

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	156
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	156
1.2 Beoogd gebruik	160
1.6 Verwerking	160
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	161
2 Beschrijving	162
2.1 Algemene beschrijving	162
2.2 Bedieningspaneel	163
3 Gebruik	165
3.1 Waarschuwingen	165
3.2 Voorbereiding	166
3.3 Gebruik van de kookplaat	166
3.4 Extra functies	174
3.5 Speciale functies	177
3.6 Menu Instellingen	178
3.7 Gebruikersmenu	180
3.8 Foutcodes	183
4 Reiniging en onderhoud	184
4.1 Waarschuwingen	184
4.2 Reiniging van de oppervlakken	184
4.3 Wekelijks gewone reiniging	184
4.4 Voedselresten of -vlekken	184
4.5 Oplossingen voor problemen...	185
5 Installatie	186
5.1 Elektrische aansluiting	186
5.2 Aanwijzingen voor de installateur	187
5.3 Veiligheidswaarschuwingen	187
5.4 Vermogensbeperking	188
5.5 Insnijding van het werkblad	188
5.6 Inbouw	189

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig in de landen die op het plaatje van het apparaat zijn aangeduid. Deze inbouwkookplaat behoort tot klasse 3.

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat: gevaar voor oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet of olie. Brandgevaar.
- Plaats de pannen direct op de keramische plaat. Leg geen papier, doeken of onderzetters tegen de buitenkant van de pan aan. Gevaar op brandwonden!
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.



- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- De bodem van de pan dient zo egaal mogelijk te zijn. Een holle plek (bijv. door een gegraveerd logo van de fabrikant in het midden) kan schade veroorzaken (zoals vervorming van de bodem door oververhitting).
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakken liggen.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.



Waarschuwingen

- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats tijdens de bereiding geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten of vlam kunnen vatten (papier, plastic of aluminiumfolie) op de plaat.
- Plaats de houders direct op het keramische oppervlak.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.

Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Om mogelijke oververhitting van het apparaat te voorkomen, moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de aansluiting verrichten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik voor de aansluiting een flexibel en hittebestendig snoer. Sluit adereindhulzen aan op de uiteinden van de kabels alvorens deze op de generator aan te sluiten.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.



Voor dit apparaat

- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het oppervlak in glaskeramiek is erg stootbestendig. Laat alleszins geen zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat, omdat in geval het puntige voorwerpen zouden zijn de kookplaat zou kunnen breken.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).



Waarschuwingen

- Dit apparaat voldoet aan de huidige geldende standaards en richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit en veiligheid. Draggers van een pacemaker wordt echter aangeraden om een minimumafstand van 20-30 cm tussen het werkende apparaat en de pacemaker te houden. Neem contact op met de fabrikant van de pacemaker voor nadere inlichtingen.

1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssytemen.

1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:
- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.4 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.



- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Kenmerk



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

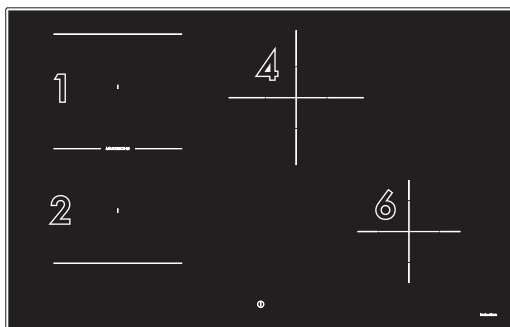
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

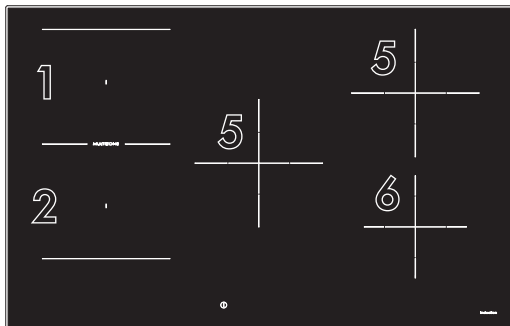


2 Beschrijving

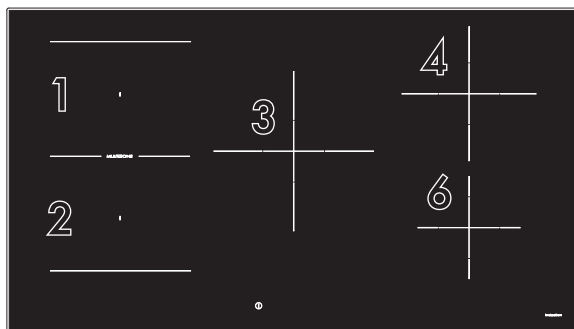
2.1 Algemene beschrijving



80 cm (4 kookzones)



80 cm (5 kookzones)



90 cm

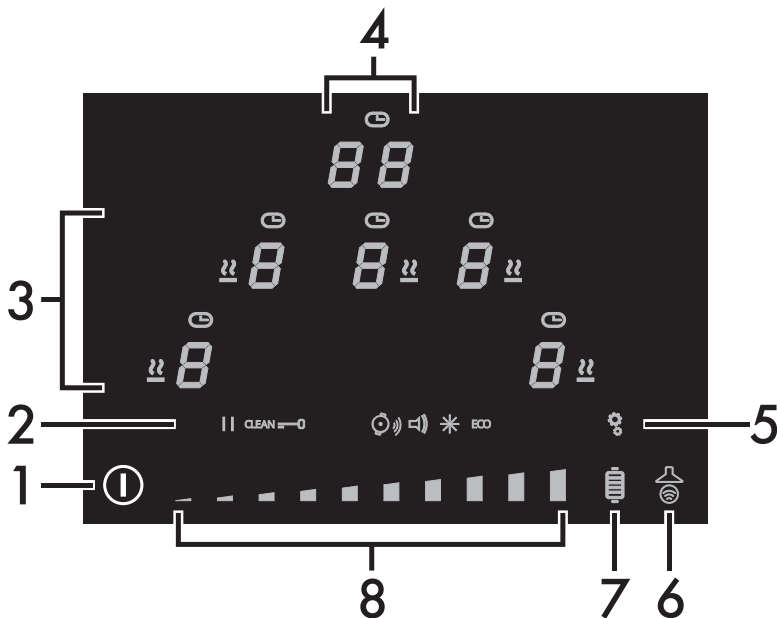


Tabel van maximaal opgenomen vermogen (uitgedrukt in Watt)

