

NL

BE

LU

**GEDETAILEERDE
AANWIJZINGEN**
VOOR GEBRUIK
VAN DE INDUCTIE
KOOKPLAAT

Pelgrim

IK1164

Wij danken u hartelijk
voor het getoonde vertrouwen met
de aankoop van ons apparaat.

Deze handleiding is bedoeld om u
te helpen zo snel mogelijk kennis te
nemen van uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan dat u een
onbeschadigd apparaat heeft
ontvangen. Neem in geval van
transportschade contact op met
de winkel of de leverancier, waar
u het apparaat heeft gekocht. Het
telefoonnummer vindt u op de
rekening of op de pakbon.



belangrijke informatie



tip, opmerking

INHOUD

4 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	INLEIDING
7 INBOUW INDUCTIE KOOKPLAAT 8 Technische gegevens (afhankelijk van het model)	
9 VOOR HET EERSTE GEBRUIK	GEREED MAKEN VAN HET APPARAAT
10 INDUCTIE KOOKOPPERVLAK 10 Glaskeramische kookoppervlak 11 Tips voor energiebesparing 11 Panherkenning 12 Inductie principe van de kookzone 13 Inductie kookgerei	WERKING KOOKPLAAT
14 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT 14 Bedieningseenheid (afhankelijk van het model) 15 Inschakelen van de kookplaat 15 Inschakeling van de kookzones 16 Kookzone met boost 17 Kinderbeveiliging/vergrendeling 18 Kooktimer 19 Uitschakelen van de kookzone 19 Restwarmte indicatie 19 Kookduurbegrenzing 20 Uitschakelen van de inductie kookplaat 20 Automatische uitschakeling 20 Instelling van het maximale vermogen	
21 REINIGING EN ONDERHOUD	REINIGING EN ONDERHOUD
23 STORINGSTABEL	PROBLEEM OPLOSSING
25 INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT	INBOUW EN AANSLUITING
29 AANSLUITING VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET	
32 AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING	OVERIGE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde psychische, zintuigelijke en mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van mogelijke aanwezige gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

Gebruik geen stoom- of hoge drukreinigers om het apparaat te reinigen, dit kan een elektrische schok veroorzaken.

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met externe timers of apart afstandsbediening systeem.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een service monteur of erkend gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen (Alleen voor apparaten, geleverd met aansluitkabel).

WAARSCHUWING: Als het oppervlak is gebarsten, schakel het het apparaat meteen uit om een elektrische schok te voorkomen.

WAARSCHUWING: Koken met vet en olie op de kookplaat zonder toezicht kan brand gevaarlijk zijn. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

LET OP: Het kookproces moet constant onder toezicht staan.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaat afscherming, ontworpen door de fabrikant van het kookapparaat of aangegeven door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als zijnde geschikt voor gebruik of als vast onderdeel van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte afscherming kan ongelukken veroorzaken.

Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.

Schakel de kookzone na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet op de pan detector.

Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor enig ander doel, zoals verwarming van de ruimte, het drogen van (huis)dieren, textiel, kruiden enz. Dit kan letsel of brand veroorzaken.

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op de hoofdspanning door een erkende monteur of deskundige. Aanpassen van het apparaat of on-professionele reparatie kan letsel of beschadiging van het product veroorzaken.

Eventuele afwijkingen in kleur tussen verschillende apparaten of componenten van hetzelfde ontwerp kunnen ontstaan door verschillende factoren, zoals de kijkhoek verschillende kleuren achtergronden, materialen en verlichting in de ruimte.

Als een ander elektrisch apparaat is aangesloten op een stopcontact in de buurt van het apparaat, zorg er dan voor dat het aansluitsnoer niet in contact kan komen met de hete kookzones.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet deze, om gevaar te vermijden, worden vervangen door de fabrikant of een Erkende elektricien.

Het gebruik van de glaskeramische inductie kookplaat als opbergplek kan resulteren in krassen of andere beschadigingen. Verwarm nooit eten in alu-folie of in plastic bakken op de kookplaat. Dit soort folie en bakjes kunnen smelten met brand of beschadiging van de kookplaat als gevolg.

Berg geen temperatuurgevoelige voorwerpen op onder de inductie kookplaat, zoals schoonmaakmiddelen, spuitbussen, enz.

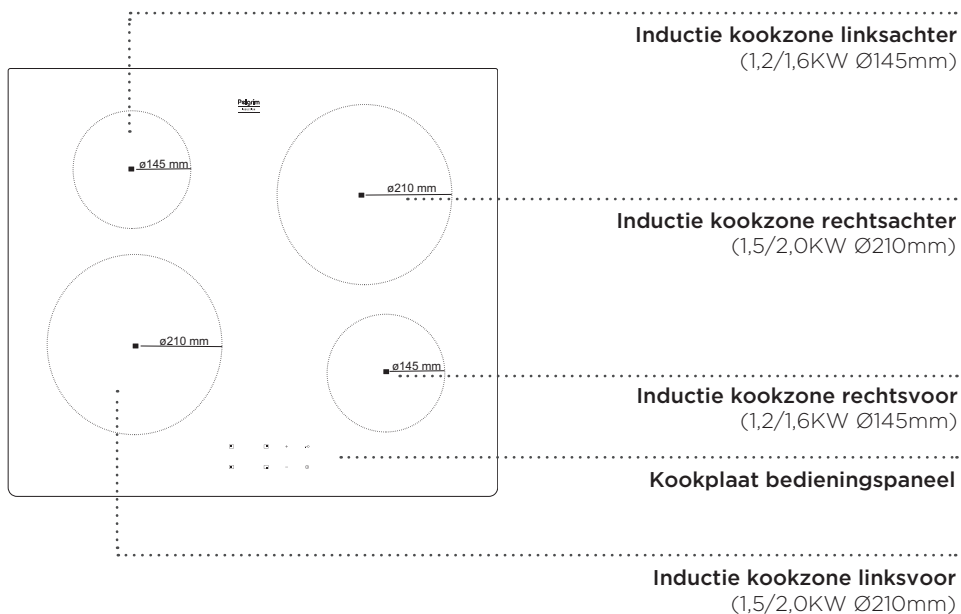


Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat aansluit. Reparatie of enige aanspraak op garantie als gevolg van verkeerde aansluiting worden niet gedekt door de garantie.

