

Įtaisytoji stebulė/Stiklokeraminis
Vgrajena plošča/ Steklokeramičen
Inbouwkookplaat/ Vitrokeramiek

HII 64400 T

BEKO

INDUKCIJA

UVOD

INDUCTIE

1. Technische specificaties02

2. Veiligheidswaarschuwingen03

3. Voorbereiding en installatie.....06

De montageklep gebruiken.....07

Elektrische aansluiting.....08

4. Werking van de kookplaat09

Bedieningselementen en display 09

De kookplaat inschakelen..... 10

Kookplaten selecteren 10

De inductiekookplaten veilig en efficiënt
gebruiken 11

Automatisch koken en hoog vermogen
(Turbo)..... 13

De kookplaat uitschakelen 13

Toetsvergrendeling 14

Kinderslot 14

Timerfunctie..... 15

Geluiden 16

Sensorijking en foutberichten..... 16

5. Behandeling en onderhoud17

Onderhoud van de keramische kookplaat 17

Frituren 18

6. Reiniging19

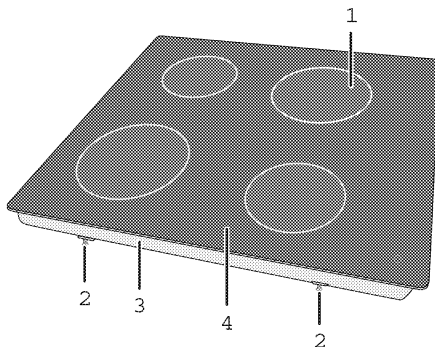
7. Problemen oplossen20

8. Toekomstig transport21

1 Technische specificaties

! Dit product is in het bijzonder ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

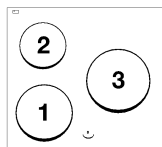
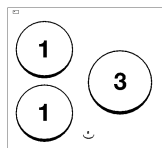
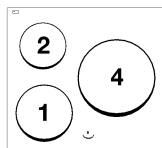
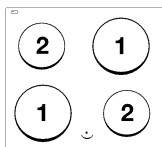
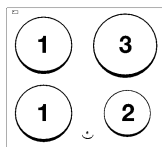
1. Keramische kookplaat
2. Montageklem
3. Onderkast
4. Keramisch oppervlak



• De afbeeldingen en tekeningen zijn enkel bedoeld ter illustratie. In werkelijkheid kunnen ze er anders uitzien.

Buitenafmetingen	60 cm
Breedte	580 mm
Diepte	510 mm
Hoogte	55 mm
Afmetingen van de installatie-instelling	
(*) Breedte	560 mm
Diepte	490 mm
Netspanning	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz

- 1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
- 2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
- 3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
- 4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W



Technische specificaties zijn onderworpen aan veranderingen zonder voorafgaande kennisgeving om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen die zijn opgenomen in de handleiding zijn schematisch en komen niet precies overeen met uw product.

De aantekeningen op het product of de waarden vermeld in andere documenten die bij het product zijn geleverd, zijn waarden die bij laboratoriumomstandigheden zijn verkregen conform relevante standaarden. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het product en omgevingsomstandigheden.

2 Veiligheidswaarschuwingen

Pas op uzelf, familie en vrienden

Pas op uzelf, familie en vrienden



• Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Om uw toestel gebruiksklaar te maken, moet u eerst de plaats voorbereiden waar het wordt geïnstalleerd.
- De installatie en elektrische aansluitingen van het apparaat mogen uitsluitend worden gemaakt volgens de gegeven instructies. Laat de nodige handelingen uitvoeren door een erkende installateur of elektricien. Bel dan uw erkende service.
- Indien het apparaat boven een kast moet worden geïnstalleerd, dan moet een barrière worden geïnstalleerd. Raadpleeg hiervoor de installatie-instructies.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Plaats boven het apparaat geen voorwerpen die kinderen zullen proberen te pakken.
- Streng toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat zijn uitgeschakeld zijn na gebruik.
- Tijdens het frituren moet u toezicht houden op het apparaat omdat heet vet en olie snel kunnen vlamvatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (explosiegevaar!). Doof het vuur met natte doeken en houd deuren en ramen gesloten!
- Zorg ervoor dat de handvaten van potten en pannen geen vuur kunnen vatten of kunnen breken, of dat ze niet buiten de grenzen van de kookplaat zijn op een hoogte waar kinderen bijkunnen.

- Dampdruk als gevolg van vochtigheid tussen het oppervlak van de kookplaat en de pan kan ervoor zorgen dat de pan glijdt of stuit. Zorg er daarom voor dat de bodem van de pan en het kookplaatoppervlak altijd droog zijn.

Belangrijk voor astmapatiënten

- Het is normaal dat er enige damp en geur ontstaan tijdens het eerste gebruik, vanwege de beschermende lagen. Ventileer in dit geval de kamer grondig en probeer de damp die ontstaat niet in te ademen.



Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld maakt, kan hij schadelijke gevolgen hebben voor personen die medische apparatuur, zoals een pacemaker of insulinepomp, gebruiken.

Zorg voor uw apparaat en uw woning



- Maak uw toestel regelmatig schoon, het liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer en laat het apparaat eerst afkoelen.
- Bij overlopen moet dit onmiddellijk worden verwijderd. Let goed op: het oppervlak van het apparaat kan heet zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak zijn achtergebleven, moeten deze worden verwijderd voordat het apparaat weer wordt ingeschakeld, zodat ze niet kunnen aanbakken.
- Gebruik geen bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische schoonmaakmiddelen om schoon te maken.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te schoon te maken.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen naast het apparaat staan, aangezien de zijkanalen tijdens gebruik heet worden.
- Gebruik geen brandbare of plastic voorwerpen op of in de buurt van het apparaat en plaats nooit nooit natte doeken enz. op het toestel om te drogen.

