

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Inductiegeluiden	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Pandetectie	10
Kookwekker/keukenwekker	10
Boost	10
Meldingen op het display	11
Functietabel	11
Timer	11
Boost	11
Kookinstellingen	12
Kooktips	13

Bediening

Bereiding starten	14
Klaar met koken	15
Timerbediening	15
Bruginductiezones koppelen	17
De toetsvergrendelingsfunctie gebruiken	18

Onderhoud

Reiniging	19
-----------	----

Problemen oplossen

Algemeen	20
Probleemoplossingstabel	20

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	22
---	----

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	23
---------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

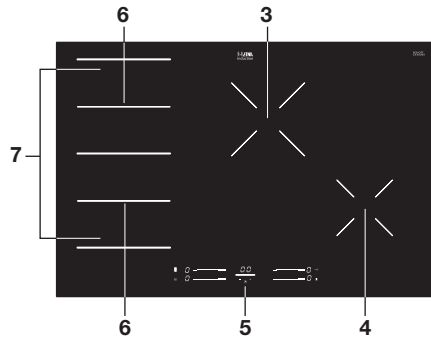
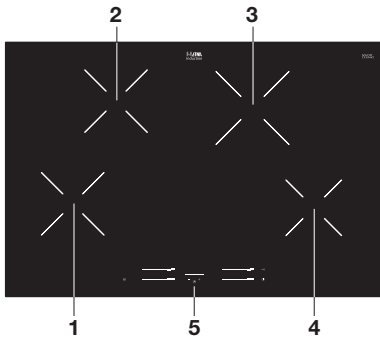
Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing. Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

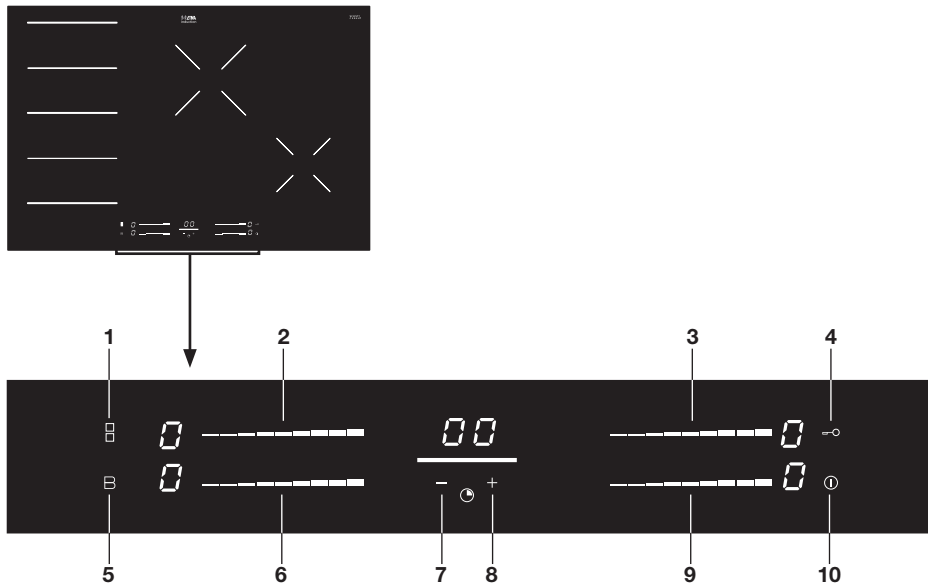
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Kookzone \varnothing 18 cm / 1,8 kW - 2,3 kW (B)
2. Kookzone \varnothing 18 cm / 1,8 kW - 2,3 kW (B)
3. Kookzone \varnothing 21 cm / 2,2 kW - 2,6 kW (B)
4. Kookzone \varnothing 16 cm / 1,2 kW - 1,5 kW (B)
5. Bedieningspaneel
6. 'Bridge' kookzone \varnothing 18 cm / 1,8 kW - 2,3 kW (B)
7. Gekoppelde 'Bridge' kookzone

Bedieningspaneel



1. Koppelingstoets voor 'Bridge' kookzones
2. Vermogenschuifregelaar voor kookzone linksachter
3. Vermogenschuifregelaar voor kookzone rechtsachter
4. Vergrendelingstoets
5. Boosttoets
6. Vermogenschuifregelaar voor kookzone linksvoor
7. Mintoets '-' van timer
8. Plustoets '+' van timer
9. Vermogenschuifregelaar voor kookzone rechtsvoor
10. Aan/uit-toets



Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookniveau	Maximale gebruikstijd (uur)
1	8 uur
2	8 uur
3	8 uur
4	4 uur
5	4 uur
6	4 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	2 uur

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het apparaat te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Pannen

- Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
- Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - ▷ een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.



