

1. GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN .....	124
2. WAARSCHUWINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID .....	126
3. ZORG VOOR HET MILIEU .....	128
4. MAAK U VERTROUWD MET UW TOESTEL .....	129
5. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT .....	130
6. REINIGING EN ONDERHOUD .....	146
7. PLAATSING IN HET WERKBLAD .....	149

DEZE AANWIJZINGEN ZIJN ENKEL GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN AANGEDUID WORDEN OP DE COVER VAN DEZE HANDLEIDING.



**AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER:** hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



**AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR:** deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



Surf voor meer informatie over de producten naar [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. ZE MOET INTEGER EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN HET TOESTEL.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN ALLE AANWEZIGE AANDUIDINGEN MOETEN AANDACHTIG DOORGELEZEN WORDEN VOORDAT HET TOESTEL IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKwalificeerd personeel, en door de van kracht zijnde normen te respecteren. Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik en is conform de EEG-richtlijnen die actueel van kracht zijn. Het toestel werd gebouwd voor de volgende functie: de bereiding van voedsel; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.



WANNEER HET TOESTEL IN BOTEN OF CARAVANS GEÏNSTALLEERD WORDT, MAG HET NIET GEBRUIKT WORDEN OM DE OMGEVINGEN TE VERWARMEN.



GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR DE VERWARMING VAN DE WONING.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE TOESTELLEN, EN GELDT VOOR HET VOLLEDIGE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR AANGEBRACHT OP HET TOESTEL.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U VERPLICHT ALLE BESCHERMENDE FOLIES VAN HET TOESTEL VERWIJDEREN.



ER WORDT AANBEVOLEN OM VOOR ELKE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.



GEBRUIK ABSOLUUT GEEN STALEN SPONZEN OF SCHERPE KRABBERS ZODAT DE VLAKKEN NIET WORDEN BESCHADIGD.

GEBRUIK NORMALE EN NIET-SCHURENDE PRODUCTEN, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC KEUKENGEREI. SPOEL ZORGVULDIG, EN DROOG MET EEN ZACHTE DOEK OF EEN DOEK IN MICROFIBER.





## Algemene waarschuwingen

NL-BE



LAAT HET TOESTEL NIET ONBEWAAKT ACHTER TIJDENS BEREIDINGEN WAAR VETTEN EN OLIES KUNNEN VRIJKOMEN.  
DE VETTEN EN DE OLIES KUNNEN VLAM VATTEN.



CONTROLEER NA ELK GEBRUIK STEEDS OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN POSITIE **O** (UIT) STAAN.



PLAATS NOOIT PANNEN DIE GEEN PERFECT EFFEN EN REGELMATIGE BODEM HEBBEN OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT.



GEBRUIK GEEN RECIPIËNTEN DIE GROTER ZIJN DAN DE BUITENOMTREK VAN DE KOOKPLAAT.



ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTE-AFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



(ENKEL VOOR DE MODELLEN MET INDUCTIE)  
LET OP OM GEEN SUIKER OF ZOETIGHEDEN TE MORSEN OP DE PLAAT TIJDENS DE BEREIDING, OF OM GEEN MATERIALEN OF STOFFEN OP DE PLAAT TE PLAATSEN DIE Zouden KUNNEN SMELTEN (PLASTIC OF ALUMINIUMFOLIE); WANNEER DIT TOCH GEBEURT, MOET DE VERWARMING ONMIDDELIJK UITGESCHAKELD WORDEN EN MOET DE NOG LAUWE PLAAT GEREINIGD WORDEN OM DE STAAT VAN HET OPPERVAK NIET TE SCHADEN. **WANNEER DE INDUCTIEKOOKPLAAT NIET ONMIDDELIJK GEREINIGD WORDT, BESTAAT HET RISICO DAT KORSTEN GEVORMD WORDEN DIE NIET MEER VERWIJDERD KUNNEN WORDEN EENS DE PLAAT AFGEKOELD IS.**



## 2. WAARSCHUWINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID



RAADPLEEG DE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE TOESTELLEN OF TOESTELLEN OP GAS, EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.

IN HET BELANG VAN UW VEILIGHEID WERD BIJ WET BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN DE ASSISTENTIE VAN ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL, MET INACHTNEMING VAN DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT. ELEKTRISCHE OF GASAPPARATEN MOETEN STEEDS DOOR EXPERTS WORDEN LOSGEKOPPELD.



CONTROLEER VOORDAT HET TOESTEL AANGESLOTEN WORDT OP HET STROOMNET OF DE GEGEVENS DIE AANGEDUID WORDEN OP HET PLAATJE OVEREENKOMEN MET DIEGENE VAN HET STROOMNET ZELF.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MERKING IS GOED ZICHTBAAR AANGEBRACHT ONDER DE BESCHERMKAP. HET PLAATJE OP DE BEHUIZING MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



VOORDAT DE HANDELINGEN VAN DE INSTALLATIE / ONDERHOUD UITGEVOERD WORDEN, MOET GECONTROLEERD WORDEN OF HET TOESTEL NIET VAN STROOM WORDT VOORZIEN.



DE STEKKER DIE AANGESLOTEN MOET WORDEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELatieve STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL. TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



ALS DE STROOMKABEL BESCHADIGD IS, MOET ONMIDDELIJK DE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST GECONTACTEERD WORDEN DIE VOOR DE VERVANGING VAN DE KABEL ZAL ZORGEN.



DE AARDING MOET VERPLICHT AANGEBRACHT WORDEN VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



VOER ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE KEURING VAN HET TOESTEL UIT, VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERDER WORDEN AANGEDUID. ALS HET TOESTEL NIET WERKT, MOET HET LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET U HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTIECENTRUM CONTACTEREN. PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



HET TOESTEL WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. LET OP DAT U DE WARMTE-ELEMENTEN NIET AANRAAKT.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN MET HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



## Algemene waarschuwingen

NL-BE



HOU KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET TOESTEL WANNEER HET AANGESCHAKELD IS, EN LAAT ZE ER NIET MEE SPELEN.