- Verwarm geen ongeopende voedselblikken aangezien de druk in het blik kan opbouwen, waardoor het kan doen ontploffen.
- De oppervlakken in de buurt van de branders van de roestvrij stalen modellen kunnen op den duur van kleur veranderen door de buitensporige hitte.
- De onderste elektrische kookplaten van uw kookplaat zijn uitgerust met geavanceerde “Inductie”-technologie. U moet uw tijd- en geldbesparende inductiekookplaat gebruiken met **pannen die geschikt zijn voor inductiekoken** (lees het hoofdstuk over pankeuze); anders zal uw toestel niet naar behoren werken.



Belangrijke veiligheidsinformatie

Dit apparaat toestel is in overeenstemming met de geavanceerde techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsbepalingen. Toch is het juiste gebruik van het apparaat absoluut noodzakelijk om schade en ongelukken te vermijden. Houd daarom rekening met deze en volgende informatie in dit document.

WAARSCHUWING: Wanneer een barst ontstaat op het keramisch glazen oppervlak door een mechanische stoot, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om de kans op een elektrische schok te vermijden. Neem in een dergelijk geval contact op met uw erkende service.

- Er mogen aan het apparaat geen aanpassingen worden gemaakt of reparaties worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen speciaal daartoe opgeleid personeel mag reparaties uitvoeren, vooral aan de elektrische onderdelen. Verkeerde reparaties kunnen leiden tot ernstige ongelukken, schade en defecten.

Als het apparaat defect is, bekijk dan eerst de informatie in het deel “garantievoorwaarden” voordat u contact opneemt met onze klantendienst. Bel onze klantendienst indien nodig.

Natuurlijke ventilatie is belangrijk voor de goede werking van het apparaat en voor uw eigen veiligheid.

Bij lang intensief gebruik van het apparaat is mogelijk extra ventilatie nodig, door bijvoorbeeld een raam te openen of een vast mechanisch ventilatiesysteem te gebruiken, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

- **Laat onderhoud en reparaties altijd uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

Gebruik:

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van huishoudelijke gerechten. Indien het toestel verkeerd wordt gebruikt, voor een ander doel wordt gebruikt of niet correct wordt gehanteerd, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de geleden schade.
- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.
- Zodra u een functioneel defect ontdekt of er, bijv. door een extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het apparaat onmiddellijk buiten gebruik worden gesteld: schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact (maak zekeringen los of schakel de automatische schakelaars uit).
- De kabelverbindingen van elektrische apparaten mogen niet worden blootgesteld aan warme kookgebieden of pannen. Anders kan de elektrische isolatie worden beschadigd.

Beschadigingen aan uw keramieken glaskookplaat voorkomen

De keramische glaskookplaat is ongevoelig voor hitte (tot 650 °C) en voor temperatuurschommelingen en is, tot op zekere hoogte, ongevoelig voor breuken en krassen. Toch moet u de volgende informatie opvolgen om beschadigingen te voorkomen:

- Giet nooit koud water over de hete branders.
- Ga nooit op de keramische glasplaat staan.
- Plotselinge spanning kan gevaarlijk zijn, bijv. als een zoutmolen neerkomt op een kookplaat. U kunt daarom dergelijke voorwerpen beter niet boven de kookplaat bewaren.
- Voor elk gebruik moet u controleren of de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookgebieden schoon en droog zijn.
- Sleep pannen nooit maar til ze altijd op om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en dat er slijtage ontstaat op de sierstrips.
- Vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels uit de groenten kunnen krassen maken op de keramische glasplaat.
- Gebruik de kookplaat niet als opslagruimte, let er vooral op dat u geen brandbaar materiaal, kartonnen of plastic verpakkingen op de kookplaat zet. Voorwerpen van 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 kookgebieden. Daardoor kunnen strepen ontstaan op het oppervlak van de keramische glasplaat. Verwijder overgekookt vocht meteen, 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 apparaat binnendringt. Dit kan namelijk beschadigingen veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen stoomreinigers.

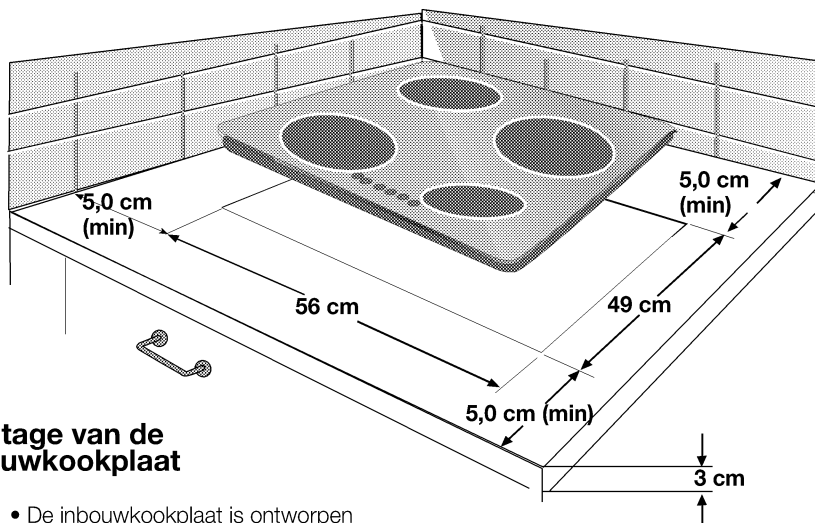
Afvalbehandeling:

- Sorteer de verpakkingsmaterialen en breng deze naar een afvalinzamelpunt. Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen.
- Permanent aangesloten apparaten (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden losgekoppeld voordat het apparaat wordt opgehaald.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet meer kan werken voordat u het laat ophalen: Knip de stekker van het snoer (nadat u deze uit het stopcontact hebt gehaald) en verwijder alle bestaande losse verbindingskabels.
- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt opgehaald.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn vóór het bereiden.
- Controleer of de voedingsmiddelen voldoende gekookt en zeer heet zijn.