INBOUW INDUCTIE KOOKPLAAT

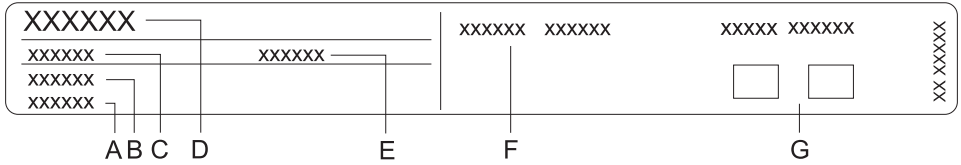
(BESCHRIJVING VAN DE UITRUSTING EN FUNCTIES - AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Aangezien de apparaten, waar de gebruiksaanwijzing op van toepassing zijn kunnen verschillen, kunnen sommige functies of uitrusting worden beschreven die niet aanwezig zijn.



TECHNISCHE GEGEVENS

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Handelsmerk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Conformiteitsmerk

Het typeplaatje met de basisgegevens over het apparaat is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat.

Gegevens over het Type en Model kunt u vinden in het garantiecertificaat.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het glaskeramische oppervlak met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuursponsjes, pannensponsjes of roest- en vlekkenverwijderaars.

Bij het eerste gebruik kan de kenmerkende geur van "nieuw" ontstaan. Deze zal na verloop van tijd verdwijnen.

INDUCTIE KOOKOPPERVLAK

GLASKERAMISCHE KOOKOPPERVLAK

- De kookplaat is bestendig tegen hoge temperaturen.
- De kookplaat is bestendig tegen stoten.
- Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergplek kan resulteren in krassen of andere beschadigingen.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een scherp voorwerp op valt, kan de kookplaat barsten. De gevolgen zijn echter misschien niet meteen zichtbaar. Als een zichtbare barst ontstaat in de kookplaat, moet u onmiddellijk het apparaat loskoppelen van het lichtnet.
- Zorg ervoor dat de kookzone en het kookgerei schoon en droog zijn. Dit geeft een betere warmtegeleiding en voorkomt beschadiging van het hete oppervlak. Plaats geen lege pannen op de kookzone.
- De kookzone kan beschadigen als er een lege pan op wordt gezet.
- Veeg de bodem van de pan droog en schoon voordat u hem op de kookzone plaatst, hierdoor vindt er een betere warmtegeleiding plaats.

KOOKSTANDEN

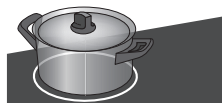
Het kookvermogen kunt u instellen op tien standen. De tabel geeft een aantal voorbeelden voor gebruik van iedere stand.

Stand	Doel
0	uitgeschakeld, gebruik van de restwarmte
1 - 2	smelten, warmhouden, warmte behouden (langzaam koken)
3	langzaam koken, ontdooien en opwarmen
4 - 5	koken, stoven
6	zacht sudderen en bakken van kleinere hoeveelheden
7 - 8	braden en bakken van grotere hoeveelheden, frituren
9	aan de kook brengen
P	"Power boost", tijdelijk verhoogd kookvermogen voor snel aan de kook brengen

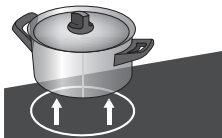
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- Let er bij het aanschaffen van kookgerei op dat de diameter, aangegeven op de pan, de bovenste rand van het deksel aangeeft. Deze diameter is gewoonlijk groter dan de bodem diameter. Het beste resultaat bereikt u door een pan te kiezen met gelijke diameter als van de kookzone.
- Als een gerecht langere tijd moet koken, gebruik dan een snelkookpan. Zorg ervoor dat deze genoeg vocht bevat. Als de snelkookpan leeg op de kookplaat wordt gezet, kan deze oververhit raken, wat kan leiden tot beschadigingen aan zowel de pan als de kookzone.
- Sluit zo mogelijk de pan met een deksel van de juiste grootte. Gebruik kookgerei, geschikt voor de hoeveelheid eten dat u kookt. Koken in een grote, half lege pan verhoogt het energieverbruik.

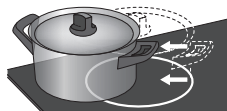
PANHERKENNING



- Als er geen pan op de kookzone staat of als een pan wordt gebruikt met een kleinere diameter dan de kookzone, geeft geen dit energieverlies.

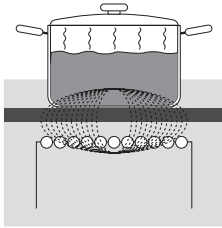


- Als de pan veel kleiner is dan de kookzone, kan het gebeuren dat de kookzone de pan niet herkent. Als de kookzone ingeschakeld is, knippert op het display voor de kookstand afwisselend het teken **L** en het ingestelde kookvermogen. Als u binnen een minuut de juiste pan op de kookplaat zet, zal deze de pan herkennen en het ingestelde kookvermogen word ingeschakeld. Op het moment dat u de pan van de kookzone haalt, zal de energietoevoer worden onderbroken.



- Als een kleinere pan op de kookzone wordt gezet en deze herkent de pan, dan zal de kookplaat het vermogen aanpassen aan de diameter van de pan.

INDUCTIE PRINCIPE VAN DE KOOKZONE



- De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte kookzones. De warmte wordt direct gegenereerd in de bodem van de pan, waar het het meest nodig is. Dit voorkomt verlies door het glaskeramische oppervlak van de kookplaat. Het energieverbruik is daardoor aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones met het principe van radiatie.
- De glasplaat wordt niet direct verhit, maar alleen indirect door de hitte die wordt teruggestraald door de pan. Als de kookzone uitgeschakeld wordt, wordt deze hitte aangegeven als (H) »restwarmte«.
- Bij inductie kookzones wordt de hitte mogelijk gemaakt door een inductiespoel, geïnstalleerd onder de glasplaat. De spoel induceert een magnetisch veld dat stromen veroorzaakt in de bodem van een ferromagnetische pan, waardoor de pan verhit wordt.

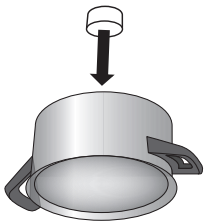


Als suiker of voedsel met een hoog suikergehalte op de plaat wordt gemorst, neem dit dan onmiddellijk af met een doek of met een schraper zelfs als de plaat nog heet is. Dit voorkomt beschadiging van het glaskeramische oppervlak door inbranding.