PLAATS GEEN METALEN EN PUNTIGE VOORWERPEN (BESTEK OF GEREEDSCHAPPEN) IN DE SPLETEN VAN HET TOESTEL.



GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL OM HET TOESTEL TE REINIGEN. DE STOOM ZOU DE ELEKTRISCHE DELEN KUNNEN BEREIKEN, ZODAT DEZE BESCHADIGD KUNNEN WORDEN EN KORTSLUITING KUNNEN VEROORZAKEN.



VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT TOESTEL UIT.



DE VETTEN EN DE OLIE KUNNEN VLAM VATTEN ALS ZE OVERVERHIT RAKEN. WE RADEN U DUS AAN OM NIET WEG TE GAAN TIJDENS DE BEREIDING VAN VOEDSEL DAT OLIE OF VETTEN BEVAT. ALS DE OLIE OF DE VETTEN VLAM VATTEN, MAG ER GEEN WATER WORDEN GEBRUIKT OM TE BLUSSEN! PLAATS HET DEKSEL OP DE PAN EN SCHAKEL DE KOOKZONE UIT.



ALS U EEN BARST OF EEN SCHEUR OPMERKT IN HET OPPERVLAK VAN DE INDUCTIEPLAAT, MOET U HET TOESTEL ONMIDDELIJK UITSCHAKELEN EN MOET U ZICH WENDEN TOT EEN ERKEND SERVICECENTRUM.



GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN NABIJ HET TOESTEL WANNEER HET IN WERKING IS.

GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN WANNEER HET TOESTEL NOG WARM IS.



MENSEN MET EEN PACEMAKER OF EEN GELIJKSOORTIG TOESTEL MOETEN CONTROLEREN OF DE WERKING VAN DEZE TOESTELLEN NIET WORDT BEÏNVLOED DOOR HET INDUCTIEVELD, WAARVAN HET FREQUENTIEBEREIK TUSSEN 20 EN 50 KHZ LIGT.



DE ELEKTROMAGNETISCHE INDUCTIEKOOKPLAAT BEHOORT OVEREENKOMSTIG DE BEPALINGEN BETREFFENDE DE ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT TOT GROEP 2 EN KLASSE B



*De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.*



### 3. ZORG VOOR HET MILIEU

#### 3.1 Onze zorg voor het milieu

---



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval. Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

#### 3.2 Uw zorg voor het milieu

---

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, en die recycleerbaar zijn. Wij verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



*Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.*

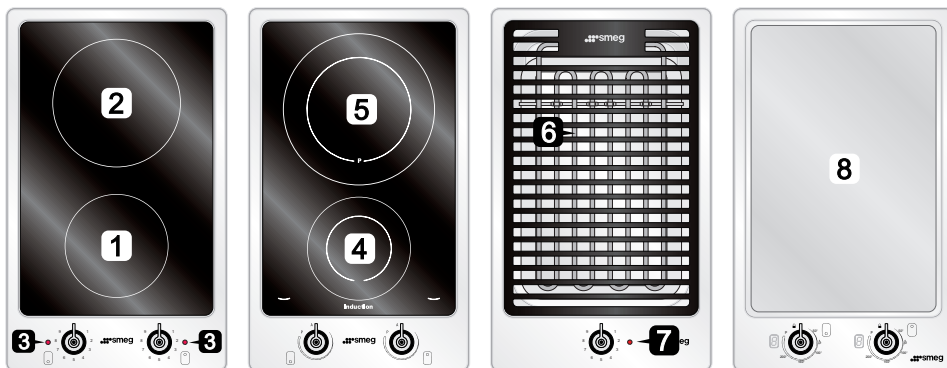
Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

**Belangrijk:** lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorgesneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.



## 4. MAAK U VERTROUWD MET UW TOESTEL



**1**

Kleine glaskeramische plaat

**2**

Grote glaskeramische plaat

**3**

Controlelampen van de restwarmte

**4**

Kleine inductiekookzone

**5**

Grote inductiekookzone

**6**

Weerstand barbecue

**7**

Controlelamp thermostaat weerstand barbecue

**8**

Teppan yaki bakplaat



*Wanneer de elektrische platen of de barbecue (indien voorzien) voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.*



## 5. HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

### 5.1 Glaskeramische plaat

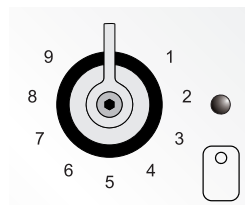
Het toestel heeft twee kookzones met verschillende diameters en vermogens.

De posities zijn duidelijk aangeduid door cirkels, en de verwarming gebeurt enkel binnen de diameters die aangeduid worden op de plaat. De stralingszones worden na enkele seconden ingeschakeld, en de verwarming wordt geregeld met de regelknop.



Om de kookzones in te schakelen stelt u de regelknop op een positie in tussen **1** en **9**.

De regeling is progressief, dus alle waarden tussen de aangeduide cijfers kunnen gebruikt worden. De controlelampen naast de draaiknoppen duiden de restwarmte aan: ze lichten op wanneer de elektrische platen 50°C overschrijden, en worden uitgeschakeld wanneer ze onder die waarde dalen. Voor de reiniging moet de paragraaf "6.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat" geraadpleegd worden.







## 5.1.1 Tabel voor de bereidingen

In de onderstaande tabel staan de in te stellen vermogenswaarden weergegeven, en bij iedere waarde wordt het type te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

Positie van de draaiknop	Geschikt type van bereiding
1	Om boter, chocolade en dergelijke te smelten.
2 - 3	Om voedsel te verwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, om sauzen met eidooiers of boter te kloppen.
4 - 5	Om vaste en vloeibare voedingsmiddelen te verwarmen, water aan de kook te houden, diepvriesproducten te ontdooien, voor omeletten van 2-3 eieren, om fruit- en groentegerechten te bereiden, verschillende bereidingen.
6	Het stoven van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
7 - 8	Gebraden vlees of vis, biefstuk, lever, gestoofd vlees en vis, eieren, enz.
9	Bakken van aardappelen enz., het snel aan de kook brengen van water.