Met een magneet kunt u controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof



Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal! Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit pannen met een vervormde basis. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten.
- Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 14 cm
 - ▷ 25 cm voor bruginductiezones (met actieve koppelfunctie)
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt onmiddellijk zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boost-niveau (B). Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogen verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar schuift. Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

Vermogenverdeling kookzones

- De kookzones aan de rechterkant beïnvloeden elkaar. Ook de kookzones aan de linkerkant beïnvloeden elkaar. Het vermogen wordt automatisch verdeeld wanneer deze kookzones tegelijkertijd worden gebruikt. Tot en met instelling 9 heeft dit geen gevolgen. Als u echter de Boost-instelling voor een van de kookzones selecteert, schakelt de andere kookzone automatisch terug naar een lagere instelling.
- Als een van de kookzones is ingesteld op 'boost' en u wilt de andere zone op 'boost' zetten, zal de kookzone die als eerste op 'boost' is gezet, automatisch naar een lagere instelling terugschakelen.
- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones instellen op 'Boost'.

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en blijft de kookplaat koud. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Kookwekker/keukenwekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat heeft ook een keukenwekker. Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de keukenwekker stopgezet.
- De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat is ingeschakeld.


Selecteer de gewenste functie:

- **Kookwekker** : de wekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Keukenwekker** : geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.





Boost

- De boostfunctie wordt gebruikt om gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op maximaal vermogen te koken. Aan het einde van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar de laatstgekozen instelling. De boostfunctie kan alleen worden ingesteld als de temperatuur van de kookplaat dit toestaat.
- Zolang de boostfunctie actief is, kan er geen kookwekker worden ingesteld.

Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
b	Boostfunctie actief
9.	Indicatie timerkoppeling
-	Koppelfunctie van 'Bridge' kookzones geselecteerd
u	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
Lo	Toetsvergrendelingsfunctie actief
H	 Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
<i>Koppelen</i>		De 'Bridge' kookzones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die u kunt gebruiken voor een grote vispan of één grote kookpan. ▸ <i>Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de brugzones wordt bedekt.</i>
<i>Timer</i>		U kunt de timer instellen voor elke kookzone afzonderlijk. U kunt kooktijden tot 99 minuten programmeren. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone is geselecteerd, werkt de timer als een keukenwekker (geen automatische uitschakeling).
<i>Slot</i>		Toetsvergrendelingsfunctie , voor het vergrendelen van de toetsen tijdens gebruik. Als deze functie actief is, is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door de toetsen aan te raken. Alleen de aan/uit-toets is actief, zodat de kookplaat kan worden uitgezet.
<i>Boost</i>		U kunt de boostfunctie gebruiken om max. vijf minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt.

Kookinstellingen

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken

Gebruik instelling 9 voor:

- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees;

Gebruik instelling 4-6 voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer het eten begint te koken.
- Door een deksel te gebruiken, verkort u kooktijden en bespaart u energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het eten goed is verhit.

Suddereren, rijst koken

- Suddereren gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85 °C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van het kookvocht opstijgen. Dit is het geheim van heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het eten te gaar wordt. Sauzen op basis van ei en met bloem gebonden sauzen kunt u ook beter onder het kookpunt bereiden.
- Voor sommige bereidingswijzen, zoals het koken van rijst door de korrels het water te laten absorberen, is mogelijk een hogere instelling nodig dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het eten goed gaar wordt binnen de aangegeven tijd.

