X170     | ENKEL       |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2700/2200/1050        | 275/210/145 | DRIEVOUDIG  |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2000/600              | 210/120     | DUO         |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| 2500/1600/800         | 230/180/120 | DRIEVOUDIG  |           |   |           |   |       |  |       |  |       |  |       |  |
| <b>TOTALE WATTAGE</b> |             |             | 5800      |   | 5900      |   |       |  |       |  |       |  |       |  |

## 2 Belangrijke informatie

### Zorg voor uzelf, familie en vrienden

- ⚠ • Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakkere personen zonder toezicht.

**Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat. WAARSCHUWING: Om het risico op een elektrische schok te vermijden, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak veroorzaakt door een mechanische impact.**

**U moet contact opnemen met onze klantendienst.**

- Daarom is het raadzaam om het glas via de familiale verzekeringspolis te laten verzekeren tegen glasbreuk.

- Indien het apparaat moet worden geïnstalleerd boven een kast, dan moet een barrière worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.

- Plaats geen items boven het apparaat die kinderen zullen proberen te nemen.

- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.

- Bij het frituren mag het toestel niet onbewaakt blijven omdat heet vet en olie gemakkelijk vuur kan vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (er is explosiegevaar!). Doof het vuur met natte doeken en houd deuren en ramen gesloten!

- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.

- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het gebruik.

### Zorg voor uw apparaat en uw woning

⚠ • Reinig uw toestel regelmatig, liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en laat het apparaat eerst afkoelen.

- Bij het overlopen moet dit onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien het apparaatoppervlak heet kan zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor het apparaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.

- Gebruik geen biologisch waspoeder, bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om te reinigen.

- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijkanten heet worden tijdens de werking.

- Plaats geen ontvlambare of plastic items op of nabij het toestel en plaats ook nooit natte doeken enz. op het toestel om te drogen.

- Laat het toestel niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.

- Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.

- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.

- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.

- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te reinigen.

- Staar niet naar de halogeen kookplaat.

- De oppervlakken nabij de branders van de modellen in roestvrij staal, kunnen in de loop van de tijd van kleur veranderen omwille van de buitensporige hitte.

## **Belangrijke veiligheidsinformatie**

⚠ Dit toestel is conform de erkende staat van de techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsbepalingen. Om schade en ongelukken te voorkomen, moet het toestel echter op de aangewezen manier worden behandeld. Houd bijgevolg rekening met deze en volgende informatie in dit document.

- **Neem** het toestel niet in gebruik als er zichtbare schade is zoals barsten of breuken in de keramische plaat. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.

- Er mogen aan het toestel geen wijzigingen of herstellingen worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen speciaal daartoe opgeleid personeel mag herstellingen uitvoeren, in het bijzonder aan de elektrische onderdelen. Onoordeelkundige herstellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken, schade en defecten.

In geval van een defect van het toestel, raadpleeg de informatie in het deel "garantievoorwaarden" voor u contact opneemt met onze klantendienst. Neem contact op met onze klantendienst indien nodig.

## **Gebruik:**

- Zwakkere of mentaal gehandicapte personen en personen die het toestel niet correct kunnen bedienen omwille van gebrek aan ervaring en kennis, mogen het toestel enkel onder nauw toezicht gebruiken. Dit geldt ook voor kinderen.

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om huishoudelijke gerechten te bereiden. Indien het toestel verkeerd wordt gebruikt of voor een ander doel wordt gebruikt of niet correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de geleden schade.

- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.

- Zodra een functioneel defect is opgetreden of wanneer, bijv. door een extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit bedrijf worden genomen: schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact (of verwijder de zekeringen of schakel de automatische zekeringen uit).

- De verbindingssnoeren van de elektrische toestellen mogen niet worden blootgesteld aan de warme kookzones of het kookmateriaal. Hierdoor kan de elektrische isolatie worden beschadigd.

## **Op deze manier kunt u schade aan uw keramische kookplaat voorkomen**

De keramische kookplaat is ongevoelig voor hitte (tot 650 °C) en voor temperatuurschommelingen en is, tot op een bepaalde hoogte, ongevoelig voor breuken en krassen.

Om schade te voorkomen dient u echter volgende informatie op te volgen:

- Giet nooit koud water op de hete vuren.