Voor een goed rendement en een juist energieverbruik mogen alleen pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor gebruik op elektrische kookzones:

- De bodem van de pannen moet erg dik en perfect vlak zijn en moet bovendien rein en droog zijn, zoals ook de kookplaat zelf.
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem omdat deze het oppervlak van de kookplaat zouden kunnen krassen.

De diameter van de bodem van de pannen moet gelijk zijn aan de diameter van de getekende cirkel op de kookzones; als deze niet overeenkomen, wordt energie verspild.



## 5.2 Inductieplaat



*Metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, mogen niet op de kookplaat geplaatst worden omdat ze heet zouden kunnen worden.*

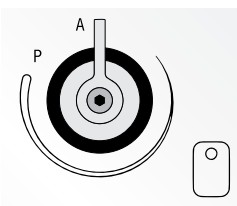
### 5.2.1 Kookzones

Het toestel is voorzien van twee kookzones met verschillende diameters en vermogens. Hun positie wordt duidelijk aangeduid door cirkels, en de warmte wordt beperkt binnen de getekende diameters op het glas.

Onder elke kookzone bevindt zich een *inductiespoel* die gevoed wordt door een elektronisch systeem, en die een variabel magnetisch veld creëert. Wanneer in een dergelijke magnetisch veld een pan wordt geplaatst, richten de hoogfrequentiestromen zich rechtstreeks op de pan en wordt de warmte geproduceerd die nodig is voor de bereiding van het voedsel.

Het symbool naast de bedieningsknoppen geeft aan welke kookzone door deze knop wordt geregeld. Om de zone in te schakelen, drukt u de knop in en verdraait u deze tot op de gewenste positie. De regeling gebeurt continu; daardoor is ook elke tussenpositie instelbaar. Om de zone uit te schakelen zet u de knop op **0**.

Op de twee displays naast de kookzones ziet u informatie over het verbruikte vermogen en de speciale functies “*Booster*” en “*Automatische opwarming*”.





## 5.2.2 De functie Booster

De inductieplaat beschikt over een boosterfunctie, aangewezen voor gebruik bij braadpannen en kookpotten gevuld met water, waarmee een bepaalde temperatuur snel kan worden bereikt. Deze booster genereert tijdelijk een vermogen dat hoger is dan dat van de zone zelf.

U schakelt de booster in door de knop in wijzerzin naar de positie **P** te verdraaien. Vervolgens ziet u naast de kookzone het symbool **P** verschijnen om aan te geven dat de booster is ingeschakeld.

De booster blijft gedurende maximaal 10 minuten actief en wordt vervolgens uitgeschakeld. Op het display ziet u de maximale verwarmingsduur [9]. Tijdens de laatste 3 seconden van de boost knippert het symbool **P** om aan te geven dat de functie zo dadelijk zal worden uitgeschakeld.

De functie kan ook worden uitgeschakeld doordat de plaat een te hoge temperatuur heeft bereikt, of door de geïntegreerde vermogensregelaar.

Indien de knop opnieuw op de positie **P** wordt geplaatst terwijl de booster nog in werking is, verschijnt op het display de waarde voor het maximumvermogen [9]. De functie kan eveneens worden uitgeschakeld door de knop in tegenwijzerzin naar een lagere waarde te verdraaien.



## 5.2.3 Automatische bediening van de opwarming

De automatische bediening van de opwarming wordt gebruikt voor de afgifte van het maximale vermogen aan een kookzone gedurende een tijdsduur die afhangt van het gekozen vermogen. Zodra de automatische opwarming is uitgevoerd, schakelt de functie zich weer uit en ziet u op het display het vermogen dat u vooraf hebt ingesteld.

Om deze functie te activeren draait u de knop in tegenwijzerzin tot op de positie **A**, waarna op het display het symbool **A** verschijnt. Kies vervolgens binnen 10 seconden het gewenste vermogen. Daarna treedt de automatische bediening van de opwarming in werking en wordt het symbool **A** weergegeven tot de functie wordt uitgeschakeld.

Na het voltooien van de automatische opwarming ziet u op het display het vermogen dat u vooraf hebt ingesteld.

De automatische opwarming kan worden beëindigd door de knop op een lager of hoger vermogen te plaatsen, of door de booster in te schakelen.



### 5.2.4 Werkingsvermogens

Hier volgt een tabel met het verbruik van de platen die in werking zijn.

Zonenummer	Diameter van de Zone	Geabsorbeerd vermogen	
1	210 mm	Normale werking:	1850 W
		Met de functie Booster:	2500 W
2	140 mm	Normale werking:	1400 W
		Met de functie Booster:	1800 W



*Wanneer de plaat voor het eerst wordt gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.*

### 5.3 Types van pannen

Voor dit type van toestel zijn speciale pannen nodig.

De bodem van de pan moet in ijzer of staal/ijzer zijn, zodat het magnetisch veld geproduceerd kan worden dat nodig is voor de verwarming.

De volgende recipiënten zijn niet geschikt:

- glas;
- keramiek;
- terracotta;
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem;

Om te controleren of de pan geschikt is, kan u een magneet op de bodem plaatsen: wanneer deze aangetrokken wordt, is de pan geschikt voor de inductieplaat. Wanneer u niet over een magneet beschikt, giet u een beetje water in de pan, plaats u ze op een kookzone, en schakelt u de plaat aan.

Wanneer op het display het symbool  verschijnt in plaats van het vermogen, is de pan niet geschikt of niet correct geplaatst.

De pannen die gebruikt worden voor de bereiding moeten een minimum diameter hebben zodat de correcte werking gegarandeerd wordt.

Hier volgt een tabel met de minimum diameters van de pannen in functie van de kookzones.



## KOOKZONES VAN DE KOOKPLAAT

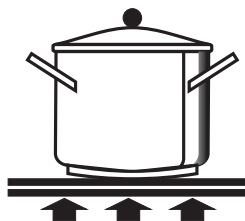
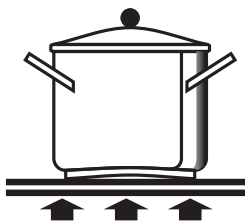
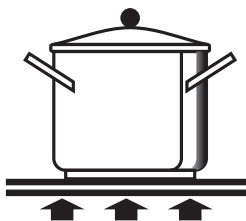
Ø min. (in cm)

- |   |                     |    |
|---|---------------------|----|
| 4 | Kleine inductiezone | 9  |
| 5 | Grote inductiezone  | 14 |

U kan ook pannen gebruiken die groter zijn dan de kookzones, maar er moet dan wel opgelet worden dat de bodem van de pan niet in contact komt met andere kookzones en dat de pan altijd goed in het midden van de kookzone wordt geplaatst.