Steak dichtschroeien

- Zo krijgt u sappige, smaakvolle steaks:
 - ▷ *Laat het vlees vóór het bakken ongeveer 20 minuten bij kamertemperatuur staan.*
 - ▷ *Verwarm een koekenpan met dikke bodem.*
 - ▷ *Bestrijk beide kanten van de steak met olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees vervolgens in de hete pan.*
 - ▷ *Draai de steak slechts eenmaal om tijdens het bakken. De precieze baktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en van hoe doorbakken u het vlees wilt. De tijd verschilt van 2-8 minuten per kant. Druk op de steak om te controleren hoe doorbakken hij is: hoe steviger de steak aanvoelt, hoe gaarder hij is.*
 - ▷ *Laat de steak vóór het serveren een paar minuten op een warm bord rusten, zodat de steak mals kan worden.*

Roerbakken

- Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor inductieplaten of een grote koekenpan.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten en kookgerei klaarliggen. Roerbakken is een snel kookproces. Als u grote hoeveelheden gaat bakken, is het beter om het eten in een aantal kleinere porties te bereiden.
- Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
- Bak eerst het vlees, zet het apart en houd het warm.
- Roerbak de groenten. Wanneer de groenten heet zijn, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere instelling. Doe het vlees weer terug in de pan en voeg uw saus toe.
- Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat alles goed wordt verwarmd.
- Dien direct op.

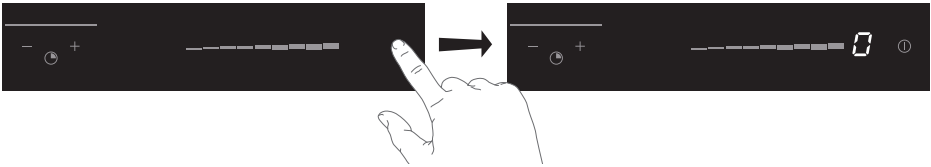
Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen

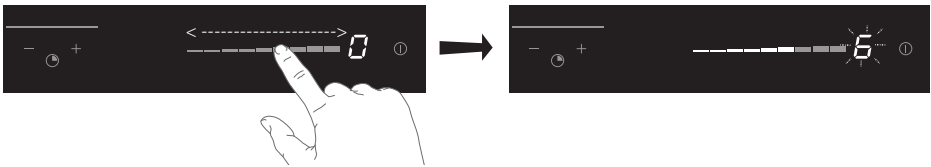
Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten.

Na activering van een toets of de schuifregelaar klinkt er een geluidssignaal.

1. Raak de aan/uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ *Alle displays geven '0' en '--' weer (timerdisplay), wat aangeeft dat de stand-bymodus van de inductiekookplaat actief is.*



2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
 - ▶ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
3. Raak een schuifregelaar aan om een vermogensstand te selecteren.
 - ▶ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
 - ▶ *De indicator van de vermogensstand knippert.*



Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:

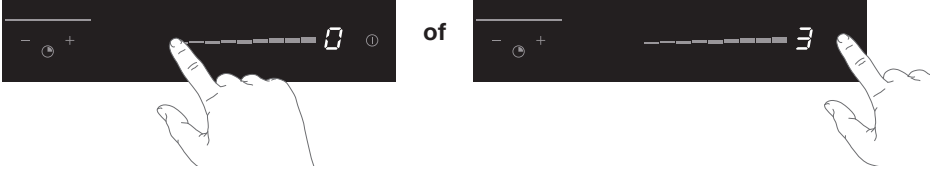
- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
 - ▶ *De plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
 - ▶ *Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*



De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 60 seconden niet wordt gebruikt.

Klaar met koken

- Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen.
- Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.

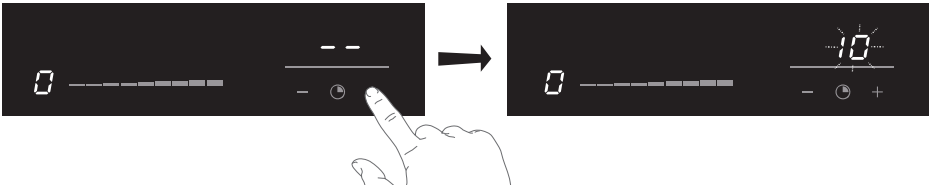


Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. De letter verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

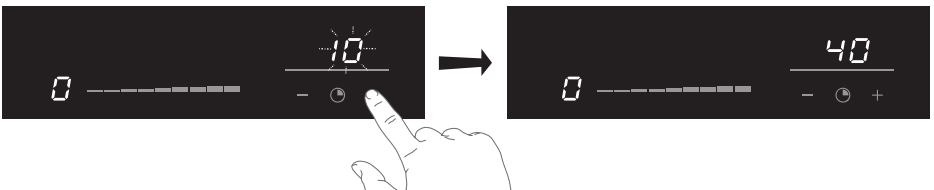
Timerbediening

De keukenwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de plustoets (+) van de timer aan.
 - Het timerdisplay geeft '10' weer.



