

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>WAARSCHUWINGEN</b>  | <b>80</b> | Basisfuncties  | 90        |
| Algemene veiligheidswaarschuwingen                               | 80        | Speciale functies  | 91        |
| Installatie  | 84        | Extra functies   | 92        |
| Beoogd gebruik   | 85        | Procedure voor vermogensbeperking (uitsluitend voor de installateur) | 93        |
| Deze gebruiksaanwijzing  | 85        | Foutmeldingen  | 94        |
| Aansprakelijkheid van de fabrikant                               | 85        | <b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>  | <b>94</b> |
| Typeplaatje  | 85        | Reiniging van de glaskeramische kookplaat                            | 94        |
| Verwerking   | 85        | Oplossingen voor problemen...  | 95        |
| Om energie te besparen   | 86        | <b>INSTALLATIE</b>   | <b>96</b> |
| Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by | 86        | Elektrische aansluiting  | 96        |
| Wegwijs in de gebruiksaanwijzing                                 | 86        | Insnijding van het werkblad  | 96        |
| <b>BESCHRIJVING</b>  | <b>87</b> | Inbouw   | 97        |
| Algemene beschrijving  | 87        | Ventilatie   | 98        |
| Bedieningspaneel   | 88        | Bevestiging aan het inbouwmeubel                                     | 98        |
| <b>GEBRUIK</b>   | <b>89</b> | Bevestiging aan het inbouwmeubel                                     | 98        |
| Vorbereiding   | 89        | Test   | 99        |
| Het gebruik van de kookplaat                                     | 90        | Voor de installateur   | 99        |

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.

### **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 afstandsbedieningssysteem en.
- Om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen, de

pannen niet over de kookplaat slepen, maar ze optillen en op de gewenste plek neerzetten.

## Installatie

- DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.
- 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 1,5-2 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.
- 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 mag 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-and-breakfasts.



Dit apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden geïnstalleerd en gebruikt.

### 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.
- 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.

## Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op [www.smeg.com](http://www.smeg.com) op de speciale pagina voor het betreffende product.

## Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



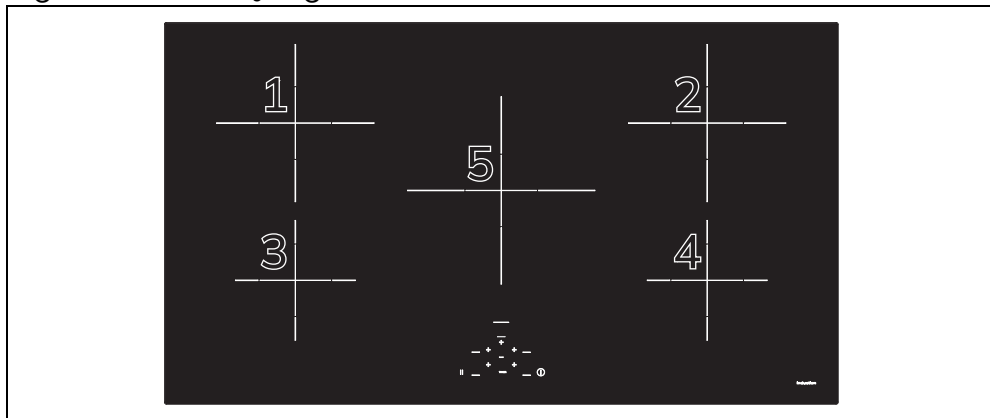
Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

