



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.
Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.
Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.
This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE)
en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous
le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).
Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR)
bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the production code (PCODE)
and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

A396

Nederlands	3 - 28
Gebruiksaanwijzing	3 - 20
Installatievoorschrift	21 - 28
Français	29 - 54
mode d'emploi	29 - 46
Instructions d'installation	47 - 54
Deutsch	55 - 80
Bedienungsanleitung	55 - 72
Installationsanweisung	72 - 80
English	81 - 106
Instructions for use	81 - 98
Installation guide	99 - 106

**gebruik pictogrammen - pictogrammes
utilisés - benutzte Piktogramme - pictograms
used**



belangrijk om te weten

important à savoir

Wissenswertes

important information



tip

conseil

Tipp

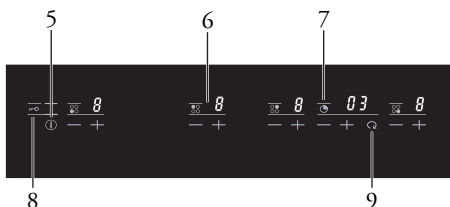
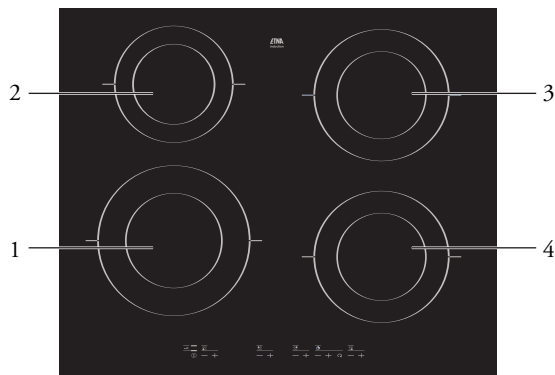
tip

Inhoud

■ Uw inductiekookplaat	3
Beschrijving	4
Inleiding	5
Werking inductie	6
■ Veiligheid	7
Waar u op moet letten	7
■ Bediening	9
Instellen	9
extra zekerheid	13
■ Pannen	14
De kookplaat optimaal gebruiken	14
■ Comfortabel koken	16
Kooktabel	16
■ Onderhoud	17
Algemeen	17
■ Storingen	18
Tabel	18
Algemeen	19
■ Milieu aspecten	20
Verpakking en toestel afvoeren	20
■ Installatievoorschrift	21
Algemeen	21
Elektrische aansluiting	22
Veiligheidsvoorschriften	24
Inbouwen	25

Beschrijving

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. kookzone linksvoor 50-3000 Watt | 5. centrale aan/uittoets |
| 2. kookzone linksachter 50-2000 Watt | 6. vermogensregeling +/- |
| 3. kookzone rechtsachter 50-2800 Watt | 7. automatische timer |
| 4. kookzone rechtsvoor 50-2800 Watt | 8. kinderslot |
| | 9. koppeltoets |



Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber.

Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen.

Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel.

De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken comfortabel.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar door middel van tiptoetsen. De standen zijn bedoeld als referentie, hierdoor kunt u snel een bepaalde instelling kiezen.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Daarnaast zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het hoofdstuk 'installatievoorschrift'.

⚠ Bewaar deze handleiding zorgvuldig. De handleiding dient als referentie voor de servicedienst. Plak daarom het gegevensplaatje welke op de glasplaat geplakt is op de achterzijde van deze handleiding in het daarvoor bestemde kader.

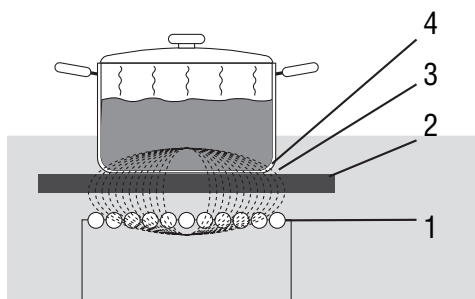
Zodra u de servicedienst belt zullen de medewerkers vragen naar de gegevens op het bijgeleverde gegevensplaatje. Wanneer u deze gegevens niet hebt is het verlenen van een goede service moeilijker.

