

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>102</b>	Vorbereiding	111
Algemene veiligheidswaarschuwingen	102	Het gebruik van de kookplaat	113
Installatie	106	Extra functies	116
Beoogd gebruik	107	Speciale functies	117
Deze gebruiksaanwijzing	107	Gebruikersmenu	119
Aansprakelijkheid van de fabrikant	107	Foutmeldingen	121
Typeplaatje	107	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>122</b>
Verwerking	107	Reiniging van de glaskeramische kookplaat	122
Om energie te besparen	108	Oplossingen voor problemen...	122
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	108	<b>INSTALLATIE</b>	<b>123</b>
<b>BESCHRIJVING</b>	<b>109</b>	Elektrische aansluiting	123
Algemene beschrijving	109	Insnijding van het werkblad	124
Bedieningspaneel	110	Inbouw	125
<b>GEBRUIK</b>	<b>111</b>	Ventilatie	126
Basisfuncties	111	Bevestiging aan het inbouwmeubel	126
		Voor de installateur	126

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden. Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## WAARSCHUWINGEN

### Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet

- worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
  - Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
  - Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
  - Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
  - Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
  - Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
  - **OPGELET:** Onoplettendheid tijdens het bereiden van vet- of oliehoudend voedsel kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben.
  - Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
  - Gebruik de Booster- en/of Double Booster-functies (indien aanwezig) niet voor het verwarmen van vet voedsel of olie wegens brandgevaar.
  - Tijdens de bereiding geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen, omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
  - Gebruik geen blikken, gesloten houders of plastic bakjes voor de bereiding.
  - Gebruik geen magnetische bakjes.
  - Gebruik geen onderzetters of ander materiaal tussen de houder en het glaskeramische oppervlak; gevaar voor brandwonden.
  - Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.

- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig).
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Het apparaat niet reinigen wanneer het nog warm of in bedrijf is.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).

### **Beschadiging van het apparaat**

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of

- metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats tijdens de bereiding geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten of vlam kunnen vatten (papier, plastic of aluminiumfolie) op de plaat.
- Plaats de houders direct op het keramische oppervlak.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

## Installatie

### • DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.

- Dit apparaat mag niet boven een vaatwasmachine geïnstalleerd worden.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Doe de kabel achter het meubel passeren. Let op dat deze niet tegen de onderkant van de kookplaat of een eventuele daaronder ingebouwde oven komt.
- Let op wanneer bijkomende

- elektrische apparaten aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme kookzones.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,2-1,5 Nm bedragen.
- Maak het toestel niet te stevig vast aan het meubel, om te voorkomen dat deze tijdens gebruik beschadigd kan raken of waardoor de sleuven voor warmteafgifte gedeeltelijk afgesloten worden.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.

- Zorg ervoor dat het apparaat na de installatie kan worden losgekoppeld door een toegankelijke stekker of schakelaar in geval van vaste aansluiting.
- Breng op de lijn een alpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
- Indien de toegang tot de stroomvoorziening beperkt is, dienen alle polen van de uitschakelmiddelen wel toegankelijk zijn en onderdeel maken van de vaste bedrading in overeenstemming met de aansluitvoorschriften.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

## Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Bovendien kan dit apparaat niet worden gebruikt:

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- op (vakantie)boerderijen.
- door gasten in hotels en motels en in residences.
- in bed en breakfasts.

## Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

## Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

## Typeplaatje

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

## Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.



### **Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok**

- Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### **Plastic verpakking Gevaar voor verstikking**

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

## **Om energie te besparen**

- De diameter van de basis van de pan mag niet uitsteken buiten de randen die op het glaskeramische oppervlak zijn aangegeven.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven het display.
- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het houder betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines die het voedsel bevat bewaard blijven.
- Controleer of de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, omdat een oververhitting, die veroorzaakt wordt door gebrek aan vloeistof, de pan en de bereidingszone zou kunnen beschadigen.
- Bedek indien mogelijk de pannen steeds met een gepast deksel.

- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die klaargemaakt moet worden. Wanneer u een grote pan gebruikt die half leeg is, wordt energie verspild.



Als de kookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, kan onder bepaalde omstandigheden de maximaal beschikbare stroomlimiet van uw elektrische installatie overschreden worden.

## **Wegwijs in de gebruiksaanwijzing**

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



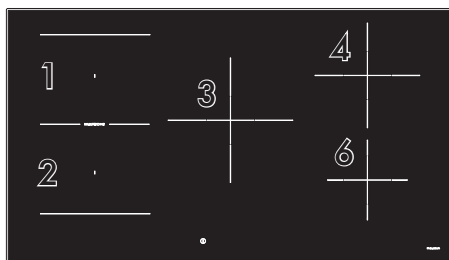
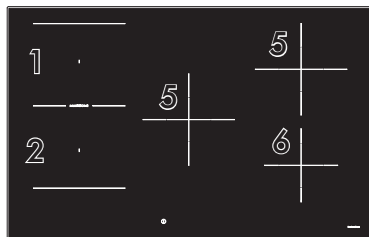
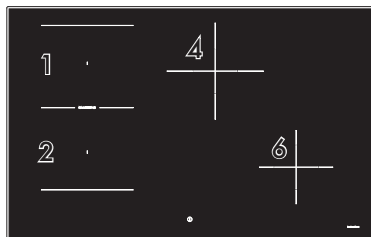
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

# BESCHRIJVING

## Algemene beschrijving

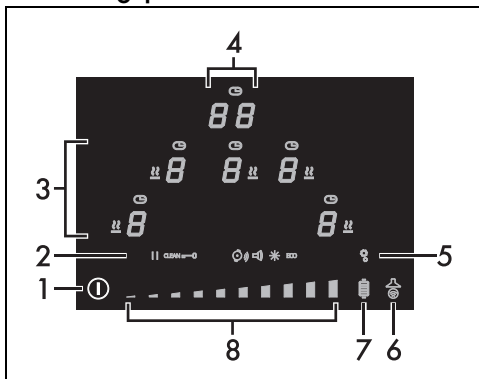


Zone	Afmetingen H x L ( mm)	Geabsorbeerd vermogen bij niv.9 (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Double Booster-functie (W)*
1 - 2 (enkel)	180 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 (multizone)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

\* De vermogens zijn bij benadering en afhankelijk van de gebruikte houder of de ingestelde waarden.