# BESCHRIJVING

## Algemene beschrijving

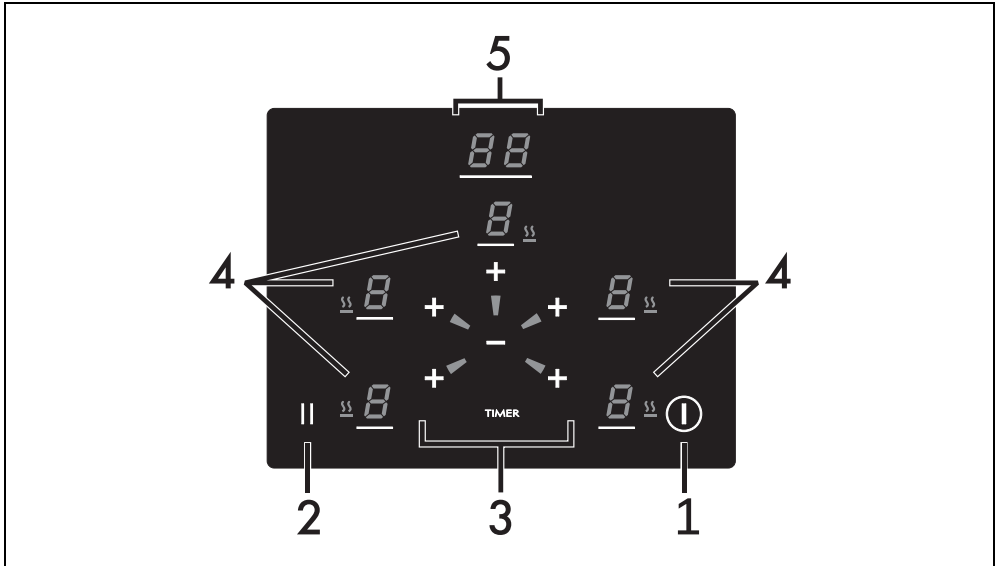


| Zone  | Afmetingen H x L (mm) | Max. geabsorbeerd vermogen Niv.9 (W)* | Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)* | Geabsorbeerd vermogen in Double Booster-functie (W)* |
|-------|-----------------------|---------------------------------------|---|--|
| 1 - 2 | 210 x 210             | 2300                                  | 3000  | -  |
| 3 - 4 | 160 x 160             | 1400                                  | 1850  | 2100   |
| 5     | 250 x 250             | 2300                                  | 3000  | -  |




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

# Bedieningspaneel


## Gedeelte kookzones



1. Toets ON/OFF
2. Functietoets pauze
3. Gedeelte instelling timer
4. Display kookzones
5. Display timer

 Deze zone is voorzien van 5 radiale leds die van de toets  naar de toetsen  lopen, en die oplichten om de activering van de overeenkomstige kookzone aan te geven.

### 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.

### Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/beperkt. 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 automatische beheer zijn ingesteld.

 De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

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

# GEBRUIK

## Voorbereiding



Algemene veiligheids waarschuwingen.

- 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).

### 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:

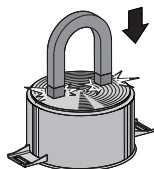
- Recipiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

### Advies om energie te besparen

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat 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 de pan een kleine hoeveelheid water gieten, hem op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Als op het display het symbool



wordt afgewisseld met het symbool , betekent dit dat de pan niet geschikt is.



### Diameter van de pannen

Om er zeker van te zijn dat het apparaat de

pannen correct detecteert en voor optimale kookresultaten, moeten de pannen over de afmetingen beschikken die in de volgende tabel zijn aangegeven.

| Kookzones | Minimale diameter (cm) | Aanbevolen diameter (cm) |
|-----------|------------------------|--------------------------|
| 1 - 2     | 9 - 11                 | 21                       |
| 3 - 4     | 7 - 9                  | 16                       |
| 5         | 11 - 13                | 25                       |

Onthoud daarbij het volgende:

- Plaats de pannen gecentreerd ten opzichte van de aangekruiste zones.
- Bedek het bedieningspaneel niet.
- Plaats geen pannen in de buurt van de randen van het glazen oppervlak of van het bedieningspaneel.
- Een vleesrooster mag maximaal 36 x 25 cm groot zijn en mag alleen horizontaal op zone 5 gebruikt worden, na 2/3 minuten voorverwarmen op een laag vermogensniveau.

### Beperking van de bereidingsduur



Algemene veiligheids waarschuwingen.

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt. Indien de instellingen van de kookzone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau. Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en, als de zone heet is, worden de indicatoren van de restwarmte weergegeven.

| Vermogensniveau | Maximale bereidingsduur (uren) |
|-----------------|--------------------------------|
| 1               | 8 ½                            |
| 2               | 6 ½                            |
| 3               | 5 ½                            |
| 4               | 4 ½                            |
| 5               | 3 ½                            |
| 6 - 7 - 8 - 9   | 1 ½                            |

### Bescherming tegen oververhitting


Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt


gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is.


Wanneer bepaalde veiligheidsdrempels worden bereikt, worden één of meer kookzones gedeactiveerd. Op de limiet, als de binnentemperatuur erg hoog is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de tekst "ER21" weergegeven (zie "foutcodes")


## Het gebruik van de kookplaat

### Lijst van de symbolen

 ON/OFF-toets: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat

 Pauzetoets: onderbreekt de werking van het apparaat.