Gebruik geen wasmiddelen of andere reinigingsmiddelen om de hete plaat te reinigen, dit zou het oppervlak kunnen beschadigen.

INDUCTIE KOOKGEREI

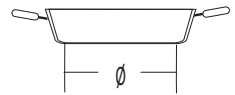
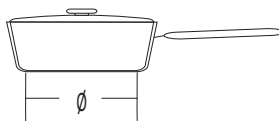
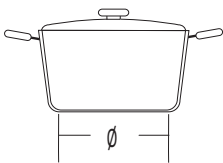
KOOKGEREI GESCHIKT VOOR EEN INDUCTIE KOOKPLAAT



- De inductie werkt zoals het moet bij gebruik van het juiste kookgerei.
 - Zorg ervoor dat de pan in het midden van de kookzone staat.
 - Geschikt kookgerei: kookgerei van staal, geëmailleerde stalen pannen, of gietijzeren pannen.
 - Ongeschikt kookgerei: Gelegeerd stalen kookgerei met koper of aluminium bodem en glazen kookgerei.
 - De magneet test: Gebruik een kleine magneet om te controleren of de bodem van de pan ferromagnetisch is. Als de magneet aan de bodem van de pan blijft plakken is deze geschikt voor inductiekoken.
-
- Als u een snelkookpan gebruikt, houd deze dan in het oog, totdat de juiste druk is bereikt. Zet de kookzone eerst op maximum vermogen, verlaag daarna het kookvermogen op het juiste moment, overeenkomstig de instructies van de fabrikant van de snelkookpan.
 - Zorg ervoor dat zich in de snelkookpan voldoende vloeistof bevindt. Het gebruik van een lege pan veroorzaakt oververhitting en daardoor kunnen zowel de pan als de kookzone beschadigen.
 - Sommige pannen hebben geen hele ferromagnetische bodem. In dit geval wordt alleen het magnetische deel verhit, het andere deel blijft koel.
 - Bij het gebruik van speciaal kookgerei moeten de aanwijzingen van de fabrikant hiervan in acht worden genomen.
 - Als u goede kookresultaten wilt bereiken, moet het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookzone. Als de kookzone het voorwerp niet herkent, plaats de pan dan op een andere kookzone met een geschikte diameter.

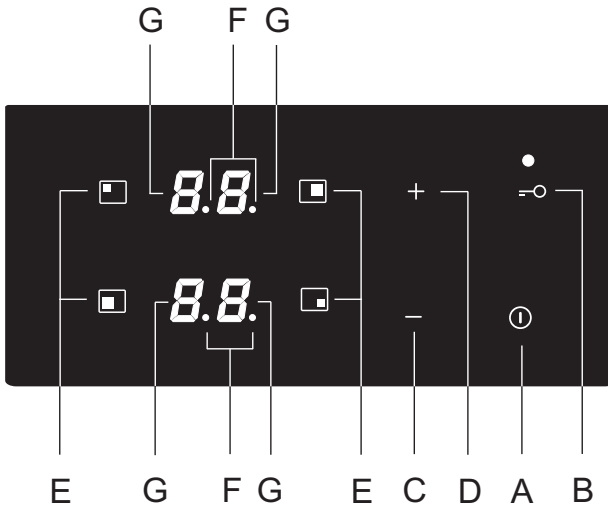
Kookzone	Minimale diameter bodem pan
Linksachter, rechtsvoor	Ø 90 mm
Linksvoor , rechtsachter	Ø 130 mm

De bodem van de pan moet vlak zijn.



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

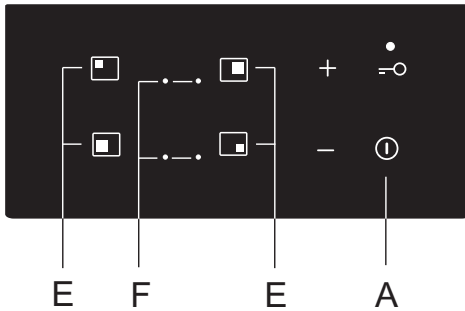
BEDIENINGSEENHEID (afhankelijk van het model)



Sensortoetsen van de instelling:

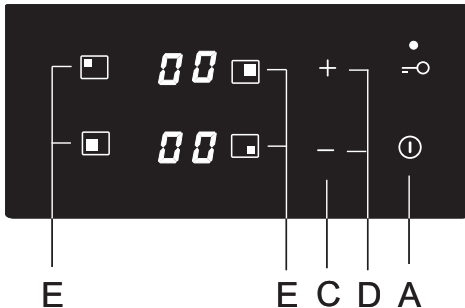
- A Aan/uit toets kookplaat
- B Toets voor vergrendeling/kinderbeveiliging
- C Toets voor verlaging van het ingestelde vermogen en tijdfuncties
- D Toets voor verhoging van het ingestelde vermogen en tijdfuncties
- E Toets voor inschakeling van de kookzone
- F Decimale punt die de ingeschakelde tijdfunctie aangeeft
- G Display van de kookstand

INSCHAKELEN VAN DE KOOKPLAAT




Met een druk op de toets (1 seconde) (A) zet u de kookplaat aan.
Er klinkt een geluidssignaal en op de displays van alle kookzones licht de decimale punt op.

INSCHAKELING VAN DE KOOKZONES



Druk binnen 10 seconden na inschakeling van de kookplaat de gewenste kookzone in ("E"). Met de toetsen C of D voor de gekozen kookzone kiest u de gewenste instelling. Als u eerst op toets C drukt, wordt het vermogen ingesteld op stand "9". Als u eerst op toets D drukt stelt u het vermogen in op stand "1".

Als op de gekozen kookzone geen pan staat, zal op het bijbehorende display beurtelings het ingestelde vermogen en het symbool  knipperen.

Verandering van instelling van het vermogen van de kookzones

Het kookvermogen kunt u te allen tijde veranderen door de gewenste kookzone te kiezen en daarna de kookstand te veranderen met de toetsen C of D.

Als u de instelling sneller wilt veranderen, drukt u op toets C of D en houdt u deze ingedrukt.