	Grootte H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Zone 1/ 2: enkel	180 x 218	2100	2500	3000
Zone 1/ 2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zone 3	250 x 250	2300	3000	-
Zone 4	210 x 210	2300	3000	-
Zone 5	200 x 200	2300	3000	-
Zone 6	160 x 160	1400	2100	-

De vermogenswaarden zijn bij benadering en kunnen afhankelijk zijn van de gebruikte pan of de ingestelde waarden

2.2 Bedieningspaneel



- 1 Aan/Uit-knop
- 2 Pictogrammen instellingen
- 3 Display van de kookzones
- 4 Display van de timer

- 5 Toets menu instellingen
- 6 Toets Auto-Vent 2.0-functie
- 7 Functietoets grill
- 8 Schuifbalk



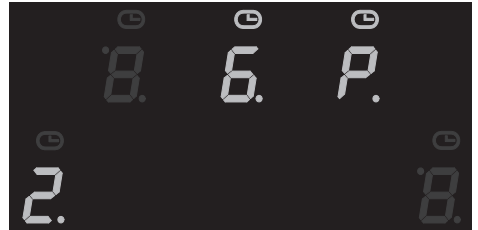
Voordelen van inductiekoken

i Het apparaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. In de inductiekookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar direct door inductiestromen binnen de houder gecreëerd.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het houder dat op de kookplaat geplaatst is.
- hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan. Overgekookt voedsel bakt niet aan.

Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepakt. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen. De module probeert het maximale leverbare vermogensniveau te behouden. Op het display worden de niveaus weergegeven die door het automatische beheer zijn ingesteld.



- De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.
- De module voor vermogensbeheer heeft geen invloed op het totale opgenomen vermogen van het apparaat.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur Gevaar op verbranding

- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Plaats geen lege potten of pannen op de kookzones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.



Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen dozen, gesloten bakjes, keukengerei en plastic potjes voor de bereiding.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën kunnen vrijkomen.
- In geval van barsten of scheuren, en indien het apparaat niet kan uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect gladde en regelmatige bodem hebben.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.



3.2 Voorbereiding

Om de eventuele vochtigheid te verwijderen die wordt opgehoopt tijdens de bewerkingen in de fabriek, voor een correcte functionering van de elektronische circuits en van de bedieningen:

1. Verwijder de beschermfolie van de externe oppervlakken van het apparaat en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).

3.3 Gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de inductieplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control. Raak een symbool op de keramische plaat lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

Eerste inschakeling



Wanneer het apparaat voor de eerste keer op de stroomvoorziening wordt aangesloten, wordt een automatische controle uitgevoerd waarbij tijdelijk alle controlelampjes worden ingeschakeld.

Nadat het apparaat op de algemene stroomvoorziening is aangesloten, zal het symbool  op het display bij de eerste ingebruikname gaan knipperen. Het wordt gebruikt om toegang te krijgen tot het technische menu van het apparaat en mag alleen door personeel van de technische dienst gebruikt worden.

Wanneer het apparaat wordt aangezet, verschijnen op het timerdisplay het

pictogram , de zacht verlichte toets



en de tekst



Lijst met pictogrammen



Pictogram van de warming-functie.



Pictogram van de timer.



Pictogram van de pauze-functie.



Pictogram van de clean-functie.



Pictogram toetsblokkering.



Pictogram automatische pandetectie.



Pictogram volumetoetsen.



Pictogram helderheid display.



Pictogram eco-modus.

Lijst met toetsen



On/Off-toets: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat.



Toets menu instellingen: geeft toegang tot de apparaatinstellingen.



Toets Grill functie: activeert de grillfunctie



Toets Auto-Vent 2.0-functie: voor de communicatie tussen de kookplaat en de afzuigkap.



Schuifbalk: om het vermogen van een kookzone te verhogen of verlagen, om de instellingen te wijzigen en de opties van het gebruikersmenu te selecteren.



Display van de kookzones




In dit gedeelte bevinden zich de toetsen voor het selecteren van de kookzones, de pictogrammen van de timer boven elke zone en het pictogram van de warming-functie.

Display van de timer



In dit gedeelte bevinden zich de bedieningen voor het instellen van de zelfstandige timer en de timer van de bereidingszones. Bij het instellen van een afzonderlijke timer, wordt de volgende tekst

weergegeven .

Diameter van de houders

Zorg ervoor dat de minimale diameter van de pannen overeenkomt met de waarde uit de volgende tabel:

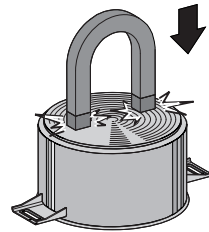
Zone	Ø minimaal (cm)	Ø aanbevolen (cm)
Zone 1 en 2 (enkele zone)	9 - 11*	18
Zone 1 en 2 (multizone)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	20
Zone 6	11	16

*Wanneer de diameter van de gebruikte pannen kleiner is dan de minimumwaarde uit de

kolom „Minimum Ø (cm)“, bestaat de kans dat de pan door het apparaat niet herkend wordt. Onthoud daarbij het volgende:

- Overschrijd de grenzen van de op de kookplaat aangegeven zones niet.
- Bedek het bedieningspaneel niet.
- Kom niet in de buurt van de randen van het glas.
- Als u een grillpan of een langwerpige koekenpan met de Multizone-modus op de zones **1** en **2** tegelijk wilt gebruiken, is het raadzaam om een pan te kiezen met een maximumformaat van 22 x 36 cm en een minimumformaat van 19 x 19 cm.

Houders die geschikt zijn voor inductiekoken



De voor het inductiekoken gebruikte houders moeten van metaal zijn en beschikken over magnetische eigenschappen en een bodem van geschikte afmetingen.

Geschikte houders:

- Receptiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Houders van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Houders van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

Niet geschikte houders:

- Receptiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek



en terracotta.

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen.

Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Indien de instellingen van de kookzone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer de tijdsbegrenzer is geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en verschijnen, wanneer de zone heet is, de restwarmtesymbolen op het display.

Ingesteld vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Bescherming tegen oververhitting

Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is.