3 Voorbereiding en installatie

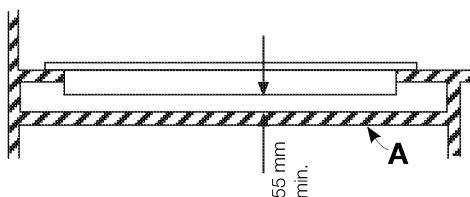


Montage van de inbouwkookplaat



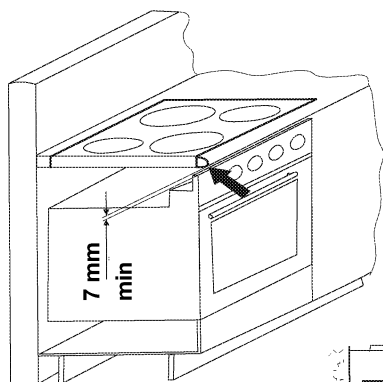
- De inbouwkookplaat is ontworpen om in een ruimte op het werkblad te worden geplaatst. De kookplaat mag alleen worden geïnstalleerd door een opgeleide professional.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat op het stroomnet moeten worden gemaakt door een erkende elektricien. Hierbij moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de voorwaarden voor de technische aansluitingen van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij worden nageleefd.
- Er moet een scheidingsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, geaarde schakelaar, hoofdschakelaar)
- De afstand van de muur tot de rand van de opening in de hoek moet minstens 5 cm bedragen.
- Indien een oven onder de kookplaat zal worden geplaatst, dan moet de oven een koelingsventilator hebben.
- Er moet voldoende tussenruimte worden voorzien tussen de onderkant van de inductiekookplaat en de ingebouwde oven of meubilair dat wordt geplaatst onder het product voor voldoende lucht om de inductieplaat te koelen. Daarom moet geleiding van de warme lucht naar de koeleenheid worden verhinderd. U moet vermijden dat hoge temperaturen ontstaan in de ruimte onder de kookplaat als gevolg van het plaatsen van een oven zonder ventilatiefunctie onder de inductiekookplaat.

Let op: Bij het installeren van de kookplaat op een kast, zorgt u ervoor dat er minstens een afstand van 55 mm wordt gelaten tussen de (A) oppervlak van de kast van het laagste oppervlak van de kookplaat. Wanneer boven een oven wordt geïnstalleerd, is dit niet nodig.



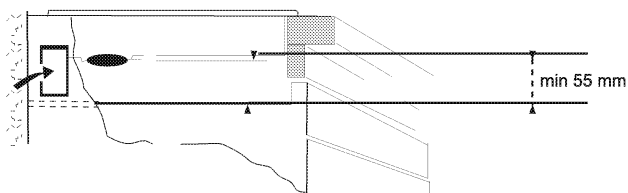
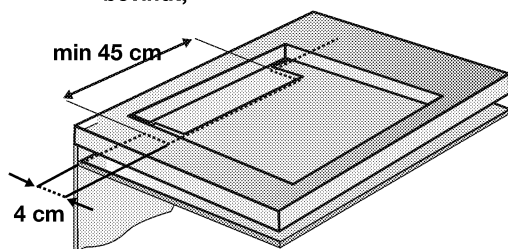
Indien de onderkant van het apparaat gemakkelijk aan te raken is omdat het boven een lade werd geplaatst, dan moet dit gedeelte met een houten plaat worden bedekt.

Indien er zich een oven onder bevindt;

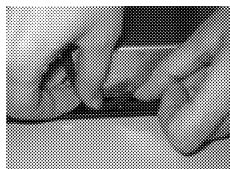


Een ventilatieopening van min. 180 cm² moet worden voorzien aan de achterzijde van het meubilair.

Indien er zich een plank onder bevindt;



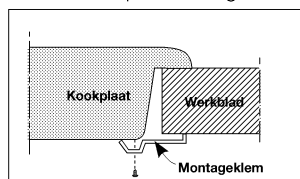
Tijdens installatie van uw inductiekookplaat, moet u er speciaal op letten dat het product parallel aan het installatieoppervlak wordt geplaatst. Bovendien moet het lekken van vloeistof tussen het product en het werkblad worden verhinderd door de pakkingdichting aan te brengen onder de kookplaat, zoals hierboven beschreven.



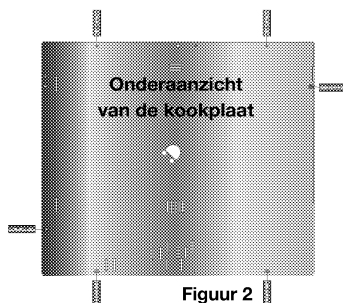
1. Bereid het werkoppervlak zoals getoond.
2. Verwijder de pakkingdichting van de verpakking.
3. De pakkingdichting, die bij het pakket is geleverd, moet tijdens de installatie van uw kookplaat worden bevestigd rond het glazen frame aan het laagste oppervlak zoals getoond op de afbeelding.
4. Plaats het apparaat in het midden van het werkblad.
5. Draai de schroeven van de veren vast aan de basis van het apparaat om het apparaat op zijn plaats te bevestigen.

De montageklep gebruiken

Uw kookplaat moet worden geïnstalleerd met de bijgeleverde montageklem zoals beschreven in figuur 1. Een montageklem moet worden geïnstalleerd op de punten aangegeven in figuur 2, die het onderaanzicht van de kookplaat weergeeft.



Figuur 1



Figuur 2

Elektrische aansluiting



- Sluit het toestel niet op het elektriciteitsnet aan totdat alle verpakking en transportbescherming is verwijderd.

Controleer voordat u het toestel op het elektriciteitsnet aansluit of het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

- Installatie en elektrische aansluitingen van het apparaat kunnen enkel worden gemaakt volgens de gegeven instructies. Laat de nodige handelingen uitvoeren door een erkende installateur of elektricien. Bel dan uw erkende service.

De werkspanning van uw product is 1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50Hz. In éénfasige operatie is de huidige spanning van uw kookplaat maximum 32 ampère en maximum 2x16A tijdens 2-fasige operaties.