## Bedieningspaneel



1. Toets ON/OFF
2. Pictogrammen instellingen
3. Display bereidingszones
4. Display timer
5. Toets menu instellingen
6. Toets Auto-Vent 2.0-functie
7. Functietoets grill
8. Schuifbalk

### Lijst met pictogrammen

- Warming-functie.
- Timer.
- Pauzefunctie.
- CLEAN Clean-functie.
- Toetsblokkering-functie.
- Automatische pandetectie-functie.
- Volumetoetsen.
- Helderheid display.
- ECO ECO-functie.

### Lijst met toetsen

- On/Off: voor de in- of uitschakeling van de plaat.
- Instellingenmenu: geeft toegang tot de apparaatinstellingen.
- Grill-functie: activeert de grillfunctie.
- Auto-Vent 2.0-functie: voor de communicatie tussen de kookplaat en de

afzuigkap.



Schuifbalk: om het vermogen van een kookzone te verhogen of verlagen, om de instellingen te wijzigen en de opties van het gebruikersmenu te selecteren.

### Display van de kookzones



In dit gedeelte bevinden zich de toetsen voor het selecteren van de kookzones, de pictogrammen van de timer boven elke zone en het pictogram van de warming-functie.

### Display van de timer



In dit gedeelte bevinden zich de bedieningen voor het instellen van de zelfstandige timer en de timer van de bereidingszones. Bij het instellen van een afzonderlijke timer, wordt de

volgende tekst weergegeven



### Voordelen van inductiekoken



Het apparaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. In de inductie-kookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar direct door inductiestromen binnen de houder gecreëerd.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het houder dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het

kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel bakt niet aan.

automatische beheer zijn ingesteld.

## Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen. De module probeert het maximale leverbare vermogensniveau te behouden. Op het display worden de niveaus weergegeven die door het



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.



De module voor vermogensbeheer heeft geen invloed op het totale opgenomen vermogen van het apparaat.

# GEBRUIK

## Basisfuncties

### Eerste elektrische aansluiting

Bij de eerste aansluiting op de stroomvoorziening, of na een stroomonderbreking en -herstel, wordt een automatische controle uitgevoerd, waarbij de controlelampjes en displays gedurende enkele seconden worden ingeschakeld. Zodra dit is gebeurd, kan het apparaat normaal worden gebruikt.

### Eerste inschakeling

Nadat het apparaat op de algemene stroomvoorziening is aangesloten, zal het symbool  op het display bij de eerste ingebruikname gaan knipperen. Het wordt gebruikt om toegang te krijgen tot het technische menu van het apparaat en mag alleen door personeel van de technische dienst gebruikt worden.

Wanneer het apparaat wordt aangezet, verschijnen op het timerdisplay het

pictogram , de

zacht verlichte toets  en de tekst .

## Vorbereiding



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires (indien aanwezig).
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).

## Diameter van de bruikbare houders

Brander	Ø minimaal (cm)	Ø aanbevolen (cm)
Zone 1 - 2 (enkel)	9 - 11*	18
Zone 1 - 2 (multi-zone)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	20
Zone 6	11	16

\*Wanneer de diameter van de gebruikte pannen kleiner is dan de minimumwaarde uit de bovenstaande kolom, bestaat de kans dat de pan door het apparaat niet herkend wordt.

Onthoud daarbij het volgende:

- Overschrijd de grenzen van de op de kookplaat aangegeven zones niet.
- Bedek het bedieningspaneel niet.

- Kom niet in de buurt van de randen van het glas.
- Als u een grillpan of een langwerpige koekenpan met de Multizone-modus op de zones 1 en 2 tegelijk wilt gebruiken, is het raadzaam om een pan te kiezen met een maximumformaat van 22 x 36 cm en een minimumformaat van 19 x 19 cm.

### Houders die geschikt zijn voor inductiekoken

De voor het inductiekoken gebruikte houders moeten van metaal zijn en beschikken over magnetische eigenschappen en een bodem van geschikte afmetingen.

#### Geschikte houders:

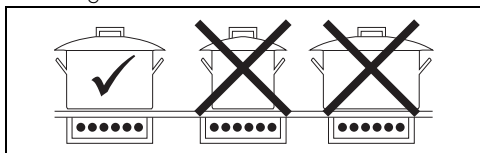
- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Houders van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Houders van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

#### Niet geschikte houders:

- Recipiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

#### Advies om energie te besparen

De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Wanneer u een pan koopt, moet u nagaan of de aangegeven diameter betrekking heeft op de bodem of op de bovenkant van de pan, want die laatste is bijna altijd groter dan de bodem.
- De bodem van de recipiënten moet zeer dik en perfect effen zijn. Hij moet ook schoon en droog zijn, evenals de kookplaat.
- Bij de bereiding van gerechten met een lange kooktijd is het mogelijk tijd en energie te besparen: gebruik een snelkookpan om de vitamines in het voedsel te behouden.
- Zorg ervoor dat de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, want oververhitting door een tekort aan vloeistof kan de pan en de bereidingszone beschadigen.
- Dek de pannen, indien mogelijk, altijd af


met een passend deksel.

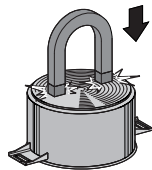
- Kies de juiste pan voor de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden. Een grote maar halfllege pan verbruikt veel energie.
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem.



Als kookplaat en oven tegelijk gebruikt worden, kan het maximale vermogen dat door uw elektrische systeem gebruikt kan worden, onder bepaalde omstandigheden overschreden worden.


#### Advies om energie te besparen

Om te controleren of de pan geschikt is, vostaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



#### Indicatie van pandetectie

Wanneer een zone geactiveerd/geselecteerd is, wordt door het symbool  op het display aangegeven dat de pan niet geschikt is.

Het symbool  wordt ook weergegeven als er geen pan aanwezig is of als deze is verwijderd.




Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.



Let op dat u de pannen niet op de voorste bedieningselementen van het apparaat plaatst.

## Overzicht van vermogensniveaus

Het vermogen kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel hieronder staan de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
van 1 tot 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimale vermogens)
van 3 tot 4	Bereiding
van 5 tot 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
van 7 tot 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P/ 	Braden/aanbraden (maximumvermogen, zie Booster- en Double Booster-functie)

## Beperking van de bereidingsduur

Het toestel is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Worden de instellingen voor de bereiding van de houder in kwestie niet gewijzigd, dan is de maximale werkingsduur afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt het verwarmen van de houder uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

## Het gebruik van de kookplaat

### In- en uitschakeling

Om de kookplaat in te schakelen, moet de toets

**ON/OFF**  1 seconden lang ingedrukt

gehouden worden.