Als de temperatuur van de interne elektronica de veiligheidslimiet overschrijdt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de tekst „ER21” weergegeven (zie „Foutcodes”).

Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan mag niet groter zijn dan de breedte van de aangegeven bereidingszone.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven de bedieningen aan de voorkant.
- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het houder betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines die het voedsel bevat bewaard blijven.
- Controleer of de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, omdat een oververhitting, die veroorzaakt wordt door gebrek aan vloeistof, de pan en de bereidingszone zou kunnen beschadigen.




- Bedek, indien mogelijk, de pannen altijd met een geschikt deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die klaargemaakt moet worden. Wanneer u een grote pan gebruikt die half leeg is, wordt energie verspild.



Indien de kookplaat en de oven gelijktijdig gebruikt worden, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.


Vermogensniveaus

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

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)
3 ÷ 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 ÷ 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P / 	Braden / Aanbraden, koken (maximaal vermogen)*



* zie Booster- en Double Boosterfunctie

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

Houd de toets On/Off  minstens 1 seconde ingedrukt om de kookplaat in te schakelen. Houd hem nogmaals minstens één seconde ingedrukt om hem uit te schakelen.




De kookplaat wordt automatisch binnen enkele seconde uitgeschakeld als geen enkel vermogen is gekozen.

- Op het timerdisplay verschijnt enkele seconden de tekst ; gedurende deze tijd kunt u een afzonderlijke timer instellen (zie „Afzonderlijke timer“).
- Indien de vermogensbeperking is ingesteld, wordt in plaats van  het getal dat bij het ingestelde vermogen hoort gedurende enkele seconden weergegeven. In dat geval kunt u alsnog een afzonderlijke timer instellen door het timer-display aan te raken.

Automatische inschakeling van de bereidingszone



De plaat is uitgerust met een automatisch pandetectiesysteem

dat door het pictogram  wordt aangeduid. Deze functie is standaard ingeschakeld, maar kan via het gebruikersmenu worden uitgezet.


Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.

Z




Gebruik

- De toets die overeenkomt met de zone waarop de pan is geplaatst, licht automatisch op en  wordt weergegeven. De andere zones kunnen niet worden aangezet.

Als de automatische pandetectie niet aanstaat, verschijnt bij het inschakelen van het apparaat het symbool  op het display van alle kookzones. Om de zones te activeren, selecteert u ze via het betreffende display en kiest u het gewenste vermogensniveau.

Indicatie van pandetectie

Wanneer een zone geactiveerd/ geselecteerd is, wordt door het symbool  op het display aangegeven dat de pan niet geschikt is.

Het symbool  wordt ook weergegeven als er geen pan aanwezig is of als deze is verwijderd.



Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.




Let op dat u de pannen niet op de voorste bedieningselementen van het apparaat plaatst.



Regeling van de bereidingszone

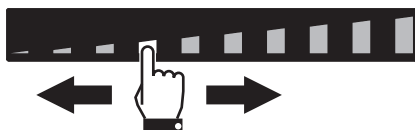
Nadat er een kookzone is geselecteerd/ geactiveerd:

- Breng links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



Nu is de waarde van het aangegeven vermogen gelijk aan .

- Verplaats de vinger naar links of naar rechts over de schuifbalk tot het vermogen is geselecteerd van  naar  of schakel de Boosterfunctie in (zie „Boosterfunctie“).



Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan.

Uitschakeling van de bereidingszone

- Verplaats de vinger naar links tot aan het einde van de schuifbalk van de bereidingszone die u wilt uitschakelen.





Het display van de geselecteerde zone geeft de waarde aan.



Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets On/Off minstens 2 seconden ingedrukt.

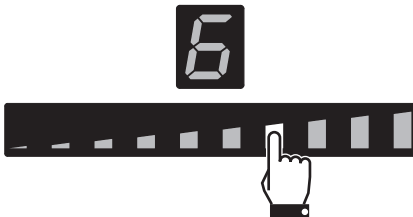
Snelkeuze



Met behulp van deze functie kunt u snel de zones op het gewenste vermogen instellen.

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger op het gewenste vermogen van de schuifbalk.



2. Selecteer het gewenste bereidingsvermogen door de vinger naar links of naar rechts te verplaatsen.

Boosterfunctie



Incorrect gebruik
Gevaar op verbranding

- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet of olie, omdat deze vlam kunnen vatten.



Met deze functie kan het maximale vermogen van de bereidingszone gebruikt worden. Dit is nuttig om grote hoeveelheden water aan de kook te brengen.

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger links van de schuifbalk.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is .

2. Schuif uw vinger helemaal naar rechts op de schuifbalk om vermogensniveau 9 te selecteren.



3. Druk op het segment uiterst rechts op de schuifbalk.



Gebruik

Het display van de gebruikte

bereidingszone geeft de waarde **P** aan.

Selecteer een willekeurig vermogensniveau om de Booster-functie uit te schakelen.

De Boosterfunctie kan snel worden geactiveerd.

- Nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld en een kookzone heeft gekozen, drukt u tweemaal op het uiterste segment rechts op de schuifbalk.



De functie Booster blijft maximum 5 minuten actief, na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

Double Boosterfunctie



De Double Booster-functie is alleen beschikbaar voor zone **1** en **2**.

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

Activeer de Booster-functie voor een kookzone, druk opnieuw helemaal rechts op de schuifbalk. De symbolen



en **P** worden achtereenvolgens weergegeven.

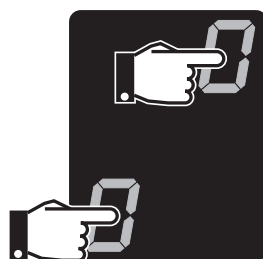
Multizone-functie



Met deze functie kunnen tegelijkertijd twee bereidingszones (voor en achter) worden bediend voor het gebruik van langwerpige pannen, zoals vispannen of rechthoekige schalen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Plaats een vinger tegelijkertijd op de toetsen van de kookzone linksvoor en linksachter.



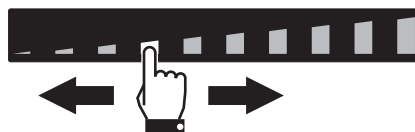
Na een kort geluidssignaal verschijnt het

symbool **M** in overeenstemming met de toets van de achterste zone. De Multizone-functie is nu geactiveerd.



