

Inbouwkookplaat
Gebruikershandleiding

**Płyta kuchenna do
zabudowy**
Instrukcja użytkowania

**Варочная
Поверхность**
Руководство
пользователя

Gelieve dit eerst te lezen!

Beste klant,

We willen graag dat u de beste resultaten krijgt met uw product dat vervaardigd is in moderne faciliteiten en dat strikte procedures op het gebied van kwaliteitscontrole heeft ondergaan.

Ons advies is daarom om deze gebruikershandleiding zorgvuldig door te lezen voordat u uw product gebruikt en deze voor toekomstig gebruik te bewaren. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij.

De gebruikershandleiding zal u ondersteunen bij het snel en veilig gebruiken van het product.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en opstart.
 - U dient de veiligheidsvoorschriften strikt op te volgen.
 - Bewaar deze gebruikershandleiding op een gemakkelijk bereikbare plek voor toekomstig gebruik.
 - Lees ook andere bij dit product geleverde documenten.
- Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen.
- De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor gevaarlijke situaties met betrekking tot leven en eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Algemene informatie 4

Overzicht	4
Technische specificaties	4

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften5

Algemene veiligheid	5
Kindveiligheid.....	6
Veiligheid bij het werken met elektriciteit	6
Bedoeld gebruik	6

3 Installatie 7

Voor installatie	7
Installatie en verbinding	8
Verwijdering.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren	11
Toekomstig transport.....	11
Het oude product afvoeren.....	11

4 Voorbereidingen 12

Tips om energie te besparen.....	12
Het eerste gebruik.....	12
Eerste reiniging van het toestel.....	12

5 De kookplaat gebruiken 13

Algemene informatie over koken	13
Gebruik van de kookplaten	15
Bedieningspaneel	15

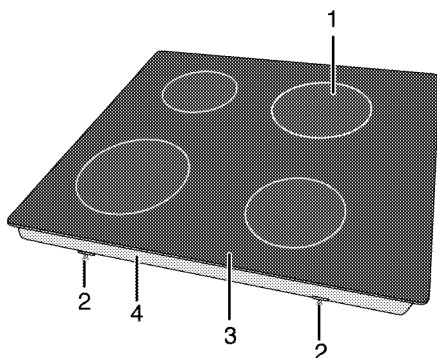
6 Onderhoud en verzorging 21

Algemene informatie	21
Reiniging van de kookplaat	21

7 Problemen oplossen 22

1 Algemene informatie

Overzicht



1 Inductiekookplaat

2 Montageklem

3 Keramisch oppervlak

4 Basisdeksel

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	min. 16 A x 2 / 32 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/580 mm/510 mm
Toestelaafmetingen (breedte/diepte)	560 mm/490 mm

Branders

Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145 mm
Stroom	1600 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145mm
Stroom	1600 W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die hulp bieden bij het voorkomen van letsel en schade. Alle garantie komt te vervallen als u deze voorschriften niet opvolgt.

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale aandoeningen, of met een gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij ze begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die hen bijgevolg instrueert over het gebruik van het product.

Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze aan het apparaat zitten.

- Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.
- Als het voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de producent, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Voer geen reparaties of wijzigingen aan het product uit. Echter kunt u sommige problemen verhelpen die geen reparaties of aanpassingen behoeven. Zie *Problemen oplossen*, pagina 22.
- Spoel het product nooit met water af! Er is kans op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Het product moet van het elektriciteitsnet afgesloten zijn tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewerk.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Zorg ervoor dat het product na gebruik altijd uitgeschakeld wordt.
- Stoomdruk die zich ophoopt door de vloeistof op het kookplaatoppervlak of onder de pan kan de pan laten wippen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgevoerd met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.

Zie *Algemene informatie over koken*, pagina 13, selecteren van pannen.



Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.

Kindveiligheid

- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden zeer warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.
- Bewaar geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

Veiligheid bij het werken met elektriciteit

Defecte elektrische apparatuur is een van de belangrijkste oorzaken van een brand in huis.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Bedoeld gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