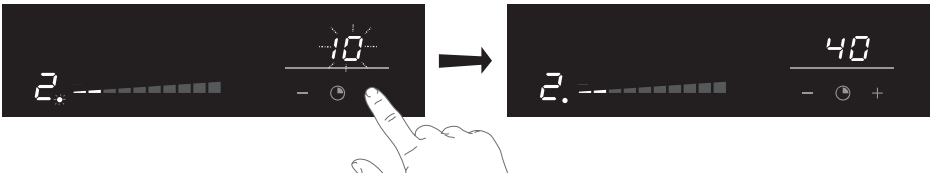
3. Stel de tijd in door de minutoets (-) of plustoets (+) van de timer aan te raken.
 - Raak de minutoets (-) of plustoets (+) eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen.
 - Houd de minutoets (-) of plustoets (+) ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verkorten of verlengen.
 - Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.



- ▶ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
 - ▶ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
 - ▶ Gedurende 30 seconden klinkt er een alarm.
4. Raak tegelijkertijd de mintoets (-) en plustoets (+) aan om de timer te annuleren.
- ▶ Het timerdisplay geeft '--' weer.

De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.
3. Stel de tijd in door de mintoets (-) of plustoets (+) van de timer aan te raken.
 - ▶ Raak de mintoets (-) of plustoets (+) eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verkorten of verlengen.
 - ▶ Houd de mintoets (-) of plustoets (+) ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verkorten of verlengen.
 - ▶ Zolang de tijd op het display knippert, kunt u deze nog aanpassen.



- ▶ Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.
- ▶ Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- ▶ De rode stip naast de vermogensstandweergave licht op om aan te geven dat de kookzone is gekoppeld aan de timer.
- ▶ Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.
- ▶ Gedurende 30 seconden klinkt er een alarm en het timerdisplay geeft '--' weer.

De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt aanpassen.
 - ▶ De verlichte stip naast de vermogensstand knippert.
 - ▶ Let goed op dat u op de juiste plek op de schuifregelaar tikt, zodat de vermogensstand niet wordt gewijzigd.
2. Raak de plustoets '+' of de mintoets '-' van de timer aan.
 - ▶ De tijndicator op het timerdisplay knippert.
 - ▶ Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt nadat u de plustoets '+' of de mintoets '-' van de timer hebt aangeraakt, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.
3. Raak de plustoets '+' of mintoets '-' van de timer aan om de kookduur te wijzigen.

De resterende kooktijd controleren

Op het display van de timer wordt de eerste ingestelde timerstand weergegeven.

- ▶ *Een verlichte stip naast de vermogensstand geeft aan dat de kookzone is gekoppeld aan een timer.*
1. Raak de schuifregelaar aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt aanpassen.
 - ▶ *De verlichte stip naast de vermogensstand knippert.*
 - ▶ *De resterende kooktijd is zichtbaar op het timerdisplay.*

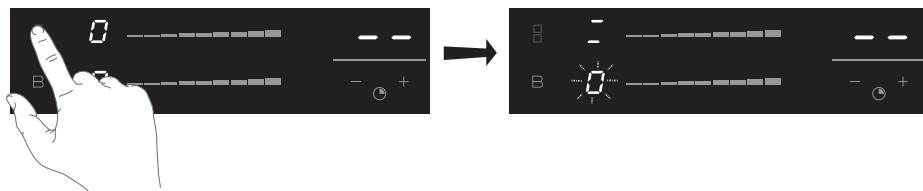
De timer uitschakelen

Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

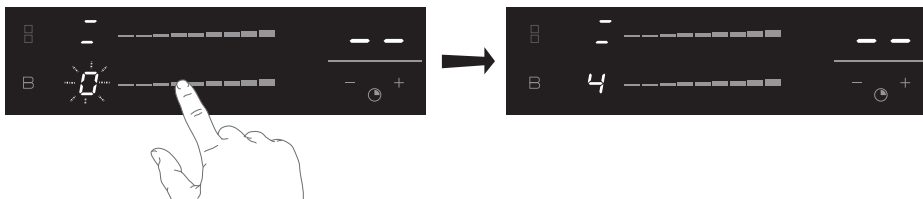
1. Raak de schuifregelaar van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
 - ▶ *De verlichte stip en de vermogensstand knipperen.*
2. Raak tegelijkertijd de plustoets '+' en de min-toets '-' van de timer aan.
 - ▶ *De verlichte stip naast de vermogensstand gaat uit.*
 - ▶ *Het timerdisplay geeft '--' weer.*