Indien binnen 5 seconden na de inschakeling geen enkele plaat wordt geactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.

- Op het timerdisplay verschijnt enkele seconden de tekst ; gedurende deze tijd kunt u een afzonderlijke timer instellen (zie „Afzonderlijke timer”).


- Indien de vermogensbeperking is ingesteld, wordt in plaats van  het getal dat bij het ingestelde vermogen hoort gedurende enkele seconden weergegeven. In dat geval kunt u alsnog een afzonderlijke timer instellen door het timer-display aan te raken.

## Automatische inschakeling van de bereidingszone



De plaat is uitgerust met een automatisch pandetectiesysteem, dat door het pictogram  wordt aangeduid. Deze functie is standaard ingeschakeld, maar kan via het gebruikersmenu worden uitgezet.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.
- De toets die overeenkomt met de zone waarop de pan is geplaatst, licht automatisch op en  wordt weergegeven. De andere zones kunnen niet worden aangezet.

Als de automatische pandetectie niet aanstaat, verschijnt bij het inschakelen van het apparaat

het symbool  op het display van alle kookzones. Om de zones te activeren, selecteert u ze via het betreffende display en kiest u het gewenste vermogensniveau.

## Regeling van de bereidingszones



Het apparaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.

Na het inschakelen van het apparaat:

- Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken en niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.

2. Het display van de zone waar de houder op is geplaatst licht automatisch op en toont



### Regeling van de bereidingszones

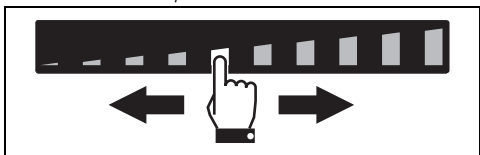
Plaats een houder op de zone en controleer of de zone is geactiveerd:

1. Plaats links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger.

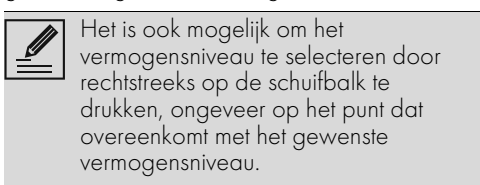


Nu is de waarde van het aangegeven vermogen gelijk aan .

2. Verplaats uw vinger naar rechts of links om een vermogen van 1 tot 9 te kiezen, of om de Booster- of Double Booster-functies in te schakelen (zie de desbetreffende hoofdstukken).



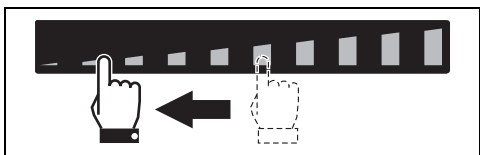
Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan.



Het is ook mogelijk om het vermogensniveau te selecteren door rechtstreeks op de schuifbalk te drukken, ongeveer op het punt dat overeenkomt met het gewenste vermogensniveau.

### Uitschakeling van de bereidingszones

1. Verplaats de vinger naar het linkeruiteinde van de schuifbalk van de bereidingszone die u wilt uitschakelen.



1. Het display van de geselecteerde zone geeft de waarde aan.



Om meer dan één bereidingszone tegelijk uit te schakelen, schakelt u het apparaat gewoon uit met de toets .

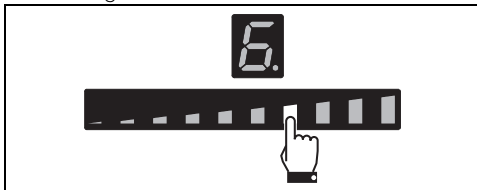
### Snelkeuze



Het apparaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger op het gewenste vermogen van de schuifbalk.

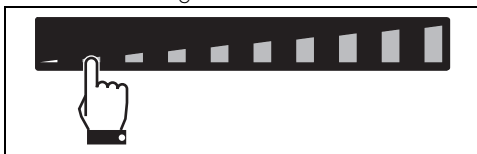


2. Selecteer het gewenste bereidingsvermogen door de vinger naar links of naar rechts te verplaatsen.

### Boosterfunctie

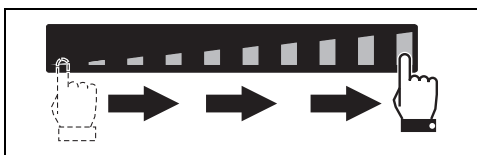
Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger links van de schuifbalk.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is „1”.

2. Schuif uw vinger helemaal naar rechts op de schuifbalk om vermogensniveau 9 te selecteren.



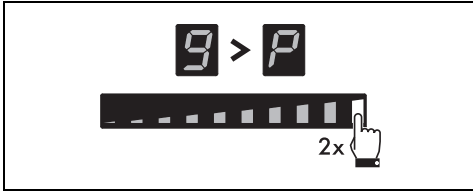
3. Druk op het segment uiterst rechts op de schuifbalk.

Het display van de gebruikte bereidingszone geeft de waarde „P” aan. Selecteer een willekeurig vermogensniveau om de Booster-

functie uit te schakelen.

De Boosterfunctie kan snel worden geactiveerd.

- Nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld en een kookzone heeft gekozen, drukt u tweemaal op het uiterste segment rechts op de schuifbalk.



- De functie Booster blijft maximum 5 minuten actief, na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

### Double Boosterfunctie



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Met de Double Boosterfunctie kan meer vermogen worden verkregen dan met de Boosterfunctie.

Activeer de Booster-functie voor een bereidingszone, druk opnieuw helemaal rechts op de schuifbalk; de symbolen ,  en  worden achtereenvolgens weergegeven, wat aangeeft dat de Double Booster-functie actief is.

Het selecteren van een ander vermogensniveau of het uitschakelen van het apparaat is voldoende om de functie uit te schakelen.



De Double Booster-functie is alleen beschikbaar voor zone 1 en 2.

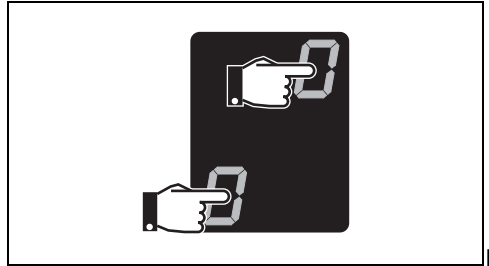
### Multizone-functie




Met deze functie is het mogelijk om gelijktijdig twee kookzones (voor en achter) te bedienen voor het gebruik van pannen zoals vispannen of rechthoekige schalen. U kunt deze uitsluitend activeren tussen de kookzones 1 en 2.

