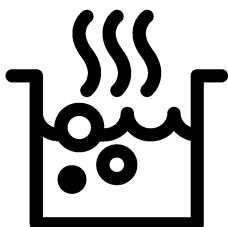




# Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



HII 88810 NT

**NL**

185.9284.92/R.AD/18.11.2020/4-4

7757187672

# Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

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 levensgevaarlijke situaties en schade aan 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 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor  
veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Productveiligheid.....	6
Bedoeld gebruik.....	8
Kindveiligheid.....	8
Het oude product afvoeren .....	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	9

**2 Algemene informatie 10**

Overzicht .....	10
Technische specificaties .....	10

**3 Installatie 11**

Voor installatie.....	11
Installatie en verbinding.....	12
Toekomstig transport .....	16

**4 Voorbereidingen 17**

Tips om energie te besparen .....	17
Het eerste gebruik .....	17
Eerste reiniging van het toestel .....	17

**5 De kookplaat gebruiken 18**

Algemene informatie over koken .....	18
Gebruik van de kookplaten.....	20
Bedieningspaneel .....	21

**6 Onderhoud en verzorging 33**

Algemene informatie .....	33
Het reinigen van het fornuis .....	33

**7 Problemen oplossen 35**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “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 problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend 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.

## Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- 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.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en

trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.

- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust 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 18 , selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Zet geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op het inductiekooktoestel. Uw producten kunnen beschadigd raken.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van 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.

### **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet

worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- 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.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### **Het oude product afvoeren** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke



autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

**Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

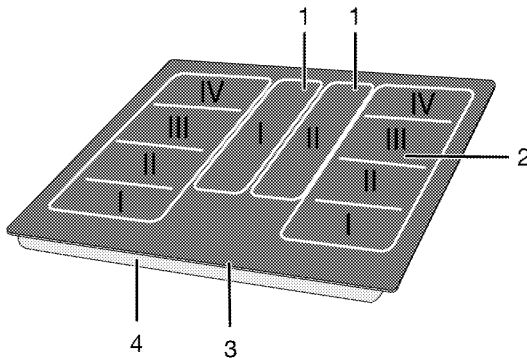
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

## **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.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- 1 Extra inductiekookzone  
2 Inductiekookplaat  
3 Keramisch oppervlak  
4 Basisdeksel

### Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7400 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/770 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Branders

Links I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W
Midden I-II	<b>Extra inductiekookzone</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W

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

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


**i** 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.



- \* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger. Indien niet aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal min.650 mm zijn.
- \*\* De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat


## Installatie en verbinding

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


 Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.  
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

## Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte 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.

 Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

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

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- 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".

 Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.  
Er is kans op elektrische schokken!

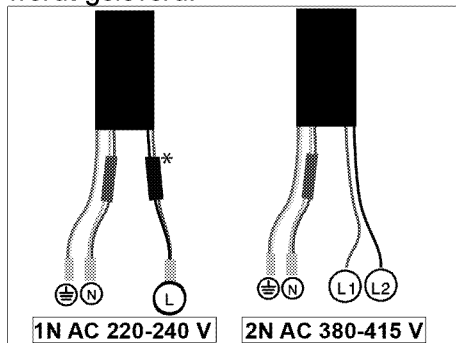
## Het aansluiten van de stroomkabel

**i** Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.


Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.