KOOKZONE MET BOOST

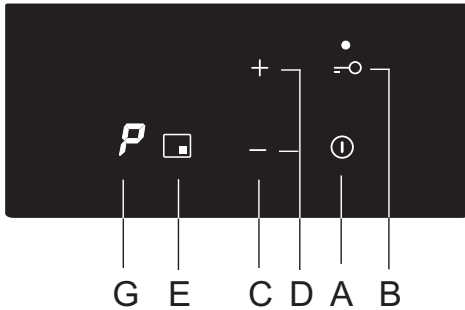
Kies een willekeurige kookzone.

Raak toets C aan, er klinkt een kort geluidssignaal en op het display verschijnt het cijfer 9.

Raak nu toets D aan en op het display verschijnt de letter P.

De kookzone werkt 10 minuten lang met maximum vermogen.

Daarna klinkt een geluidssignaal en gaat het vermogen over op stand 9.



Uitschakeling van boost vermogen

- Door meerdere malen op toets C te drukken kunt u het kookvermogen verlagen tot de gewenste stand.



De kookzone met stand P heeft een zeer groot vermogen.

KINDERBEVEILIGING/VERGREDELING

Op de kookplaat kunt u een kinderbeveiliging of vergrendeling activeren die op eenvoudige manier inschakeling van het apparaat en veranderingen van instellingen tijdens de werking onmogelijk maken.



Vergrendeling van de kookplaat

Raak 1 seconde de toets voor vergrendeling/kinderbeveiliging (B) aan. Het signaallampje licht op. De kookplaat is nu vergrendeld.

Ontgrendeling van de kookplaat

De kookplaat ontgrendelt u op dezelfde manier als dat u hem heeft vergrendeld.

De kookplaat moet zijn uitgeschakeld.

Raak toets B aan en houd deze 1 seconde ingedrukt.

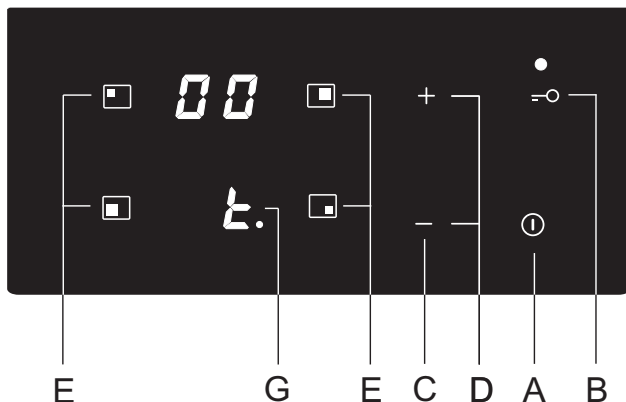


U kunt de vergrendelfunctie activeren, als de kookzones in of uitgeschakeld zijn. Als de kookplaat is ingeschakeld worden alle toetsen vergrendeld, behalve de aan/uit toets van de kookplaat (A) en de toets voor de vergrendeling. Als de kookplaat is uitgeschakeld, vergrendelt de vergrendelfunctie alle toetsen behalve de vergrendeltoets. Vergrendeling van de kookplaat is altijd geactiveerd bij eerste aansluiting van het apparaat op het lichtnet of na stroomuitval.

KOOKTIMER

Voor elke kookzone kan een kooktimer worden ingesteld. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 99 minuten. U kunt de timer instellen bij alle kookstanden.



DE KOOKTIMER INSCHAKELEN

Kies de kookzone "E" en stel vervolgens met de toetsen "C" en "D" het kookvermogen in. De kooktimer werkt niet als het kookvermogen op "0" staat. Raak opnieuw de toets van de kookzone "E" aan, er klinkt een geluidssignaal en op het display van de kookzone (G) verschijnt de letter "t" met een decimale punt. De resterende tijd wordt weergegeven op het tegenoverliggende display van de kookzone.

- Door het aanraken van »C« en »D« kunt u de tijd instellen van 1 - 99 minuten.
- Als u de waarde heeft ingesteld begint het aftellen van de tijd. Door tegelijkertijd op de toetsen »C« en »D« te drukken kunt u de tijdstelling op 0 zetten en zodoende deze uitschakelen. Als u langere tijd op toets »C« of »D« drukt, wordt de snelheid van verandering verhoogd.
- De weergave van de tijd gaat na enkele seconden uit, naast het display voor het vermogen licht de decimale punt op.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal, de betreffende kookzone gaat uit. Het alarm kunt u uitzetten door een druk op een willekeurige toets of deze gaat na 2 minuten vanzelf uit.

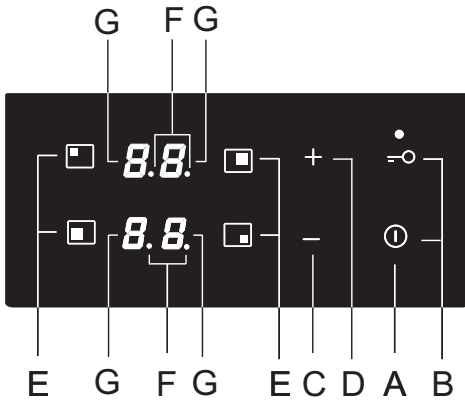
Verandering van de ingestelde kooktijd

- De kooktijd kunt u op ieder moment tijdens het koken veranderen.
- Druk twee keer op de toets voor de gewenste kookzone >>E<<.
- Met een druk op toets »C« of »D« stelt u de nieuwe gewenste kooktijd in.

Overzicht van de resterende kooktijd

Als er meerdere tijdstellingen actief zijn, kunt u de resterende tijd oproepen door twee keer achter elkaar te drukken op toets "E".

UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONE



Kies de kookzone "E" en schakel de zone uit door vervolgens met toets C het vermogen op "0" in te stellen. Raak voor een snelle uitschakeling van de kookzone de bijbehorende toetsen "C" en "D" tegelijk aan.

Er klinkt een korte pieptoon, op het display verschijnt het teken "0".

Als het vermogen van alle kookzones op "0" staat, gaat de kookplaat na enige seconden vanzelf uit.

RESTWARMTE INDICATIE

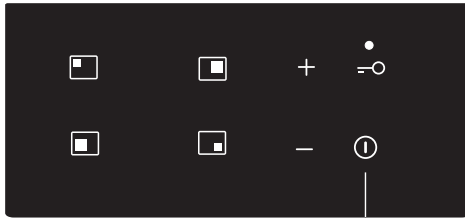
De inductie kookplaat geeft aan of de kookzone nog heet is na gebruik. Zolang de zone heet is, wordt 'H' weergegeven in het display. Wees voorzichtig, gevaar van verbranding!