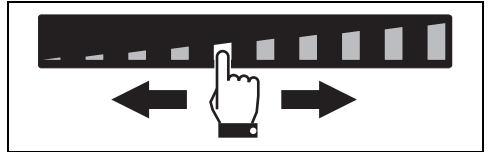
Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Plaats een vinger tegelijkertijd op de toetsen van de kookzone linksvoor en linksachter.



Na een kort geluidssignaal verschijnt het symbool  in overeenstemming met de knop van de achterste zone; nu is de Multizone-functie geactiveerd.

2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.



Voor beide kookzones wordt hetzelfde vermogen ingesteld.

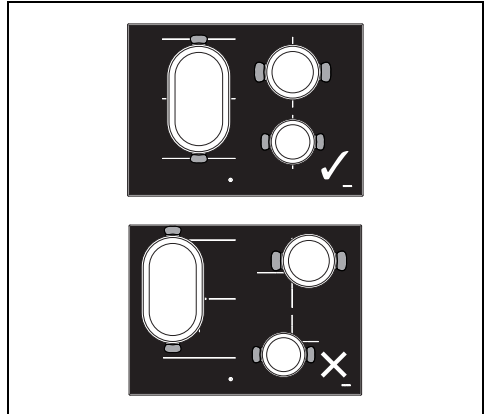


Wanneer de Multizone-functie actief is, kan de Double Booster-functie niet in deze zones worden geactiveerd.



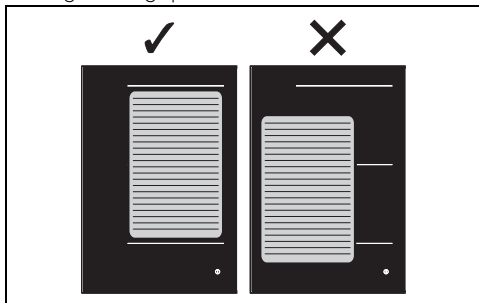
De Multizone-functie kan automatisch worden geactiveerd door een langwerpige pan op de zones 1 en 2 te plaatsen.

Plaats een grote ovale of langwerpige pan altijd midden op de bereidingszone.



Zorg er bij het gebruik van een grillpan voor dat

deze goed is geplaatst.






### De Multizone-functie deactiveren:

Druk tegelijkertijd op de toetsen van de bereidingszones die zijn geactiveerd in

Multizone; het symbool  verdwijnt en de twee zones kunnen afzonderlijk worden geregeld.

### Indicator van de restwarmte

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt op elk display een specifiek symbool dat aangeeft of de zone nog heet is, met een indicatie van de temperatuur:

1.  als de temperatuur tussen 60 °C en 79 °C ligt.
2.  als de temperatuur tussen 80 °C en 99 °C ligt.
3.  als de temperatuur 100 °C of hoger is.



Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

## Extra functies

### Functie snelle voorverwarming



Deze functie is niet beschikbaar voor de vermogensniveaus 9, Booster en Double booster

Met de snelle verwarmingsfunctie kan een bereidingszone gedurende een beperkte tijd maximaal worden verwarmd en er kan vervolgens met het ingestelde vermogensniveau verder worden gekookt.

Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

- Houd een vermogensniveau (tussen 1 en 8) minstens 3 seconden ingedrukt.
- Het display van de geselecteerde zone geeft het symbool  aan.
- Zodra de verwarmingstijd beëindigd is, keert de bereidingszone terug naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.
- Deze functie kan worden gedeactiveerd door het ingestelde vermogensniveau gedurende 3 seconden ingedrukt te houden of door een lager niveau te selecteren.


### Tabel met snelle verwarmingstijden

Vermogensniveau	Automatische verwarmingstijd (minuten/seconden)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

### Warming functie

De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Selecteer een bereidingszone.
2. Druk op het linkeruiteinde van de schuifbalk, tussen niveau 0 en niveau 1, om de functie te activeren; op het display van de geselecteerde kookzone wordt het symbool weergegeven .

Selecteer een vermogensniveau om de Warming functie uit te schakelen. Of druk op de toets .







Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden of het water aan de kook houden.





De Warming functie schakelt automatisch uit na 2 uur gebruik en schakelt de gebruikte kookzone uit.

### Afzonderlijke timer


Nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld zonder een bereidingszone te hebben geselecteerd:


3. Druk op het instelgebied van de timer waar „CL” wordt weergegeven.
4. Het display toont  - en het pictogram  knippert.
5. Bij nog een druk knippert het linkercijfer en nu is het mogelijk om de eerste minuten in te stellen met behulp van de schuifbalk (bijv. ).
6. Wanneer het linkercijfer niet meer knippert, is het mogelijk om via dezelfde procedure de minuten in tientallen te selecteren (bijv. ).
7. Na enkele ogenblikken begint de timer met aftellen.


 Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal afgeeft.

 Er kan een maximale tijd van 99 minuten worden ingesteld.


## Bereiding met tijdstelling

 U kunt de timer tot maximaal 99 minuten instellen.


 Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur geprogrammeerd worden.


 De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld.

De functie bereiding met tijdstelling activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:


1. Selecteer een vermogensniveau.
2. Volg dezelfde procedure die wordt gebruikt om een afzonderlijke timer in te stellen.
  - Het symbool  verschijnt boven het display van de kookzone, om aan te geven dat de zone met een timer werkt.
3. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.
4. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op de timer om deze te deactiveren.

## De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren



 Als u een timer wilt wijzigen die al gestart is, moet u deze helemaal opnieuw instellen.


1. Activeer de kookplaat met de toets .
2. Om de timer en kookwekker te wijzigen of te deactiveren, drukt u in het gedeelte instelling timer en volgt u dezelfde procedure die wordt gebruikt om de timer in te stellen, de minuten te wijzigen of volledig te resetten.

## Recall functie

 Met deze functie kunt u enkele gestarte bewerkingen herstellen na een onvrijwillige uitschakeling.

In het geval van een onvrijwillige uitschakeling, voert u de volgende bewerkingen binnen 6 seconden uit:


1. Schakel het apparaat in.
  - De toets  begint te knipperen.
2. Druk onmiddellijk daarna op de pauzetoets  om de eerder actieve functies te herstellen.