 Toets waarde hoger.

 Toets waarde lager.

 Pictogram warming-functie.

**TIMER** Toets activering timer

### Display kookzones



Geeft het gekozen vermogensniveau voor elke zone aan

### Display timer




Geeft de cijfers van de kookwekker en de timer voor bereiding met tijdstelling weer.


## 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.


### In- en uitschakeling

Houd de toets  ten minste één seconde

ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Om het toestel uit te schakelen, druk op de toets  totdat een geluidssignaal wordt afgegeven. Na het inschakelen schakelt het apparaat automatisch uit na ongeveer 10 seconden inactiviteit.

### Overzichtstabel vermogensniveaus

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

| Vermogensniveau   | Geschikt voor:   |
|---|--|
| 0   | Positie OFF  |
| van 1 tot 2   | Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)                            |
| 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 bloem  |
| 9   | Braden   |
|  | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water (maximaal vermogen, zie "Boosterfunctie") |

### Automatische inschakeling van de kookzones



De kookplaat is voorzien van een pandetectiesysteem dat automatisch de zones selecteert waarop een geschikte pan is geplaatst.

Na het inschakelen van het apparaat:



- Plaats een pan (geschikt voor inductiekoken en niet leeg) op de kookzone die u wilt gebruiken.
- Het display van de zone waarop de pan is geplaatst gaat automatisch aan en toont  en de bijbehorende radiale led gaat branden.
- Selecteer de zone met de bijbehorende toets .

### Regeling van de kookzone




Nadat u een kookzone gekozen heeft,



gebruikt u de toetsen  en  om door de vermogensniveaus te lopen. Houd de toets ingedrukt om snel te scrollen. Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan. De

selectie van de vermogensniveaus is cyclisch, dat wil zeggen dat wanneer u het maximumniveau (Booster of Double

Booster) selecteert, de toets  de selectie vanaf niveau 0 opnieuw start, en dat u vanaf niveau 0 de niveaus in aflopende volgorde kunt selecteren met de toets .

### Uitschakeling van de kookzones

Om een zone uit te schakelen, drukt u op de toetsen  en  tot niveau  is gekozen.



 Om alle kookzones tegelijk uit te schakelen, schakelt u het apparaat gewoon uit met de toets .


### Boosterfunctie

 Algemene veiligheidswaarschuwingen.

De boosterfunctie zorgt voor het snel verwarmen van een houder op maximumvermogen gedurende een korte tijd. Deze functie komt goed van pas bij het versneld aan de kook brengen van grote hoeveelheden water.

Nadat er een zone is geselecteerd:

1. Stel het vermogensniveau in op 9.
2. Druk nogmaals op de toets ; het symbol  verschijnt op het display.




 De functie Booster blijft maximum 10 minuten actief, waarna het vermogensniveau van de zone terugkeert naar 9.

Om de boosterfunctie uit te schakelen, verlaagt u eenvoudig het vermogensniveau van de kookzone of schakelt u het apparaat uit.

### Double Booster-functie (alleen voor zone 3 en 4)


 Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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

Activeer de Booster-functie, druk op de toets ; de symbolen  en  worden achtereenvolgens weergegeven, wat aangeeft dat de Double Booster-




functie actief is.


Het selecteren van een ander vermogensniveau is voldoende om de functie uit te schakelen.

 De functies Booster en Double Booster blijven maximum 5 minuten actief, waarna het vermogensniveau van de zone terugkeert naar 9.

### 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.


### Speciale functies

#### Toetsblokkering



 Deze functie is bedoeld om alle toetsen op de plaat te vergrendelen. Hij is altijd actief als de plaat is ingeschakeld. Hij vergrendelt alle andere toetsen, behalve de toets ON/OFF .



Deze functie is nuttig om onbedoelde activering (bv. door kinderen) te voorkomen. Om de Toetsblokkering te activeren, moet de kookplaat aan staan, zonder pannen erop en met de kookzones op 0:

1. Houd de toetsen  en  tegelijkertijd ingedrukt, u hoort een geluidssignaal.
2. Onmiddellijk daarna drukt u op ; er zal nog een geluidssignaal worden uitgezonden.