KOOKDUURBEGRENZING

Voor de veiligheid is de inductie kookplaat uitgerust met een tijdsduur begrenzer voor iedere kookzone. Afhankelijk van het ingestelde vermogen wordt de kookduur als volgt begrenst:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingduur in uren	10	10	10	10	10	10	10	10	3

UITSCHAKELLEN VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT



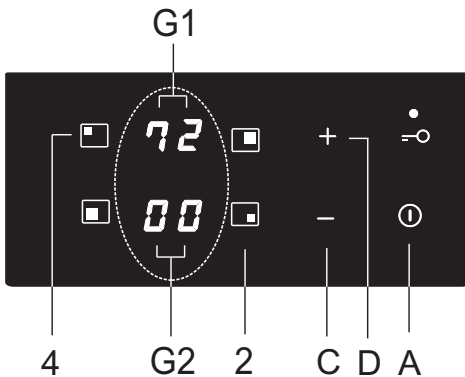
Door 1 seconde op de aan/uit toets (A) te drukken schakelt u de kookplaat uit. Er klinkt een geluidssignaal en alle kookzones gaan uit.

A

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Als tijdens het koken de toetsen te lang geactiveerd worden (gemorste vloeistof of er een voorwerp bedekt de sensortoetsen), zal de kookplaat na 10 seconden uitgaan. Op alle displays verschijnt "-" en er klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal gaat uit, als u het voorwerp of de gemorste vloeistof verwijderd.

INSTELLING VAN HET MAXIMALE VERMOGEN



Het maximale vermogen van de kookplaat bedraagt 7200 W. U kunt het vermogen verlagen naar 2800, 3500 of 6000 W. De instelling kunt u uitvoeren binnen 30 seconden na aansluiting van de kookplaat op het lichtnet. Het apparaat moet eerst ontgrendeld worden. Druk tegelijkertijd op de keuze toetsen 2 en 4 van de kookplaat. Er klinkt een geluidssignaal en op de displays van de kookzones G1 en G2 wordt de werkelijke begrenzing van het vermogen weergegeven.. U kunt de nieuwe begrenzing van het vermogen kiezen met de toetsen "C" en "D". De nieuwe instelling kunt u opslaan door opnieuw tegelijkertijd op de toetsen 2 en 4 te drukken.

Als u voor verkleining van het vermogen kiest kunt u niet tegelijkertijd voor een groot vermogen op alle kookzones kiezen. Op de begrenzing wordt u gewezen door een geluidssignaal en weergave van de letter "r" op de gekozen display voor het vermogen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel de kookplaat uit, wacht tot het is afgekoeld, schakel eventueel het kinderslot in alvorens u de kookplaat gaat reinigen.

Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder passend toezicht!

Reinig het afgekoelde apparaat na ieder gebruik, aangezien ook het kleinste stukje vuil dat is achtergebleven op de kookplaat kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatige reiniging van het oppervlak speciale reinigingsmiddelen die een dunne filmlaag aanbrengen tegen vuil.



Stof **voor ieder gebruik** de glasplaat en de bodem van de pan af en verwijder andere vervuiling die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.

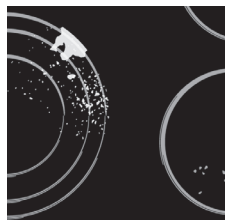


Staalwol, schuursponsjes en schuurpoeder veroorzaken krassen op het oppervlak. Ook wordt het oppervlak beschadigd door het gebruik van agressieve sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen.



De bedrukking kan slijten door het regelmatig gebruik van agressieve of grove reinigingsmiddelen of pannen met beschadigde bodem.

Veeg vuil weg met een zachte, vochtige doek en droog het oppervlak daarna af.



Verwijder **watervlekken** met een zwakke azijnoplossing. Hiermee mag echter niet de rand (bij sommige modellen) worden gereinigd, aangezien deze hierdoor zijn glans kan verliezen.

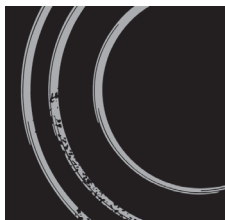
U mag geen agressieve sprays en reinigingsmiddelen gebruiken voor het verwijderen van kalkaanslag.




Reinig **een sterk vervuild oppervlak** met een speciaal reinigingsmiddel voor de reiniging van glaskeramische oppervlakken. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. **Let erop, na de reiniging alle restanten van het reinigingsmiddel grondig te verwijderen, aangezien deze bij verhitting van de elementen het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.**




Gebruik voor de verwijdering van hardnekkig of aangekoekt vuil een schraper. Wees voorzichtig bij het gebruik, zodat u zich niet bezeert.



 **Gebruik de schraper alleen in het geval dat u het vuil niet kunt verwijderen met een vochtige doek of met het speciale reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken.**

Houd de schraper vast onder **de juiste hoek** (45 tot 60°). Schuif **met lichte druk** over de glasplaat om het vuil te verwijderen. Pas op dat de plastic hendel van de schraper (bij sommige modellen) niet in aanraking komt met een nog hete kookplaat.

 Mogelijke verandering in de glans van de bedrukking betekent niet dat het apparaat beschadigd is, maar is het gevolg van normaal gebruik van de inductie kookplaat. In de meeste gevallen is dit het gevolg van het inbranden van etensresten of werd dit veroorzaakt door de bodem van een verkeerde pan (bijvoorbeeld een aluminium of koperen pan). Deze beschadigingen zijn heel moeilijk compleet te verwijderen.

Waarschuwing: Alle genoemde beschadigingen hebben vooral een esthetisch karakter en hebben geen directe invloed op de werking van de inductie kookplaat. Het opheffen van deze fouten valt niet onder de garantie.