 Deze functie herstelt de activiteit van de bereidingszones, de functies timer en snelle verwarming; alle andere functies worden niet hersteld.

## Speciale functies

### Functie grill

De Grillfunctie activeren:

1. Plaats een vleesrooster of een langwerpige houder op de linker bereidingszones.
2. Druk op de toets  die begint te knipperen.

Op het display van de zone vooraan verschijnt het symbool  , terwijl op de zone achteraan het symbool  wordt weergegeven. De schuifbalk wordt automatisch op niveau 9 ingesteld. (voorverwarmingsfase).

Na drie minuten werking zakt het vermogen naar niveau 7.

De toets  blijft staan.

Druk op de toets  en gebruik de schuifbalk om het vermogensniveau op elk gewenst



moment te wijzigen.

Druk op de toets  om de Grill-functie te deactiveren.



Deze functie wordt gebruikt om de Multizone-functie alleen voor de linker kookzones automatisch te activeren. Te gebruiken bij gebruik van grillpannen of langwerpige pannen.


## Auto-Vent 2.0-functie



- Met deze functie kunt u de ventilatiesnelheid van de afzuigkap via een draadloze verbinding regelen.
- De afzuigkap moet wel voor de Auto-Vent 2.0-functie geschikt zijn.
- De verbinding is altijd unidirectioneel van de kookplaat naar de kap: het is niet mogelijk de kookplaat via de kap te bedienen.

De Auto-Vent 2.0-functie is standaard uitgeschakeld, maar kan via het gebruikersmenu worden geactiveerd. Wanneer hij is ingeschakeld, blijft de toets  zachtjes verlicht.

Deze functie beschikt over een automatische en een handmatige modus:

- De automatische modus (standaard ingesteld) past de ventilatiesnelheid van de afzuigkap aan het totale vermogen van het apparaat aan (zie „Gebruikersmenu” - optie U8).
- In handmatige modus is de snelheid van de afzuigkap via de toets  te regelen.

Om de handmatige modus in te stellen na het inschakelen van de kookplaat:

1. Druk op de  toets, die vervolgens maximaal oplicht.
2. Bij het opnieuw indrukken wordt de snelheid van de afzuigkap verhoogd, volgens een cyclische reeks met 5 instelniveaus, van 0 (uit) tot 4 (maximumsnelheid).



Om terug te keren naar de handmatige modus, moet het apparaat opnieuw worden uit- en aangezet.



Raadpleeg de handleiding van de afzuigkap voor nadere toelichting.

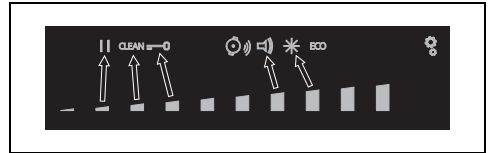
## Menu Instellingen




De pictogrammen  en  verwijzen naar functies die alleen via het gebruikersmenu te wijzigen zijn.

Via het instellingenmenu kunt u enkele functionele kenmerken van het apparaat wijzigen en de hieronder beschreven handelingen uitvoeren.

Druk, met uitgeschakeld apparaat, op de toets om het instellingenmenu te openen. De schuifbalk en de pictogrammen van de instellingen die kunnen worden gewijzigd, worden weergegeven:



De afzonderlijke instellingen kunnen worden geselecteerd met behulp van de schuifbalk die zich vlak eronder bevindt.

Druk nogmaals op de toets  om het menu te verlaten.

## Paufunctie



Met deze functie kunt u de werking van alle bereidingszones pauzeren.

De Paufunctie activeren:

1. Activeer minstens één bereidingszone.
2. Houd de pauzetoets  ingedrukt. Op de displays van alle bereidingszones verschijnt het symbool .

De Paufunctie deactiveren:

1. Houd de toets  ingedrukt. Zodra het pauzesymbool wordt ingedrukt, begint deze te knipperen.
2. Druk op een willekeurige toets behalve op de Pazuetoets.
3. De paufunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



Tijdens de Paufunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de symbolen van restwarmte en de toetsblokkering actief.



In geval van stroomuitval en het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.



De pauzefunctie kan tot maximaal 10 minuten actief blijven, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.

### Clean-functie

Om de Clean-functie te activeren, moet minstens één kookzone actief zijn:

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram **CLEAN**.
3. Het timerdisplay geeft een 15-seconden tijd klok aan, waarna het apparaat de vorige werking hervat.

Selecteer een vermogensniveau om de Warming functie uit te schakelen. Of druk op de toets .



Deze functie onderbreekt de werking van het apparaat gedurende 15 seconden, om zo de kans te geven vuil of vlekken te verwijderen. Let op, want het oppervlak kan heet zijn.

### Toetsblokkering



Deze functie is ontworpen om alle toetsen van de plaat te blokkeren, met uitzondering van de toetsen en



Deze functie is nuttig tijdens het reinigen en om onbedoelde interacties te voorkomen.

Om de Toetsblokkering te activeren, voert u de volgende acties uit:

4. Toegang tot het instellingenmenu.
5. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . Op het display van alle kookzones verschijnt het symbool .

Om de Toetsblokkering te deactiveren, voert u de volgende acties uit:

1. Toegang tot het instellingenmenu
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . Alle symbolen verdwijnen.

### Volume toetsen

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram .
3. Gebruik de schuifbalk om het gewenste volume te selecteren.

### Displayverlichting

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram .
3. Gebruik de schuifbalk om de gewenste helderheid te selecteren.

### Gebruikersmenu

Door middel van het gebruikersmenu kunnen sommige functionele kenmerken van het apparaat gewijzigd worden. Er zijn 9 opties beschikbaar en elke optie is wordt aangeduid met de letter „U” op de display van de timer, samen met een progressief nummer.

Optie	Beschrijving
U0	Totaal maximaal vermogen (Kw) - Wijziging alleen door installateur uit te voeren
U1	Optie uitgeschakeld
U2	Volume toetsen
U3	Volume geluidssignaal timer
U4	Helderheid display
U5	Animatie timer
U6	Automatische detectie pannen
U7	Duur geluidssignaal timer
U8	Configuratie kapventilator
U9	Auto-Vent 2.0-functie

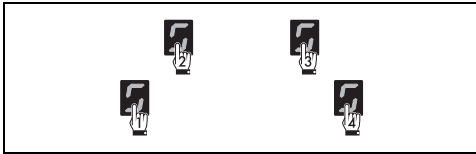
### Toegang tot het gebruikersmenu

1. Indien de kookplaat is uitgeschakeld, schakel deze in met de toets .
2. Druk nogmaals op om hem uit te schakelen; het pictogram begint te knipperen.
3. Houd de toets ingedrukt.
4. De kookzonedisplays geven de volgende symbolen weer:

Druk achtereenvolgens op de toetsen van alle bereidingszones, te beginnen vanaf de zone links vooraan en ga met de klok mee; elke juiste aanraking wordt bevestigd door een

geluidssignaal.