"OPGELET: dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR

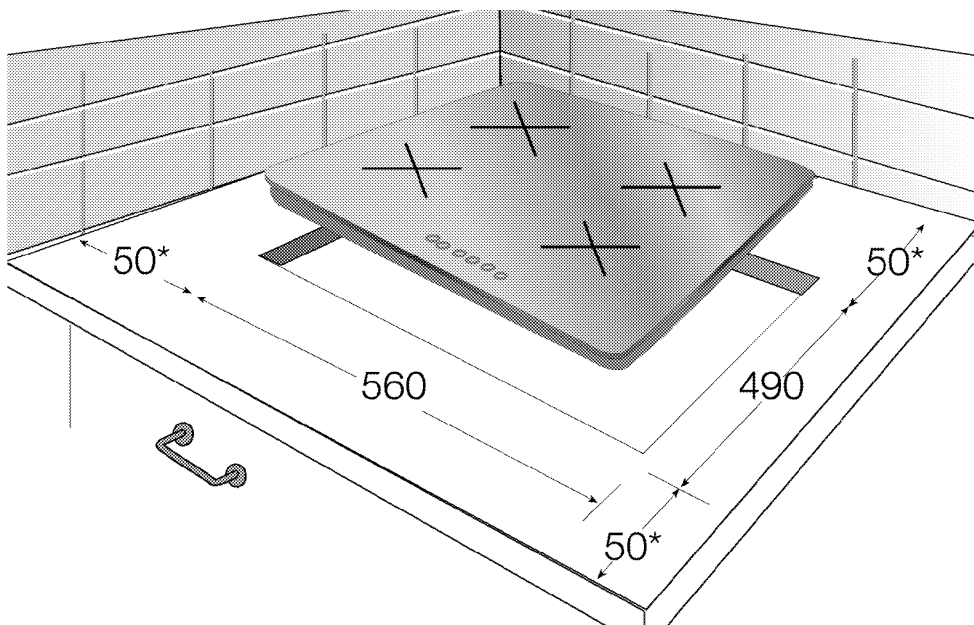
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Risico op gebroken glas!
Zet de keramieke kookplaat niet neer op een hoek of rand.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!

Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.



GEVAAR

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

GEVAAR

Er is een risico op een elektrische schok!

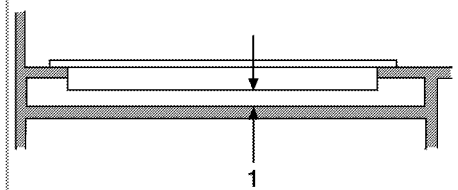
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

Het aansluiten van de stroomkabel

1. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
 - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E) $\equiv$ (Aarde)
2. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
 - Bruine kabel = L1 (fase 1)
 - Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E) $\equiv$ (Aarde)

Het product installeren

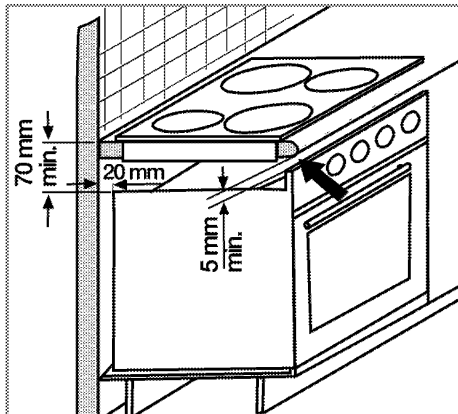
i Indien het mogelijk is de onderkant van het product aan te raken omdat het op een lade geïnstalleerd is, dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



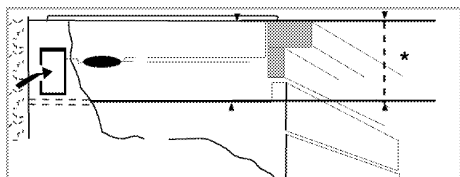
1 min. 30 mm

i Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien de oven zich beneden bevindt:

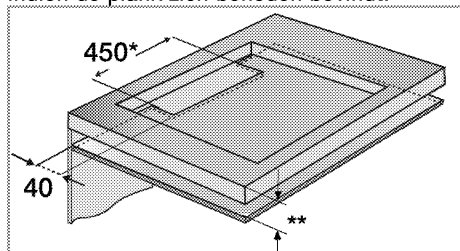


Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm² aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



* min. 70 mm

Indien de plank zich beneden bevindt:



* min.

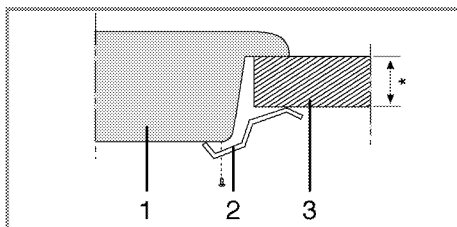
** min. 70 mm

Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Breng de met het product geleverde dichtingspakking aan op de randen van de lagere behuizing van de kookplaat die in contact staat met het aanrecht zoals in de afbeelding is weergegeven.