Gebruik uitsluitend recipiënten die ontworpen werden voor gebruik op inductieplaten, die een **dikke en volledig platte bodem** hebben. U kan ook recipiënten gebruiken met een **bodem zonder welvingen** (holle of bolle bodems).






### 5.3.1 Potdetectie


Elke kookzone heeft een mechanisme dat de aanwezigheid van de pan detecteert en dat de bereiding enkel toelaat wanneer een geschikt en correct geplaatst recipiënt aanwezig is op die plaat.

Wanneer het recipiënt niet correct geplaatst is of wanneer het uit ongeschikt materiaal bestaat, en u wil de plaat toch inschakelen, zal op het display enkele seconden na de inschakeling het symbool  verschijnen, dat de fout aanduidt.



### 5.3.2 Restwarmte


Elke plaat heeft een mechanisme dat de restwarmte meldt. Op het display kan na de uitschakeling van een plaat een knipperende  worden weergegeven.

Dit signaal wijst erop dat die kookzone nog zeer heet is. Ook als de  nog knippert, kunt u de bereiding van het voedsel hervatten.



### 5.3.3 Blokkering van de bedieningsknoppen


Wanneer de plaat niet in werking gesteld is, kunnen de bedieningsknoppen geblokkeerd worden zodat toevallige inschakeling door kinderen vermeden kan worden.

Draai beide draaiknoppen naar het symbool **A** en houd de knoppen daar gedurende ongeveer 2 seconden wanneer de platen uitgeschakeld zijn, tot op het vermogensdisplay de symbolen  verschijnen; laat de knoppen daarna los. Deze functie kan ook worden geactiveerd door slechts één knop tot op het symbool **A** te verdraaien en daar gedurende minstens 5 seconden te laten staan.

Herhaal dezelfde handeling om de deblokkering uit te voeren: de displays van de platen zullen het cijfer 0 tonen, wat aanduidt dat de blokkering van de platen gedeactiveerd werd.



### 5.3.4 Foutmelding

De functies van alle bedieningsknoppen worden gemonitord. Wanneer zich in een bepaalde zone een fout voordoet, wordt de werking van de kookzones waarin de fout niet optreedt, niet onderbroken. De kookzone waarin zich de fout voordoet, wordt automatisch uitgeschakeld en op het display verschijnt het symbool .



## 5.3.5 Warmtebescherming van de elektronische kaart

Het toestel heeft een mechanisme dat voortdurend de temperatuur van de elektronische kaart meet.

Wanneer de temperatuur een bepaalde waarde overschrijdt, activeert het mechanisme bepaalde functies om de temperatuur te verlagen zodat de glaskeramische plaat correct kan blijven werken.

Hier volgt een tabel met handelingen die automatisch geactiveerd worden, met de relatieve begintemperatuur:

Handeling	Temperatuur van ingreep
Inschakeling ventilator aan lage snelheid	50° C
Inschakeling ventilator aan hoge snelheid	60° C
Terugkeer van de ventilator naar de lage snelheid	55° C
Uitschakeling van de ventilator	45° C
Beperking van het werkingsvermogen van de booster naar 9	76° C
Beperking van het vermogen met een punt voor elke kookzone	85° C
Uitschakeling van alle kookzones	90° C
Herinschakeling van de kookzones met beperkt vermogen	85° C
Normale werking van alle kookzones	80° C

Elke ingreep van dit type wordt op de kookplaat aangeduid door een knippering van de vermogensdisplays.

## 5.3.6 Warmtebescherming van de glaskeramische plaat

Elke kookzone heeft een mechanisme dat de temperatuur constant meet.

Wanneer de temperatuur een bepaalde waarde overschrijdt, activeert het mechanisme bepaalde functies om de temperatuur te verlagen zodat de glaskeramische plaat correct kan blijven werken.

Hier volgt een tabel met handelingen die automatisch geactiveerd worden, met de relatieve begintemperatuur:




Handeling	Temperatuur van ingreep
Beperking van het werkingsvermogen van Power naar 9	250° C
Beperking van het vermogen met een punt	280° C
Uitschakeling van de kookzone	300° C
Terugkeer van het vermogen naar de ingestelde waarde	250° C

Elke ingreep van dit type wordt op de kookplaat aangeduid door een knippering van de vermogensdisplays.



### 5.3.7 Verwarmingsfunctie

Het doel van deze functie is het regelen van de temperatuur van de bodem van de pan op ongeveer 70°. Hierdoor wordt het voedsel warm gehouden, met een optimaal energetisch niveau, en wordt het delicaat opgewarmd. De maximum duur van de verwarmingsfunctie wordt beperkt tot 2 uur.

De verwarmingsfunctie ligt tussen [0] en [1], en wordt aangeduid door het symbool  op de kookzones

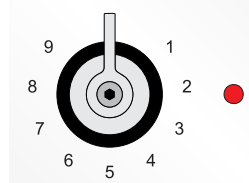
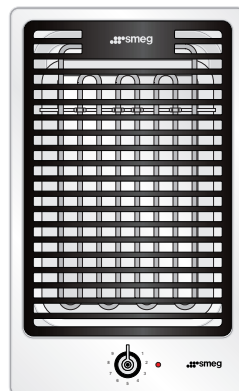
## 5.4 Barbecueplaat

De regeling van het vermogen van de barbecueplaat gebeurt door middel van de bedieningsknop tussen de gewenste positie van **1** tot **9** te plaatsen.

De regeling is progressief, dus alle waarden tussen de aangeduide cijfers kunnen gebruikt worden.

Het oplichten van de controlelamp duidt erop dat de plaat aan het opwarmen is. Wanneer de controlelamp uitgeschakeld wordt, werd het ingestelde vermogensniveau bereikt.