Modellen met 4 kookzones:




Modellen met 5 kookzones:



Druk achtereenvolgens en met de klok mee op alle toetsen, te beginnen met de zone links vooraan (1). Bij elke correcte aanraking van de toets wordt een geluidssignaal afgegeven.



Als de toetsen in onjuiste volgorde worden ingedrukt, moet de procedure voor toegang tot het menu worden herhaald vanaf punt 3.

5. Laat de toets  los.

Het gebruikersmenu is geopend en op het display van de zone linksachter verschijnen afwisselend het symbool  en het cijfer .

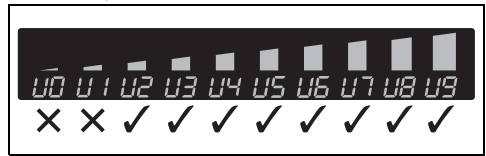
Het totale vermogen van het apparaat kan stapsgewijs met 0,1 kW per keer gewijzigd worden (ECO-Logic Advance-functie).

Het timerdisplay geeft de standaard vermogensinstelling (in kW) aan: 7,4.

Druk op het timerdisplay om de vermogensinstellingen te kunnen wijzigen. Druk op de linkerhelft van de schuifbalk om het vermogen te verlagen en op de rechterhelft om het te verhogen. Houd de toets ingedrukt om sneller tot de gewenste instelling te komen.

- Druk op het symbool  om naar de optiekeuze (display links achteraan) terug te keren.
- Druk op de segmenten van de schuifbalk om

een optie te selecteren.



- Het eerste segment links (optie U0) is voorbehouden aan de procedure voor beperking van het vermogen (enkel voor de installateur).
- Om technische redenen is het tweede segment van links (optie U1) uitgeschakeld. Interactie met deze optie heeft geen effect.

- Nadat u een optie hebt gekozen, drukt u op het display linksvoor om deze te wijzigen.



Afhankelijk van de regeling van elke optie, toont de schuifbalk alleen de segmenten die overeenkomen met de selecteerbare niveaus.

## Opties voor de gebruiker



Via het instellingenmenu kunnen de opties U2 en U4 (die respectievelijk overeenkomen met de pictogrammen



en ) gewijzigd worden.

Met de optie U2 kunt u het volume van de toetsen wijzigen; er zijn 4 niveaus beschikbaar, selecteerbaar via de schuifbalk.

- Waarde 0: minimaal volume.
- Waarde 3: maximaal volume.

Met de optie U3 kunt u het volume van de geluidssignalen van de verlopen timer op 4 niveaus instellen.

- Waarde 0: minimaal volume.
- Waarde 3: maximale waarde.

Met de optie U4 kunt u de helderheid van het display regelen op 10 niveaus.

- Waarde 0: maximale helderheid.
- Waarde 9: minimale helderheid.

Met de optie U5 kunt u de weergave van de tijd klok voor de afzonderlijke timer en voor de bereiding met tijdstelling van 59 tot 0 seconden wijzigen.



Het aftellen van de seconden wordt weergegeven wanneer de timer is ingesteld op 1 minuut.

- Waarde 0: animatie 1.

- Waarde 1: animatie 2.

Met de optie U6 kunt u de automatische detectie van de houders activeren of deactiveren. (zie „Automatische inschakeling van de bereidingszone”).

- Waarde 0: automatische detectie gedeactiveerd.
- Waarde 1: automatische detectie geactiveerd.



Als de automatische detectie van de houders is gedeactiveerd is het noodzakelijk om de zone handmatig te activeren, wanneer er een houder op de kookplaat is geplaatst.

Met de optie U7 kunt u de duur van het geluidssignaal van de timer regelen op 3 niveaus:

- Waarde 0: duur geluidssignaal 120 seconden.
- Waarde 1: duur geluidssignaal 10 seconden.
- Waarde 2: geluidssignaal gedeactiveerd.

Met de optie U8 kan de automatische modus van de Auto-Vent 2.0-functie met 8 instelgraden worden ingeschakeld. De volgende tabel geeft een overzicht van de mogelijke instellingen:

Snelheid kapventilator				
Waarde	Kapverlichting	Delicate bereidingsgen	Gemiddelde bereiding	Intensieve bereiding
0	Off		Off	
1	Aan		Off	
2 - 4 - 6	Aan	Off	snelheid 1	snelheid 2
3 - 5 - 7	Aan	snelheid 1	Snelheid 2	Snelheid 3

Raadpleeg de onderstaande tabel om de meest geschikte waarde te kiezen, afhankelijk van de vermogensbeperking van het apparaat:

Waarde	Vermogensbeperking
2 - 3	tot 4 kW
4 - 5	van 4 tot 5 kW
6 - 7	vanaf 5 kW



Als het apparaat is ingesteld op een lager vermogensniveau dan aangegeven in de bovenstaande tabel, kunnen sommige snelheden van de afzuigkap mogelijk niet gekozen worden.

Met de optie U9 kunt u de Aut-Vent 2.0-functie activeren of deactiveren:

- Waarde 0: functie gedeactiveerd.
- Waarde 1: functie geactiveerd.

## Verlaat het gebruikersmenu

U kunt het gebruikersmenu op twee manieren verlaten:

- 1 Druk op de toets . Alle wijzigingen worden niet opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Of

- 2 Houd de toets minstens twee seconden ingedrukt. De wijzigingen worden opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

## Foutmeldingen

Bij storing of afwijkende werking, zal het display een foutmelding met de bijbehorende foutcode weergeven.

De foutcodes beginnen altijd met "E" of "Er" gevolgd door een reeks cijfers (bijvoorbeeld "Er47-30").

De volgende foutcodes:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Geven een oververhitting van het toestel, of een deel ervan, aan. In dit geval dient het toestel onmiddellijk te worden uitgeschakeld en moeten alle houders te worden verwijderd om het toestel te laten afkoelen.