Indien er een kabel met het product wordt geleverd:





\* (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
  - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
- » of

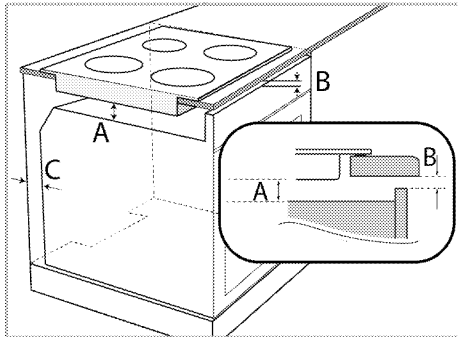
- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine kabel = L1 of L2 (fase 1 of fase 2)
  - Zwarte kabel = L2 of L1 (Fase 2 of fase 1)
  - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
- » of
- Zwart kabel = L1 (fase 1)
  - Grijs kabel = L2 (Fase 2)
  - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
  - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

## Het product installeren

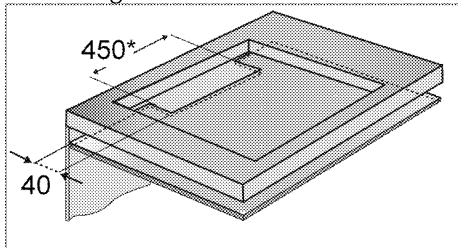
### Indien de oven zich beneden bevindt:



- A min. 5 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

### Indien de plank zich beneden bevindt:

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

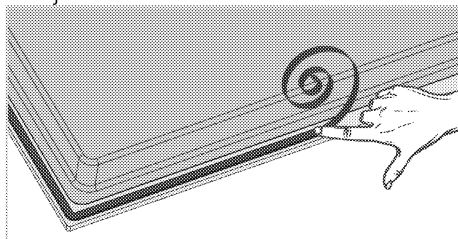


\* min.

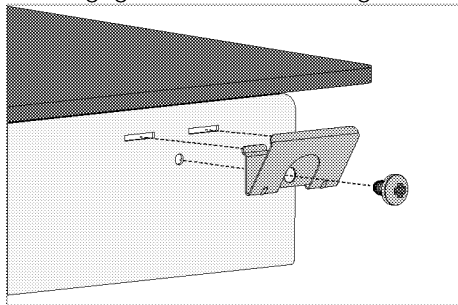
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht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

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.

3. Bij de installatie van de kookplaat dient u de afdichtingspakking, die bij de verpakking werd geleverd, rond de kookplaat aan te brengen zoals getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor dat deze 1 tot 2 mm binnenin de buitenrand van het glas blijft.



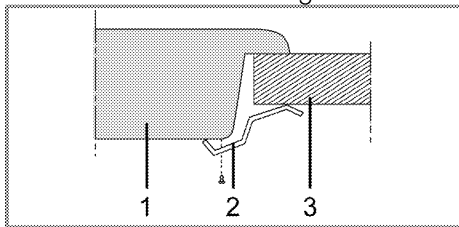
4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



- i** Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.
- i** Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijk deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant

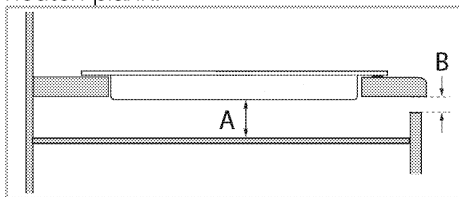
van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

**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.

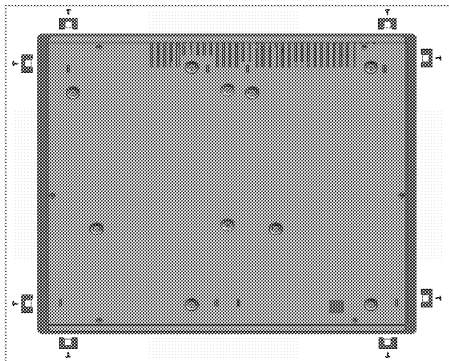
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



- A min. 5 mm  
B min. 2 mm

## Achteraanzicht (aansluitopeningen)

**i** De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



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

**!** Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

- i** Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

### **Laatste controle**

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

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



## 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 plattebodempotten 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 detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

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



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel 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.

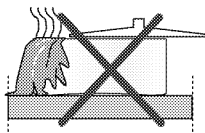
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

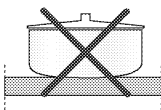
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

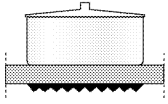
### Keuze van de steelpan

- 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.