De Multizone-functie kan automatisch worden geactiveerd door een langwerpige pan op de zones **1** en **2** te plaatsen.

2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.





Voor beide kookzones wordt hetzelfde vermogen ingesteld.

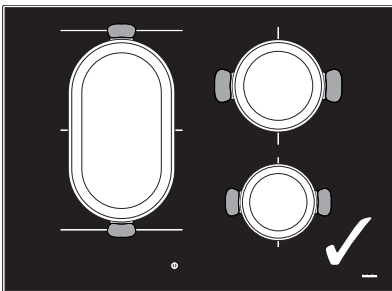


U kunt de Multizone-functie uitsluitend activeren op verticaal verbonden kookzones **1** en **2**.

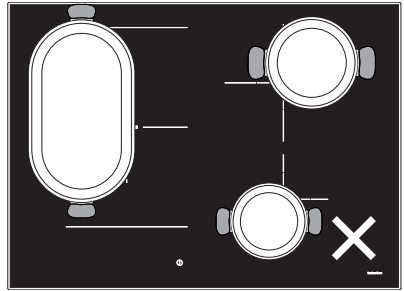


- Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over de beide platen.
- Wanneer de Multizone-functie actief is, kan de Double Boosterfunctie niet in deze zones worden geactiveerd.

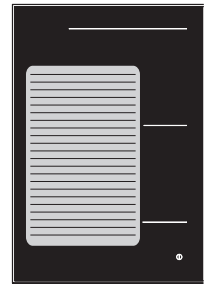
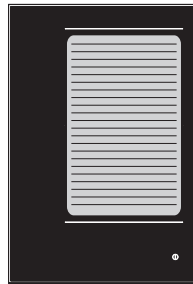
Plaats een grote ovale of langwerpige pan altijd midden op de bereidingszone.



Voorbeeld van correct geplaatste pannen



Voorbeeld van NIET correct geplaatste pannen



Voorbeeld van plaatsing vleesrooster

De Multizone-functie deactiveren:

Druk tegelijkertijd op de toetsen van de kookzones waar de Multizone-functie actief is. Het symbool  verdwijnt en de twee zones kunnen afzonderlijk worden bediend.



Gebruik

Tabel voor de bereidingen

In de onderstaande tabel worden vermogenswaarden weergegeven die ingesteld kunnen worden, en bij iedere waarde wordt het type van het te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
1 - 2	Voedsel opwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, sauzen met eidooiers of boter loskloppen.
3 - 4	Vaste en vloeibare voedingsmiddelen bereiden, water aan de kook houden, diepvriesproducten te ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit- en groentengerechten bereiden, verschillende bereidingen.
5 - 7	Bereiden van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
8 - 9	Gebraden vlees of vis, biefstukken, lever, stoven van vlees en vis, eieren, enz.
P - Double Booster	Frituren van aardappelen enz., water snel aan de kook brengen.




Aanduiding van de restwarmte



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt op elk display een specifiek symbool dat aangeeft of de zone nog heet is, met een indicatie van de temperatuur:

- 1  temperatuur tussen 60 °C en 79 °C.
- 2  temperatuur tussen 80 °C en 99 °C.
- 3  temperatuur 100 °C of hoger.

3.4 Extra functies

Snelle verwarming



Deze functie is niet beschikbaar voor de vermogensniveaus **9**, **Booster** en **Double booster**.

Met de snelle verwarmingsfunctie kan een bereidingszone gedurende een beperkte tijd maximaal worden verwarmd en er kan vervolgens met het ingestelde vermogensniveau verder worden gekookt.




Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

- Houd een vermogensniveau (tussen **1** en **8**) minstens 3 seconden ingedrukt.
- Het display van de bereidingszone geeft afwisselend het symbool  en het geselecteerde vermogensniveau aan.
- Zodra de verwarmingstijd beëindigd is, keert de bereidingszone terug naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.

U kunt deze functie uitschakelen door een ander vermogensniveau te kiezen of de kookzone uit te schakelen.



Warming functie

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

De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Selecteer een bereidingszone.
2. Druk op de schuifbalk tussen niveau **0** en niveau **1**.




3. Op het display van de kookzones verschijnt het symbool  en het pictogram .

De Warming functie deactiveren:



1. Selecteer de bereidingszone met de actieve functie.
2. Kies een ander vermogensniveau of schakel de zone uit.

Afzonderlijke timer

-  • Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal afgeeft.
- U kunt de timer tussen 1 en maximaal 99 minuten instellen.


Nadat u de plaat heeft ingeschakeld zonder een bereidingszone te hebben geselecteerd:

1. Druk op het punt binnen het instelgebied van de timer waar „CL” wordt weergegeven.

2. Het symbool  verschijnt op het display en het pictogram  knippert.

3. Selecteer de minuten met behulp van de schuifbalk (bijv. ). Als er binnen enkele seconden geen waarde wordt gekozen, kan een timer van 5 minuten worden gestart.

4. Het geselecteerde cijfer van de minutenaanduiding knippert even, waarna op het display de minuten in tientallen () kunnen worden ingesteld.

5. Wanneer het linkercijfer niet meer knippert, is het mogelijk om via dezelfde procedure de minuten in tientallen te selecteren (bijv. ).

6. Na enkele ogenblikken begint de timer met aftellen.

Z



Gebruik

7. Wanneer de tijd om is, wordt een reeks geluidssignalen afgegeven en begint het timerdisplay te knipperen. Schakel het geluidssignaal uit door op het timerdisplay te drukken.




Het gebruik van de afzonderlijke timer onderbreekt de werking van de kookzones niet en dient alleen als tijd klok voor de gebruiker.

Bereiding met tijdstelling



- Deze functie zorgt voor de automatische uitschakeling van elke kookzone na een bepaalde tijdsduur.
- U kunt de timer tussen 1 en maximaal 99 minuten instellen.
- De timerfunctie kan voor meerdere kookzones tegelijk ingesteld worden.


De bereiding met tijdstelling kan pas na het inschakelen van een kookzone worden geactiveerd:

1. Selecteer een vermogensniveau.
 2. Volg dezelfde procedure die wordt gebruikt om een afzonderlijke timer in te stellen.
- Het symbol  verschijnt boven het display van de kookzone, om aan te geven dat de zone met een timer werkt.
3. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.
 4. Wanneer de tijd om is, wordt een reeks geluidssignalen afgegeven die kunnen worden uitgezet door op de timerzone te drukken.