STORINGSTABEL

GELUID EN OORZAKEN HIERVAN TIJDENS HET KOKEN

Geruis en geluiden	Oorzaak	Oplossing
Geruis door de inductiewerking	De inductie technologie is gebaseerd op de eigenschappen van bepaalde metalen onder elektromagnetische invloeden. Dit resulteert in zogenaamde wervelstromen die de moleculen doen oscilleren. Deze oscillaties (vibraties) veroorzaken warmte. Afhankelijk van het soort metaal kan dit resulteren in zachte geluiden en geruis.	Dit is normaal en geen gevolg van een defect.
Brommen als van een transformator	Dit komt voor bij koken met een groter vermogen. De oorzaak ligt in de hoeveelheid energie die wordt overgebracht van de glaskeramische inductie kookplaat naar de pot of pan.	Dit geruis zal verdwijnen of zachter worden als de kookstand wordt verlaagd.
Vibraties en geknetter in de pan tijdens het koken	Dit geluid komt voor bij potten of pannen gemaakt van verschillende materialen en/of laagwaardige/dunnere kwaliteit.	Het geruis wordt veroorzaakt door de vibraties langs de randen van de verschillende legeringen van de pan en is dus afhankelijk van het kookgerei. Het geruis is ook afhankelijk van de hoeveelheid en soort eten dat u bereidt.
Geruis van de ventilator	Voor een juiste werking van de inductie elektronica moet deze werken bij gecontroleerde temperatuur. Daardoor is de kookplaat uitgerust met een ventilator die temperatuur reguleert in verschillende stappen.	De ventilator werkt nog door ook als de kookplaat al is uitgeschakeld en de temperatuur nog te hoog is.

VEILIGHEIDSFUNCTIES EN WEERGAVE VAN FOUTEN

De inductie kookplaat is uitgerust met sensors tegen oververhitting. Deze sensors kunnen automatisch tijdelijk een kookzone of de hele inductie kookplaat uitschakelen.

Fout, mogelijke oorzaak, oplossing

- Ononderbroken geluidssignaal en weergave van het teken »-«.
 - Gemorste vloeistof of een voorwerp op de bediening. Neem het voorwerp weg of veeg de bediening schoon.
- Het teken »C« wordt weergegeven
 - De kookzone raakte oververhit. Wacht tot de inductie kookplaat is afgekoeld.
- Het teken »r« wordt weergegeven
 - Dit maakt u erop attent dat de u het gewenste kookvermogen niet kunt instellen, aangezien u een begrensd maximaal gezamenlijk vermogen van de kookplaat heeft ingesteld.
- Het teken »F« wordt weergegeven
 - Dit betekent Fout in de werking.



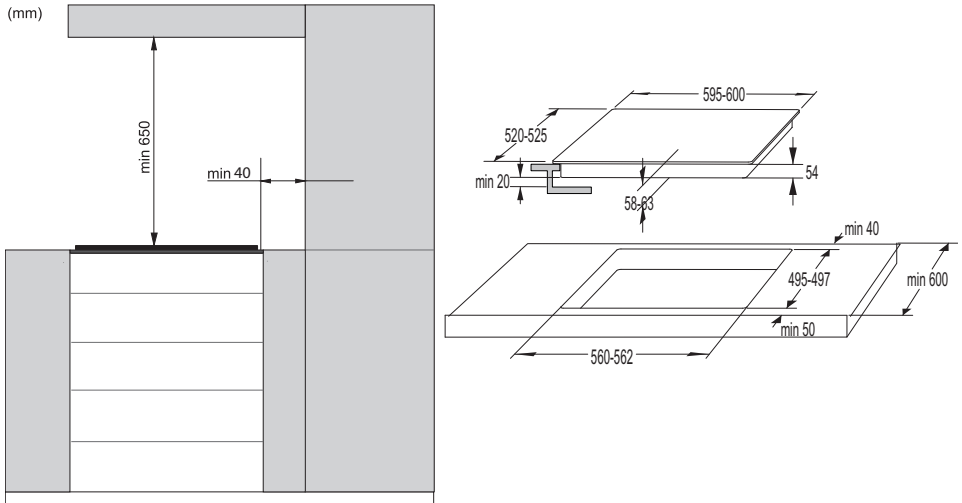
Als het teken "F" voor storing niet verdwijnt, koppel dan de inductie kookplaat enige minuten los van het lichtnet (met de zekering of met de hoofdschakelaar), sluit hem daarna weer aan op het net en druk op de aan/uit toets.

Als het probleem ondanks het in acht nemen van het bovenstaande niet verholpen kan worden, bel dan de gemachtigde servicedienst. Reparatie of enige aanspraak op garantie vervalt bij een onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat. In dit geval dekt de gebruiker zelf de kosten van de reparatie.



Voor dat er reparatie gedaan wordt, moet het apparaat losgekoppeld worden van het lichtnet (door de zekering te verwijderen of uit te schakelen of door de stekker uit het stopcontact te nemen).

INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT



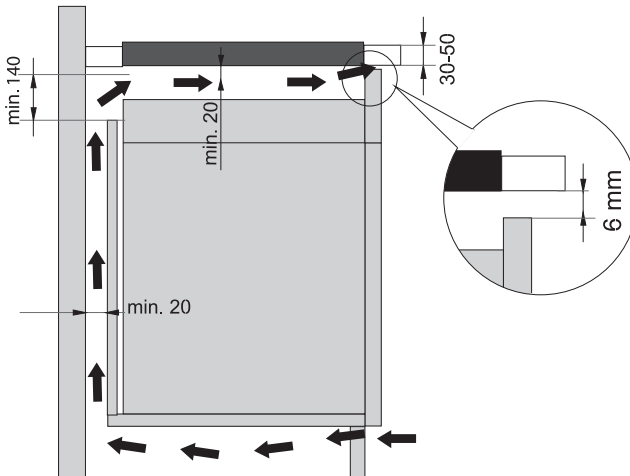
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de kookzone is alleen toegestaan als, de minimale afstand tussen de rand en de kookplaat niet kleiner is aangegeven in het inbouwschema.