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.

“Het kookgedrag kan per soort pan, pannenmaat en kookzonemaat variëren. Voor een meer homogeen kookgedrag dient een kookzone te worden gebruikt die een stukje groter is. Het gebruik van een grotere kookzone is niet van invloed op het energieverbruik van inductiekookplaten, want de warmte wordt alleen gecreëerd in de desbetreffende zone waar de pan staat.”

### **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 "□" en "□" of "□" niet flinkert 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 "□" en "□" of "□" symbool van de geselecteerde kookzone flinkert.

### **Veilig gebruik**

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (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.

**i** 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.

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

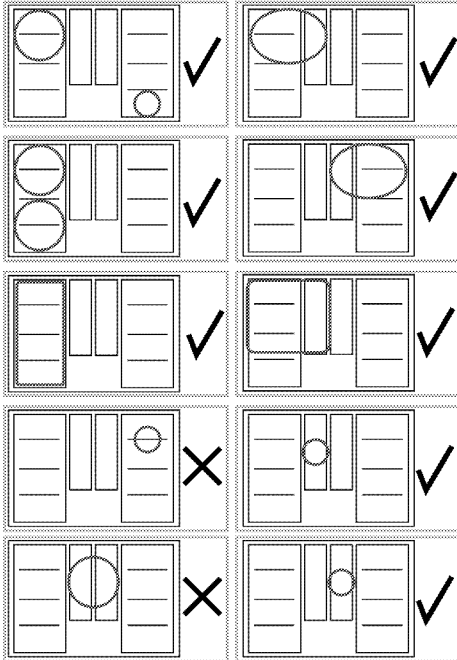
### **Verlichte kookomgevingen(Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

De kookzones op de kookplaat worden verlicht. De kookzones verschijnen niet als de kookplaat uitgeschakeld is of in stand-by staat. Als u de kookplaat inschakelt, zal de verlichting die de kookzones aanduidt, verschijnen.

### **Het gebruik van pannen op de grote kookzone**

De pan die u gebruikt dient beide middelpunten van de grote kookzone te

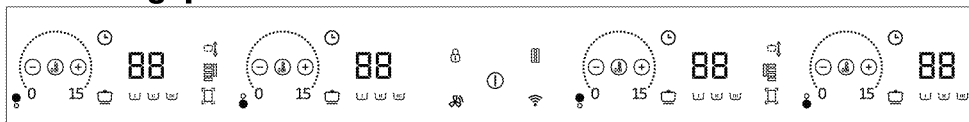
bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier. U kunt de grote kookzone gebruiken door ze te combineren voor pannen met grotere diameters. U kunt de grote kookzone op twee verschillende manieren gebruiken, namelijk de zones linksachter en de zones linksvoor.



## Gebruik van de kookplaten

**!** Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

# Bedieningspaneel



## Specificaties



Instelzone  
(temperatuurniveau)



Aan/uit-toets



Toetsvergrendeling



Toets om timer te activeren/deactiveren



Insteltoets voor snel verwarmtoets / booster



Automatische bereidingstoets



Stoptoets



Keuzetoets kookzone met groot oppervlak **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



+-toets timer



--toets timer



Weergave actieve kookzone



Functiesymbool "Move"



Kookplaat-tot-kap-symbool (Hob to Hood symbol) \*

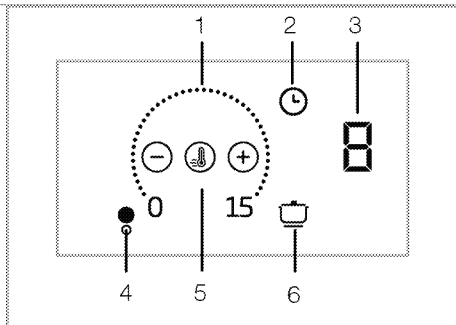


Wifi-symbool \*

**\*(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.



- 1 Instelzone
- 2 Timertoets
- 3 Kookzonescherm
- 4 Kookzonesymbool (\*)
- 5 Snel verwarmtoets
- 6 Automatische bereidingstoets

\* (De functies verschillen per productmodel.)