Veel kookplezier!

Algemeen

Werking inductie

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van een bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. Omdat de warmte in de pan wordt opgewekt en de glasplaat niet warmer wordt dan de inhoud van de pan, is de kans klein dat u zich aan het toestel zou branden. Toch zijn er, net als bij elk toestel, een aantal zaken waar u op moet letten.

Aansluiten en reparatie

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen. Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.

Eerste keer gebruiken

- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt zult u een 'nieuwigheids-luchtje' ruiken. Het is de lak van het toestel die opgewarmd wordt. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.

Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik

- Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.

Wanneer er zich een lade onder de kookplaat bevindt

- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de kookplaat en de inhoud van de lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in de lade.

De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm (zie ook 'restwarmte-indicator', verderop in deze handleiding).

- Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gebruik van vet en olie

- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar.
- Ga niet te dicht bij de pan staan.
- Indien de olie vlam vat, doof het vuur nooit met water.
- Plaats onmiddellijk een deksel erop en schakel de kookzone uit.

Gebruik van andere apparaten in de buurt van de kookplaat

- Voorkom dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer bijvoorbeeld, terechtkomen op de hete kookzones.

Flambeer nooit onder de afzuigkap

- Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.

Hogedrukreiniger of stoomreinigers

- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreinigers.

Glasplaat

- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Let op dat de pan niet droogkookt. Schade ontstaan door droogkoken valt buiten de garantie.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op zou vallen, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels deksels van pannen of bestek op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.

Tijdens gebruik

- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.

Instellen

De inductiekookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, automatische timer, automatische kookduurbegrenzing en kinderslot. Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

Inschakelen



1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de centrale aan/uit toets.

In het display verschijnen liggende streepjes. Door op de plustoets van de desbetreffende zone te drukken kunt u het gewenste vermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zullen de kookzones automatisch worden uitgeschakeld.



Vermogen instellen

1. Druk op de + toets.
 2. Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de + of - toets te drukken.
- De kookzones hebben 12 standen. Dit zijn:
1 / 2 / 3 / 4 / 4. / 5 / 5. / 6 / 6. / 7 / 8 en 9

Uitschakelen

Schakel de zone meteen uit met de centrale aan/uittoets of druk net zolang op de - toets totdat er een liggend streepje staat.

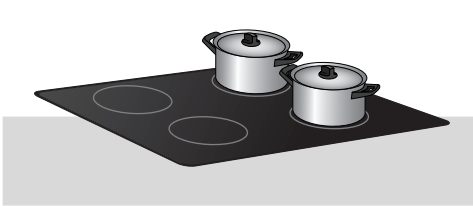
Vermogen

Het vermogen voor de zone linksvoor is instelbaar van 50 tot 3000 Watt, voor linksachter van 50 tot 2000 Watt en voor de rechter zones van 50 tot 2800 Watt.

Twee achter elkaar liggende kookzones worden bestuurd door één generator. Dit heeft als voordeel dat per kookzone een hoog vermogen gerealiseerd kan worden. Dit is ideaal voor het zeer snel aan de kook brengen van gerechten en vloeistoffen, frituren of het aanbraden van grote hoeveelheden.

Wanneer beide achter elkaar liggende kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot stand 5 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op stand 5 of hoger dan zal de andere kookzone automatisch terugschakelen (zie tabel pag. 10).

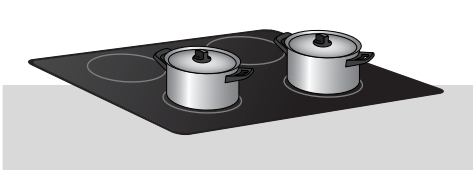
De kookzone die u het laatst inschakelt gaat tot stand 5 en u moet dan eerst de andere zone lager zetten om de zone in een hogere stand te kunnen zetten.



Maximale combinaties

Voorste zone	Achterste zone
5	9
5 met punt	8
7	7
8	5 met punt
9	5

Achter elkaar liggende zones beïnvloeden elkaar. Zones naast elkaar kunnen tegelijkertijd op een hoge stand worden ingesteld. U hoort een tikkend geluid als twee achter elkaar liggende zones tegelijk ingeschakeld zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat het toestel overschakelt van de achterste naar de voorste kookzone en omgekeerd.



Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet.

U kunt ze dus gelijktijdig op een hoge stand instellen.

Even wennen...

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het aan de kook brengen op een hogere stand gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven staan. Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan.

Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen die dezelfde afmetingen heeft als de kookzone. Als een te kleine pan gebruikt wordt zal de kookzone niet in- schakelen. De minimum diameter is 12 cm.

Stand 9

Stand 9 is geschikt voor het aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

Raadpleeg om de techniek te leren kennen de kooktabel in het hoofdstuk comfortabel koken.

Stand 8

Stand 8 is de grillstand. Deze stand is geschikt om vlees te bakken. Op stand 9 gaat dit veel te hard; de melkbestanddelen in de margarine verbranden voordat de margarine gesmolten is.

Restwarmte-indicator

Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een “H” in het display blijven staan.



Automatische timer

De timer kunt u als kookwekker of als uitschakeltimer voor alle kookzones gebruiken.

- 1. Zet een pan op de kookzone.
- 2. Schakel deze kookzone in.
- 3. Stel een tijd in (0-99 min.) d.m.v. de + en - toetsen van de timer.
- 4. Koppel met de koppeltoets de juiste kookzone aan de timer.



De uitschakeltimer werkt op alle kookzones, maar deze moeten dan wel ingeschakeld zijn. U kunt zien welke zone aan de timer zit gekoppeld doordat de lichtintensiteit van deze zone wisselt. De volgorde is:

Koppeltoets niet bediend	De timer werkt als kookwekker. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is veranderen de ingestelde kookstanden niet.
Koppeltoets 1x bediend:	de timer schakelt de kookzone linksvoor automatisch uit
Koppeltoets 2x bediend:	de timer schakelt de kookzone linksachter automatisch uit
Koppeltoets 3x bediend:	de timer schakelt de kookzone rechtsvoor automatisch uit
Koppeltoets 4x bediend:	de timer schakelt de kookzone rechtsvoor automatisch uit
Koppeltoets 5x bediend:	de timer werkt als kookwekker

De kookduur kunt u op elk moment wijzigen. Als de ingestelde tijd verstreken is hoort u een pieptoon en schakelt de desbetreffende zone uit. U kunt de pieptoon uitschakelen d.m.v. de + en - toetsen van de timer. Wanneer u dit niet doet, zal de pieptoon na 30 minuten automatisch uitschakelen.

Kookduurbegrenzing

Kookduurbegrenzing is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten:

Kookstand	Uren
1	9
2	9
3	5
4	5
4.	5
5	4
5.	4
6	4
6.	3
7	2
8	1
9	1

Als de tijd verstreken is schakelt de zone automatisch uit.

Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone "A" in het display. "A" blijft op het display staan tot op het moment dat u op de + of - toets van de betreffende kookzone drukt.

Kinderslot

Uw kookplaat beschikt over een kinderslot waarmee u de kookplaat kunt vergrendelen:

- op het moment dat de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op reiniging van de kookplaat) of om onbedoeld inschakelen (bijv. door kinderen) te voorkomen.

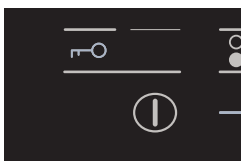
Gebruik het kinderslot niet tijdens het koken. De kookzone zal dan uitschakelen.

Inschakelen

- Druk de aan/uittoets 3 seconden in. Het lampje boven de toets gaat branden.

Uitschakelen

- Druk de aan/uittoets 3 seconden in. Het lampje boven de toets gaat uit.



Extra zekerheid

Veiligheid kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

Veiligheid kookpannen

Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan te vermijden.

Veiligheid metalen voorwerpen

Een klein voorwerp zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. Het display van de zone knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Oververhittingsbeveiligingen

Het toestel kan oververhit raken, wanneer:

- de pan de warmte niet goed geleidt;
- vet of olie op een hoge stand verhit wordt;
- er onvoldoende luchtcirculatie is (zie ook ventilatiebeveiliging bij het installatievoorschrift).