Laat de conformiteit van de zekering en elektrische installatie van uw woning controleren door een erkend elektricien en laat deze goedkeuren op hun geschiktheid voor uw product.

- Laat de aardingsinstallatie aansluiten door een erkend elektricien.

Waarschuwing!

Dit apparaat moet worden geaard.

- Dit apparaat moet worden aangesloten via de bijgeleverde originele kabel of door een kabel die equivalent is aan een h05RRF 5G1,5mm²-kabel.

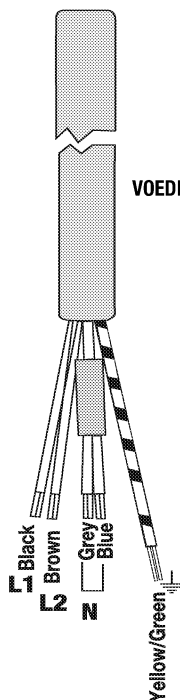
- Voor dit product moet een schakelaar geschikt om de stroom naar alle polen van het product te onderbreken, waarbij er een opening van 3 mm is tussen de contacten, worden gebruikt. Deze schakelaar moet op een toegankelijke plaats worden geplaatst.

- De elektriciteitskabel moet van het apparaat weg worden geleid.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, mag deze enkel vervangen worden door de erkende service.

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

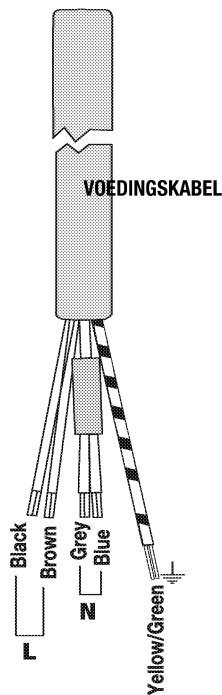
- Onze firma erkent geen aansprakelijkheid in het geval van schade die is veroorzaakt door gebruik zonder de hierboven vermelde instructies na te leven.

2-FASIGE VERBINDING



2N AC 380 - 415 V

ÉÉNfasige VERBINDING



1N AC 220 - 240 V

Laat een erkend elektricien de stroomkabels aansluiten

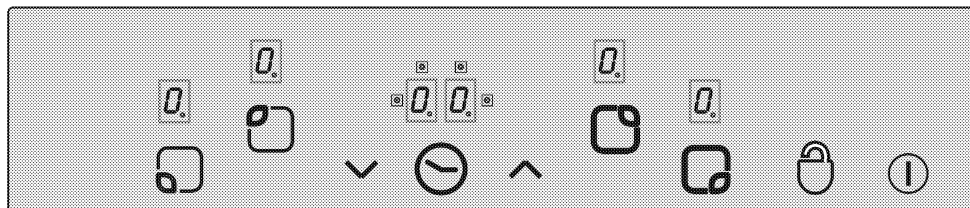
- bruine kabel op de onder spanning staande draad,
- zwarte draad op de onder spanning staande draad (op de andere onder spanning staande draad indien beschikbaar),



- blauwe draad op het neutrale snoer,
- grijze draad op het neutrale snoer,
- groen/gele draad op de aardingsdraad.

4 Werking van de kookplaat

Bedieningselementen en displays



Functies

 Hoofdschakelaar – Aan/Uit-toets

 Toetsvergrendeling

 Warmte-instelling/Timerverhoging

 Warmte-instelling/Timerverlaging

 Kookplaat (kookgebied)
Selectieknoppen



 * Timer activeren/inactiveren

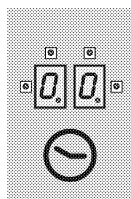
 → Komma

 * Timerdisplay (4 lampjes toegewezen aan vier verschillende kookplaten)

Opmerking:

- Dit apparaat wordt bediend via een aanraakeenheid. Indien uw aanraakeenheid een timer heeft, wordt elke operatie bevestigd met een geluidssignaal.
- Houd de bedieningspanelen altijd schoon en droog. Vocht en vuil kunnen storingen veroorzaken.

- De afbeeldingen en tekeningen zijn enkel bedoeld ter illustratie. Het werkelijke aanzicht of de functies kunnen verschillen.



(*) Indien uw kookplaat is uitgerust met een timer.

De kookplaat inschakelen

Raak de toets "1" op het bedieningspaneel gedurende minstens 1 seconde aan. Het display van de kookplaat licht op. "0" en al de relevante decimale tekens knipperen op alle kookplaatdisplays. De kookplaat is klaar voor gebruik. U kunt binnen 10 seconden verschillende kookplaten selecteren.

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u binnen 10 seconden niets selecteert.

Kookplaten selecteren (kookgebied)

Plaats uw pan, die geschikt is voor inductiekoken (pan met magnetische bodem, zie pagina 12, "geschikte pankeuze") op de betreffende kookplaat.

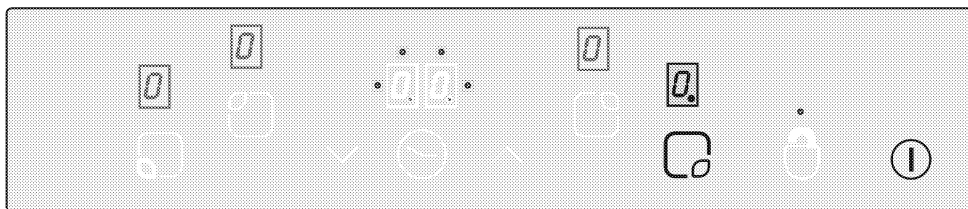
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de relevante kookplaatselectiebediening aan om de gewenste kookplaat in te schakelen. Nadat de kookplaat is geselecteerd, stopt het decimale teken "0" met knipperen op het overeenkomstige kookplaatdisplay en gaat het branden.