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



Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

## De kookplaat inschakelen

1. Raak de toets "1" aan op het bedieningspaneel.  
De kookplaat is klaar voor gebruik.

**i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

**i** Als een willekeurige toets ("ⓘ" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de toets "ⓘ" aan op het bedieningspaneel.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.

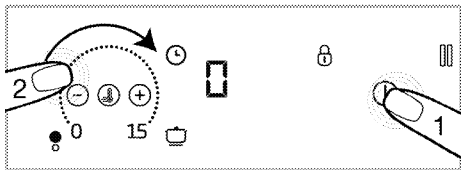
**i** Indien "H" of "h"-symbool op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

### Indicator restwarmte

Indien het "H"-symbool wordt verlicht op het kookzonescherm en 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 toets "ⓘ" aan om de kookplaat in te schakelen.

» „0“-symbool op de kookzoneschermen

2. Raak de instelzone van de kookzone die u wenst aan te zetten aan schuif uw vinger over de zone.

**i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen „0“ en „15“ instellen.

**i** Hulpkookzones kunnen voor koken worden gebruikt. Hiervoor moet voor de hulpkookzone links het temperatuurniveau voor de kookzone linksachter worden ingesteld; voor de hulpkookzone rechts moet het temperatuurniveau voor de kookzone rechtsachter worden ingesteld.

### De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".

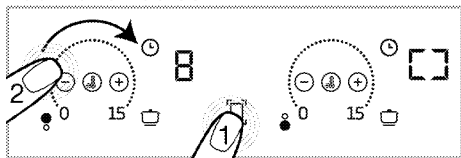
2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "ⓘ" symbool op het kookplaatsscherm zal verdwijnen.

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

**De kookzone met groot oppervlak inschakelen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

1. Raak toets "1" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan  
» 0 verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan en "[ ]" verschijnt op het scherm van de kookzone vooraan.



3. Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperaturniveau tussen 0 en 15 instellen.  
» U kunt het temperaturniveau wijzigen op de instelzone van beide kookzones.

**i** De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

**De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

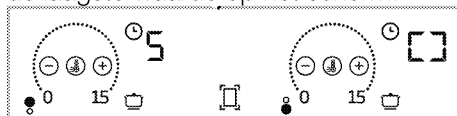
Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met

groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.



1. Raak de keuzetoets van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl een of de twee kookzones links en rechts aanstaan.

» De laagste temperatuurwaarde van de kookzone die u eerder hebt geselecteerd verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan. Indien er een timer is ingesteld, verschijnt ook de timerwaarde van de kookzone met de laagste waarde op het scherm.



» Om de temperatuurwaarden later te wijzigen, stelt u de gewenste temperatuur in op de instelzone van beide kookzones.

**i** Indien u de toets kookzone met groot oppervlak aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

**De kookzone met groot oppervlak uitschakelen: (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

De kookzone met groot oppervlak kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperaturniveau te verlagen tot "0".

2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

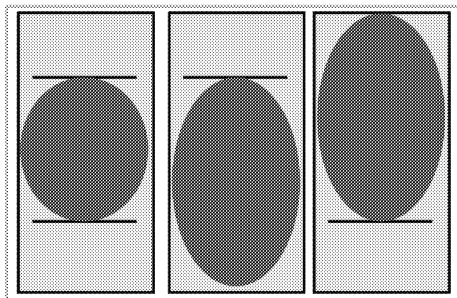
Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. 0 verschijnt op het scherm van de linker kookzone en 00 verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets "☺" op het scherm van de kookzone linksachter gaat uit.

3. Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan te raken.

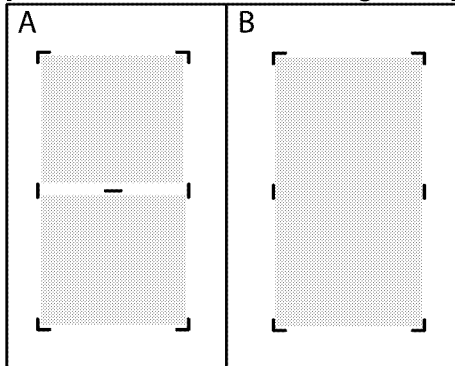
Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aanraakt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

**"Autoflexi"-modus (die toelaat om de automatische brede kookzone in te schakelen)**

Indien een kookpot zoals hieronder op de afbeelding wordt geplaatst op kookzones, wordt de modus "flexi" (brede kookzone) automatisch ingeschakeld. Raak "☺" een keer aan om deze modus te verlaten.



**Modellen met verlicht rond kookzones: (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



**i** Wanneer de twee afzonderlijke kookzones (weergegeven in de figuur A) worden gecombineerd als een kookzone met groot oppervlak zoals weergegeven in figuur B, moet het scheidingslicht uitgaan. Wanneer de brede kookzone wordt gescheiden in twee gescheiden kookzones, moet het scheidingslicht worden verlicht.

**Insteltoets voor booster**

U kunt de boosterfunctie gebruiken om te verwarmen op maximaal vermogen. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

**Het direct selecteren van de BOOSTER:**

1. Raak toets "☺" aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de "☺"-toets aan.

De geactiveerde kookzone werkt op maximumvermogen en het geanimeerde



boostersymbool "☰" verschijnt op het kookzonescherm.

» Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

### **Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:**

1. Als de kookplaat aanstaat en de respectievelijke kookzone actief is, raakt u "☰" aan.

**i** De booster kan maar op een van de zones aan dezelfde kant (links of rechts) worden geactiveerd. Als een van de kookzones aan dezelfde kant op een bepaald temperaturniveau werkt, kan de booster niet voor de andere kookzone aan dezelfde kant worden ingesteld. Zo lang de grote kookzone actief is, kan de booster niet worden ingesteld voor deze kookzones.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzonescherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

### **De booster eerder uitschakelen:**

Door de toets "☰" aan te raken, kunt u de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

### **Toetsvergrendeling**

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

### **Activering van de toetsvergrendeling**

1. Raak "☰" 3 seconden lang aan om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Als er een toets wordt aangeraakt terwijl de toetsvergrendeling actief is, zal het licht van de "☰" toets knipperen.

**i** U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "☰" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "☰" toets oplichten om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug te kunnen aanzetten.

### **Deactiveren van de toetsvergrendeling**

1. Houd de "☰" toets drie seconden ingedrukt.

De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de "☰" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

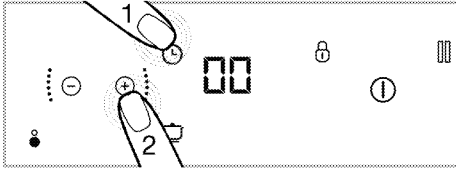
### **Timerfunctie**

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. 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 toets "☰" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Het symbool „0“ verschijnt op de schermen van de kookzone.
3. Verhoog het vermogen van de kookzone die u wilt inschakelen.
4. Raak de knop "☰" aan om de timer te activeren.

„00“ verschijnt op het scherm van de betreffende kookzone.



5. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "+" en "-" te drukken.  
 » Raak "⌚" aan om de instelling te bevestigen. Als u "⌚" niet aanraakt, wordt de instelling enkele seconden later automatisch geannuleerd.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking 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.