- Ga nooit op de keramische glasplaat staan.

- Door een plotse spanning kunnen problemen ontstaan, bijvoorbeeld als de kookplaat in contact komt met een zoutmolen. U bewaart dergelijke kookattributen best niet boven de kookplaat.

- Voor elk gebruik moet u nakijken of de onderkant van het kookmateriaal en het oppervlak van de kookzones schoon en droog zijn.

- Kookpotten nooit verschuiven en altijd optillen om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en slijtage ontstaat op de sierstrips.

- Vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels kunnen krassen maken op de keramische glasplaat.

- Gebruik de kookplaat niet als opslagruimte, let er vooral op geen brandbaar materiaal: kartonnen dozen of plasticverpakkingen op de kookplaat te zetten. Voorwerpen uit tin, zink of aluminium (ook aluminiumfolie of een lege koffieverpakking) kunnen op het hete oppervlak van de kookzone smelten en schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of sappen in contact komen met de warme kookzones. Hierdoor kunnen strepen ontstaan op het oppervlak van de keramische glasplaat. Ruim overgekookt vocht meteen op, ook als de plaat nog heet is.

- Plaats geen hete potten of pannen op de rand van de kookplaat.

- Zorg er tijdens het schoonmaken voor dat geen water in het toestel binnendringt. Insijpelend water kan schade veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen stoomreinigers.

### **Afvalbehandeling:**

- Sorteer de verpakking en breng deze naar een containerpark. Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed.

- Permanent aangesloten toestellen (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden losgekoppeld alvorens het toestel wordt opgehaald.

- Zorg ervoor dat het toestel niet meer kan werken alvorens het te laten ophalen: knip de stekker van het snoer (na deze eerst uit het stopcontact te hebben gehaald) en verwijder alle bestaande losse verbindingskabels.

- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt opgehaald.

### **Natuurlijk ventilatie is belangrijk voor het correct functioneren van het apparaat en voor uw eigen veiligheid.**

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

### **Voedselhygiëne**

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.

- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn.

- **Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

### **Belangrijk voor astmapatiënten**

Voor het eerste gebruik, moet een beschermende laag worden afgebrand. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

**Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.**

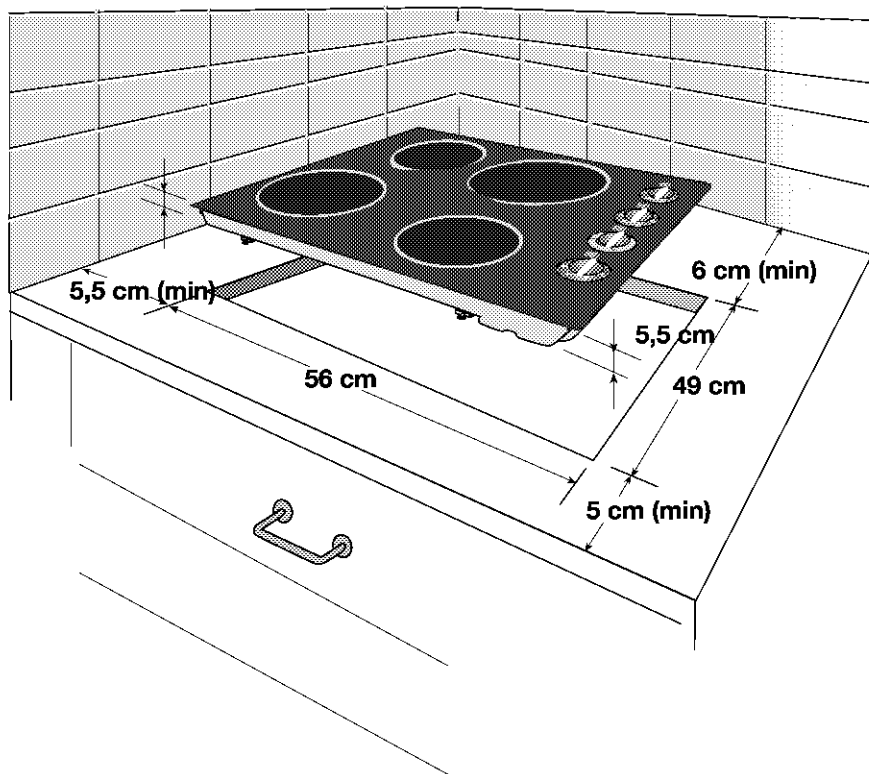
### 3 Voorbereiding en installatie

#### Montage van de inbouwkookplaat

⚠ De inbouwkookplaat is bedoeld om te worden ingebouwd in een opening van het werkblad.