Wanneer het regelmatig knippert, wordt het vermogen van de plaat constant op het ingestelde niveau gehouden. Raadpleeg voor de verwijdering van het rooster en de reiniging de paragraaf "6.3 Reiniging van de barbecue".







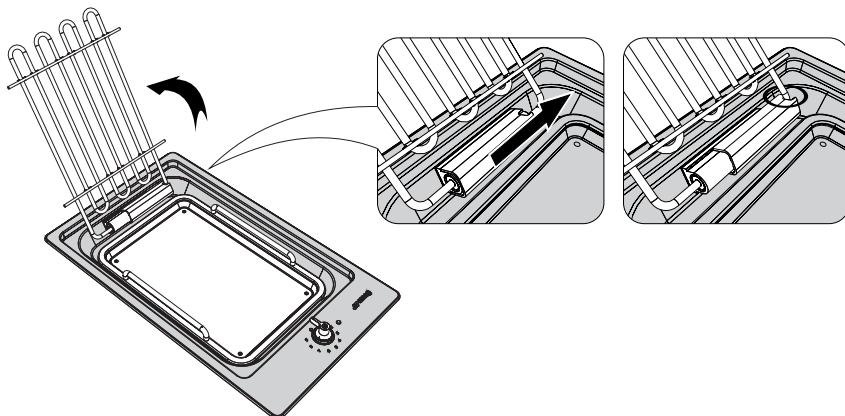
U kan de roosters gebruiken om **te grillen, te gratineren**, of als **barbecue**.

In de kuip onder de weerstand kan het volgende geplaatst worden:

- water om de vetten afkomstig van de bereiding op te vangen (giet maximum 1,5 liter water in het kuipje), of;
- een laag lavastenen zodat de warmte langer behouden wordt, waardoor de bereidingstijden korter worden en de kwaliteit van de bereiding verbeterd wordt.

In beide gevallen moet opgelet worden dat de rand van het bakje niet overschreden wordt.

Voordat het water ingegoten wordt of de lavastenen geplaatst, moet de weerstand geblokkeerd worden zoals aangeduid wordt in de afbeelding.



## AANDACHT!

- *De kantelende weerstand moet, als deze omhoog staat, steeds geblokkeerd worden met het daarvoor bestemde mechanisme.*
- *Voordat de weerstand omhoog wordt geplaatst, moet gecontroleerd worden of hij koud is. Gevaar op verbranding!*
- *Wanneer de weerstand omhoog staat, mag het bedieningsmechanisme niet in werking gesteld worden. Gevaar op verbranding!*



## 5.5 Teppan yaki kookplaat

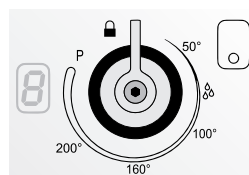
Deze kookplaat laat toe gerechten rechtstreeks op de plaat zelf te bereiden of op te warmen, met of zonder olie. Het principe waarop deze bereidingsvorm steunt, is de werking met temperaturen die nooit het rookpunt van de voedingsmiddelen overschrijden (dit is de temperatuur waarop eten aanbrandt) en met uiterst snelle kooktijden.

Het toestel is voorzien van twee kookzones met een gelijk oppervlak en vermogen. De positie stemt ongeveer overeen met de voorste en achterste helft van de plaat.

Onder elke kookzone bevindt zich een *inductiespoel* die gevoed wordt door een elektronisch systeem, en die een variabel magnetisch veld creëert. Op de bodem van de teppan yaki plaat, die zich binnen dit magnetisch veld bevindt, worden de hoge frequentiestromen geconcentreerd en wordt zo de nodige warmte geproduceerd voor het opwarmen en bereiden van voedingsmiddelen.



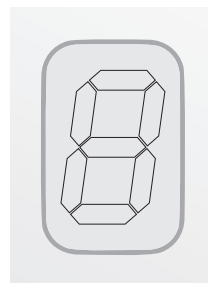
Het symbool naast de knop duidt aan welke kookzone wordt bediend. Draai de knop op de gewenste stand om de plaat aan te schakelen. De warmteregeling gebeurt doorlopend en dus werkt het toestel ook op alle tussenstanden. Plaats de knop op de stand **0** om de plaat uit te schakelen.



## 5.6 Display

De twee displays aan de zijkant van de knoppen geven informatie weer over het kookvermogen, de opwarming en afkoeling van de plaat en over de speciale "*Booster*" functie.

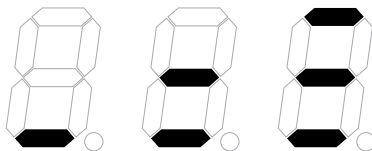
Op de displays ziet u de temperaturniveaus, met cijfers van **1** tot **9**. De overeenstemming tussen de niveaus en de nominale waarde van de temperatuur wordt vermeld in de waardentabel in punt "5.8 Werkingstemperaturen".



### 5.6.1 Opwarming

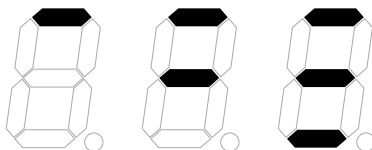


Door de knop in te stellen op een hogere waarde dan de beginwaarde start de opwarmingsfase. Tijdens de opwarming van een kookzone worden op de display afwisselend (ongeveer elke seconde) de betreffende symbolen weergegeven, onderbroken door een display zonder weergave.



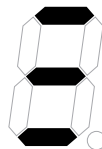
## 5.6.2 Afkoeling

Door de knop in te stellen op een lagere waarde dan de beginwaarde start de afkoelingsfase. Tijdens de afkoeling van een kookzone worden op de display afwisselend (ongeveer elke seconde) de betreffende symbolen weergegeven, onderbroken door een display zonder weergave.




## 5.6.3 Het bereiken van de temperatuur

Wanneer de kookzone de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt op de display 5 seconden het symbool ernaast vast weergegeven.