3. Stel het verwarmingsniveau in tussen "1" en "9" of "9" of "1" door het drukken op "▲" of "▼" toetsen.

De toetsen "▲" of "▼" zijn voorzien van een herhaalfunctie. Indien u één van de toetsen langer aanraakt, wordt het warmteniveau elke 0,4 seconde voortdurend verhoogd of verlaagd.

Indien u begint met de toets "▲", dan verschijnt "1" op het display. Indien u begint met de toets "▼", dan knipperen "A" en "9" op het display gedurende halve seconden. Dit geeft aan dat het **automatisch koken** loopt. Op het einde van de vooraf ingestelde tijd voor **automatisch koken** door de fabrikant, stopt de geselecteerde kookplaat de functie **automatisch koken** en begint de kookplaat te werken op het niveau dat werd ingesteld bij het selecteren van de functie automatisch koken.

4. Om uw oven naar een hoger vermogen om te schakelen, verhoogt u het niveau tot 9 met de toets "▲" toets en drukt u dan opnieuw op de toets "▲". Zo wordt de oven naar de stand "**P**" (**Turbo**) met hoog vermogen worden geschakeld

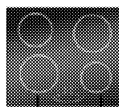


Indien "U" knippert;

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- Er staat niets op de geselecteerde kookplaat.
- De onderste diameter van de pan is klein voor de kookplaat.



U kunt niet tegelijkertijd beide kookplaten in ofwel de rechter ofwel de linker kookplaatgroep gebruiken in de turbopositie.



Linker kookplaten Rechter kookplaten

Maximum totaal vermogen van de rechter en linker kookplaten van uw kookplaat is 3600 watt.

Voorbeeld: Indien één van de kookplaten in dezelfde richting (rechts of links) is ingesteld op niveau "P", dan stelt het systeem u in staat om de andere kookplaat tot niveau 8 af te stellen zonder de instelling van de eerste kookplaat te wijzigen.

De inductiekookplaten veilig en efficiënt gebruiken

Werkingswijze: Door de werkwijze verwarmt de inductiekookplaat de pan onmiddellijk. Daarom heeft het vele voordelen vergeleken met andere soorten kookplaten. Het is efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met uitstekende veiligheidssystemen die u in staat stellen om uw apparaat in maximale veiligheid te gebruiken.

De werkingstijd van de kookplaatbediening is beperkt. Als één of meerdere kookplaten per ongeluk niet zijn uitgeschakeld, inactieveert de kookplaat ze automatisch na een bepaalde tijd. (zie volgende tabel-1).

Ondertussen; als een timer is verbonden met de kookplaat, dan wordt “00” gedurende 10 seconden op het timerdisplay weergegeven. De beperking van de werkingstijd hangt af van de temperatuurregeling die is geselecteerd door de fabrikant.

Nadat de kookplaat automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven, is deze klaar om opnieuw te worden bediend. De maximale werkingstijd wordt ook toegepast op deze verwarmingsinstelling.

Belangrijk: Uw kookplaat bevat gebieden van Ø 145, Ø 180, Ø 210 en Ø 280, die inductiefuncties hebben. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke kookplaat automatisch de diameter van de pan die erop wordt gezet. **“Er wordt alleen energie voortgebracht op plaatsen waar de bodem van de pan de kookplaat raakt”** en daardoor wordt zo min mogelijk energie verbruikt.

Kookniveau	Werkingstijd - (uur)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (turbo) - Snel koken (turbo)	10 minuten (*)

Tabel 1: Vooraf ingestelde werkingstijden wanneer u de kookplaat vergeet uit te schakelen **(*) 10 minuten later gaat de kookplaat terug naar niveau 9.**

Bescherming tegen oververhitting

Er zijn een aantal sensoren binnen de kookplaat om tegen oververhitting te beschermen. De onderstaande reacties kunnen ontstaan in bij oververhitting:

- De werkende kookplaat kan worden uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan worden vermindert. (Maar dit wordt niet aangegeven op het display.)

Beveiligingssysteem tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting. Indien er om welke reden dan ook oververhitting ontstaat op het controlepaneel, dan onderbreekt het systeem automatisch de stroomverbinding om de kookplaat uit te schakelen. Ondertussen verschijnt “F” op het aanraakscherm.

Indicator restwarmte

De inductiekookplaat kan warm worden na het kookproces door de pan die op de kookplaat staat. “H” wordt weergegeven op het bedieningspaneel tot de glastabel op het kookplaatgedeelte naar een veilige temperatuur zakt, “Raak de verbonden gedeeltes niet aan tot “H” verdwijnt.



Het temperatuurdisplay licht niet op en waarschuwt de gebruiker opnieuw tijdens een stroomstoring.

Gevoelige stroominstelling

Dankzij de werkwijze reageert de inductiekookplaat onmiddellijk op de opdrachten. De stroominstellingen worden snel aangepast. Zo kunt u voorkomen dat een pan (met water, melk) overloopt door het apparaat uit te schakelen.

Pankeuze:

U mag uitsluitend pannen gebruiken die geschikt zijn om inductie te koken op uw inductiekookplaten.

Pantest:

U kunt de volgende methodes gebruiken om te testen op uw pan compatibel is met de inductiekookplaat.

- 1. Indien de bodem van de pan een magneet aantrekt, is de pan geschikt.
- 2 Indien het stroomniveau (U) niet knippert wanneer u de pan op het inductiegebied plaatst en op het gebied werkt, is het geschikt. Op uw inductiekookplaat kunt u staal, teflon of speciale aluminium pannen gebruiken met magnetische bodem, waarvan op de labels staat aangegeven waar ze compatibel mee zijn. Glas, keramiek, aardewerk en niet-magnetisch roestvrij stalen pannen met koperen of aluminium bodems kunnen niet worden gebruikt.

Panherkenningssysteem

Bij inductiekoken wordt er alleen energie gegeven aan de bodem van de potten en pannen op de betreffende kookplaat. De diameter van de pan wordt onmiddellijk

herkend door het inductiesysteem en enkele dat gebied wordt automatisch verwarmd. Indien de kookpan van de kookplaat wordt opgetilt tijdens het koken, wordt het koken onderbroken. Geselecteerd kookplaatniveau en “U” knipperen beurtelings.