De afzonderlijke timer wijzigen en deactiveren



Als u een timer wilt wijzigen die al gestart is, moet u deze helemaal opnieuw instellen.

1. Activeer de kookplaat met de toets .
2. Druk op het timer-display om de afzonderlijke timer volgens de instructies (zie „Afzonderlijke timer“) te resetten. Om de timer te resetten, zet u gewoon beide cijfers op nul.

De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

1. Activeer de kookplaat met de toets .
2. Selecteer de te wijzigen getimedede kookzone.
3. Druk op het timer-display om de tijd klok volgens de instructies (zie „Afzonderlijke timer“) te resetten. Om de timer te resetten, zet u gewoon beide cijfers op nul.



Recall functie



Met deze functie kunt u enkele gestarte bewerkingen herstellen na een onvrijwillige uitschakeling.

In het geval van een onvrijwillige uitschakeling, voert u de volgende bewerkingen binnen 6 seconden uit:

- Schakel het apparaat in.
 - Het pictogram begint te knipperen.
- Druk meteen daarna op het segment van de schuifbalk dat zich direct onder het pictogram bevindt om de voorheen actieve functies te hervatten.



Deze functie hervat de activiteit van de kookzones, de timer en de snelle opwarming. Alle andere functies worden niet hervat.

3.5 Speciale functies

Functie grill



Deze functie wordt gebruikt om de Multizone-functie alleen voor de linker kookzones automatisch te activeren. Te gebruiken bij gebruik van grillpannen of langwerpige pannen.

De Grillfunctie activeren:

- Plaats een vleesrooster of een langwerpige houder op de linker bereidingszones.
- Druk op de toets .

Op het display van de zone vooraan verschijnt het symbool , terwijl op de zone achteraan het symbool wordt weergegeven. De schuifbalk wordt automatisch op niveau 9 ingesteld. (voorverwarmingsfase)



Na drie minuten werking zakt het vermogen naar niveau 7.

Druk op de toets en gebruik de schuifbalk om het vermogensniveau op elk gewenst moment te wijzigen.

Druk op de toets om de Grill-functie te deactiveren.

Auto-Vent 2.0-functie



- Met deze functie kunt u de ventilatiesnelheid van de afzuigkap via een draadloze verbinding regelen.
- De afzuigkap moet wel voor de Auto-Vent 2.0-functie geschikt zijn.
- De verbinding is altijd unidirectioneel van de kookplaat naar de kap: het is niet mogelijk de kookplaat via de kap te bedienen.

De Auto-Vent 2.0-functie is standaard uitgeschakeld, maar kan via het gebruikersmenu worden geactiveerd. Wanneer hij is ingeschakeld, blijft de toets




zachtjes verlicht.




Gebruik

Deze functie beschikt over een automatische en een handmatige modus:

- De automatische modus (standaard ingesteld) past de ventilatiesnelheid van de afzuigkap aan het totale vermogen van het apparaat aan (zie „Gebruikersmenu“ - optie **U8**)
- In handmatige modus is de snelheid van de afzuigkap via de toets  te regelen.

Om de handmatige modus in te stellen na het inschakelen van de kookplaat:

1. Druk op de  toets, die vervolgens maximaal oplicht.
2. Bij het opnieuw indrukken wordt de snelheid van de afzuigkap verhoogd, volgens een cyclische reeks met 5 instelniveaus, van 0 (uit) tot 4 (maximalsnelheid).


Om terug te keren naar de handmatige modus, moet het apparaat opnieuw worden uit- en aangezet.



Raadpleeg de handleiding van de afzuigkap voor nadere toelichting.

3.6 Menu Instellingen

Via het instellingenmenu kunt u enkele functionele kenmerken van het apparaat wijzigen en de hieronder beschreven handelingen uitvoeren.

Druk, met uitgeschakeld apparaat, op de toets  om het instellingenmenu te openen.


De schuifbalk en de pictogrammen van de instellingen die kunnen worden gewijzigd, worden weergegeven:



De afzonderlijke instellingen kunnen worden geselecteerd met behulp van de schuifbalk die zich vlak eronder bevindt.

Druk nogmaals op de toets  om het menu te verlaten.



De pictogrammen  en  verwijzen naar functies die alleen via het gebruikersmenu te wijzigen zijn.

Pauzefunctie




Via deze functie kan de werking van alle kookzones gepauzeerd worden.

De Pauzefunctie activeren:

1. Activeer minstens één bereidingszone.
2. Toegang tot het instellingenmenu.
3. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . In de displays van de kookzones verschijnt het symbool .



De Pauzefunctie deactiveren:

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . Het symbool  verschijnt en het apparaat hervat zijn vorige werking.



- Tijdens de Pauzefunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de symbolen van restwarmte en de toetsblokkering actief.
- De pauzefunctie kan tot maximaal 10 minuten actief blijven, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.
- In geval van stroomuitval en het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.

Clean-functie



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Weest uiterst voorzichtig bij het afnemen van de glazen plaat wanneer deze functie aan staat: het oppervlak kan heet zijn.





Deze functie onderbreekt de werking van het apparaat gedurende 15 seconden, om zo de kans te geven vuil of vlekken te verwijderen.

Om de Clean-functie te activeren, moet minstens één kookzone actief zijn:

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram .
3. Het timerdisplay geeft een 15-seconden tijd klok aan, waarna het apparaat de vorige werking hervat.


Toetsblokkering



Met deze functie is het mogelijk om alle toetsen van het apparaat uit te schakelen, met uitzondering van de toetsen  en .

Deze functie is nuttig tijdens het reinigen en om onbedoelde activering te voorkomen.

De toetsblokkering activeren:

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . Op het display van alle kookzones verschijnt het symbool .

De toetsblokkering deactiveren:

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram . Alle symbolen  verdwijnen.



Volume toetsen

i Hiermee kunt u het volume aanpassen van het geluid dat wordt afgegeven bij het indrukken van toetsen.

1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram .
3. Gebruik de schuifbalk om het gewenste volume te selecteren.