De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een geschoolde professional. Een elektricien moet het toestel aansluiten op de netstroom. Hierbij moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de voorzieningen voor de technische aansluitingen van de plaatselijke elektricit

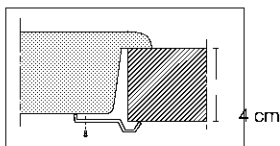
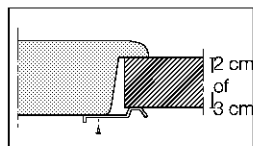
eitsmaatschappij worden nageleefd. Er moet een scheidingsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, gearde schakelaar, hoofdschakelaar). De afstand van de muur tot de rand van de opening in de hoek moet minstens 55 mm bedragen. Als onder de kookplaat een oven moet worden geplaatst, moet deze worden geventileerd.



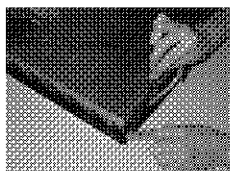
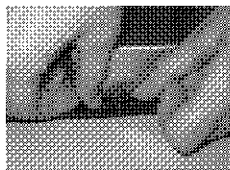
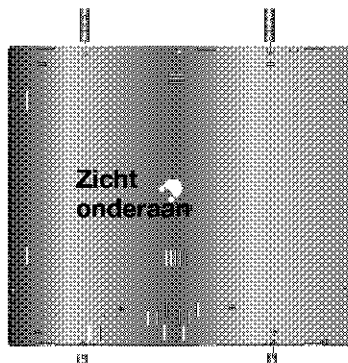
Daarnaast kunt u uw kookplaat installeren volgens de illustratie via een montageklem. Het gebruik van een montageklem kan variëren afhankelijk van uw model.

## Gebruik van de montageklem (indien beschikbaar)

1. Als het werkblad 2 of 3 cm dik is;
2. Als het werkblad 4 cm dik is;



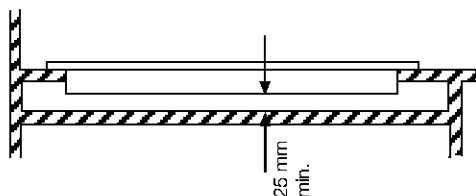
In dit alternatief wordt de montageklem in het tweede gat geschroefd.



1. Bereid het werkoppervlak zoals getoond.
2. Verwijder de pakkingdichting van de verpakking.
3. De dichting in de verpakking moet worden bevestigd rond het glazen frame op het lagere oppervlak tijdens de installatie van uw kookplaat zoals getoond.
4. Plaats het apparaat centraal in het werkoppervlak.
5. Draai de schroeven van de veren vast aan de basis van het apparaat om het apparaat op zijn plaats te bevestigen.

**Opgepast:** Wanneer een kookplaat boven een kast wordt geïnstalleerd, moet een scheidingsplaat zoals in de illustratie worden geïnstalleerd. Wanneer boven een oven wordt geïnstalleerd, is dit niet nodig.

**Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden aangeraakt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.**



## Elektrische aansluiting

- Sluit het toestel niet op de stroomtoevoer aan totdat alle verpakking en transportbescherming werd verwijderd.



\* Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

- Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling. Dit product mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien.

### Pas op!

#### Dit toestel moet worden geaard.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij onze dienst na verkoop.

#### De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

- De elektriciteitskabel moet door de kabelklem worden geleid.
  - De elektriciteitskabel moet van het apparaat weg worden geleid.
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige

schade veroorzaakt door het gebruik van het toestel zonder correcte aarding. Het toestel moet worden aangesloten met behulp van het meegeleverde netsnoer of een technisch gelijkwaardig snoer van type H05RRF 3G 2.5 of H05RRF 5G 1.5.