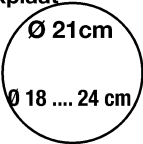
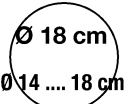
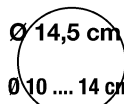
Veilig gebruik:

Verwarm de kookplaat voor op niveau 3 of 4, waarbij u een antiaanbakpan met geen of weinig olie gebruikt (teflontype). Gebruik nooit niveau 8,9 en "P", aangezien dit uw pan beschadigt. Plaats geen metalen voorwerpen zoals vorken, messen of pandeksels op uw kookplaat aangezien deze warm zullen worden. Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit producten gewikkeld in aluminiumfolie op de elektrische kookplaat.

Voorzichtig!

- * Indien er een oven is onder uw kookplaat en deze wordt gebruikt, dan kunnen de sensoren op de kookplaat het niveau verlagen of de kookplaat uitschakelen.
- * Laat bij gebruik van de kookplaat nooit voorwerpen met magnetische eigenschappen (creditcards, cassettes, enz.) op de plaat.

Gebruik kookgebieden naargelang de pan

Groot kookgebied Dit kookgebied: - past automatisch bij de pan. - verspreidt de optimale stroom. - biedt uitstekende warmteverdeling, u kunt ongere of overgare grote pannekoeken, grote vis enz. klaarmaken.	Normaal kookgebied	Klein kookgebied Traag koken (sauzen, crèmes) U kunt kleine hoeveelheden of individuele porties klaarmaken
Grote kookplaat 	Middelmatige kookplaat 	Kleine kookplaat 

Automatisch koken en hoog vermogen (Turbo)

De functie Automatisch koken maakt koken gemakkelijker. Indien het automatisch koken actief is, kan de kookplaat gedurende een periode op maximale kracht werken (zie tabel -2). De snelle opwarmtijd hangt af van het geselecteerde opwarmniveau. Dit wordt aangegeven door middel van een knipperende “A” die afwisselt met de waarde van de warmte-instelling (bijv. een halve seconde “A” en een halve seconde “9”) op het kookplaatdisplay. Aan het einde van de snelle opwarmtijd keert de kookplaat terug naar de normale verwarmingsmodus voor het geselecteerde niveau en verdwijnt “A”.

Alle kookplaten zijn uitgerust met de functie Snel verwarmen.

De onderstaande tabel bevat de automatische verwarmtijden voor verschillende verwarmniveaus.

Kookniveau	Snel opwarmen Werkingstijd - (seconde)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tabel -2: Snelle opwarmtijden met automatisch koken

Functie Automatisch koken inschakelen:

- Schakel de kookplaat in.
- Selecteer de gewenste kookplaat door de kookplaatselectietoetsen aan te raken.
- “✓” toets om de warmte waarde van de kookplaat om te schakelen **naar het gewenste niveau**. “9” en “A” zullen respectievelijk worden weergegeven op het scherm. Dit betekent dat de warmte-instelling “9” en de turbofunctie nu actief zijn.
- De snelle opwarmfunctie van het te selecteren niveau wordt bepaald met de toetsen “^” of “v”.
- De gespecificeerde snelle opwarmfunctie werkt gedurende de periode die overeenkomt met het kookniveau in tabel 2 en keert terug naar zijn niveau nadat de tijd is verstreken. (Deze periode is bijvoorbeeld 25 minuten voor niveau 6)

Functie Automatisch koken uitschakelen:

- De functie Automatisch koken kan vroeg worden uitgeschakeld door de warmte-instelling te verminderen tot “0”.
- Automatisch koken is niet meer actief wanneer de periode in tabel 2 over is.

Hoog vermogen (turbo)

U kunt het niveau hoog vermogen gebruiken om uw kookplaat sneller te warmen. Maar het is niet aanbevolen om te lang te koken in deze positie. Selecteer de kookplaat die u wilt gebruiken en plaats de geschikte pan. Verhoog het niveau tot 9 en draai het terug naar positie P door te drukken op de toets “^”. Vanwege de temperatuur kan uw kookplaat maximaal 10 minuten werken en daalt de kookplaat die is geselecteerd voor de turbofunctie dan automatisch tot niveau 9.

De kookplaat uitschakelen

Indien de hoofdschakelaar “ⓘ” langer dan 2 seconden wordt ingedrukt, wordt de kookplaat uitgeschakeld. Indien de relevante kookplaat nog warm is als de kookplaat wordt uitgeschakeld, dan zal “H” in het display ononderbroken branden.

De individuele kookplaten uitschakelen:
Een geselecteerde kookplaat kan op drie verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Gelijktijdige werking van de toetsen “^” en “v”

De gewenste kookplaat moet worden gekozen met de kookplaatselectietoets “□”. Bijvoorbeeld: “□”.

Het decimaalteken blijft branden op het display van de kookplaat, de toetsen “^” en “v” moeten tegelijkertijd worden aangeraakt om de kookplaat uit te schakelen.

2. Warmte-instelling reduceren naar “0” met de toets “v” van de gekozen kookplaat.

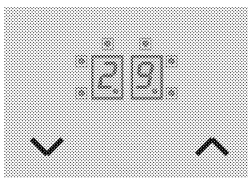
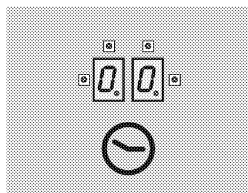
3. Gebruik van de functie timer uitschakelen voor gewenste kookplaat (Indien de timerfunctie beschikbaar is)

Timerfunctie *

Deze functie maakt het koken voor u gemakkelijker. U hoeft niet permanent aanwezig te zijn tijdens het koken: de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip.

* De timer biedt de volgende functies:

De aanraaktoetsen kunnen maximaal 4 bepaalde kookplaten tegelijkertijd bedienen. Alle timers kunnen alleen worden gebruikt in de werkingsmodus van de kookplaat waarmee ze zijn verbonden.