3. Plaats het product in het midden van het aanrechtblad.
4. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



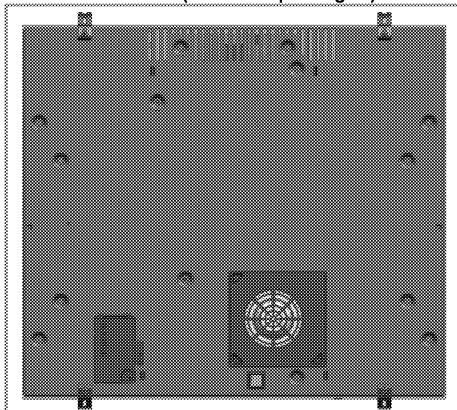
* min. 40 mm

1 Kookplaat

2 Installatieklem

3 Werkblad

» **Achteraanzicht (aansluitopeningen)**



Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Verwijdering

Verpakkingsmateriaal afvoeren

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.

Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

Het oude product afvoeren



Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier.

Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid.

Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product.

Voordat u het product afvoert, moet u de stroomkabel losmaken en de deurvergrendeling - indien van toepassing - onbruikbaar maken om gevaarlijke situatie voor kinderen te voorkomen.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergenten, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken



GEVAAR

Brandgevaar bij oververhitte olie!

Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.

Probeer het vuur nooit te doven met

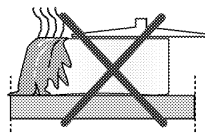
water! Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel. Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan

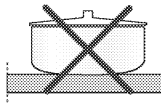
van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Tips voor glazen keramische kookplaten

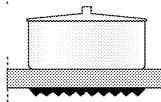
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium kookpotten en pannen. Aluminium beschadigt het glazen keramische oppervlak.



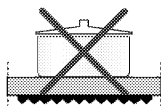
Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.



Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.



Als de diameter van de steelpan te klein is, zal er energie verloren gaan.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "⏏" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "⏏" symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een anti-aanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

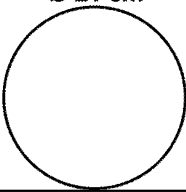
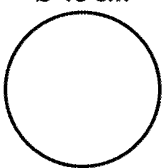
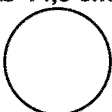


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.



Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone Ø 21 cm 	Normale kookzone Ø 18 cm 	Kleine kookzone Ø 14,5 cm 
Grote kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pan-nenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone - Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) - Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

Gebruik van de kookplaten

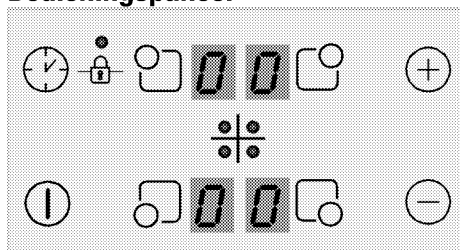


GEVAAR
 Gebroken glas!
 Laat geen voorwerpen vallen op de kookplaat. Zelfs kleine voorwerpen (bijv. zoutvaatje) kan de kookplaat beschadigen. Gebruik geen glazen keramieke kookplaten met barsten. Water kan binnendringen in de barsten en kan een kortsluiting veroorzaken. Indien het oppervlak beschadigd is op welke manier dan ook (bijv. zichtbare barsten), schakel dan het toestel onmiddellijk uit om het risico op een elektrische schok te verminderen.

Specificaties

	Aan/uit-toets
	Temperatuur instellen/timer verhogen
	Temperatuur instellen/timer verlagen
	Toetsvergrendeling
	Timer aanzetten/uitzetten
	Keuzetoets voor kookzone linksvoor
	Keuzetoets voor kookzone linksachter
	Keuzetoets voor kookzone rechtsachter
	Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

Bedieningspaneel





Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.



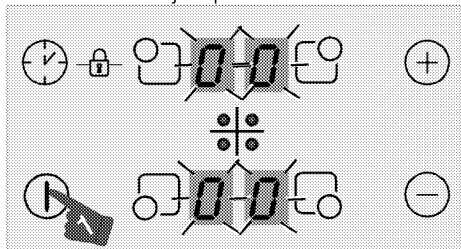
Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

i Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "1" knop op het bedieningspaneel aan.