## 5.6.4 Afwisseling van de weergave van de symbolen

Tijdens het instellen van het temperaturniveau, en ongeveer 5 seconden lang na de laatste instelling, geeft de display het gekozen niveau weer (van **1** tot **9**). Vervolgens, naargelang de plaat opwarmt of afkoelt, worden de symboolsequenties voor opwarming of afkoeling van de zone weergegeven. Wanneer de temperatuur is bereikt, verschijnt ongeveer 5 seconden lang het symbool , daarna geeft de display terug het temperaturniveau weer.



### 5.6.5 Boosterfunctie

De inductieplaat beschikt over een boosterfunctie om de gewenste temperatuur snel te bereiken, aangewezen voor gebruik bij kookpotten en braadpannen met water. De booster genereert tijdelijk een vermogen dat hoger is dan het nominaal vermogen van de zone zelf.

U schakelt de booster in door de draaiknop in wijzerzin op stand **P** in te stellen.

De ingeschakelde boosterfunctie wordt aangeduid door het symbool **P** op de display van de betreffende kookzone.

De booster blijft maximaal 10 minuten actief en wordt daarna uitgeschakeld. De display geeft de maximale kookwaarde weer [9]. Tijdens de laatste 3 seconden van de boosterfunctie, knippert het symbool **P** om aan te geven dat de functie zo dadelijk zal worden uitgeschakeld.

De functie kan ook automatisch worden uitgeschakeld wanneer de plaat een te hoge temperatuur bereikt, of door de geïntegreerde vermogensregelaar.

Indien de knop opnieuw op de stand **P** wordt geplaatst terwijl de booster nog in werking is, verschijnt op de display de waarde voor het maximumvermogen [9]. De functie kan eveneens worden uitgeschakeld door de knop in tegenwijzerzin op een lagere waarde in te stellen.



### 5.6.6 Restwarmte

Elke plaat is voorzien van een mechanisme dat de restwarmte aanduidt. Op de display kan, na het uitschakelen van eender welke kookzone, een knipperende



**H** worden weergegeven. Dit signaal wijst erop dat de betreffende kookzone nog zeer heet is. Ook als de **H** nog knippert kunt terug verder koken.



### 5.6.7 Blokkering van de plaatbedieningen

Wanneer de plaat niet in werking is gesteld, kunnen de bedieningen worden geblokkeerd zodat toevallige inschakeling door kinderen vermeden wordt.

Draai en houd wanneer de platen zijn uitgeschakeld beide knoppen ongeveer 2

seconden op het symbool , tot op de vermogensdisplay het symbool  verschijnt. Laat de knoppen daarna los.

De functie kan ook worden ingeschakeld door één enkele knop minstens 5

seconden lang op het symbool  te draaien en te houden.

Herhaal dezelfde handeling om de bediening(en) te deblokkeren: de displays van de platen geven het cijfer **0** weer, waarmee wordt aangeduid dat de blokkering van de platen werd opgeheven.



## 5.7 Gebruik van vetten en olie

Wanneer u kookt met vetten of olie moet u weten op welke temperaturen u kunt werken. Door het instellen van de juiste temperatuur behouden deze hun eigenschappen. Indien de temperatuur te hoog is, zullen de vetten en olie beginnen roken (rookpunt) en vervolgens verbranden.

Vet - olie	Maximale temperatuur (°C)	Rookpunt (°C)
Boter	130	150
Reuzel	170	200
Rundervet	180	210
Olijfolie	180	200
Zonnebloemolie	200	220
Arachideolie	200	235

## 5.8 Werkingstemperaturen

Hierna vindt u een tabel met de temperaturen die overeenstemmen met de opwarmingsniveaus van de plaat.

Stand	Temperatuur (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



*De temperaturen zijn indicatief, de reële waarde kan  $\pm 10^\circ$  verschillen van de aangeduide waarde.*



*De gegevens in de tabel zijn indicatief en gelden voor een voorverwarmd toestel. De waarden kunnen variëren naargelang het soort en de hoeveelheid voedsel. Plaats de te bereiden voedingsmiddelen slechts op de plaat na afloop van de voorverwarming.*



### 5.8.1 Teppan yaki thermische bescherming

Elke kookzone is voorzien van een mechanisme dat constant de temperatuur meet. Wanneer de temperatuur een bepaalde waarde overschrijdt, activeert het mechanisme bepaalde functies om de temperatuur te verlagen, zodat de teppan yaki plaat correct kan blijven werken. Hierna volgt een tabel met handelingen die automatisch geactiveerd worden, en hun betreffende begintemperatuur:

Handeling	Temperatuur bij tussenkomst
Beperking van het werkingsvermogen van Power naar 9	250 °C
Beperking van het vermogen met één punt	280 °C
Uitschakeling van de kookzone	300 °C
Terugkeer van het vermogen naar de ingestelde waarde	250 °C

Elke tussenkomst van dit type wordt op de kookplaat aangeduid door een knippering van de vermogensdisplays.

### 5.8.2 Warmtebescherming van de elektronische kaart

Het toestel beschikt over een mechanisme dat voortdurend de temperatuur van de elektronische kaart meet. Wanneer de temperatuur een bepaalde waarde overschrijdt, activeert het mechanisme bepaalde functies om de temperatuur te verlagen, zodat de teppan yaki plaat correct kan blijven werken. Hierna volgt een tabel met handelingen die automatisch geactiveerd worden en hun betreffende begintemperatuur:



Handeling	Temperatuur bij tussenkomst
Inschakeling ventilator aan lage snelheid	50 °C
Inschakeling ventilator aan hoge snelheid	60 °C
Terugkeer van de ventilator naar de lage snelheid	55 °C
Uitschakeling van de ventilator	45 °C
Beperking van het werkingsvermogen van booster naar 9	76 °C
Beperking van het vermogen met één punt voor elke kookzone	85 °C
Uitschakeling van alle kookzones	90 °C
Herinschakeling van de kookzones met beperkt vermogen	85 °C
Normale werking van alle kookzones	80 °C

Elke tussenkomst van dit type wordt op de kookplaat aangeduid door een knippering van de vermogensdisplays.