- Indien een kabel wordt geleverd bij uw apparaat

Aansluiting;

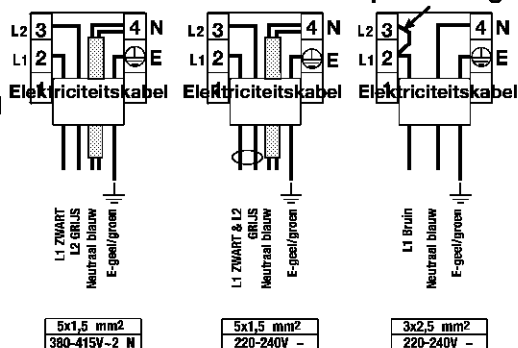
- Bruin (3x2,5), Zwart & grijs (voor 5x1,5) naar draad onder stroom.

- Blauw naar neutrale draad

- Geel/groen naar aardaansluiting



### koperen brug



## Braadzone

Selectieve verwarming van de interne kookzone

A, of

A en B samen, of

A en B en C samen



**Kookplaat met dubbele kring met uitgebreide kookzone**



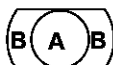
**Kookzone met dubbele kring**



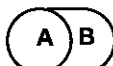
**Kookzone met drievoudige kring**



**Kookzone met enkele kring**



**Kookplaat met enkele kring met uitgebreide kookzone**



**Uitgebreide kookzone**

De snelle (halogeen), uitgebreide en dubbele kringen branden met dat briljante licht wanneer ze de eerste keer ingeschakeld worden.

## 4 Werking van de kookplaat

### Regelknoppen

1. Draai in om het even welke richting om in te schakelen en een warmteniveau te kiezen. Er zijn 6 vaste standen zoals beschreven in de tabel rechts.
2. Als één van de kookzones ingeschakeld is, brandt het rode lampje op het bedieningspaneel.
3. Om een kookzone uit te schakelen, draai de overeenkomstige knop naar 0 (zero).

⚠ **Voor het slapengaan is het aan te bevelen om te controleren of alle knoppen uitgeschakeld zijn.**

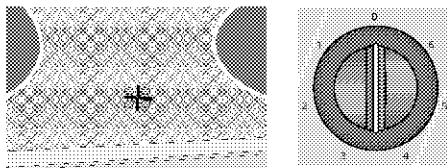
• Er kan een licht zoemend geluid worden gehoord wanneer één van de kookzones wordt ingeschakeld. Dit is normaal en geen defect.

**De dubbele kring** is een energieregelend type dat de werktijd van de brander continu aanpast tussen de eerste en derde stand. De dubbele kring kan tot 2 verschillende posities verwarmen. Er kan energie en tijd worden bespaard door de eerste stand in te schakelen voor kleine potten en de eerste en tweede stand voor grotere potten. Door de branderknop in wijzerzin te draaien zal het binnenste gedeelte van de brander opwarmen. U kunt de eerste, tweede en derde stand gebruiken afhankelijk van de toepassingen aangegeven in de tabel. Blijf de knop ● in wijzerzin draaien vanaf de derde stand tot een klikgeluid wordt gehoord om tegelijkertijd de binnenste en buitenste delen van de brander te gebruiken. De beide standen van de brander zullen werken. Na het voltooiën van het bereidingsproces, zet de knop in de positie "0" door in tegenwijzerzin te draaien.

**Voorzichtig:** De tweede stand van uw dubbele kring zal niet alleen werken.

### Controlelampjes voor kookplaat

Geven aan welke kookzone wel of niet ingeschakeld is. De controlelampjes zullen aanblijven zolang de kookplaat heet is. Het controlelampje gaat uit wanneer de temperatuur van de kookplaat onder de 64° C daalt.