Indien deze foutmeldingen aanhouden, of als er nieuwe fouten ontstaan, noteer de foutcode en neem contact op met de technische dienst.

# REINIGING EN ONDERHOUD

## Reiniging van de glaskeramische kookplaat



Algemene veiligheids waarschuwingen

### Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

### Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten. Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.



Bij hardnekkig vuil, de afgekoelde oven met een vaatspons, bevochtigd met water en een neutraal reinigingsmiddel reinigen; vervolgens met een microvezeldoek afdrogen.

### Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramik. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. Het silicone dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.

### Voedselresten of -vlekken

Eventuele lichtgekleurde sporen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek. Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel af met water en maak goed droog met een schone doek. Zandkorrels die eventueel op de kookplaat gevallen zijn tijdens het wassen van sla of aardappelen, zouden de plaat kunnen krassen wanneer de pannen verschoven

worden. Verwijder eventuele zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat. Kleurwijzigingen zijn niet van invloed op de werking en de stabiliteit van het glas. Het betreft geen wijzigingen van het materiaal van de kookplaat, maar eenvoudige resten die niet verwijderd werden en die dus verbrandden. Er kunnen glanzende oppervlakken gevormd worden als het gevolg van het verschuiven van de bodems van de pannen, vooral indien ze van aluminium zijn, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het is moeilijk om deze te verwijderen met behulp van gewone reinigingsproducten. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren herhaald moet worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten en zou de vorming van vlekken kunnen bevorderen.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel druipend reinigingsmiddel en water de correcte werking en het esthetische aspect kunnen aantasten.

## Oplossingen voor problemen...

De kookplaat werkt niet:

- Controleer of de kookplaat is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Controleer of zich geen stroomonderbrekingen kunnen voordoen.
- Controleer of de zekering niet is afgesprongen. In dit geval moet de zekering worden vervangen.
- Controleer of de aardlekschakelaar van de huiselijke installatie niet is geschakeld. In dit geval moet de schakelaar weer geactiveerd worden.

De resultaten van de bereiding zijn niet bevredigend:

- Controleer of de temperatuur van de bereiding niet te hoog of te laag is.
- Zorg voor een correcte ventilatie van de kookplaat en houd alle ventilatieopeningen

volledig vrij.

- Gebruikt uitsluitend gecertificeerde pannen die voor inductiekoken getest zijn.

De kookplaat produceert rook:

- Laat de kookplaat afkoelen, en reinig deze, nadat de bereiding klaar is.
- Controleer of het voedsel niet uit het recipiënt komt, en gebruik eventueel een groter recipiënt.

De zekeringen of de magnetothermische

schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig:

- Neem contact op met het servicecentrum of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.

## INSTALLATIE

12

### Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

#### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

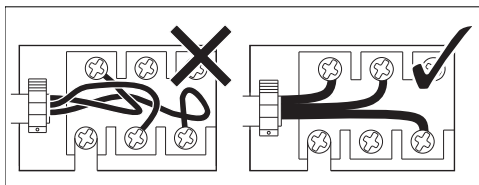
Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

#### Aansluiting klemmenbord

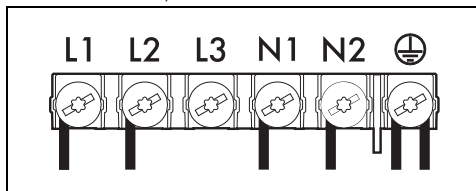
Schik de kabels op een ordelijke manier om overlapping of contact met eventuele geleiderbruggen te voorkomen. De kabels moeten van de juiste lengte zijn om opeenhoping/verdraaiing in het klemmenbord te voorkomen.



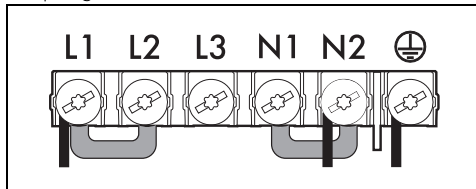
Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten:

Modellen van 80 cm met 4 kookzones

- 220-240 V / 380-415 V 2N~



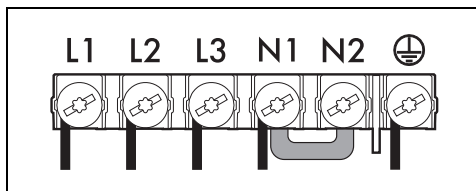
Zespolige kabel 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Driepolige kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

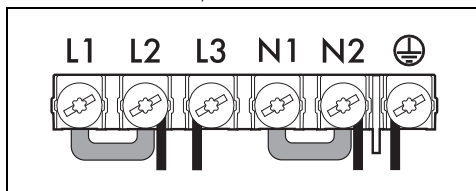
Modellen van 80 cm met 5 kookzones en modellen van 90 cm:

- 380-415 V 3N~



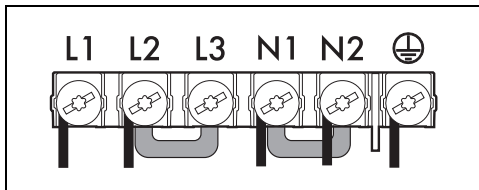
Vijfpolige kabel 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



vierpolige kabel 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N~



Vijfpolige kabel 5 x 4 mm<sup>2</sup>.



Gebruik voor elke aansluiting de meegeleverde geleiderbrug.

### Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpolige scheidingschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

### Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

de geïntegreerde scheiding in de vaste aansluiting moet in overeenstemming met de norm AS/NZS 3000 zijn.

### Insnijding van het werkblad

### Veiligheidsinstructies voor plaatsing en installatie

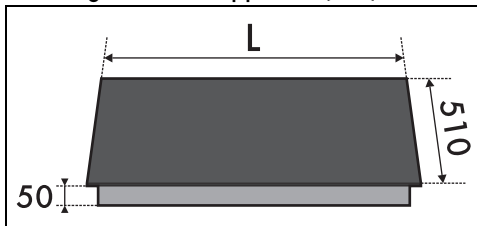


Algemene veiligheidswaarschuwingen

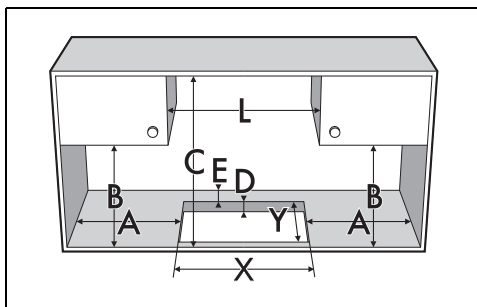
- De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°C), anders kunnen deze metertijd vervormen.
- Beschikt het inbouwmeubel niet over de benodigde inbouwruimte, dan dient deze te worden gerealiseerd door een ervaren monteur het benodigde timmer- of metselwerk te laten verrichten.
- De minimale afstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet minstens overeenkomen met diegene die aangeduid wordt in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap.