In geval van oververhitting leidt dit bij de desbetreffende kookzone, respectievelijk alle kookzones, tot een van de volgende reacties:

- de kookplaat zal het toegevoerde vermogen iets laten afnemen (dit is niet zichtbaar bij de kookstanden in de displays);
- wanneer dit niet helpt zal de kookplaat uitschakelen en een serie liggende streepjes in de displays laten zien.

Wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld verdwijnen de streepjes weer. Het toetsel blijft uitgeschakeld.

Voorkom dat de oververhittingsbeveiliging van het toestel geactiveerd wordt door:

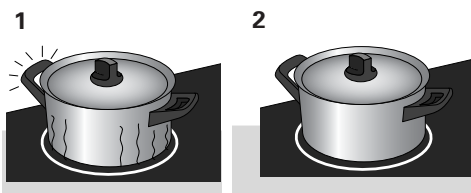
- pannen te gebruiken die de warmte goed geleiden;
- vet of olie op een lagere stand te verhitten;
- voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.

Neem contact op met de servicedienst of een erkend vakman indien de oververhittingsbeveiliging desondanks opnieuw geactiveerd wordt.

De kookplaat optimaal gebruiken

Het warmteverlies is minimaal omdat de warmte in de pan zelf opgewekt wordt.

Bij kleinere pannen wordt alleen dat deel van de zone geactiveerd dat contact maakt met de panbodem. Een bijkomend voordeel is dat de handgrepen van de pan niet warm worden door stralingswarmte langs de pan.



1. Warmteverlies en hete handgrepen bij een conventionele kookplaat.
2. Geen warmteverlies en koude handgrepen bij inductiekoken.

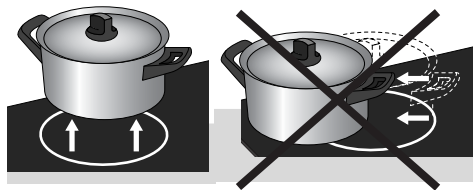
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.

- Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak.
- Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

 Schuif de panbodem over een (vochtige) doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.

Til pannen altijd op; schuif er nooit mee.

 Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Bij inductiekoken wordt gebruik gemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Daarom moet de panbodem ijzer bevatten en dus magnetisch zijn.

De kookzones van de kookplaat hebben de volgende diameters: rechtsvoor 18 cm, linksvoor 21 cm en linksachter 16 cm. De kookplaat past zich echter automatisch aan bij gebruik van kleinere of grotere pannen. Bij kleinere pannen is er dus geen energieverlies, maar het vermogen is lager dan bij grotere pannen. De panbodem moet altijd groter zijn dan 12 cm. Dit is de binnenste cirkel die in de kookzone op de glasplaat staat aangegeven.

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn.

Een pan is geschikt wanneer:

- de panbodem wordt aangetrokken door een magneet;
- de pan geschikt is voor elektrisch koken.

Gebruik alleen pannen met een dikke (minimaal 2,25 mm), vlakke bodem die geschikt zijn voor inductiekoken. Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk.

Pannen, waarvan de bodem niet magnetisch is of niet geschikt zijn voor elektrisch koken, zijn ongeschikt voor gebruik op de inductiekookplaat.

Geschikt:

- speciale roestvrijstalen pannen voor inductiekoken;
- solide geëmailleerde pannen;
- geëmailleerde gietijzeren pannen.

Ongeschikt:

- Aardewerk;
- Aluminium;
- Kunststof;
- Koper;
- Porselein;
- Roestvrijstaal.



Wees voorzichtig met plaatstaal geëmailleerde pannen. Deze kunnen beschadigd raken als ze gebruikt worden voor inductiekoken. Met name wanneer deze pannen een te dunne bodem hebben.

Bij plaatstaal geëmailleerde pannen kan:

- email afspringen (het email laat los van het staal) wanneer u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is;
- de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingbeveiliging belemmeren. Het toestel wordt te warm.

Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Geluid in de bodem van de pan

Tijdens het koken kunt u een ratelend geluid horen in de bodem van de pan. Dit is onschuldig. Het geluid wordt veroorzaakt doordat het hoge vermogen van de kookzone inwerkt op de panbodem. Verminder het ratelende geluid door een lagere stand te kiezen.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt stopt het kookproces direct.

Gebruikte pannen

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer bruikbaar voor inductie.

Kooktabel

De onderstaande tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik de hoogste stand voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- blancheren van groenten;
- verhitten van olie en vet ;
- bakken van biefstuk (saignant, rood);
- onder druk brengen van een snelkookpan;
- koken van glad gebonden pudding en vla.

Gebruik een iets lagere stand voor:

- aanbraden van vlees;
- bakken van platvis, dunne moten of filet;
- bakken van gare aardappelen;
- bereiden van glad gebonden soepen en sauzen;
- bakken van omeletten;
- bakken van biefstuk (medium, rozerood);
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid).

Gebruik een stand iets boven de middelste stand voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- gaar bakken van dun vlees;
- doorbraden van groot vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;

- bakken van gepaneerde vis;
- bakken van dun, gepaneerd vlees;
- bakken van omeletten.

Gebruik de middelste standen voor:

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen.

Gebruik de laagste standen voor:

- trekken van bouillon;
- rood koken van stoofperen;
- bereiden van stoofvlees;
- doorkoken van gerechten;
- smoren van groenten.

Algemeen

Dagelijkse reiniging

Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.

Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.

Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar in de handel.

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen. Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.



Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Tabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Normale werking.	NIETS: zie hoofdstuk "inbouwen" bij het installatievoorschrift.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische veiligheidsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft het display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm.	Zie hoofdstuk "Comfortabel koken".
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	Dit verdwijnt na enkele keren koken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Dit is normaal.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en u hoort een pieptoon.	De tijd van de schakelklok is voorbij.	Schakel de pieptoon uit met de + of - toets van de timer.
Foutcode F01...F08	Een toets wordt te lang bediend of er ligt een voorwerp op de toets.	Voorwerp verwijderen. Kookplaat opnieuw inschakelen.
Foutcode F0	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te laag.	Aansluiting controleren. Neem contact op met uw energieleverancier als het probleem blijft bestaan.
Foutcode F1...F6	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.
Foutcode F7	Kookplaat is heet en regelt het vermogen terug.	Kies een lagere kookstand.
Foutcode F8	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode F9	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien niet meer dan 1 toets tegelijk.
Continu pieptoon	De kookplaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.

Algemeen

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantiokaart of raadpleeg de internet site www.hps.nl.

 Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat vaststelt, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, haal meteen de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de toevoerleiding op de nul bij een vaste aansluiting.

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten! De installatie moet geschieden volgens de nationale en lokale geldende voorschriften. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, die door een ongeschikte verwerking ontstaat, en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Algemeen

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel wordt de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Veiligheid

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten. De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Het toestel moet altijd geaard zijn.

Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Voor een goede werking van het toestel is het van belang dat:

- de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade wordt aangestoten;
- het werkblad vlak is.

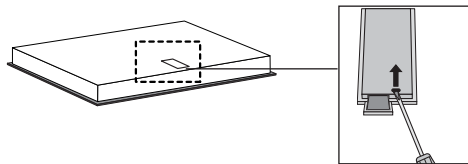
De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten van hittebestendig (>85 °C) materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn.

Raadpleeg bij storingen de Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.



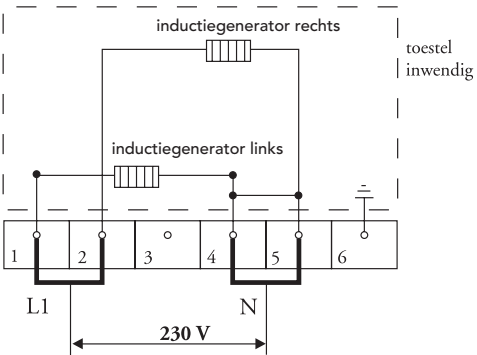
Vermogenstabel

Kookplaattype	A396
Inductie	x
Aansluiting	
230 V - 50 Hz	x
Maximale vermogen kookzones	
Linksvoor	3000 W
Linksachter	2000 W
Rechtsachter	2800 W
Rechtsvoor	2800 W
Aansluitwaarde	
L1	3000 W
L2	2800 W
Totale aansluitwaarde	5800 W