Displayverlichting

i Hiermee kan de helderheid van het display geregeld worden.





1. Toegang tot het instellingenmenu.
2. Druk op het segment van de schuifbalk onder het pictogram .
3. Gebruik de schuifbalk om de gewenste helderheid te selecteren.


3.7 Gebruikersmenu

Door middel van het gebruikersmenu kunnen de functionele kenmerken van het apparaat gewijzigd worden. Het gebruikersmenu bevat 9 opties die gewijzigd kunnen worden. Elke optie wordt op het display aangegeven met de letter „U”, afgewisseld met een oplopend nummer.

Functie	Beschrijving
U0	Vermogensbeperking van het apparaat (kW) - Uitsluitend door de installateur te wijzigen
U1	Optie uitgeschakeld
U2	Volume toetsen
U3	Volume geluidssignaal timer
U4	Helderheid display
U5	Animatie timer
U6	Automatische detectie pannen
U7	Duur geluidssignaal timer
U8	Configuratie kapventilator
U9	Auto-Vent 2.0-functie

Toegang tot het gebruikersmenu

1. Indien de kookplaat is uitgeschakeld, schakel deze in met de toets On/Off .
2. Druk binnen 3 seconden nogmaals op  om hem uit te schakelen; de toets  begint te knipperen.
3. Houd de toets  ingedrukt.

i Bij het openen van het gebruikersmenu, blijft de toets  knipperen.

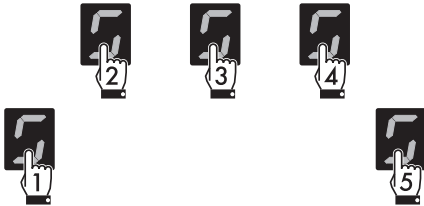


4. De kookzonedisplays geven de volgende symbolen weer:

Modellen met 4 kookzones:



Modellen met 5 kookzones:



Druk achtereenvolgens en met de klok mee op alle toetsen, te beginnen met de zone links vooraan (1). Bij elke correcte aanraking van de toets wordt een geluidssignaal afgegeven.



Als de toetsen in de verkeerde volgorde worden ingedrukt, moet de procedure voor toegang tot het menu vanaf stap 3 worden herhaald.

5. Laat de toets  los.

Het menu is geopend en op het display van de zone linksachter verschijnen afwisselend

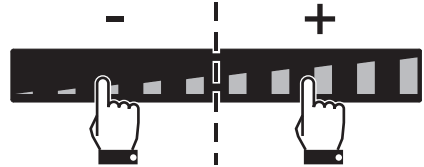
het symbool  en het cijfer  (optie **U0** - Vermogensbeperking).

Het totale vermogen van het apparaat kan stapsgewijs met 0,1 kW per keer gewijzigd worden (**Eco-Logic Advance-functie**).

Het timerdisplay geeft de standaard

vermogensinstelling (in kW) aan: .

Druk op het timerdisplay om de vermogensinstellingen te kunnen wijzigen. Druk op de linkerhelft van de schuifbalk om het vermogen te verlagen en op de rechterhelft om het te verhogen. Houd de toets ingedrukt om sneller tot de gewenste instelling te komen.



Bij een ingesteld vermogen lager dan 7,4 kW, zal bij het opnieuw inschakelen van het apparaat, het pictogram **ECO** worden weergegeven.

- Druk op het symbool  om naar de optiekeuze (display links achteraan) terug te keren.
- Druk op de segmenten van de schuifbalk om een optie te selecteren.



Om technische redenen is het tweede segment van links (**U1**) gedeactiveerd. Interactie met deze optie heeft geen effect.





Gebruik

- Nadat u een optie hebt gekozen, drukt u op het display linksvoor om deze te wijzigen.

i Afhankelijk van de regeling van elke optie, toont de schuifbalk alleen de segmenten die overeenkomen met de selecteerbare niveaus.

Opties voor de gebruiker

i Via het instellingenmenu kunnen de opties **U2** en **U4** (die respectievelijk overeenkomen met de pictogrammen  en ) gewijzigd worden.

Met de optie **U2** kunt u het volume van de toetsen wijzigen; er zijn 4 niveaus beschikbaar, selecteerbaar via de schuifbalk.

- Waarde **0**: minimaal volume.
- Waarde **3**: maximaal volume.

 Het geluid dat bij het indrukken van de toets  hoort en het geluid van foutmeldingen kunnen niet worden uitgeschakeld.

Met de optie **U3** kunt u het volume wijzigen van het signaal dat de timer na afloop afgeeft. U kunt 4 niveaus kiezen (zowel voor de afzonderlijke timer als voor de bereiding met tijdstelling).

- Waarde **0**: minimaal volume.
- Waarde **3**: maximaal volume.

Met de optie **U4** kan de helderheid van het display geregeld worden. Deze kan op 10 niveaus ingesteld worden.

- Waarde **0**: maximale helderheid.
- Waarde **9**: minimale helderheid.

Met de optie **U5** kunt u de weergave van de tijd klok voor de afzonderlijke timer en voor de bereiding met tijdstelling van 59 tot 0 seconden wijzigen.

i Het aftellen van de seconden wordt weergegeven wanneer de timer op 1 minuut is ingesteld.

- **0**: Weergave tijd klok 1.
- **1**: Weergave tijd klok 2.

Met de optie **U6** kunt u de automatische detectie van de houders activeren of deactiveren. (raadpleeg „Automatische inschakeling van de bereidingszone“).

- Waarde **0**: automatische detectie gedeactiveerd.
- Waarde **1**: automatische detectie geactiveerd.

Met de optie **U7** kunt u het volume wijzigen van het signaal dat de timer na afloop afgeeft. Deze kan op 3 niveaus ingesteld worden:

- Waarde **0**: duur geluidssignaal 120 seconden.
- Waarde **1**: duur geluidssignaal 10 seconden.
- Waarde **2**: geluidssignaal gedeactiveerd.