De bediening is nu vergrendeld en op de displays van de kookzones knipperen de symbolen  gedurende ongeveer 10 seconden, waarna de kookplaat wordt

uitgeschakeld. Wanneer de kookplaat weer aangezet wordt, geven de displays van de kookzones weer  aan:

- Om de toetsblokkering tijdelijk uit te schakelen, drukt u de toetsen  en  tegelijk in. Bij de volgende keer dat u de kookplaat aanzet, zal de blokkering hersteld zijn.
- Om de Toetsblokkering permanent uit te schakelen, volgt u de instructies die beschreven zijn voor de activering ervan, met de uitzondering dat in punt 2 de toets  moet worden ingedrukt.

Als een zone warm is, wordt het symbool  afwisselend met het symbool  weergegeven.

### **Pauzefunctie**



Met deze functie kunt u de functionering van alle kookzones pauzeren.

De Pauzefunctie activeren:

1. Activeer minstens één kookzone.
2. Druk op de pauzetoets . Op de displays van alle kookzones verschijnt het symbool  en  boven de toets pauze.

De Pauzefunctie deactiveren:

1. Druk op de toets .
2. Druk op een willekeurige toets .
3. De pauzefunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



Tijdens de Pauzefunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de symbolen van restwarmte en de toetsblokkering actief terwijl de Boosterfuncties uitgeschakeld worden.



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

### **Warming functie**



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

De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Selecteer een kookzones met de toets ; het overeenkomstige display geeft  weer.
2. Druk nogmaals op ; op het display van de gekozen kookzone verschijnt het symbool  met daarnaast het symbool .

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

### **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.
  - Op de displays van de kookzones verschijnt het knipperende symbool .
2. Druk onmiddellijk daarna op de pauzetoets  om de eerder actieve functies te herstellen.



Deze functie herstelt de activiteit van de kookzones, de functies timer, de functie toetsblokkering, de functie Booster en Double Booster; alle andere functies worden niet hersteld.

### **Extra functies**

#### **Kookwekker**



- Met deze functie kan een kookwekker geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren. Deze functie onderbreekt de werking van de kookzones niet.
- De kookwekker blijft actief, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is.
- U kunt de timer tot maximaal 99 minuten instellen.

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

1. Wacht ongeveer 10 seconden, de displays van de kookzones zullen beginnen te knipperen.
2. Druk op de toets **TIMER**.
3. Op het display van de timer verschijnt  en de led eronder knippert.
4. Druk nogmaals op **TIMER** om de minuten te verhogen en op  om ze te verlagen. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.

Na enkele ogenblikken wordt de timer geactiveerd en begint het aftellen; de led eronder brandt constant.

Na het verstrijken van de tijd verschijnen op het display van de timer de cijfers "00", vergezeld van een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het belsignaal te onderbreken.



Als er minder dan een minuut over is om af te tellen, toont het display de seconden die teruglopen, vergezeld van een knipperende led rechts onderaan.

#### De kookwekker wijzigen en deactiveren



Als er meer dan één timer actief is, toont het display van de timer de resterende minuten van de timer die het dichtst bij het verstrijken van de tijd is.

De timer van de kookwekker tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:


1. Druk op toets  om de kookplaat te activeren (als deze uit staat) en wacht 10 seconden. Als de kookplaat aan is, drukt u op toets **TIMER**.
  - Het display van de timer toont resterende minuten voor het verstrijken van de tijd.
2. Druk op de toetsen **TIMER** of  om de tijd van de kookwekker te wijzigen of te resetten.
3. Na enkele ogenblikken begint de timer opnieuw met aftellen of wordt gedeactiveerd.

#### Bereiding met tijdstelling



De functie kan op meerdere kookzones tegelijkertijd worden ingesteld. De tijdindicator en de knipperende led geven aan welke kookzone bijna zal worden uitgeschakeld.

Om een bereiding met tijdstelling te programmeren, moet u eerst een kookzone kiezen met een van de toetsen . De instelling, wijziging en uitschakeling van timers voor bereiding met tijdstelling volgen dezelfde logica als de kookwekker (zie de desbetreffende instructies - "Werking timer"), na de betrokken kookzones geselecteerd te hebben. Zodra een timer voor het bereiding met tijdstelling geactiveerd is, gaat er een led branden rond het timerdisplay die de positie van de betreffende kookzone aangeeft (b.v.:

zone linksvoor en zone rechtsachter: 

#### Procedure voor vermogensbeperking (uitsluitend voor de installateur)



- Dit apparaat is in de fabriek geconfigureerd om te werken met een vermogen van 7,4 Kw.
- Het technische menu heeft in totaal 4 opties, gemarkeerd met de letter "C" en een progressief nummer, die op hun beurt verschillende instelniveaus hebben.