Kookplaattimer:

1. Schakel eerst de kookplaat in en activeer de gewenste kookplaat. (de kookplaat kan tussen een niveau van 1 en 9 zijn of in een positie met hoog vermogen (p).)
2. Activeer de kookplaattimer door de drukken op de toets "⌚". Het timerdisplay geeft "00." weer. Dan is de kookplaattimer geactiveerd.
3. Stel de gewenste tijds waarde in met de toetsen "▲" en "▼".

Kookplaattimers kunnen uitsluitend voor de geactiveerde kookplaat worden ingesteld.

Om de kookplaattimers in te stellen:

1. Raak de toets "⌚" nog een keer aan na het activeren van de eerste kookplaattimer. De bediening draait met de klok mee naar de volgende actieve kookplaat die is toegewezen aan een timer. De toewijzing wordt aangegeven door een knipperend lampje "⬢".
2. Stel de gewenste tijds waarde in met de toetsen "▲" en "▼".

- Door de toets "⌚" nog eens aan te raken, kunnen meer timers worden toegewezen aan andere geactiveerde kookplaten.
- 10 seconden na het instellen van de timerwaarden van de kookplaten keert het timerdisplay terug naar de tijd die als eerst zal aflopen en het lampje van de bijbehorende kookplaat knippert.
- De lampjes "⬢" die stabiel branden op het timerdisplay geven aan welke timers werken.
- Door de toets "⌚" over te schakelen kunt u de timerwaarden voor de kookplaattimers weergeven. In deze stap, knippert het lampje "⬢" van de kookplaattimer beurtelings.

Er gaat een geluidsalarm af wanneer de ingestelde alarmtijd voorbij is. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.

Timers annuleren:

Wijzig eerst de positie van de knop "⌚" zodat deze de timer weergeeft die moet worden uitgeschakeld.

Deze timer kan worden geannuleerd op twee verschillende manieren:

- afname door de toets "▼" aan te raken tot "00" op de timerdisplay verschijnt.
- raak de toetsen "▲" en "▼" gelijktijdig gedurende een halve seconde aan tot "00" wordt weergegeven op de timerdisplay.

Geluiden

U zult mogelijk geluiden horen van de verwarmde inductiekookplaat. Zulke geluiden zijn normaal en maken deel uit van koken met inductie. Zulke geluiden:

- kunnen sterker worden wanneer het niveau in een hoge stroomstand is.
- kunnen ontstaan door de structurele materialen van de pan.
- In de lage stroomstand kan een regelmatig aan-uit-geluid worden gehoord door de werkwijze.
- Geluid kan ontstaan bij het verwarmen van een lege pan. Dergelijk geluid zal verdwijnen wanneer u er water of voedsel in plaatst.
- Geluid van de ventilator, die wordt gebruikt om het elektronisch systeem te koelen, kan worden gehoord.

Sensorijking en foutberichten

De kookplaatbediening voert een automatische ijking uit met betrekking tot de sensor-, glas- en omgevingsomstandigheden nadat de stroom is ingeschakeld. Bedek het glasgebied van de sensor tijdens de ijking niet. Bovendien mag de kookplaatbediening niet worden blootgesteld aan sterke verlichting zoals zonlicht of halogeenlampen, enz.

Foutoorzaak	Display
Omgevingslicht te hoog	F1
Sterk bewegend licht (TL-buizen)	F2
Sensor bedekt door een helder object.	F3
Sterk variërend omgevingslicht	F4
IJkingsfout	AX
Hardwarefout inductie	EX

Tabel -3: Foutcodes en foutbronnen
(X= "0....9")

Toepassingsvoorbeeld:
De ijking wordt probleemloos uitgevoerd indien de volgende verlichting aanwezig is:
Verlichting via een gloeilamp zonder reflector (100 W, opaal) op een afstand van 70 cm boven de keramische glaskookplaat.

Na een succesvolle ijking is de functie van de kookplaat ook gegarandeerd bij sterke verlichting, bijvoorbeeld met halogeenlamp met reflector (50 W).

In het geval van een fout wordt de ijking herhaald tot de omgevingsomstandigheden een geslaagde ijking mogelijk maken. De werking van de kookplaatbediening is uitsluitend mogelijk indien de ijking van alle sensors goed is voltooid.

Nadat het ijkingsproces geslaagd is afgerond, verdraagt de bediening een zeer hoge graad van omgevingslicht.

Tijdens de werking van de kookplaatbediening, wordt deze voortdurend opnieuw geïkend en aangepast aan de omgevingsomstandigheden.



Zie tabel 3 voor informatie over toelichtingen met betrekking tot de foutmeldingen die kunnen verschijnen op het aanraakdisplay.

- In het geval dat het aanraakoppervlak langer dan 10 seconden gesloten is, dan zal het volledige bedieningssysteem worden gedeactiveerd en zal er een waarschuwingssignaal klinken. Ook knippert "F" op het kookplaatdisplay.
- Indien het oppervlak van de toetsbediening is blootgesteld aan dichte damp, zal het volledige bedieningssysteem deactiveren en kan een waarschuwingssignaal worden gegeven.
- Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Anders zullen er storingen ontstaan.

5 Behandeling en onderhoud

Onderhoud van de keramische kookplaat

Het vitrokeramische oppervlak is sterk voor dagelijks gebruik en het platte oppervlak maakt het eenvoudig te reinigen. Volg wel de volgende veiligheidsmaatregelen op.

- **Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u een barst ontdekt op het vitrokeramische oppervlak.**

- **Houd kinderen uit de buurt van hete oppervlakken.**

- Zorg er om vervuiling van de kookplaat te voorkomen, voor dat de onderkant van het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat schoon en droog zijn voor gebruik.

- Gebruik de oppervlakken niet voor het bereiden van voedsel, bijv. het snijden van brood of groenten en fruit.