Met de optie **U8** kunt u de Aut-Vent 2.0-functie activeren. Deze kan op 8 niveaus ingesteld worden. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de mogelijke instellingen:

Instellingsniveau	Kapverlichting	Snelheid kapventilator		
		Delicate bereidingen	Gemiddelde bereiding	Intensieve bereiding
0	off	uit		
1	on	uit		
2 - 4 - 6	aan	uit	snelheid 1	snelheid 2
3 - 5 - 7	aan	snelheid 1	snelheid 2	snelheid 3

Raadpleeg de onderstaande tabel om het meest geschikte instellingsniveau te kiezen, afhankelijk van de vermogensbeperking van het apparaat:

Instellingsniveau	Vermogensbeperking
2 - 3	tot 4 kW
4 - 5	van 4 tot 5 kW
6 - 7	van 5 tot 7,4 kW



Als u een hoger vermogensniveau dan ingesteld selecteert, kunnen sommige snelheden van de afzuigkap mogelijk niet gekozen worden.

Met de optie **U9** kunt u de Aut-Vent 2.0-functie activeren of deactiveren:


- **0**: functie gedeactiveerd.
- **1**: functie geactiveerd.

Verlaat het gebruikersmenu

U kunt het gebruikersmenu op twee manieren verlaten:

1. Druk op de toets . Alle wijzigingen worden niet opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Of

2. Houd de toets On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt. De wijzigingen worden opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

3.8 Foutcodes

In geval van storingen of abnormaal gedrag geeft het apparaat de overeenkomstige foutcode weer op het display van de bereidingszones.

De foutcodes beginnen altijd met „E...“ of „Er...“, gevolgd door een cijfer.

Hieronder worden de foutcodes weergegeven die zonder technische assistentie kunnen worden opgelost.

- **Er03**: Verwijder mogelijke materialen of houders van de voorste bedieningselementen.
- **E2**: Controleer of de houders geschikt zijn voor inductiekoken en of ze niet leeg zijn; laat het apparaat afkoelen.



Neem contact op met de technische assistentie als deze foutcodes regelmatig verschijnen.

Noteer, voor alle andere foutmeldingen, indien mogelijk de weergegeven foutcodes en neem contact op met de technische assistentie.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium).
- Houd de kookplaat altijd schoon, en plaats geen enkel voorwerp op de sensortoetsen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

4.3 Wekelijkse gewone reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. Het silicone dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.

4.4 Voedselresten of -vlekken

Eventuele lichtgekleurde sporen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel af met water en maak goed droog met een schone doek.

Zandkorrels die eventueel op de kookplaat gevallen zijn tijdens het wassen van sla of aardappelen zouden de plaat kunnen krassen wanneer de pannen verschoven worden.

Verwijder eventuele zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.



Kleurwijzigingen zijn niet van invloed op de werking en de stabiliteit van het glas. Het betreft geen wijzigingen van het materiaal van de kookplaat, maar eenvoudige resten die niet verwijderd werden en die dus verbrandden.

Er kunnen **glanzende oppervlakken** gevormd worden als het gevolg van het verschuiven van de bodems van de pannen, vooral indien ze van aluminium zijn, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het is moeilijk om deze te verwijderen met behulp van gewone reinigingsproducten. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren herhaald moet worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten en zou de vorming van vlekken kunnen bevorderen.

4.5 Oplossingen voor problemen...

De kookplaat werkt niet:

- Controleer of de kookplaat is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Controleer of zich geen stroomonderbrekingen kunnen voordoen.
- Controleer of de zekering niet is afgesprongen. In dit geval moet de zekering worden vervangen.
- Controleer of de aardlekschakelaar van de huiselijke installatie niet is geschakeld. In dit geval moet de schakelaar weer geactiveerd worden.

De resultaten van de bereiding zijn niet bevredigend:

- Controleer of de temperatuur van de bereiding niet te hoog of te laag is.

De kookplaat produceert rook:

- Laat de kookplaat afkoelen, en reinig deze, nadat de bereiding klaar is.
- Controleer of het voedsel niet uit het recipiënt komt, en gebruik eventueel een groter recipiënt.

De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig:

- Neem contact op met de technische dienst of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit, schakel de stroomtoevoer uit en neem contact op met de technische dienst.



Installatie

5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.

Algemene informatie

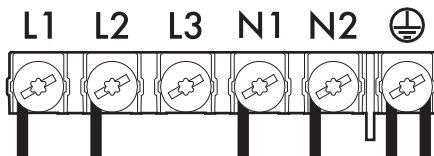
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Deze plaat mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

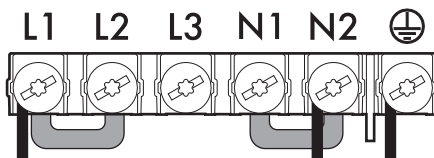
Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten, afhankelijk van het model:

Modellen van 80 cm met 4 kookzones:

- 220-240 V / 380-415 V 2N~



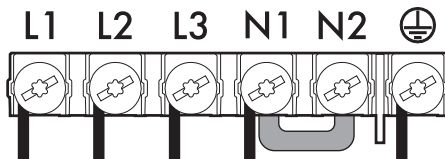
Zespolige kabel 6 x 1,5 mm².



Driepolige kabel 3 x 6 mm².

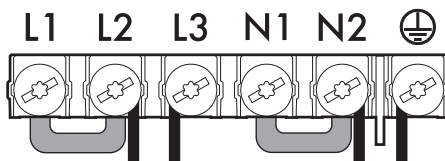
Modellen van 80 cm met 5 kookzones en modellen van 90 cm:

- 380-415 V 3N~



Vijfpolige kabel 5 x 1,5 mm².

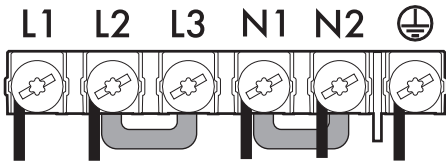
- 220-240 V 3~/ 380-415 V 2N~



Vierpolige kabel 4 x 4 mm².



- 220-240 V 1N~



Vijfpolige kabel 5 x 4 mm².



Gebruik voor elke aansluiting de meegeleverde geleiderbrug.

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen. De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.



Doe de kabel achter het meubel passeren. Let op dat deze niet tegen de onderkant van de kookplaat of een eventuele daaronder ingebouwde oven komt.



Let op wanneer bijkomende elektrische apparaten aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme kookzones.

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Als het apparaat niet goed werkt moet u, nadat u heeft vastgesteld dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en zich wenden tot de dichtstbijzijnde technische dienst.