LUCHTOPENINGEN IN HET ONDERLIGGENDE KEUKENELEMENT

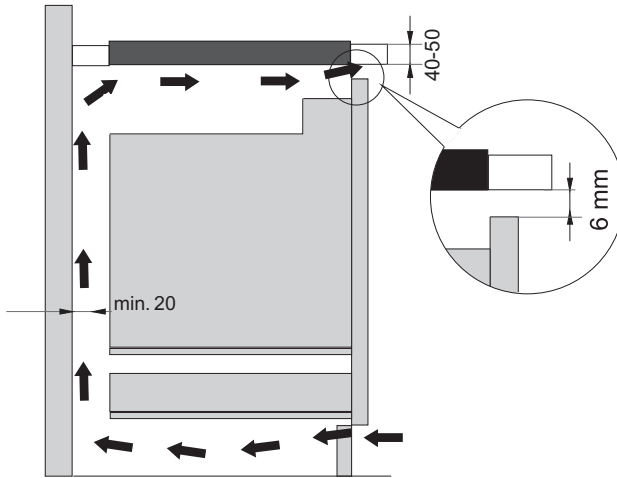
- Voor goede werking van de inductie kookplaat moeten de elektronische componenten voldoende luchtcirculatie hebben.

Een onder keukenkast met een lade

- Er moet een opening zijn met een hoogte van minimaal 140 mm over de gehele breedte van de kast in de achterwand van de kast. Bovendien moet er zich aan de voorkant een opening van tenminste 6 mm bevinden over de hele breedte van de keukenelement voor ontluftung.
- De kookplaat is uitgerust met een ventilator in het onderste deel.
Als daaronder in het kastelement een lade bevindt, plaats hier dan geen kleine voorwerpen (bijv. papier). Er bestaat dan de kans dat deze in de ventilator wordt gezogen en deze het koelsysteem kan beschadigen. Plaats bovendien geen aluminium folie of ontvlambare stoffen (zoals sprays) in de lade. Houd deze stoffen weg van de inductie kookplaat. Explosie-gevaar!. Er moet een ruimte zijn van tenminste 20mm tussen de inhoud van de lade en de ventilator.



B Onder keukenkast met een oven- De installatie van een oven onder de inductie kookplaat, is mogelijk voor ovens met een koelventilator. Voor de inbouw van de oven is het noodzakelijk de achterwand van het keukenelement te verwijderen. Ook moet zich een uitsparing van min. 6 mm bevinden aan de voorkant, over de hele breedte van het keukenelement voor ontluftung.



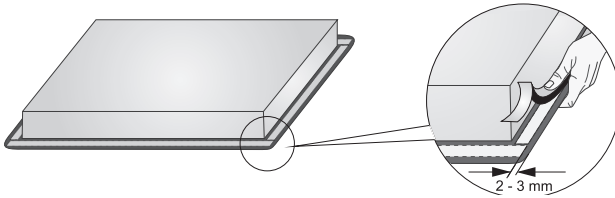
AANBRENGEN VAN DE SCHUIMRUBBEREN AFDICHTING



Op sommige apparaten is de afdichting al aangebracht!

Voor de inbouw van het apparaat in het keukenblad is het noodzakelijk eerst aan de onderzijde van de glaskeramische (glazen) kookplaat de schuimrubberen afdichting aan te brengen die meegeleverd is met het apparaat.

- Van het schuimrubber dient de bescherm laag te worden verwijderd.
- De strip moet aan de onderzijde van de glasplaat (2-3 mm van de rand van het glas) worden geplakt. Het schuimrubber moet langs de hele onderrand worden geplakt. In de hoeken mag de strip niet overlappen.
- Bij het aanbrengen van de strip moet men ervoor zorgen dat het glas niet in aanraking komt met een scherp voorwerp.



Inbouw van het apparaat zonder schuimrubberen afdichting is niet toegestaan!

- Het werkblad moet volledig vlak zijn.
- Indien nodig de zaagsnede van de uitsparing beschermen tegen vocht.

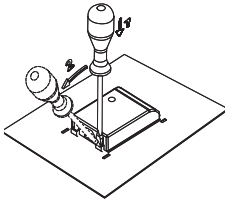
AANSLUITING VAN DE INDUCTIE KOOKPLAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De veiligheidsvoorzieningen van de elektrische leidingen moeten overeenkomen met de geldende voorschriften.
- Controleer vooraf of de spanning aangegeven op de gegevenssticker van het apparaat overeenkomt met de netspanning.
- In de elektrische installatie moet een beveiling zijn aangebracht, dat het apparaat op alle fasen ontkoppelt. Gebruik hiervoor dubbelpolige schakelaar met een contactscheiding van tenminste 3 mm in de elektrische installatie. Geschikt zijn zekeringen, veiligheidsstroomschakelaars enz.
- De aansluiting moet worden gekozen overeenkomstig de stroomuitvoering van de installatie en de zekeringen.
- De aansluitkabel moet vrijhangen en niet door een lade worden aangestoten.



Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkende electricien. Een verkeerde aansluiting kan delen van het apparaat vernietigen. In dit geval kunt u geen aanspraak maken op garantie. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voor ieder reparatie of onderhoudsbeurt.

AANSLUITSHEMA:



De verbindingbruggen zijn geplaatst op de daarvoor bestemde plaats op de klem.

AANSLUITKABEL

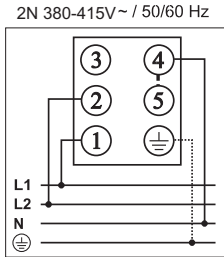
Gebruik voor het aansluiten volgende aansluitsnoer:

- Aansluitkabel H05 VV-F of H05V2V2-F met geelgroene aarde draad of een andere gelijkwaardige kabel.

Normale aansluiting:

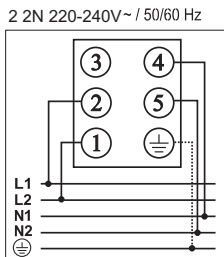
- 2 fasen, 1 nuldraad (2 1N, 380-415 V-/ 50 Hz):

- ▷ De spanning tussen de 2 fasen en de nuldraad is 220-240V-.
- De spanning tussen twee fasen is 380-415 V-. Plaats tussen de aansluiting 4 -5 de verbindingbrug. De groep moet een 16A zekering hebben (2x). De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 1,5 mm² bedragen.



- 2 fasen, twee nuldraden (2 2 N, 220-240 V-/ 50 Hz):

- ▷ De spanning tussen de 2 fasen en de nuldraad is 220-240V-.
- ▷ De spanning tussen de 2 fasen is 0 V
- ▷ De groep moet tenminste een 16 A zekering (2x) hebben. De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 1,5 mm² bedragen.



