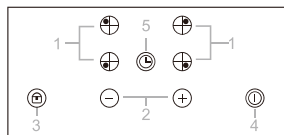
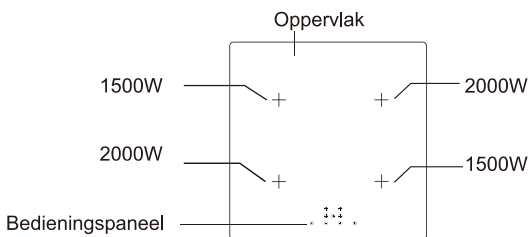


PRODUCTOVERZICHT

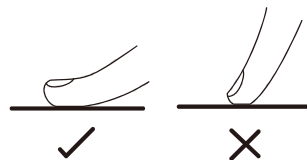
Bovenaanzicht



1. Keuzetoetsen verwarmingszone
2. Regeltoets voor stand/timer
3. kinderslot/vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer toets

Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat

- Lees deze handleiding goed door en besteed extra aandacht aan het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften".
- Verwijder alle beschermfolie die nog op de kookplaat kan zitten.



Gebruik van de tiptoetsen

- De bedieningstoetsen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maken de tiptoetsen moeilijk te bedienen.

Het kiezen van het juiste kookgerei

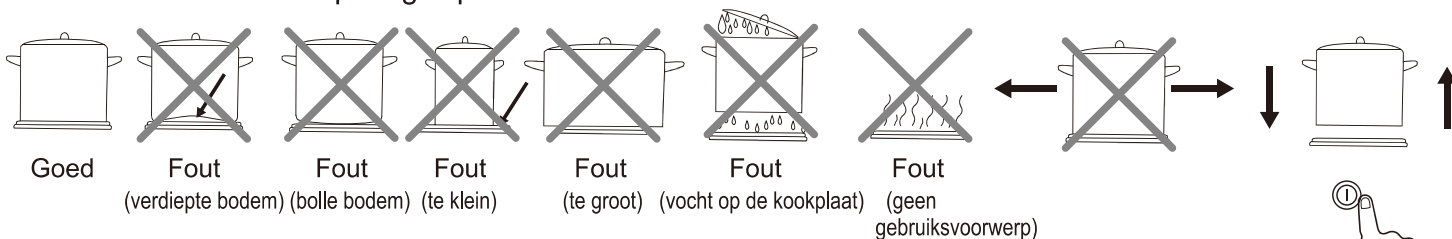
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:

1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
2. Als " " niet knippert en het water warmt op, is de pan geschikt.

- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrijstaal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

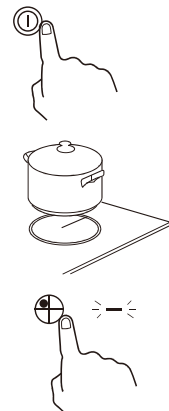
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.

De bodem van uw pan dient glad te zijn, vlak op het glas te staan en dezelfde afmeting te hebben als de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de afbeelding van de geselecteerde zone. Met een pan die net iets breder is dan de geselecteerde zone haalt u een maximaal rendement uit de gebruikte energie. Een pan die iets kleiner is dan de gekozen kookzone is minder efficiënt dan kan worden verwacht. Een pan waarvan de bodem een doorsnede van minder dan 14 cm heeft kan mogelijk niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone. Til pannen altijd van de inductie kookplaat af. Schuiven kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-toets aan.
Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, bij alle keuzetoetsen van de kookzone verschijnt "-" of "--", wat aangeeft dat de inductie kookplaat de stand-by modus heeft geactiveerd.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.
 - Zorg dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Raak de keuzeknop voor de verwarmingszones aan en een indicator naast de toets knippert.
4. Selecteer een kookstand (sterkte) door de "-" of "+" bediening aan te raken.
 - Als u binnen 1 minuut geen kookstand kiest, schakelt de inductie kookplaat zich automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
 - U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Als de weergave van de kookzone afwisselend knippert “**U**” met de warmte-instelling betekent dit dat:

- u geen pan op de correcte kookzone heeft geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductie koken of,
- de pan te klein is of niet goed gecentreerd op de kookzone is geplaatst.

Er vindt geen verhitting plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst. Het bedieningspaneel gaat na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone staat.

Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de keuzetoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display "0" en vervolgens "H" toont .
3. Schakel het hele kookvlak uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.
4. Pas op voor hete oppervlakken, "H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog warme kookplaat.