- Gebruik het oppervlak niet om spullen te bewaren of voor andere niet kookdoeleinden.

- Het schuren of laten vallen van pannen met scherpe randen op de oppervlakken 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 keramische 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.

Grootte van de pannen

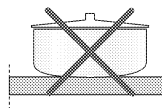
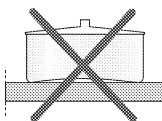
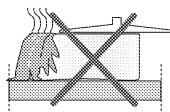
Gebruik voor een maximale efficiëntie en veiligheid de aanbevolen pangrootte voor elke kookplaat.

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

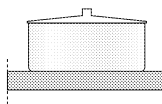
Plaats de pannen altijd in het midden op de kookplaten. Til, wanneer pannen van de ene kookplaat naar de andere worden verplaatst, de pannen altijd op en verschuif ze niet.

- Gebruik geen pannen met een aluminium bodem. (Dit heeft slijtage van het vitrokeramische oppervlak tot gevolg).

- Gebruik de pannen (potten) beschreven in het gedeelte over de pankeuze. Gebruik geen pannen uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



- Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.



- U krijgt een optimale efficiëntie door pannen te gebruiken die overeenkomen met de diameter van de kookplaten.

Frituren



- Vul de pan nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat de pan nooit onbewaakt achter tijdens het opwarmen of bereiden.

- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit verlaagt de temperatuur van de olie wat ervoor zorgt dat het voedsel teveel olie opneemt.
- 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 en frituur nooit met de deksel op de pan.

- Houd de buitenkant van de pan schoon en vetvrij.
- Olie kan vuur vatten indien u uw product langdurig gebruikt met ongeschikte pannen.

In het geval dat een bakpan opvlamt of andere pan vuur vat:

1. Schakel de kookplaat uit
2. Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.



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

Bijna alle brandwonden en verwondingen worden in dergelijke situaties veroorzaakt door de brandende pan vast te pakken en ermee naar buiten te lopen.

6 Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoon maakt.

- Zorg ervoor dat alle bedieningspanelen in de stand UIT staan voordat u het apparaat schoonmaakt.

• Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen voordat u begint met schoonmaken.

- Meng nooit verschillende schoonmaakproducten aangezien de verschillende actieve ingrediënten kunnen reageren, met onvoorziene resultaten.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de binnenkant van het apparaat schoon te maken. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of reinigingsmiddelen voor het schoonmaken. Gebruik een geschikte wasvloeistof voor droge, hardnekkige vlekken.

Vitrokeramisch oppervlak

Maak dagelijks schoon zodat vervuiling niet kan aanbranden.

1. Spoel altijd goed af met een zuivere doek die uitgewrongen is in schoon water (aangezien 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 supermarkten) om voedselresten en vastzittend vuil te verwijderen.

- **Gebruik bij het schoonmaken van oppervlakken die roestvrij zijn geen schoonmaakmiddelen die zuur of chloor bevatten. Zorg ervoor dat u tijdens het schoonmaken in één richting wrijft met behulp van een zachte zeepachtige doek en een vloeibaar (niet-schurend schoonmaakmiddel).**

- **Voedsel op basis van suiker zoals pudding en siroop moet 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 apparaat beschadigen. Pas dus op met de omliggende delen.

- Gebruik geen stoomreinigers of sprays om het toestel te reinigen.

Mettertijd...

- Een lichte verkleuring van lagen 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 het vitrokeramisch oppervlak zijn normaal en geen defect.

Waarschuwingen met betrekking tot de kookplaat



Bewaar de kookplaatschraper buiten het bereik van kinderen.

7 Problemen oplossen

Als de kookplaat niet werkt



Controleer het volgende als het apparaat niet werkt:

- Er kan een stroomstoring zijn.
- De zekering/stroomverbreker is mogelijk gesprongen, of de hoofdschakelaar is mogelijk uitgeschakeld.
- Oververhitting kan voorkomen. Wacht tot uw kookplaat afkoelt.
- De pan is mogelijk niet geschikt. Controleer uw pan.

Indien de kookplaat voortdurend **U** weergeeft;

- Staat er mogelijk geen pan op de actieve kookplaat.
- Is uw pan mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- Is de pan mogelijk niet correct in het midden van de plaat geplaatst of is de panbodem niet breed genoeg voor de geselecteerde kookplaat.
- Is de pan of de kookplaat te warm. Wacht tot het afkoelt.

Indien de geselecteerde kookplaat plotseling uitvalt;

- kan de werkingstijd van de geselecteerde kookplaat verlopen zijn.
- kan er oververhitting zijn. Wacht tot uw kookplaat afkoelt.
- Iets kan de toetsbediening hebben geraakt.

De pan verwarmt niet hoewel de kookplaat is ingeschakeld;

- mogelijk is uw pan niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- mogelijk is de panbodem niet breed genoeg voor de geselecteerde kookplaat.
- mogelijk is de pan niet correct in het midden op de kookplaat geplaatst.

Indien **U** niet verschijnt op het actieve kookplaatdisplay, hoewel er geen pan op staat;

- Indien de kookplaat wordt voorzien in twee fases, kan één van de fases gefaald hebben..

Indien geen van de bovenstaande voorwaarden bestaat, schakel de kookplaat dan uit door middel van de toetsbediening of trek de stekker uit het stopcontact en sluit de kookplaat na een paar seconden weer aan.

Indien de koelventilator blijft werken nadat de kookplaat is uitgeschakeld;

dit is geen storing. Dit is normaal. Het zal blijven koelen tot de kookplaat de normale temperatuur heeft bereikt.

Zorg ervoor dat u de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden berekend als er geen storing wordt gevonden.

Indien het apparaat nog altijd niet werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, neem dan contact op met uw klantendienst.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit komt door uitzetting 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.

8 Toekomstig transport

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

Als u de originele doos niet meer heeft:

Bevestig de deksels en pannendragers met plakband.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De kookplaat moet rechtop worden vervoerd. Plaats geen andere voorwerpen bovenop het fornuis.