Bijzondere aansluiting:

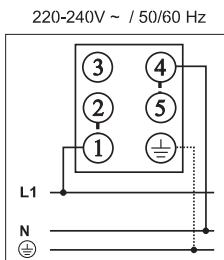
- 1 fase aansluiting (1 1N, 220-240 V- /50Hz):

- ▷ De spanning tussen de fase en de nuldraad is 220-240V-.
- Plaats tussen de aansluitingen 1-2 en 4 -5 een verbindingbrug. De groep moet een zekering hebben van tenminste 32A. De diameter van de aansluitkabel moet tenminste 4 mm² bedragen.

De aansluitkabel moet door de trekontlasting worden vastgezet die de kabel beveiligd tegen uittrekken.

Door verkeerde aansluiting kunnen delen van de inductie kookplaat vernield worden en in dit geval kunt u geen aanspraak maken op garantie!

Controleer voor de aansluiting of de aangegeven spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning. De aansluitspanning (220-240 V t.o.v. de nuldraad) dient gecontroleerd te worden door een elektricien met een voltmeter.



Als de huis installatie geen mogelijkheid heeft voor een zekering van 2x 16A (2-fasen) / 1x 32A (1-fase), kunt u de inductie kookplaat ook aansluiten op 1 fase en het maximale vermogen van de inductie kookplaat verlagen. De stroom overschrijdt hierdoor niet:

- 1x16A, instelling 3500W of
- 1x12A, instelling 2800W.

Zie voor de instellingsprocedure hoofdstuk 20 INSTELLING VAN HET MAXIMALE GEZAMENLIJKE VERMOGEN.

AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING



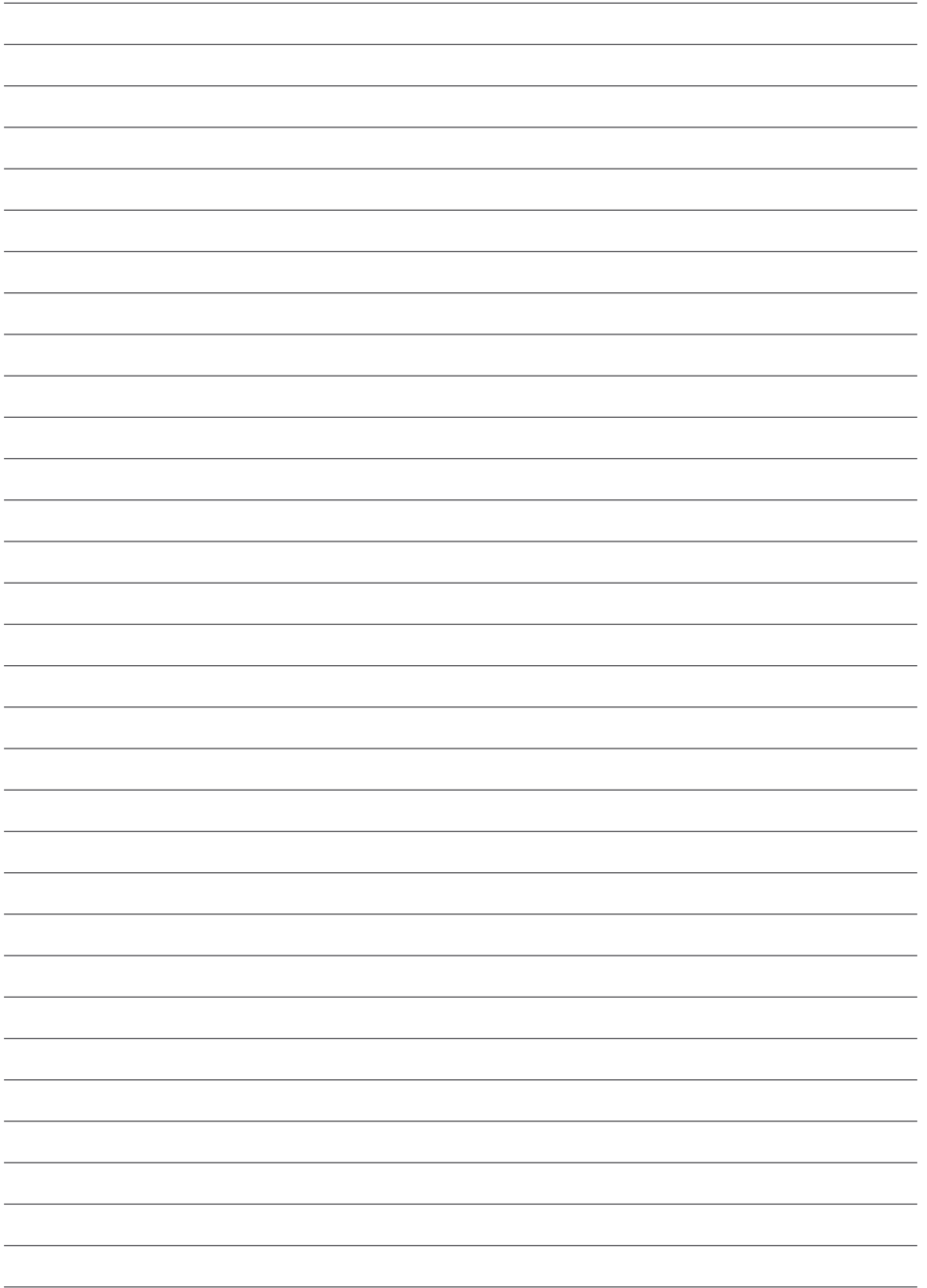
De verpakking van het apparaat is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die zonder gevaar voor het milieu opnieuw verwerkt (gerecycled), gedeponneerd of vernietigd kunnen worden. Hiervoor zijn de verpakkingsmaterialen dan ook overeenkomstig gemarkeerd.

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als gewoon huishoudafval mag worden behandeld. Het moet in plaats daarvan naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door het apparaat op de juiste manier aan te bieden voor recycleren, helpt u mee mogelijke negatieve invloeden voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen. Deze kunnen ontstaan door een verkeerd afdanken van het apparaat. Wend u voor gedetailleerde informatie over het afdanken en verwerken van het apparaat tot de informatie sites van uw gemeentelijke instelling/afvalverwerker, de betreffende nutsvoorziening of tot de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Wij behouden ons het recht voor om deze gebruiksaanwijzingen zo nodig te wijzigen en eventuele fouten op te heffen.



BI4 7G



803415

nl (08-19)