Bediening vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk een kookzone aanzetten).
- Wanneer de bediening is vergrendeld zijn alle toetsen, behalve de AAN/UIT-toets, uitgeschakeld.

Bediening vergrendelen

Raak de vergrendeltoets aan. De timer indicator laat “Lo” zien.

Bediening ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductie kookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt.
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductie kookplaat.

Als de kookplaat is vergrendeld, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets, u kunt de inductie kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets in een noodgeval, maar u moet de kookplaat de eerstvolgende keer dan wel eerst ontgrendelen.

Oververhittingsbeveiliging

Een aangebrachte temperatuursensor kan de temperatuur in de inductie kookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt waargenomen, stopt de inductie kookplaat automatisch.

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een pan van niet geschikte afmeting of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) is achtergelaten op de kookplaat, gaat de kookplaat automatisch in de stand-by stand binnen 1 minuut. De ventilator laat de inductie kookplaat gedurende 2 minuten afkoelen.

Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductie kookplaat. Deze wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het kookproces uit te schakelen. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vind u in de tabel hieronder:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto-off timer (in uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de pan van de kookplaat haalt, stopt de kookplaat onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf automatisch na 2 minuten uit.



Personen met een pacemaker dienen hun dokter te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Gebruik van de timer

- U kunt het instellen om één kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd voorbij is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

De kookzones die voor deze functie zijn ingesteld:

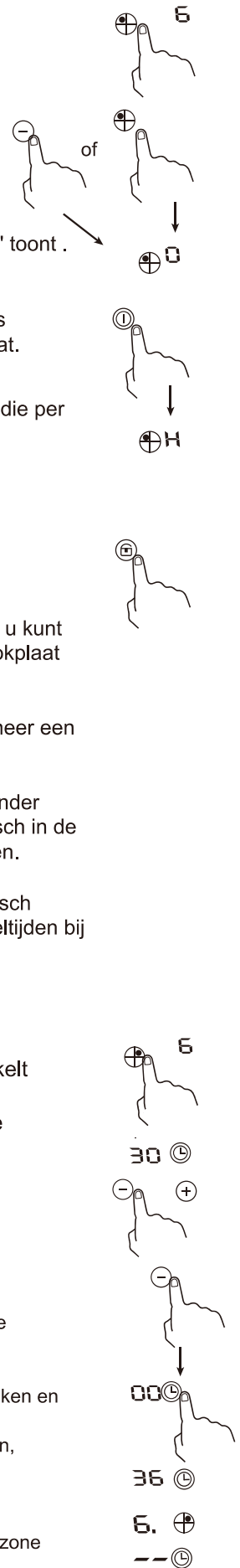
1. Aanraken van de keuzetoets voor de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak timerbesturing aan, de kookwekkerindicator zal beginnen te knipperen en "30" zal in de timerweergave verschijnen.
3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken. Tip: Raak de "-" of "+" knop van de timer eenmaal aan om te verminderen of te verhogen met 1 minuut. Door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken en vast te houden zal de tijd met 10 minuten afnemen of toenemen.
4. Door de "-" aan te raken, om de uitstaande tijd tot nul te reduceren, of door op de "timerbesturing" te drukken, wanneer de "00" in het minutenschermbij beeld verschijnt, wordt de timer geannuleerd.
5. Wanneer de tijd is ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator van de warmte-instelling gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

6. Als de kooktijd afloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



Andere eerder aangezette kookzones blijven gewoon actief.



Kookrichtlijnen



Pas op bij het bakken omdat olie en vet snel opwarmen. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een serieus brandgevaar.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Probeer de inductie kookplaat uit om zo de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten• chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt• zachtjes sudderen• langzaam opwarmen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel(ler) sudderen• rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• schroeien• soep aan de kook brengen• water koken

Verzorging en onderhoud

1. Alledaagse vetigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)

- 1) Schakel de kookplaat uit;
- 2) Gebruik een kookplaatreiniger terwijl de glasplaat nog warm is (naar niet heet!)
- 3) Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek.
- 4) Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.

LET OP: • Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee.

- Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten.
- Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.

2. Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat

Verwijder onmiddellijk met een vismes, paletmes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar pas op voor hete kookzones:

- 1) Schakel de stroom naar het kookveld uit via de wandschakelaar.
- 2) Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plaats op de kookplaat.
- 3) Reinig het gemorste voedsel met een vaatdoek of keukenrol.
- 4) Volg stap 2 en 4 voor 'dagelijkse vervuiling' op het glas (zie hierboven).