"0"-icoon verschijnt op alle kookzoneschermen.



i Als er binnen de 10 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "1" knop op het bedieningspaneel aan.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

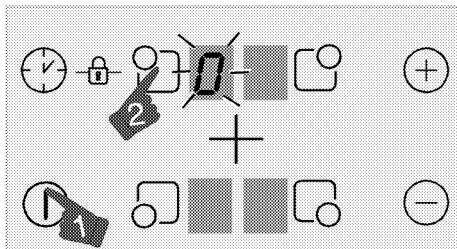
i "H" of "h"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

i Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

i Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Raak de "+" of "-" toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door het betreffende kookzonesymbool "0" voor een bepaalde tijd aan te raken**
Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool "0" te drukken.
3. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**

Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen.

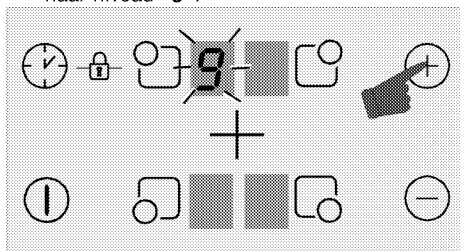
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie "P" gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "+" of "-" toets aan en ga eerst naar niveau "9".



4. Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de "+"-toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

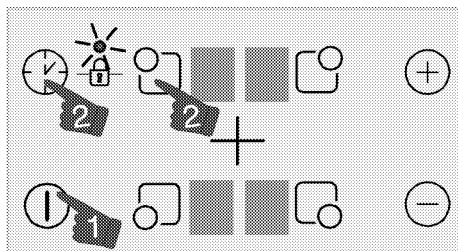
- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u "-" aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9".
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door "-" aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de "✓" en "□" toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



» De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het "i"-symbool zal oplichten.

i Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.

De toetsvergrendeling inactiveren

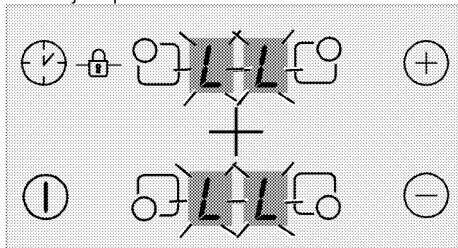
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is "✓" en "□" toetsen gelijktijdig aan.
- » De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het "i"-symbool verdwijnt.

Kinderslot

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

Inschakelen van het kinderslot

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
 2. Raak de "-" en "+" toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u "+" aan om het kinderslot te activeren.
- » Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



Uitschakelen van het kinderslot

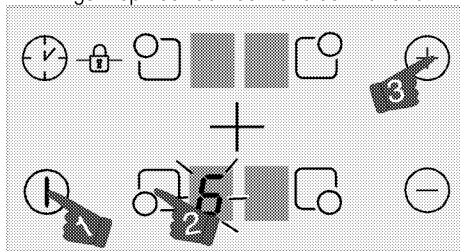
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de "Ⓘ"-knop aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de "⊖" en "⊕" toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u "⊖" aan om het kinderslot uit te schakelen.
» Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

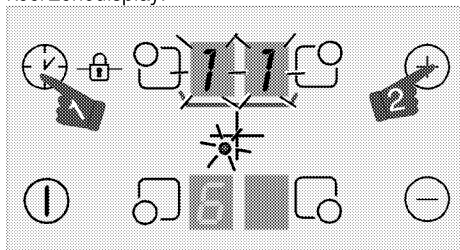
De timer instellen

1. Raak de "Ⓘ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



3. Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de "⊕" of "⊖" toetsen aan.
4. Raak de "⌚"-knop aan om de timer in te schakelen.

"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



i Rechtsachter en linksachter kookzone-displays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

5. Raak de "⊕" of "⊖" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.

i De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

i Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

i Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de "⌚"-toets aan te raken.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⌚"-knop aan om de timer in te schakelen.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen "⊖" totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 mm, afhankelijk van het model.

Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen. De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbeperking - uur
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "F"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

Temperatuurniveau	Werktijdbeperking - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuten
P (Booster)	5 minuten (*)

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR

Er is een risico op een elektrische schok!

Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.



GEVAAR

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen.

Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Het product werkt niet.

De hoofdzekering is defect of doorgeslagen.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.
Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet.	Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.
Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld.	Laat uw fornuis afkoelen.
The kookpan is niet geschikt.	Controleer uw pan.

"" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst.	Controleer of er een pan op de kookzone staat.
Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken.	Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone.	Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.
De kookpan of de kookzone is oververhit.	Laat deze afkoelen.

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstrekken zijn.	U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.
Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld.	Laat uw fornuis afkoelen.
Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel.	Verwijder het voorwerp van het paneel.

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken.	Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone.	Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.

Zelfs zonder pan op de actieve kookzone "" geeft deze geen licht.

De kookzone is uitgerust met twee fasen en één fase is defect.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.