#### Toegang tot het technische menu

Om het door het apparaat opgenomen maximale vermogen te kunnen wijzigen, moet het technische menu geopend worden. Bij de eerste aansluiting op het lichtnet, of na het loskoppelen en weer aansluiten van het apparaat, moeten binnen 2 minuten deze aanwijzingen opgevolgd worden:

1. Houd  ingedrukt.
2. Druk, met de  toets ingedrukt, op ; u hoort een geluidssignaal.



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 glaskeramiek. 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 metertijd 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 electricien.

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

## Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

### 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.

Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten:

|   |                      |
|---|----------------------|
| 220-240V ~<br>3 x 6 mm <sup>2</sup><br>driepolige kabel     | L1 L2 L3 N1 N2 ⊕<br> |
| 220V 2 ~<br>3 x 6 mm <sup>2</sup><br>driepolige kabel       | L1 L2 L3 N1 N2 ⊕<br> |
| 220-240V 3~<br>4 x 4 mm <sup>2</sup><br>vierpolige kabel    | L1 L2 L3 N1 N2 ⊕<br> |
| 380-415V 2N~<br>4 x 4 mm <sup>2</sup><br>vierpolige kabel   | L1 L2 L3 N1 N2 ⊕<br> |
| 380-415V 3N~<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup><br>vijfpolige kabel | L1 L2 L3 N1 N2 ⊕<br> |



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



Gebruik voor elke aansluiting, indien aanwezig, de meegeleverde geleiderbrug



De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (in overeenstemming met de norm EN 60335-2-6).

### Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpoleige 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

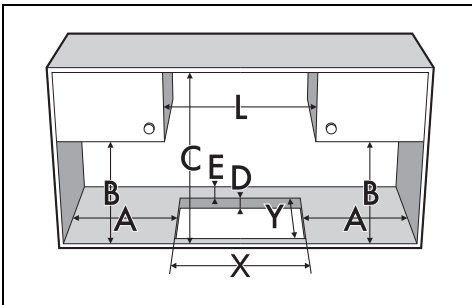
- De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°C), anders kunnen deze mettertijd 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 en vlakke inbouw (mm)



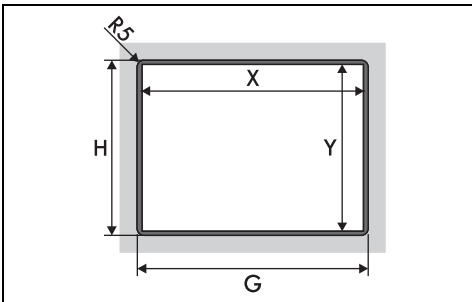
| A      | B       | C       | D       | E      |
|--------|---------|---------|---------|--------|
| min 50 | min 460 | min 750 | 20 ÷ 60 | min 50 |

| L   | X            | Y            | H   | G   |
|-----|--------------|--------------|-----|-----|
| 900 | 839 ÷<br>844 | 482 ÷<br>486 | 514 | 904 |

### Afsluitende inbouw

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.

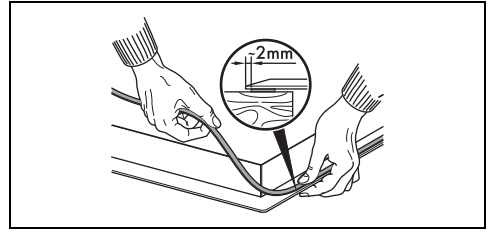


\*Zie de afmetingen in bovenstaande tabel.

### Pakking van de kookplaat

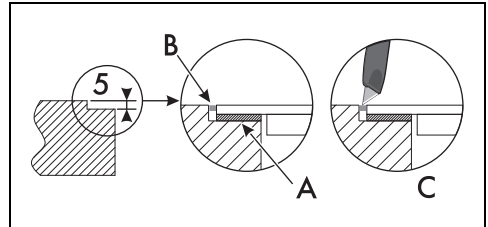
Voor dat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de

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.