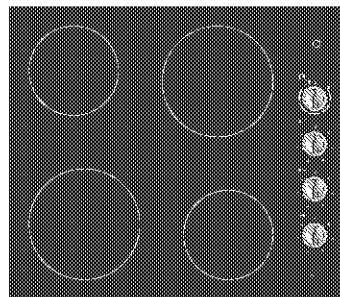


| Warmte-instelling |           |                               |
|-------------------|-----------|-------------------------------|
| 1                 | 2         | 3                             |
| 1                 | 2 - 3     | 4 - 5 - 6                     |
| Opwarmen          | Sudder en | Bereiden-<br>braden-<br>koken |

⚠ **Raak niet aan en houd de kinderen altijd op een afstand van de kookplaten en het apparaat.**

Gebruik een  
kookpot van 6"  
(15 cm)

Gebruik een  
kookpot van 7"  
(18 cm)



Gebruik een kookpot  
van 7" (18 cm)

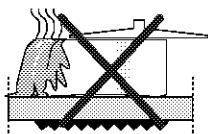
Gebruik een kookpot  
van 6" (15 cm)

## 5 Zorg en onderhoud

### Reinigen van vitrokeramische kookplaat

De vitrokeramische plaat is sterk voor dagelijks gebruik en het platte oppervlak maakt ze eenvoudig te reinigen, maar volg a.u.b. de volgende veiligheidsmaatregelen.

- **Schakel het toestel onmiddellijk uit indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak.**
- **Houd de kinderen op een afstand van de hete oppervlakken.**
- Om vervuiling van de kookplaat te voorkomen, zorg ervoor dat de onderkant van het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat proper en droog zijn voor gebruik.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bereiden van voedsel, bijv. het snijden van brood of groenten en fruit.
- Gebruik het oppervlak niet voor het bewaren of voor andere niet kookdoeleinden.
- Het krassen van of laten vallen van potten met scherpe hoeken op het oppervlak kan schade veroorzaken.
- Plaats geen materiaal op het oppervlak, zoals plastic, aluminium, enz.
- Indien zulk een materiaal gesmolten is op het oppervlak, moet dit onmiddellijk met een kookplaatschraper worden verwijderd.
- Gebruik nooit een vaatdoek of een spons om de vitrokeramische plaat te reinigen omdat deze een laag wasmiddel op de plaat kunnen achterlaten die zal verbranden en verkleuren bij het volgende gebruik van de kookplaat.
- Vermijd om lege emailen potten te verwarmen.
- Spatten kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



### Soorten potten

#### Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

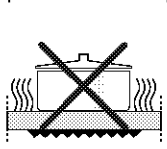
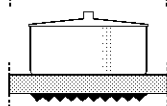
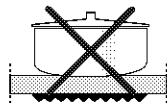
#### Grootte van de potten

Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige reiniging veroorzaken.
- Plaats geen deksels op de branders.

Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.

- Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Dit resulteert in slijtage van het vitrokeramische oppervlak).
- Gebruik stalen of hittebestendige potten. Gebruik geen potten uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



- Gebruik geen potten met een holle of bolle bodem.

- U verkrijgt een optimale efficiëntie door potten te gebruiken die overeenkomen met de diameter van de elementen.

- Als de pan te klein is, wordt energie verspild.

## Frituren



- Vul de pot nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat nooit zonder toezicht tijdens het opwarmen of bereiden.
- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit vermindert de temperatuur van de olie of het vet te veel zodat u vettig voedsel krijgt.
- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en laat het langzaam zakken in de hete olie of vet. Vooral bevroren voedsel zal het vet of de olie doen schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.
- Verwarm het vet nooit of frituur nooit met het deksel op de pan.

- Houd de buitenkant van de pan proper en vetvrij.

## In het geval een friteuse of een andere pot vuur vat

1. Sluit het fornuis af.
2. Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.  
De brandende pot vastnemen en ermee naar buiten lopen, veroorzaakt vrijwel altijd brandwonden en verwondingen.



**Gebruik geen water om de brand te doven. Laat de pot gedurende minstens 30 minuten afkoelen.**

## 6 Reiniging

### Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen uitgeschakeld zijn.
- **Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen voor u begint met het reinigen.**
- Mix nooit verschillende reinigingsproducten gezien verschillende actieve ingrediënten kunnen reageren met onvoorziene resultaten.

### Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

### Vitrokeramische kookplaat

Reinig dagelijks zodat vervuiling niet kan aanbranden.

1. Spoel altijd goed af met een zuivere doek die uitgewrongen werd in

zuiver water (gezien resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen bij een volgend gebruik van de kookplaat).

2. Wrijf het oppervlak droog met een zachte doek.
- **Gebruik geen staalwol, schuurpoeder, wasmiddelen of schoonmaakmiddelen met bleekmiddelen omdat deze het oppervlak zullen beschadigen.**
- U kunt een schraper voor vitrokeramische kookplaten gebruiken (beschikbaar in bepaalde winkels) om voedselresten en vastzittend vuil te verwijderen.

