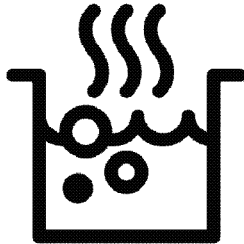


# GRUNDIG

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



GIEI827577PN

NL

185.9289.33/R.AA/5.05.2022/5-5

7757188706



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

# Beste klant,

## Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Grundig hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

**OPMERKING** Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Veiligheidsinstructies 4**

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik:.....	7
Temperatuur waarschuwingen.....	8
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Inductie.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10

**2 Milieuriichtlijnen 11**

Afvalstoffenverordening.....	11
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	11

**3 Uw product 12**

Inleiding van het product.....	12
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	12

Kookplaat bediening.....	12
Algemene informatie over de kookplaat... ..	13
Technische specificaties.....	14

**4 Eerste gebruik 15**

Eerste reiniging.....	15
-----------------------	----

**5 De kookplaat gebruiken 16**

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	16
Bedieningspaneel.....	20

**6 Algemene informatie bij het koken 32**

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	32
Kooktafel.....	33

**7 Onderhoud en verzorging 34**

Algemene reinigingsinformatie.....	34
De kookplaat reinigen.....	35
Het bedieningspaneel reinigen.....	35

**8 Probleemoplossing 36**

# 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
  - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
  - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
  - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
  - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
  - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
  - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
  - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



## **Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



## **Elektrische veiligheid**

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
  - De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
  - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
  - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
  - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
  - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
  - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
  - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is,

vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

### **Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is

opgetreden tijdens het transport.

### **Installatieveiligheid**

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

### **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het

kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



### **Temperatuur waarschuwingen**

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



## **Het gebruik van de accessoires**

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met

bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

## **Inductie**

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de

kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



### **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product

reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

## 2 Milieuriichtlijnen

### **Afvalstoffenverordening** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

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

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal

op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

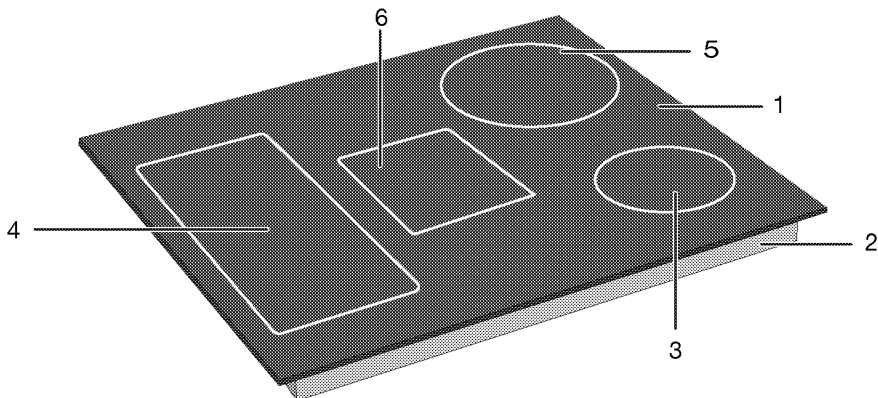
### **Aanbevelingen voor energiebesparing**

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

## 3 Uw product

### Inleiding van het product

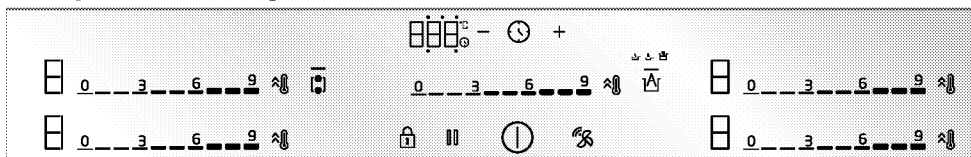


- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone
- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

### Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

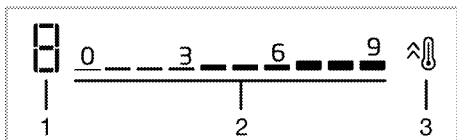
### Kookplaat bediening



#### Toetsen en symbolen

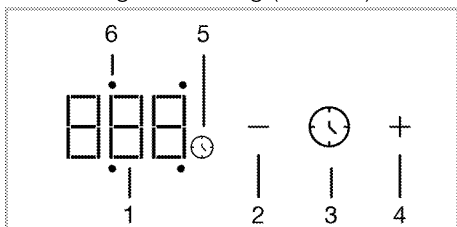
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔲 : Brede kookzone combinatietoets
- 🔴 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets

- 🔲 : Reinigingsvergrendeling toets
  - 🕒 : Timer-toets
  - ⊕ : Timer verhogen toets
  - ⊖ : Timer verlagen toets
  - 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets \*
  - 🔲 : Automatische kooktoets
- \* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

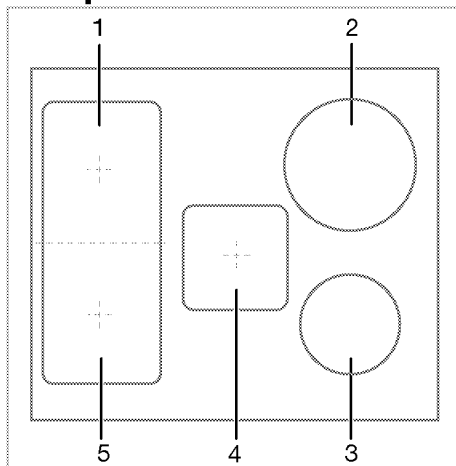
- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

## Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Inductie kookzone
- 5 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

## Technische specificaties

### Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spanning / Frequentie	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totaal stroomverbruik	max. 7,4 kW

### Branders

Links achteraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2000 W
Links vooraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2000 W
Rechts vooraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	145 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2200 W
Rechts achteraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	210 mm
Stroom	2400 W / Booster: 3700 W
Midden	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	190x210mm
Stroom	2400W/ Booster: 3600 W

\* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

## **4 Eerste gebruik**

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

### **Eerste reiniging**

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

**OPMERKING** Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

**OPMERKING** Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## **5 De kookplaat gebruiken**

### **Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat**

#### **Algemene waarschuwingen**

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.

- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

#### **Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat**

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

#### **Voordelen van het koken via inductie**

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet



rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.

- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

### **Voor een veilige werking:**

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het

kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

### **Kookpotten/pannen**

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

### **Geschikte kookpotten/pannen:**

- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

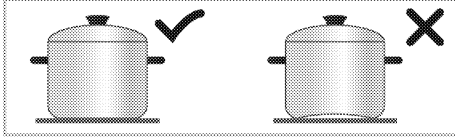
### **Niet geschikte kookpotten/pannen:**

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

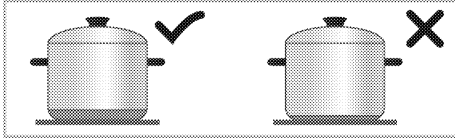
### **Aanbevelingen:**

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen

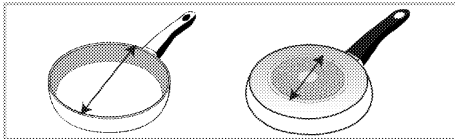
potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

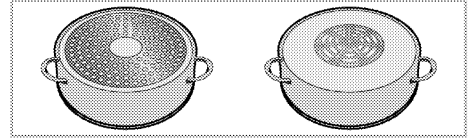


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.

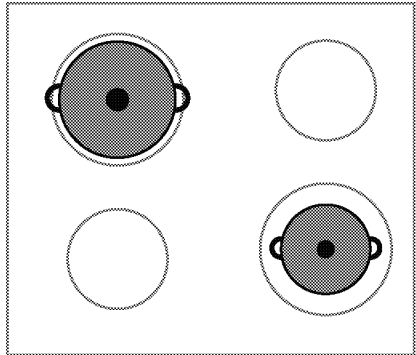
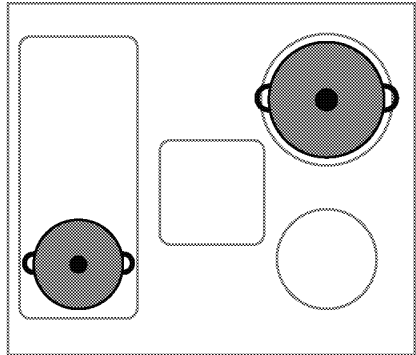


- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd

door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



- i** Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



### Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.

2. Hij is compatibel als "□" en "◻" of "◻"  
 " niet knippert wanneer u uw pot op  
 de inductiekookplaat plaatst en de  
 knop draait.

### Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

### Automatische detectie van de kookpotten/pannen

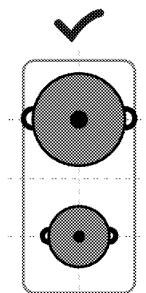
Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

### Kookzone met breed oppervlak (flexi)

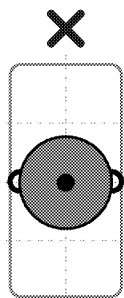
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

### Als twee onafhankelijke kookzones

Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

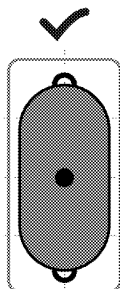


## Als twee onafhankelijke kookzones



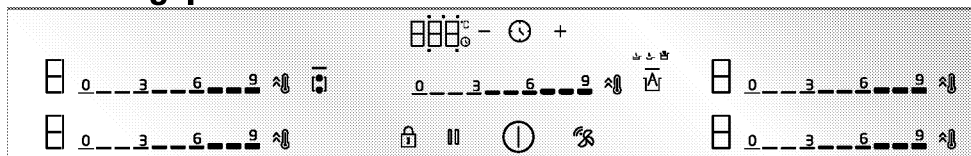
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

## Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

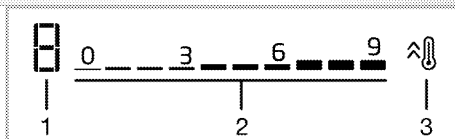
## Bedieningspaneel



### Toetsen en symbolen

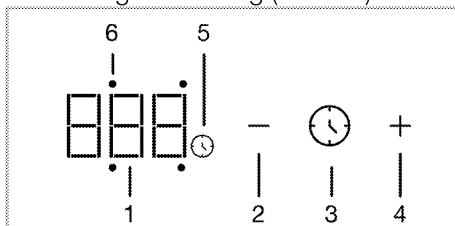
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔲 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets \*
- 🔁 : Automatische kooktoets

\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



### Kookzone scherm

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



### Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

## Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

**i** Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.

**i** Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

**i** De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-by-modus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.

**i** Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (ⓘ toets) langdurig wordt aangeraakt.

**i** Het  lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat is klaar voor gebruik.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-by-modus.

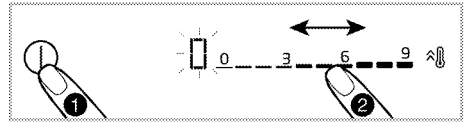
### Resterende warmte-indicator

Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

Symbool	Beschrijving
H	Hoge temperatuur
h	Lage temperatuur

**i** In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

### De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de oven in door de ⓘ toets aan te raken.

» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

### De kookzones uitschakelen:


Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0"

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".


2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone


Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden



kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00". Het  symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.

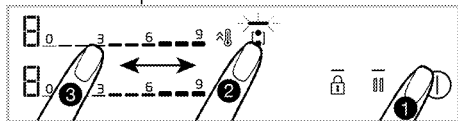
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

### **Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)**

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.



2. Raak de  toets aan.


» Het scherm van de linkse kookzone geeft **0** Weer en het  lampje van de  toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperaturniveau instellen tussen **0** en **9**.

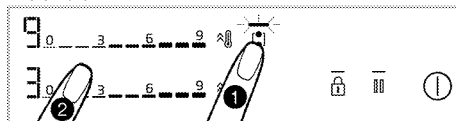
Terwijl het temperaturniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.


» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het  licht van de  toets te vervagen.

 De brede kookzones aan linkerkant worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterkant een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterkant.

### **De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerkant werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).**

Terwijl een of beide kookzones aan linkerkant afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerkant worden gebruikt, raakt u de  toets aan.


» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het  licht van de  toets licht op.

» De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



» Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.


## De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

U kunt de kookzones afscheiden en uitschakelen door de  toets aan te raken.

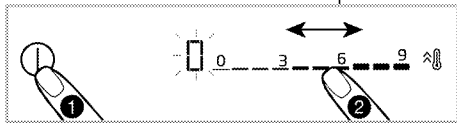
## Het gebruik van de centrale kookplaat en de automatische bereidingsfunctie

De centrale kookplaat kan worden gebruikt als een normale kookzone door de temperatuur te selecteren zoals de andere kookplaten. Er is bovendien een automatische bereidingsfunctie specifiek voor deze kookplaat.

### Het gebruik van de centrale kookplaat als een normale kookzone

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.

» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.




2. Wanneer u de instelzone van de centrale kookplaat aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookzone begint te op te warmen aan het bereidingsniveau dat u hebt ingesteld.

## De automatische bereidingsfunctie voor de centrale kookplaat

Als u deze functie gebruikt, kunt u snel koken met 3 verschillende instellingen.


 Als 1-2-3 niveaus zijn ingesteld met de stroombeheer instelling kan de automatische bereidingsfunctie niet worden gebruikt voor de centrale kookzone.