Het toestel kan op de volgende manieren worden aangesloten:

1 fase aansluiting (1 1N a.c. 230 V / 50 Hz):

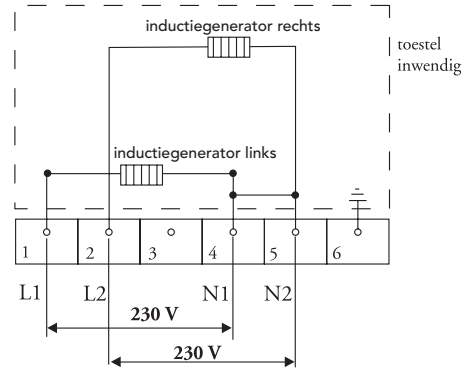
De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².



2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fase en de nul is 230 V a.c. Tussen de fasen kan een spanning van 0 V staan wanneer deze in de meterkast zijn aangesloten op dezelfde fase maar ook 400 V wanneer deze zijn aangesloten op

2 verschillende fasen. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

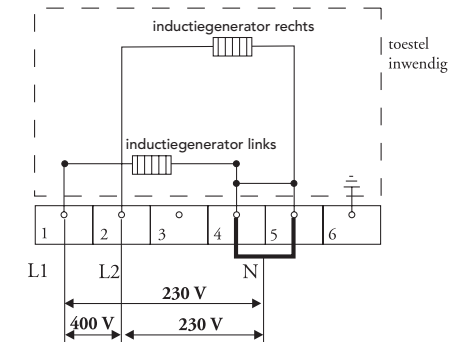


2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Wanneer er geen spanning van 400 V tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn af getakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.

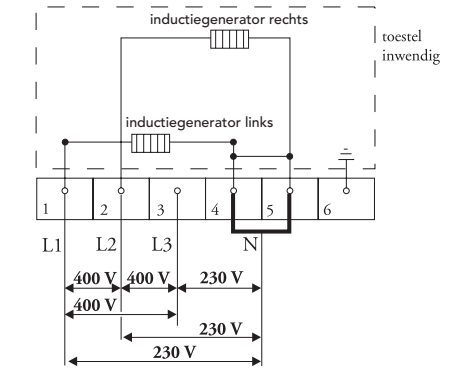
Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5.

Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



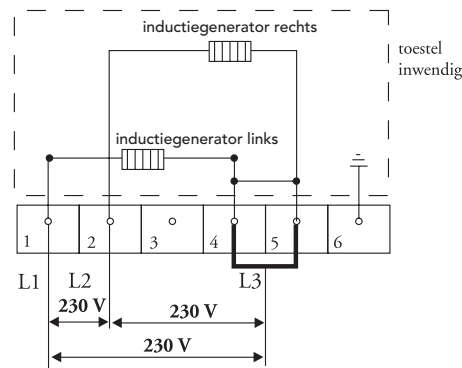
3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N a.c. 400 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

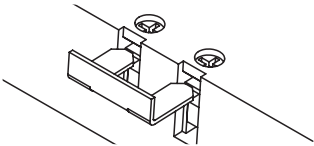


3 fasen aansluiting (3 a.c. 230 V / 50 Hz):

De spanning tussen de fasen is 230 V a.c. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken zoals in voorgaande illustraties staat aangegeven. In het deksel van het aansluitkastje en in onderstaande illustratie staat aangegeven hoe u de bruggen aan moet brengen. Deze moeten niet meteen bovenop de aansluitdraden worden geplaatst, maar tussen de schroefkop en de klem om de aansluitdraad.



Zet de kabel vast met de trekcontlating en sluit het deksel.