- **Voedsel met suiker zoals pudding en siroop moeten onmiddellijk worden verwijderd zonder te wachten tot het oppervlak afgekoeld is. Anders kan de kookplaat permanent beschadigd zijn.**
- Schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten, kunnen andere delen van uw fornuis beschadigen. Pas dus op met de omliggende delen.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen.

### **Geschikte schoonmaak- en verzorgingsproducten zijn bijvoorbeeld:**

Het gebruik van materialen met een beschermend effect is aanbevolen. De folie die wordt geproduceerd, beschermt de kookplaat tegen vastzittende vuilplekken en schade aan de sierstrips.

Korsten van overgekookte melk en geen-suikerhoudende eetwaren kunnen zowel koud als warm worden verwijderd.

**Gebruik hiervoor een scheermesje die in de handel verkrijgbaar is.** Houd de schraper in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korsten mogen in geen geval worden verwijderd met hoekige messen, staalwol of een gelijkaardig product.

Verwijder calciumplekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid antikalkmiddel zoals Durgol, azijn of citroensap. Breng het middel aan met een spons en laat, indien het gaat om hardnekkig vuil, enige tijd inwerken. Spoel de kookplaat nadien na met water.

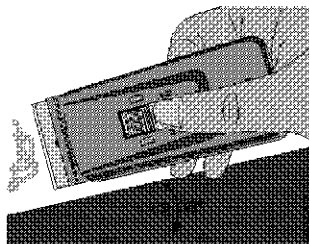
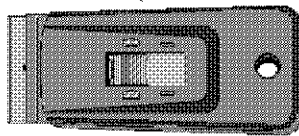
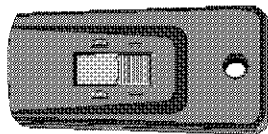
### **Mettertijd...**

- Een lichte verkleuring van voering en andere oppervlakken kan in de loop van de tijd optreden. Dit heeft geen effect op de werking van het toestel.
- Verkleuringen en vlekken die zich voordoen op de vitrokeramische kookplaat zijn normaal en geen defect.



### **Voorzichtig**

Houd kinderen altijd op een afstand van de kookplaat.



## 7 Problemen oplossen

### Als de kookplaat niet werkt



Als het apparaat niet werkt, controleer of:

- De stroom is ingeschakeld.
  - De zekering/stroomverbreker gesprongen, of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is
- Indien het toestel nog altijd niet werkt na de bovenstaande controles, neem contact op met uw klantendienst. Verzeker u ervan dat de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden berekend als er geen storing wordt gevonden.

## 8 Toekomstig transport

Bewaar het originele karton en het andere verpakkingsmateriaal op een veilige plaats. Transporteer de kookplaat in de originele doos. Volg de instructies die gedrukt staan op de doos.

### Als u de originele doos niet meer bezit

Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.

## 9 Garantiebepalingen en -voorwaarden

Geachte Klant,

We hopen dat u op al uw vragen een antwoord hebt gevonden in deze gebruikersinstructies.

Als dit niet het geval moest zijn, neem dan met ons contact op, op het telefoonnummer.

Indien u een probleem moest hebben met uw toestel, is het van het grootste belang dat u ons meteen contacteert voor hulp of tips. We zullen u originele wisselstukken leveren met fabrieksgarantie. Voor u ons contacteert moet u het serienummer van het toestel opzoeken. U vindt dit nummer op een zelfklever die op het toestel is aangebracht.

### Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit is te wijten aan expansie en samentrekking.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden. De kookplaat moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

contact op te nemen, of alle richtlijnen in deze instructies werden nageleefd.

Alle diensten die worden geleverd en die buiten de garantie vallen, zullen worden gefactureerd.

De wettelijke garantiebepalingen dekken uw recht op verhaal. Ze zorgen ervoor dat de verplichte garantiebepalingen van de handelaar van kracht blijven. Deze handelaar is uw eerste contactpersoon.

### De verkoopdatum is beslissend voor de bepaling van de garantieperiode.

Controleer bovendien, alvorens met ons