U kunt uw instelling specificeren om eerst te koken om de automatische bereidingsfunctie van de centrale kookplaat te gebruiken. Er is een temperatuurinterval gespecificeerd voor elke instelling. U kunt het temperatuurinterval selecteren dat is gedefinieerd voor de instelling die u hebt gekozen.

1. Koken bij lage temperatuur (met water) (65-100 °C): Deze instelling wordt enkel gebruikt om vloeibare voedingswaren te bereiden. Wij raden aan 1500-2500 ml water te gebruiken voor de bereiding voor een optimaal resultaat.

 In deze instelling mag u geen vette voedingswaren bereiden.

2. Bakken (met olie) (110-230 °C): Deze instelling wordt gebruikt om minder vette voedingswaren te bereiden. De pan moet volledig droog zijn en u mag slechts een kleine hoeveelheid olie gebruiken voor de bereiding.

 Deze instelling mag niet worden gebruikt voor vloeibare voedingswaren.

3. Frituren (140-200 °C): Deze mag enkel worden gebruikt om te bakken met vet. Wij raden aan 750-1250 ml olie te gebruiken voor de bereiding voor een optimaal resultaat.


**i** Deze instelling mag niet worden gebruikt voor vloeibare voedingswaren en minder vette voedingswaren.


**i** In de automatische bereidingsfunctie kunnen de temperatuurwaarden variëren afhankelijk van het type pot dat wordt gebruikt.

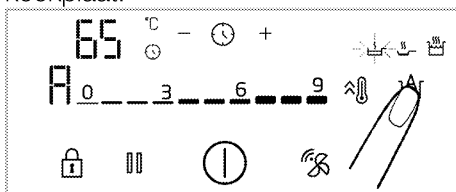
**i** Voor u de automatische bereidingsfunctie start, moet u ervoor zorgen dat de centrale zone is afgekoeld. Zo niet kunnen de ingestelde temperatuurwaarden variëren.

**i** Nadat de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, kan de temperatuurinstelling niet worden gewijzigd.

### Bakken bij een lage temperatuur

1. Raak de  toets aan.

 Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. "65" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage temperatuur. Door de  $+/-$  toetsen aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen door ze te verhogen of te verlagen in stappen van 5.

» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.


**i** Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

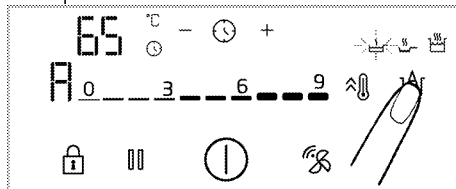
3. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

4. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.


### Om te koken in de bakinstelling (met lage olie) in de pan:

1. Raak de  toets aan.

 Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.




2. Raak de  toets nog één maal aan om over te schakelen naar de bakinstelling.

3. "110" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage temperatuur en  licht op. Door de  $+/-$  toetsen aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen door ze te verhogen of te verlagen in stappen van 10.




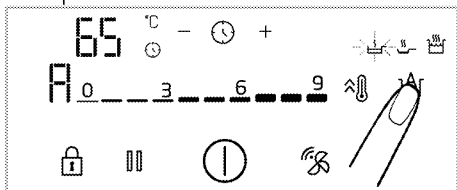
» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.

**i** Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

4. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.
5. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

### Om te koken in de bakinstelling met diepe olie:

1. Raak de  toets aan.
-  Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. Raak de  toets nog twee maal aan om over te schakelen naar de bakinstelling met diepe olie.
3. "140" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage temperatuur en  licht op. Door de  toetsen aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen door ze



te verhogen of te verlagen in stappen van 10.

» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.

**i** Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

4. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.
5. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

### De automatische bereidingsfunctie uitschakelen:

1. Als u de automatische bereidingsfunctie wilt annuleren, kunt u de relevante kookzone volledig uitschakelen door de  toets aan te raken als er geen andere bereiding actief is op de andere kookplaten.
2. U kunt de automatische bereidingsinstelling enkel voor de centrale kookplaat uitschakelen door de  toets 3 seconden aan te raken.

### Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet

beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.


### **Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:**

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.


De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

### **De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:**

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

### **De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:**

U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone



instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

### **Reinigingsvergrendeling**



De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

### **De reinigingsvergrendeling inschakelen**



1. Houd de  ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.  
»  lamp licht op. Het "Q" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de ① toets worden gebruikt tijdens deze periode.