- Ook de minimumafstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid in de montage-instructies.
- Wanneer het toestel boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.

### Afmetingen van het apparaat (mm)



### Normale inbouw (mm)

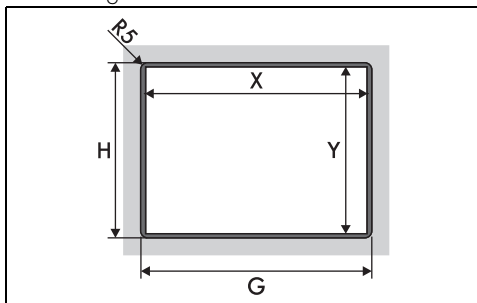


A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

### Vlakke inbouw (mm)

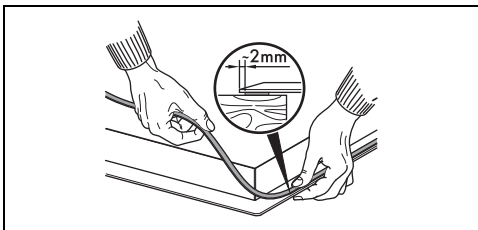
Voor dit type inbouw moet op de randen van de opening in het meubel gefreesd worden indien de kookplaat gelijk met de rand van het werkblad geïnstalleerd moet worden.



A	B	C	D	E
min 50	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50
L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

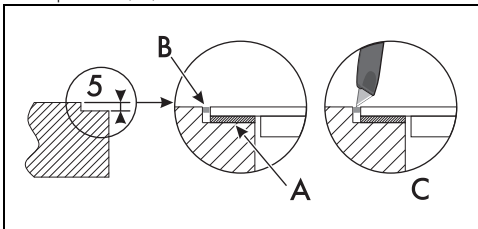
## Pakking van de kookplaat

Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



**!** Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. In dit geval kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

Bij een vlakke inbouw, nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met siliconenkit (B) worden gevuld; verwijder het eventueel overtollige product. Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet de siliconenkit met behulp van een mesje worden weggesneden, voordat wordt geprobeerd om de kookplaat te verwijderen (C).

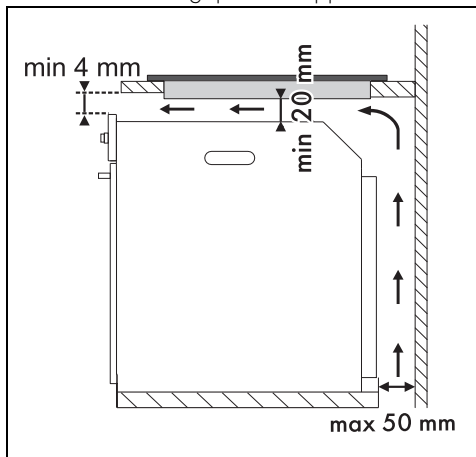


## Inbouw

### Op inbouwruimte voor oven

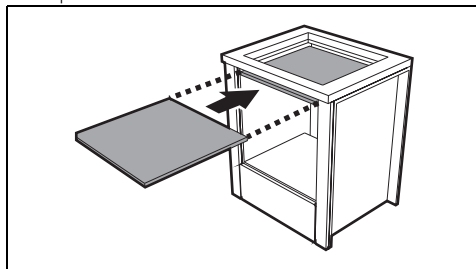
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en

een voldoende luchtafvoer gegarandeerd worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.

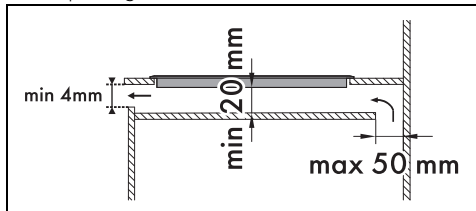


### Op neutrale ruimte of laden

Wanneer er zich andere meubels (zijwanden, laden, enz.) afwasautomaten of koelkasten onder de kookplaat bevinden, moet er een dubbele houtbodem worden geïnstalleerd op een minimumafstand van 20 mm vanaf de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.

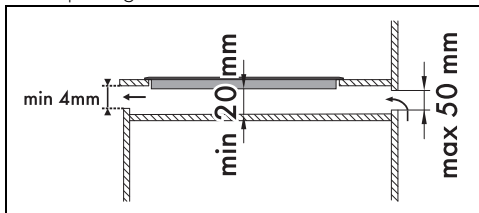


Met opening onderaan:





Met opening achteraan:



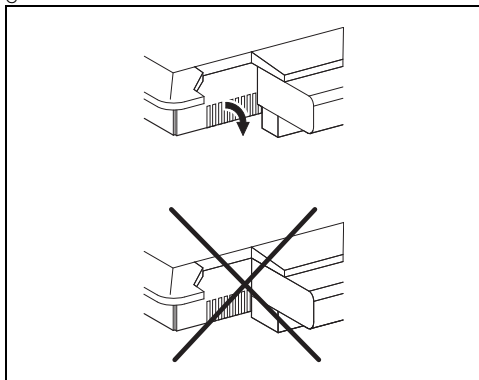
Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.



Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

## Ventilatie

Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie en een verkeerde installatie getoond.



## Bevestiging aan het inbouwmeubel

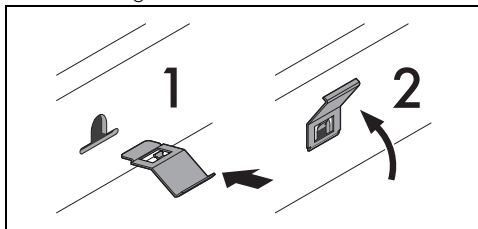


De klemmen mogen niet aan de voorkant van het apparaat worden geïnstalleerd.

Om de bevestiging en een optimale centrering te garanderen, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.

2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



## Voor de installateur

- Indien de aansluiting via een stekker geschiedt (indien aanwezig), dient deze te allen tijde na de installatie toegankelijk zijn.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet verbogen of bekneld raakt.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte werkwijze.