Veiligheidsvoorschriften

Voor een goede werking van het toestel is het volgende van belang:

- Dat er voldoende ventilatie aanwezig is voor het koelen van de kookplaat; een en ander volgens de in dit hoofdstuk gespecificeerde mogelijkheden.
- De ventilatielucht die de kookplaat aanzuigt mag niet warmer zijn dan 35 °C. Houd hier rekening mee als u een oven onder de kookplaat inbouwt.
- Dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt.
- Het aanrechtblad moet minimaal 2,8 cm en mag maximaal 5 cm dik zijn.
- Dat het aanrechtblad vlak is.

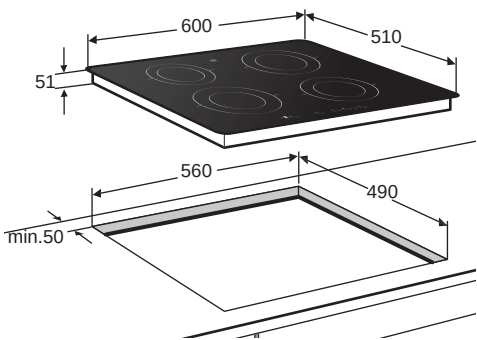
Inbouwen

Uitsparing in werkblad zagen

Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel).

Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.

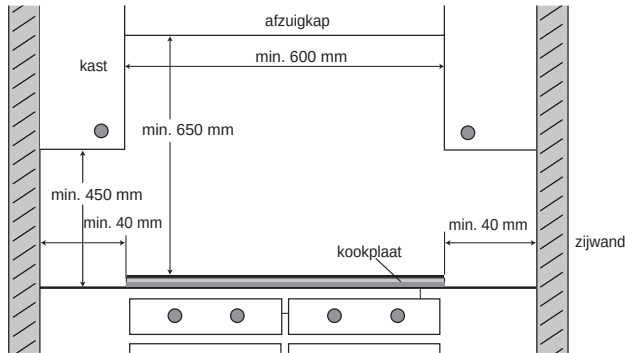
De afstanden van de zaagmaat tot de achterwand en/of zijwand staan vermeld in de tabel.



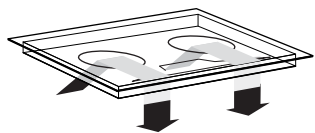
Tabel:

Kookplaattype	A396
Toestel breedte x diepte	600 x 510 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	48 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm
Afstand zaagmaat tot achterwand	Minimaal 50 mm
Afstand toestel tot zijwand	Minimaal 40 mm

Benodigde vrije ruimte rondom:

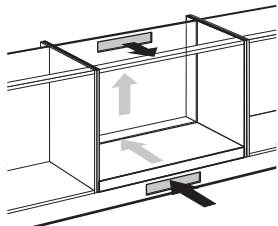


Beluchting



De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen. Voor een optimale koeling van het kooktoestel moet u enkele wijzigingen aanbrengen in het keukenmeubel.

Boven lade, deur of vaste blende

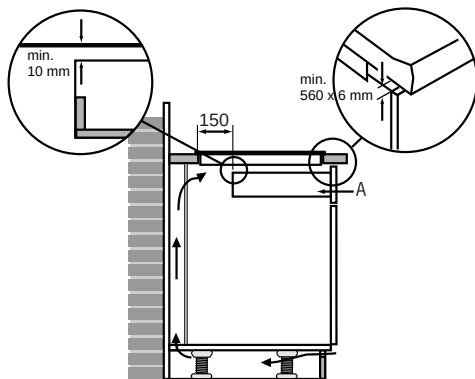


Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde kast.



Een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten.

Bij een lade moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm.

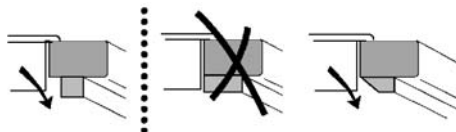


De afstand tussen lade "A" en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.

Bij een vaste blende hoeven geen extra aanpassingen voor beluchting te geschieden.