### De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven.

Raak een willekeurige 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.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

#### 1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⌚" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.

3. Verlaag de waarde tot „00“ wordt weergegeven op het scherm van de betreffende kookzone. Gebruik hiervoor de toetsen "+" en "-".

#### 2- Schakel de timer uit door de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Raak toets "⌚" van de betreffende kookzone gedurende ongeveer 3 seconden aan. "⌚" gaat volledig uit en de timer wordt geannuleerd.

### Automatische bereidingsfunctie






U kunt met deze functie snel op 3 verschillende niveaus bereiden.

1. Warm houden
2. Koken
3. Bakken




### De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Raak toets "ⓘ" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de „☑“-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen voor de automatische bereidingsfunctie.
3. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het warmhoudniveau na de eerste aanraking. De symbolen "P" en "☑" verschijnen op het scherm.
4. Bij de tweede aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het kookniveau. De symbolen "P" en "☑" verschijnen op het scherm.
5. Bij de derde aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het bak-niveau. De symbolen "P" en "☑" verschijnen op het scherm.  
 » De relevante kookzone zal op het ingestelde automatische bereidingsniveau gaan werken.

## De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen

1. Kies het gewenste automatische bereidingsniveau door de „“-toets van de betreffende kookzone aan te raken.
2. Raak de knop "" aan om de timer te activeren.
  - » Symbolen "00" en "" verschijnen op het scherm van de kookzone.
3. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen ""/"" te drukken.
  - » De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op het geselecteerde automatische bereidingsniveau.
  - » Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.


## De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

1. U kunt de relevante kookzone volledig uitschakelen door de „“-toets aan te raken om de automatische bereidingsfunctie te annuleren.
2. Als u de kookzone op een bepaald niveau wilt laten werken en de automatische bereidingsfunctie wilt uitschakelen, stelt u de gewenste temperatuur in door de toetsen ""/"" aan te raken. De kookzone blijft werken op de ingestelde temperatuur. Als de timer eerder werd ingesteld, wordt de ingestelde bereidingstijd niet geannuleerd en zal de ingestelde temperatuur behouden.





## Het gebruik van de functie Verplaatsen

Deze functie maakt het u mogelijk snel naar verschillende kookniveaus te wisselen door het kookniveau te veranderen bij het verplaatsen van de

pan zonder het bedieningspaneel te bedienen. Om deze reden hoeft u niet iedere keer de temperatuur te verhogen of verlagen.

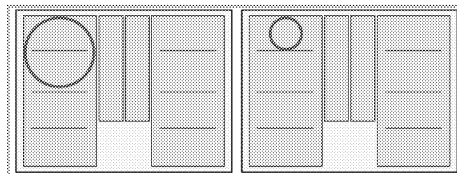
-  Om te functie Verplaatsen te kunnen instellen, moet het formaat van de pan een of twee kookzones bedekken.

## Om de functie “Verplaatsen” te activeren.

1. Raak "" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Plaats uw pan op de linker- of rechterkookzone, naar gelang het gewenste startniveau, waarbij u ervoor zorgt dat beide kookzones worden bedekt.
3. Raak "" tweemaal aan.
  - » "" en "" gaan branden, wat aanduidt dat de functie “Verplaatsen” ingeschakeld is. U hoeft alleen de pan naar de kookzone te verplaatsen voor het gewenste kookniveau. Met deze functie kunt u snel schakelen tussen 3 kookzones:

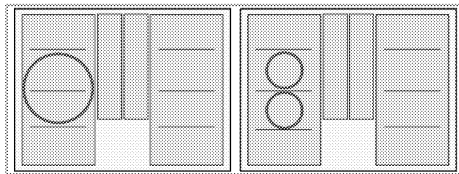
- **Niveau 3 (Keep warm):** Als u uw pan op de achterste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 3.