### **De reinigingsvergrendeling uitschakelen**

Houd de  toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

### **Toetsenvergrendeling**

**Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is,** kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.



### **De toetsenvergrendeling inschakelen**

1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen tot **een signaal** weerklinkt.

Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

- i** Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

## De toetsenvergrendeling uitschakelen

1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.


## Timer-functie


Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.




## De timer inschakelen



1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperaturniveau instellen.

3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.

De "00" licht op en het  symbool begint te knipperen.

4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de "00" weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de /  toetsen.  U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken of de  toets voor een langere tijdsduur.

Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

- i** De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.
- i** Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.
- i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperaturniveau van de kookzone te selecteren.
- i** Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

## De timers uitschakelen



De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.

Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

### **De timers voortijdig uitschakelen**

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.


### **Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":**



1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool  
Beeldscherm op het timer-scherm door de  toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken voor een langere tijdsduur.


Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

### **Stopfunctie**


Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de kookplaat **(met uitzondering van de timer)** tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.

 Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

 Als de  toets wordt ingedrukt wanneer de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, wordt de automatische bereidingsfunctie geannuleerd.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.


Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.

2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

### **Instellingen**

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,








: Energiebeheer instelling

: Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur

: Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling

### **1- Energiebeheer instelling ()**

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
  2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
    - » Op het timerscherm , verschijnt "9" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
  3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) "1" en "9".
  4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.
    - » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.
- "Energiebeheer" in te schakelen.** omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

**i** De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

## 2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (cF2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

- Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
- Raak de ⏻/⏻/⏻/⏻ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
  - » De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
- Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de ⏻ toets één maal aan.
  - » Op het timerscherm cF2, verschijnt "2" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
- Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur

- instelling (zie Tabel -- Einde bereiding hoorbaar signaalduur) "0" en "3".
- Door de ① toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.
    - » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.

**i** De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

## 3- Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling (cF3)

Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

- Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
- Raak de ⏻/⏻/⏻/⏻ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
  - » De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
- Raak de ⏻ toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
  - » Op het timerscherm cF3, verschijnt "4" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
- Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of

door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap (zie Tabel - Bediening afzuigkap niveau) in tussen "0" en "7" .

5. Raak de ① toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindingstelling.  
 » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiden op een kookplaat)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten)	Braden
0	uit	uit	uit	uit
1	licht	uit	uit	uit
2	licht	uit	L1	L1
3	licht	L1	L1	L1
4	licht	L1	L1	L2
5	licht	L1	L2	L2
6	licht	L1	L2	L3
7	licht	L2	L2	L3

### Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat


Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

- Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
- Raak de  knop aan gedurende 3 seconden.  
 » Het  lampje van de  toets schakelt uit.
- Raak de  toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

### Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

**Bedieningsprincipe:** De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.

 Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

## Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel -1:** Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snel opwarmen	10 minuten

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op

sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

## Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

## Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

## Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstromt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

## 6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

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

verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.



## Kooktafel

### Automatische bereidingsfunctie

Etenswaren	Automatische kookinstelling	Temperatuurniveau	Bereidingstijd (min) (benadering)	Brander en de diameter (mm)
<b>Koken</b>				
Pasta (500 g)	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	15 ... 25	160 - 180
Aardappel (grof gemalen) (400 g)	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	20 ... 30	160 - 180
Eieren	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	10 ... 15	160 - 180
<b>Zacht braden</b>				
Sirloin steak* (3 cm) (Aanbraden)**	Bakken (met olie)	230	8 ... 15	180 - 210
Gebakken kipfilet	Bakken (met olie)	220	10 ... 20	180 - 210
Vis (225 g)**	Bakken (met olie)	220	10 ... 15	180 - 210
Pannenkoeken**	Bakken (met olie)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Bakken (met olie)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>Friten</b>				
Aardappel (ingevroren - 175 g)	Frituren	180	3 ... 6	180 - 200
Verse aardappelen (175 g)	Frituren	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Frituren	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Frituren	180	4 ... 8	180 - 200

\* Gietijzeren pan/pot is aangeraden

\*\* Het wordt aanbevolen om de pan / pot voor te verwarmen.

## **7** Onderhoud en verzorging

### **Algemene reinigingsinformatie**

#### **▲ Algemene waarschuwingen**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

#### **Voor de kookplaat:**

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

#### **Roestvrij stalen oppervlakken**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

#### **Glazen oppervlakken**

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud

water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

### **De kookplaat reinigen**

#### **Glazen kookoppervlak**

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het

hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

### **Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

## 8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

### en of symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

### De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pot verwarmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

### De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

## Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

### Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

### Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistofresten worden gereinigd.