## 5.9 Voorzorgen bij het gebruik van de teppan yaki plaat



*De plaat is niet bestemd voor het bereiden van voedsel met pannen of ander kookgerei.*



*Ook al is het stalen kookoppervlak uiterst gebruiksbetendig en gepolijst, toch kunnen er na verloop van tijd bij normaal gebruik tekenen van slijtage voorkomen. Dit doet geenszins afbreuk aan het gebruik van de plaat. Een lichte geelachtige ontkleuring van het stalen oppervlak is absoluut normaal.*



*Vermijd voedingsmiddelen te snijden met messen op het kookvlak zodat dit niet wordt bekrast. Draai de gerechten niet om met puntig bestek. Deze voorzorgsmaatregelen voorkomen de vorming van inkervingen op de teppan yaki.*



## 6. REINIGING EN ONDERHOUD



*Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.*



**GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL OM HET TOESTEL TE REINIGEN.**

### 6.1 Reiniging van roestvrij staal



*Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat het afgekoeld is.*

#### 6.1.1 Gewone dagelijkse reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken **alleen** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

**Gebruiksaanwijzing:** giet het product op een vochtige doek en wrijf het over de oppervlakken, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een zeemvel.

#### 6.1.2 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic gereedschappen.

Spoel goed, en droog met een zachte doek of met een zeemvel.



### 6.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat



*De glaskeramische plaat moet regelmatig gereinigd worden, het liefst na elk gebruik, nadat de controlelampen van de restwarmte uit zijn.*

Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek. Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel met water en droog goed met een schone doek.



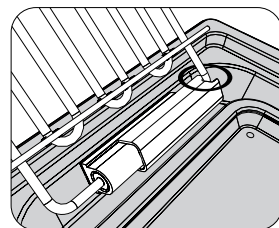
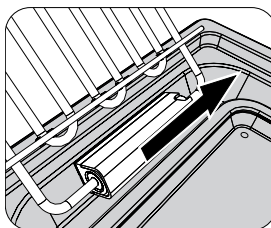
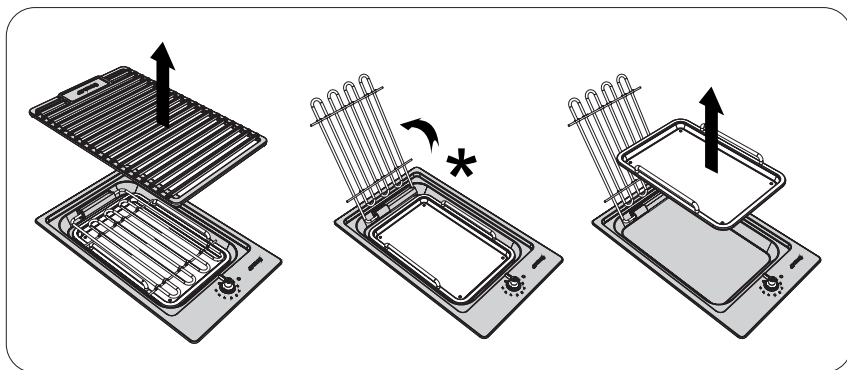


*Gebruik geen dampstraal om het toestel te reinigen.*

## 6.3 Reiniging van de barbecue

Laat het rooster afkoelen en verwijder hem vervolgens uit het toestel. Reinig hem met een gewoon reinigingsmiddel en een niet-schurende spons. Om het bakje onder de weerstand van de barbecue te verwijderen:

- 1 Verwijder het rooster zoals hierboven beschreven;
- 2 Hef de weerstand op, en blokkeer hem door de blokkering naar rechts te verschuiven (zoals aangeduid wordt in de afbeelding);
- 3 Verwijder het bakje door gebruik te maken van de twee handgrepen, en voer de reiniging uit door gebruik te maken van specifieke reinigingsmiddelen voor roestvrij staal en van een niet-schurende spons.



### **AANDACHT:**

- *Voordat de weerstand omhoog wordt geplaatst, moet gecontroleerd worden of hij koud is. Gevaar op verbranding!*
- *Wanneer de weerstand omhoog staat, mag het bedieningsmechanisme niet in werking gesteld worden. Gevaar op verbranding!*

## 6.4 Reiniging van de teppan yaki plaat



Het is aanbevolen het toestel na elk gebruik te reinigen, anders kan het uiterst moeilijk worden om ingebakken kookresten te verwijderen.

Reinig de plaat niet wanneer deze nog warm is, laat de plaat minstens 15 minuten afkoelen.

Om de reiniging te vergemakkelijken is het aanbevolen ijsblokjes te gebruiken waar een paar druppeltjes afwasmiddel zijn aan toegevoegd. Laat het vuil weken (maximaal 1 uur) alvorens het te verwijderen.

**AANDACHT:**

*Giet geen water uit over een hete kookplaat, er kan zich damp vormen of het water kan heet wegspatten.*

Naargelang het soort voedsel dat werd bereid op de plaat, kunnen er witte vlekken achterblijven. Deze vlekken kunnen worden verwijderd met citroensap, azijn of een zachte ontkalker. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen die schurende bestanddelen, zuren of chloor bevatten. Gebruik normale en niet-schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic gereedschappen.

Veeg de plaat vervolgens af met een vochtige doek.


Reinig de rand van de plaat met een zachte doek of spons en afwasmiddel.

Droog de plaat goed af na reiniging.



*Controleer na het reinigen en voor hergebruik of alle resten van schoonmaakmiddel zijn verwijderd.*

**6.4.1 Zelfreiniging**

De teppan yaki plaat beschikt ook over een zelfreinigende functie in aanvulling op de manuele reiniging. Schakel het toestel in en plaats beide draaiknoppen op de zelfreinigingsfunctie . Veeg de plaat vervolgens af met een vochtige doek.