### Niveau 3



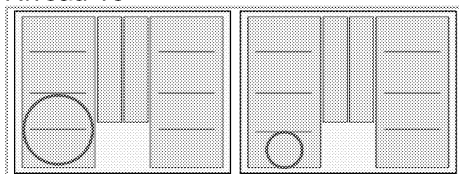
- **Niveau 8 (koken):** Als u uw pan op de middelste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 8.

## Niveau 8



- **Niveau 15 (bakken):** Als u uw pan op de voorste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 15.

## Niveau 15

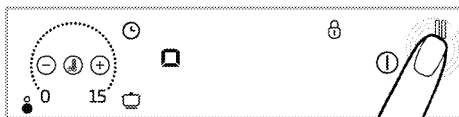


- **i** Als u de functie "Verplaatsen" gebruikt, kan de timer niet voor de kookzones worden ingesteld.
- **i** Als er een pan is geplaatst op de desbetreffende hulpkookzone, kan de functie "Verplaatsen" niet worden gebruikt.
- **i** Als de pan die u gebruikt drie kookzones bedekt, wordt de functie "Verplaatsen" geannuleerd.

## Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies (behalve de timer) op de kookplaat laten stoppen.

- **i** Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.



1. Raak de "|||" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones werken verder op maximumvermogen.

2. Raak de "|||" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

- **i** Zodra de stop-toets wordt ingedrukt, verschijnt het symbool "□" op de schermen van de kookzones die acties waren op het moment dat deze toets wordt ingedrukt.

## Functie voor energiebeheer

Uw product heeft een energiebeheerfunctie. Met deze functie kunt u de instelling van het totale vermogen dat de kookplaat zal trekken, wijzigen. Er zijn 9 verschillende niveaus voor de energiebeheerfunctie.

Functie voor energiebeheer - Instelbare totale vermogensniveaus

Opties voor energiebeheer	Totaal vermogen
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Met de kookplaatzones uit te schakelen,

1. Raak de toets "Ⓜ" aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de linker kookzone "⌚" -toets achteraan aan, vervolgens de linker kookzone "⌚" -toets en tenslotte de "|||" -toets zonder uw vinger op te tillen. De toon klinkt wanneer elke toets wordt aangeraakt.

3. Op het linker display van de achterste kookzone verschijnt het ingestelde vermogensmanagementniveau en op het linker display van de voorste kookzone de totale vermogenswaarde van dit niveau. Stop met het aanraken van de 3 toetsen na het verschijnen van de waarden.
4. Schakel tussen de niveaus door de toets aan te raken "III" en stel het totale vermogen in dat u wilt aanpassen.
5. Bevestig de instelling door de toets aan te raken "Ⓢ" en zet de brander uit. De totale vermogenswaarde die u instelt, wordt geactiveerd.

**i** Afhankelijk van het ingestelde totale vermogen kunnen de temperaturniveaus die u aan de kookzones kunt geven, variëren. Afhankelijk van de vermogensaanpassing van de kookplaat kan het temperaturniveau van de kookzones automatisch dalen. Dit is geen fout.

### Zones voor inductiekoken veilig en doeltreffend 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.

**i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. 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 werktijdbegrenzing. 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 temperaturniveau toegepast.

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

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperaturniveau u	Werktijdbegrenzing g - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Snelverwarmen	10 minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Oververhittingsbeveiliging

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 niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

### Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen.

Ondertussen verschijnt "E" of "F" op het scherm.

### Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén 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.

### 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 pan 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 pan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

**i** Als het oppervlak van het aanraakpaneel onderhevig is geweest aan stoom, wordt het volledige bedieningssysteem gedeactiveerd, wordt een geluidssignaal gegeven en knippert "E" op het scherm.

**i** Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.

**i** Er mogen geen potten en pannen worden geplaatst op het aanraakscherm.



## 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.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- 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, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen. Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

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

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 7 Problemen oplossen

### **Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.**

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### **Het product werkt niet.**

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- 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.*

### **"□" en "□" of "L" 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 verstreken 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.*



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.