'Bridge' inductiezones koppelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de koppelingstoets voor 'Bridge' kookzones aan om de zones te koppelen.
 - ▶ *Het symbool van de brugzonekoppeling wordt weergegeven in het display linksachter.*



3. Raak de schuifregelaar linksvoor aan om een vermogensstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).

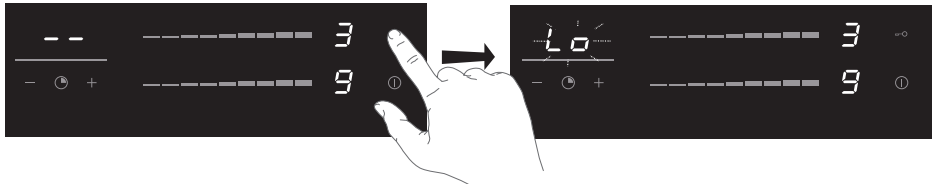


De modus 'Bridge' kookzone koppeling deactiveren

1. Raak de koppelingstoets voor 'Bridge' kookzones aan.
2. Raak de schuifregelaar linksvoor aan om de vermogensstand op nul (0) te zetten.

De toetsvergrendelingsfunctie gebruiken

1. Raak de vergrendelingstoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▷ Op het timerdisplay wordt een knipperend symbool 'Lo' weergegeven.
 - ▷ De toetsvergrendeling is nu geactiveerd.



- De toetsvergrendeling verhindert het gebruik van alle toetsen, behalve de Aan/uit-toets. De kookplaat kan op elk moment worden stopgezet.
- Om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen, raakt u gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets opnieuw aan totdat u een geluidssignaal hoort.
- De instelmogelijkheid van de timer wordt niet vergrendeld.

Reiniging



Voordat u start met de reiniging, kunt u de toetsvergrendeling instellen. Zo kunt u er zeker van zijn dat het apparaat niet per ongeluk wordt ingeschakeld.

Wij raden u aan het apparaat na gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
- Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.
- Gebruik een glasschraper om overgebleven voedselresten, gesmolten kunststof of suiker te verwijderen.



**Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken.
Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om het
apparaat te reinigen.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in de glasplaat ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u stekker uit het stopcontact of zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Zet bij een permanente aansluiting de schakelaar in de leiding van de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website www.etna.nl.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont 'u'.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de toets '+' van de timer aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
De symbolen voor brugzonekoppeling worden op de displays weergegeven. De schuifregelaar werkt niet.	De koppelfunctie van de brugzone is geactiveerd.	Deactiveer de koppelfunctie van de brugzone.
Foutcode E1 of E2.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Neem contact op met een erkende installateur.
Foutcode E3 of E4.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5 of E6.	Interne temperatuur van kookplaat is te hoog.	Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft en of deze op de juiste manier is ingebouwd. Laat de kookplaat afkoelen en probeer deze opnieuw te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, neem dan contact op met een servicemonteur.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	KI577ZT			KIF577ZT		
Type kookplaat	Inductiekookplaat			Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4			4		
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie			Kookzones/gebieden op basis van inductie		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,0	18,0	16,0	21,0	18,0	16,0
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	176,1	188,3 (zone linksvoor) 184,5 (zone links-achter)	220,4	176,1	207,6 (zone linksvoor) 184,7 (zone links-achter)	195,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in cm	22 x 18			22 x 18		
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	185,0			185,0		
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	192,3			189,8		

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone van de juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone lager of uit zodra de kooktemperatuur of kooktoestand is bereikt.
- Gebruik een stoomkoker om groenten te koken. Op die manier kunt u een aantal lagen groenten boven elkaar leggen en nog steeds één ring gebruiken. Ook kunt u een pan met een verdeler gebruiken.
- Gebruik een snelkookpan voor het koken van peulvruchten, en gelijke stukken vlees, hele maaltijden, of stoofpotten. Dit versnelt het kookproces.

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt.

De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.