LET OP: • Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat laat afkoelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren.

- Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen.

3. Gemorst eten op de tiptoetsen

- 1) Schakel de stroom van de kookplaat uit.
- 2) Dep de gemorste waar op.
- 3) Veeg het tiptoetsendeel af met een vochtige spons of doek.
- 4) Goed afdrogen met keukenrol.
- 5) Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.

LET OP: De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf uitgaan en de tiptoetsen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gedeelte met de tiptoetsen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.

Suggesties en tips

1. De kookplaat gaat niet aan

Misschien is er geen stroom: Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien.

2. De tiptoetsen reageren niet

De toetsen zijn vergrendeld: Ontgrendel de toetsen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw inductie kookplaat' voor instructies.

3. De tiptoetsen werken niet zo goed

Er kan een dun laagje water op de toetsen liggen of u probeert de toetsen met het topje van uw vinger in plaats van de bal van uw vinger te bedienen.

Zorg dat het tiptoetsengedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen.

4. Er zitten krassen op de glasplaat

Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddel gebruikt. Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en reiniging'.

5. Sommige pannen maken kraak- en klikgeluiden

Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten). Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.

6. De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand.

Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie. Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.

7. Er komt een ventilatorgeluid uit de kookplaat

De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet. Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait.

8. Pannen worden niet heet en " E " verschijnt op het scherm

De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein is voor de kookzone of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat. Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.

9. De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans 1 of 2 afwisselend knipperende getallen in de timer display).

Technische fout. Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutmelding scherm en inspectie

Wanneer er een storing optreedt, gaat de inductie kookplaat automatisch in een beschermingsstatus en geeft een bijbehorende foutcode aan:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Te nemen actie
F3/F4	Storing temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de servicedienst
F9-FA	Storing temperatuursensor van IGBT	Neem contact op met de servicedienst
E1/E2	Afwijkende voedingsspanning	Controleer of de voeding normaal is. Schakel in nadat de voeding normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel-temperatuursensor	Neem contact op met de servicedienst
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start opnieuw op nadat de inductie kookplaat is afgekoeld.

Bovenstaande lijst zijn de beoordelingen en inspecties van de meest voorkomende storingen. Probeer alstublieft niet zelf de kookplaat uit elkaar te halen om gevaarlijke situaties voor u en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

Op werkblad werkblad

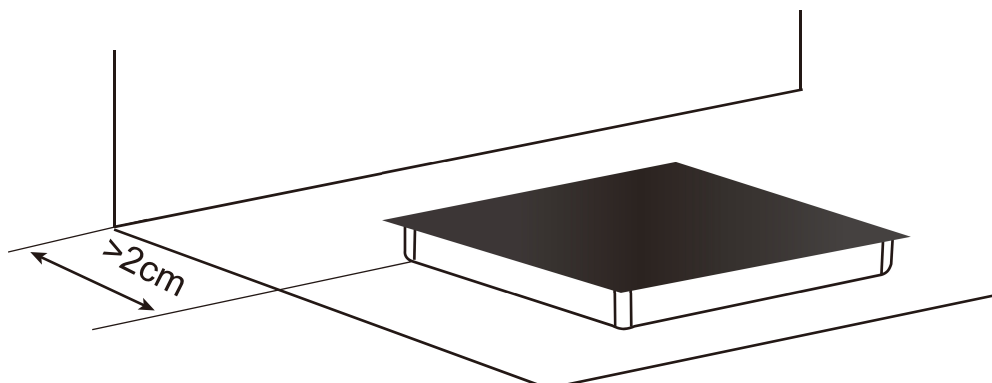
Installeer en/of plaats geen andere voorwerpen/apparatuur nabij en/of onder de kookplaat.

Blokkeer de luchtin- en uitlaat niet.

Selecteer hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling afgegeven door de kookplaat.

Aan de achterzijde van de kookplaat bevindt zich de luchtuitlaat; Er moet hier een goede luchtventilatie mogelijk zijn.

Aan de achterzijde dient hiervoor een opening te worden gelaten van meer dan 2 cm.