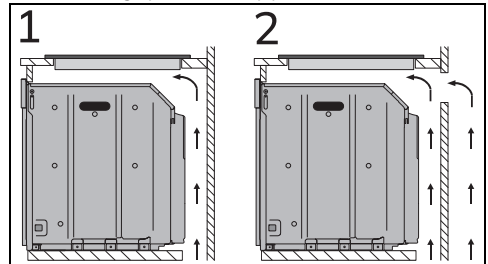
Bij een vlakke inbouw, nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met siliconenkit (B) worden gevuld; verwijder het eventueel overtollige product. Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet de siliconenkit met behulp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



### Inbouw

#### Op inbouwruimte voor oven

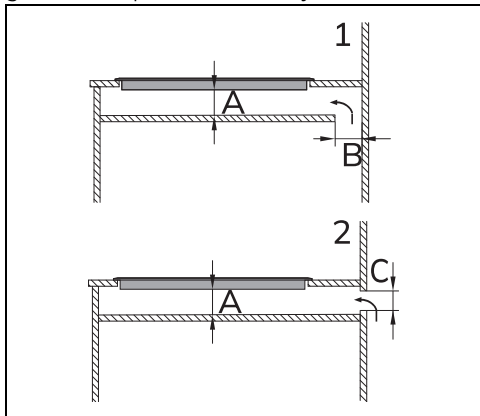
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.



- 1 Met opening onderaan
- 2 Met opening achteraan

### In neutrale ruimte

Wanneer er zich andere meubelen 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.



- 1 Met opening onderaan
- 2 Met opening achteraan
- A min. 20 mm - max. 50 mm
- B max. 50 mm
- C max. 50 mm

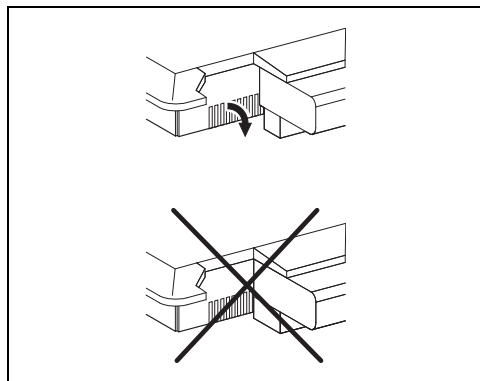


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

### Ventilatie

Hieronder wordt een geschikte installatie en een correcte ventilatie weergegeven, en een verkeerde installatie die vermeden moet

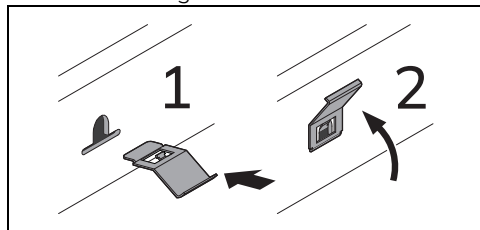
worden.



### Bevestiging aan het inbouwmeubel

Om de bevestiging en een optimale centering 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.

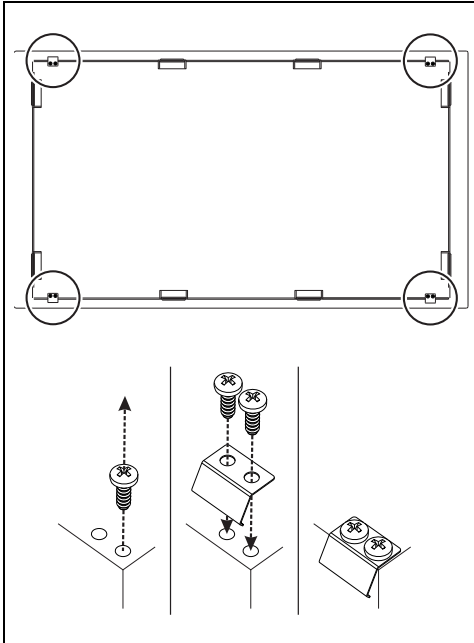


### Bevestiging aan het inbouwmeubel

Om een goede bevestiging en optimale centering te garanderen, moet u de volgende aanwijzingen opvolgen:

1. Draai de schroeven van het apparaat los.

2. Plaats de beugel en draai de eerder verwijderde schroeven weer vast.



## Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, als u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het dichtstbijzijnde servicecentrum informeren.

## 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.