## 7. PLAATSIING IN HET WERKBLAD

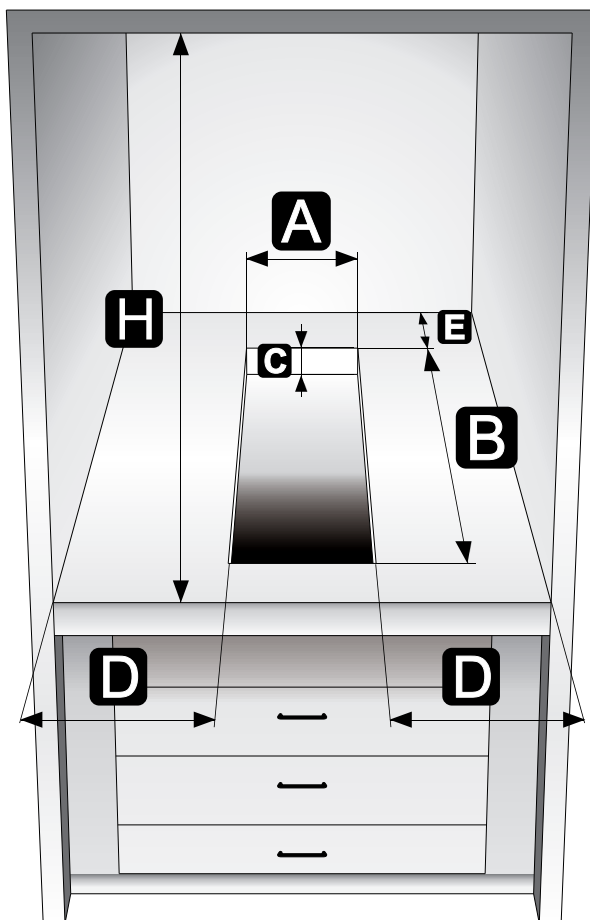


*Dit is een toestel klasse 3 (inbouw)*

*De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.*

*De installatie is mogelijk op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met plastic gelamineerd hout, als het maar hittebestendig is (T 90°C).*

### 7.1 Inbouwafmetingen



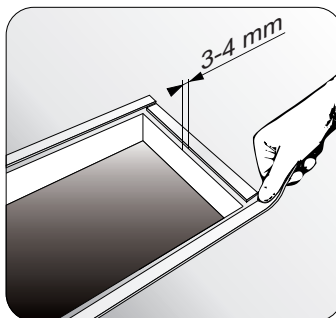
AFSTANDEN	A	B	C	D	E	H
MINIMUM	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAXIMUM	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



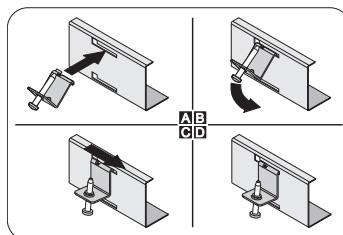
## 7.2 Bevestiging op de steunende structuur

Plaats zorgvuldig de bijgeleverde isolerende pakking op de externe omtrek van het gat dat gemaakt werd in het bovenblad zoals wordt getoond in de tekening hiernaast, en zorg ervoor dat het goed hecht door er op te drukken met uw vingers.

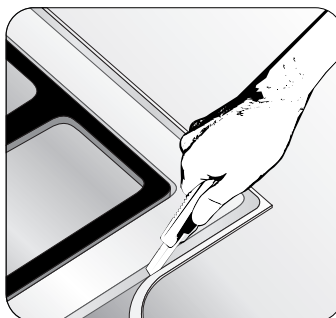
De pakking moet op een afstand van 3-4 mm van de buitenrand van het gat in het werkblad worden geplaatst.



Hierna moet het werkblad op de isolerende pakking worden geplaatst en met bevestigingsbeugels aan de draagconstructie worden vastgemaakt zodat het perfect vlak is.

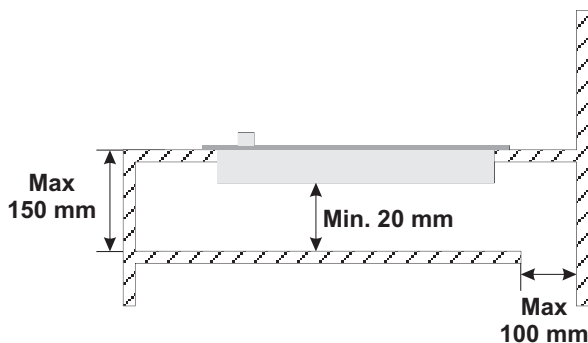


Snij de rand van de pakking die te veel is zorgvuldig af.





*Waarschuwing: de temperatuur van het onderoppervlak van de kookplaat kan meer dan 125°C bedragen. Sluit de toegang tot het onderoppervlak voldoende af om gevaarlijke situaties te voorkomen. Zie hiervoor de montage-instructies.*



**BELANGRIJK:** wanneer het toestel op een meubel gemonteerd is, moet u een scheidend vlak installeren zoals wordt afgebeeld in de figuur. Wanneer het apparaat zich daarentegen boven een onder de plaat geïnstalleerde oven bevindt is een dergelijk schap niet nodig. Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.



### 7.3 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmetingen van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die aangeduid worden op de plaat die zich onder de carter van het toestel bevindt. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.



De stekker van de stroomkabel en het stopcontact moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen betreffende de elektrische installaties zijn. Controleer of de stroomtoevoerlijn voorzien is van een geschikte aarding.



Wanneer een vaste aansluiting gebruikt wordt, moet op de toevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme aanwezig zijn met openingsafstand van de contacten die gelijk of groter is dan 3 mm, op een positie die makkelijk bereikbaar is en die zich nabij het toestel bevindt.

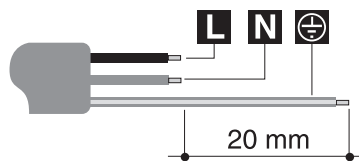


Vermijdt het gebruik van adapters, reducties of aftakkingen.



Ingeval de stroomkabel wordt vervangen, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet kleiner zijn dan 1.5 mm<sup>2</sup> (kabel van 3 x 1.5), door er rekening mee te houden dat het uiteinde dat op de oven moet worden aangesloten een aardendraad moet hebben (geel-groen) die

minstens 20 mm langer is. Gebruik uitsluitend een kabel van het type H05V2V2-F of gelijkaardig en die bestand is tegen een maximumtemperatuur van 90°C. De vervanging moet uitgevoerd worden door een bevoegd technicus, die de aansluiting op het net moet uitvoeren volgens het onderstaande schema.



L = bruin

N = blauw

⊕ = geel-groen



*De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor persoonlijke letsels of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van die voorschriften of door het onklaar maken van een afzonderlijk deel van het toestel.*