Ventilatiebeveiliging

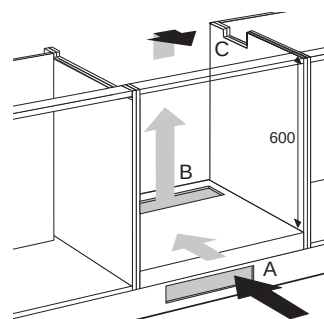
De elektronica moet gekoeld worden. De koele lucht wordt achter het keukenkastje aangezogen en aan de onderzijde en voorzijde van de kookplaat weer uitgeblazen. Het toestel kan daarom alleen functioneren als er voldoende lucht kan circuleren.



Het toestel schakelt zich na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert.

Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de lat desnoods schuins af.

Boven een 60 cm oven van het merk Etna



Nismaat minimaal 600 mm hoog. Beluchting vindt plaats via plint en achterzijde oven.

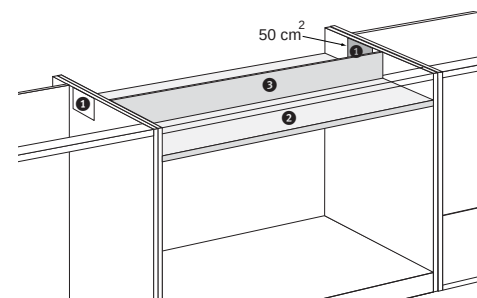
Bij een oven moet er aan de voorzijde een opening gemaakt worden van minimaal 560 x 6 mm. Zaag de beluchtingsopeningen "A" + "B" uit (100 cm²). Maak een uitsparing "C" in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de aansluitkabel.

De kookplaat mag alleen met Etna-ovens worden gecombineerd, niet met combitrans.

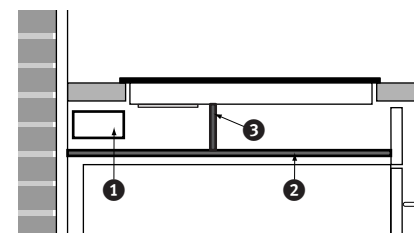
Let er op dat de aansluitkabels vrij hangen. Is er een lade onder de inductiekookplaat, zorg er dan voor dat de lade niet boven de rand gevuld is om de beluchting niet te belemmeren.

Installatie van de inductiekookplaat boven een combitron, magnetron, Etna oven van 90 cm of een oven van een ander merk.

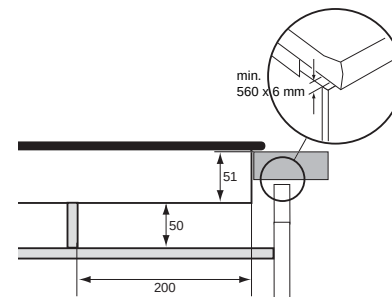
Zaag de beluchtingsopening(en) uit zodat de totale oppervlakte van de gaten minimaal 100 cm² is. Zie bijvoorbeeld figuur met twee gaten van 50 cm²



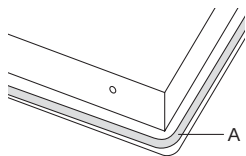
Plaats een schermplaat tussen de oven en de kookplaat. De plaat moet minimaal 10 mm dik zijn en hittebestendig (85 °C). De ruimte tussen de onderzijde van de kookplaat en schermplaat moet minimaal 50 mm bedragen.



Plaats, voor afscherming van de luchtstroom, een schermpaneel van het zelfde materiaal als de schermplaat tussen de schermplaat en de kookplaat. Beluchting vindt plaats via de naastliggende kasten.



Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd gemakkelijk bereikbaar blijft.



7. Overhandig de gebruiksaanwijzing aan uw cliënt.



Direct na het inschakelen zal de ventilator even inschakelen. Het toestel controleert zichzelf nu gedurende een aantal seconden.

- 1.** Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen (uitsparing in werkblad zagen).
- 2.** Verwijder de beschermfolie van het afdichtband (A) en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat.
- 3.** Als het werkblad van hout is, behandel dan de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.
- 4.** Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.
- 5.** Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.
Het toestel zal een korte piep geven en alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.
- 6.** Controleer de werking.

Indien het toestel fout is aangesloten zal het een piepsignaal geven of niets in de displays laten zien.