Waarschuwingen

1. De inductie kookplaat dient door gekwalificeerd personeel of elektriciens te worden geïnstalleerd. Wij hebben een servicedienst die u van dienst kan zijn. Doe deze installatie a.u.b. niet zelf.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductie kookplaat dient zo te worden geïnstalleerd zodat er voldoende warmte afgifte kan plaatsvinden. Dit om veiligheid en betrouwbaarheid te waarborgen.
4. De muren rondom en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten op het stroomnetwerk



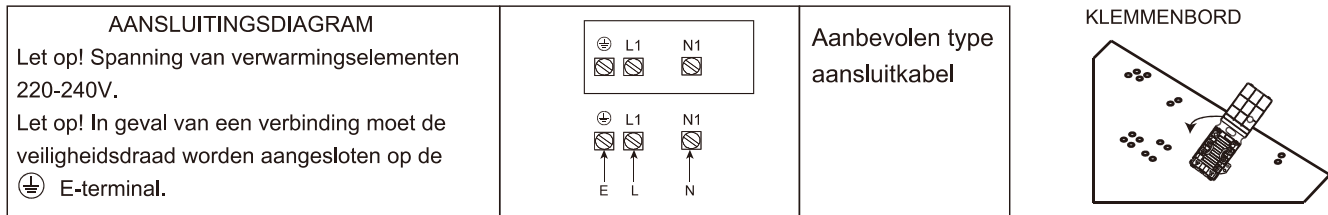
Deze kookplaat dient door een gekwalificeerde elektricien op het stroomnetwerk te worden aangesloten. Controleer voor u met installeren begint of:

1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de spanningsvereisten die de kookplaat.
2. het voltage van het stroomnet overeenkomt met het voltage dat op het typeplaatje staat.
3. de stroomkabel geschikt is voor de belasting die op het typeplaatje staat aangegeven. Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken. De stroomkabel mag niet tegen/nabij heet geworden onderdelen komen en dient zo worden geplaatst dat de kabel niet warmer kan worden dan 75°C. Laat een elektricien het stroomnetwerk in uw huis controleren of dit geschikt is om deze kookplaat aan te sluiten, zonder extra aanpassingen uit te voeren. Als er toch aanpassingen aan uw stroomnetwerk gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerde elektricien. De stroomkabel dient te worden aangesloten conform alle geldende elektriciteitsvoorschriften, of op een meerpolige stroomonderbreker. Het aansluitschema wordt hieronder getoond.



WAARSCHUWING:

Sluit de kabelklem nadat deze elektrisch aangesloten is. Sluit het klepje van het aansluitpaneel door het naar beneden te draaien.



- Wanneer de kabel is beschadigd of deze moet worden vervangen, laat dit dan altijd doen door een medewerker van de servicedienst van de leverancier of door een gekwalificeerde elektricien.
- Wanneer het toestel rechtstreeks op het stroomnet wordt aangesloten, moet er een meerpolige stroomonderbreker/zekering (automaat) tussen worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De stroomonderbreker unit die de kookplaat geheel van het elektriciteit loskoppelt, moet een contactscheiding hebben conform overspanningscategorie III om de stroomtoevoer volledig te onderbreken en deze overspanningsbeveiliging moet in de vaste bedrading worden geïnstalleerd conform alle geldende elektriciteitsvoorschriften.
- De installateur moet goed controleren dat de kabels op de juiste aansluitpunten zijn aangesloten en dat de installatie voldoet aan alle geldende normen en veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen, verdraaid of beklemd zitten.
- De kabel moet periodiek worden gecontroleerd en, indien nodig, alleen door een erkend en gekwalificeerd elektricien worden vervangen.

 <p>VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het apart inzamelen van dergelijk afval voor speciale behandeling is noodzakelijk.</p>	<p>Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EC voor elektrisch en elektronisch afval (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.</p> <p>Het symbool op het product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.</p> <p>Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het hebt gekocht.</p> <p>Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.</p>
--	--

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatienummer model	--	FKI55-2	
Type kookplaat	--	Vrijstaande inductie kookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	--	4	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, massieve platen)	--	Inductie zones	
Voor cirkelvormige kookzones of gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm	Ø	Ø kookzone I (linksvoor) 18,0 Ø kookzone II (rechtsvoor) 14,0 Ø kookzone III (linksachter) 14,0 Ø kookzone IV (rechtsachter) 18,0	cm
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van het nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	L, B	N.V.T.	cm
Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Ø kookzone I (linksvoor) :186,6 Ø kookzone II (rechtsvoor) :191,4 Ø kookzone III (linksachter) :191,4 Ø kookzone IV (rechtsachter) :204,8	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	193,6	Wh/kg