5.2 Aanwijzingen voor de installateur

- De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.

5.3 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Het ventilatierooster, dat zich vooraan het product bevindt, mag nooit worden afgesloten.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°C), anders kunnen deze metertijd vervormen.

De minimale afstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet minstens overeenkomen met diegene die aangeduid wordt in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap.

Ook de minimale afstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.



Installatie

5.4 Vermogensbeperking

Het apparaat is in de fabriek afgesteld op het maximale vermogen: 7,4 kW.



Het maximale vermogen van het apparaat kan worden geregeld in het gebruikersmenu.

5.5 Insnijding van het werkblad

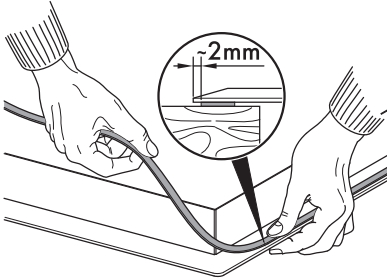


De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus. De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).

Maak een opening (zie de aangeduide afmetingen) in het werkblad van het meubel.

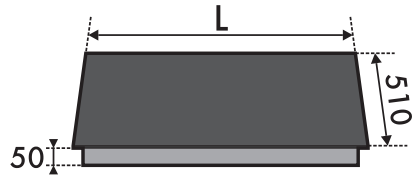
Pakking van de kookplaat

Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.

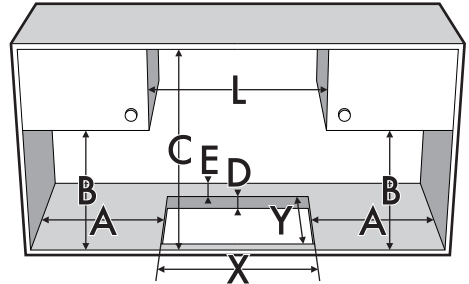


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

Totale afmetingen (mm)



Afmetingen opliggende installatie (mm)



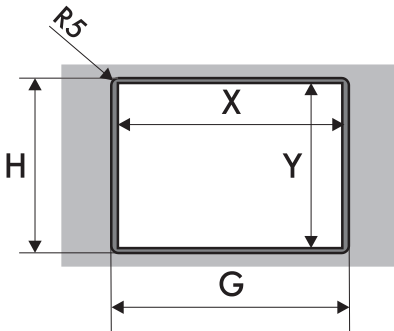
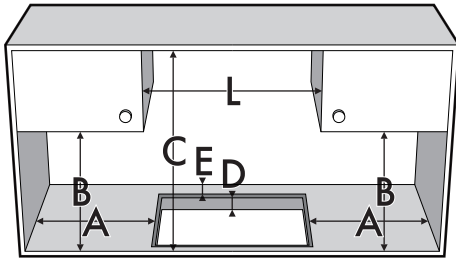
L	X	Y
800	750 ÷ 780	480 ÷ 490
900	839 ÷ 844	478 ÷ 482

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



Afmetingen vlakke inbouw (mm)

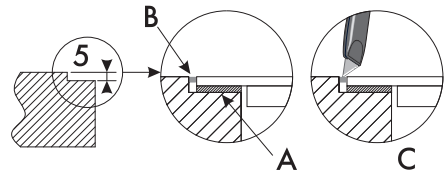
Voor dit type inbouw dienen de randen nog te worden gefreesd teneinde de kookplaat naadloos te installeren en goed op de rand van het werkblad te laten aansluiten.



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	X	Y	G	H
800	730 ÷ 750	480 ÷ 490	803	513
900	840	478 ÷ 482	903	513

1 = Elektrische aansluiting

Nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met isolerende silicone (B) worden gevuld; verwijder het eventuele teveel aan product. Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet het silicone met behulp van een mesje worden weggesneden voordat wordt geprobeerd om de plaat te verwijderen (C).



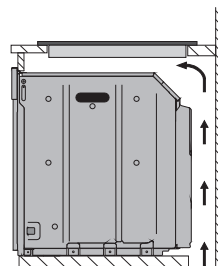
5.6 Inbouw

Op inbouwruimte voor oven



Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

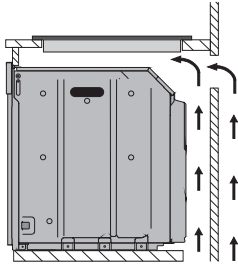
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan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



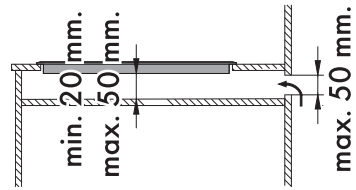
met opening onderaan



Installatie



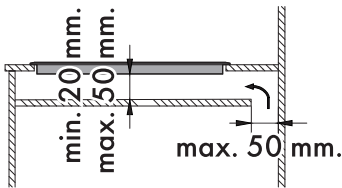
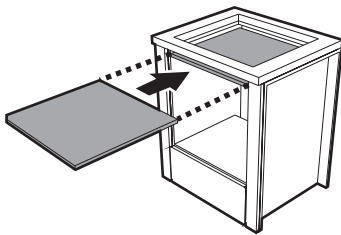
met opening onderaan en achteraan



met opening achteraan

Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **20 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



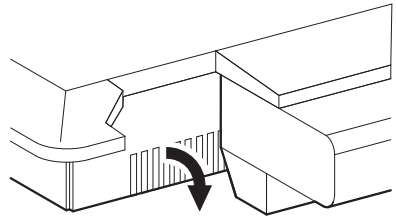
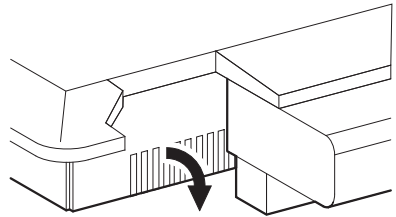
met opening onderaan

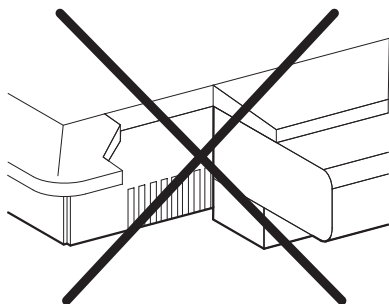


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

Ventilatie

Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie en een verkeerde installatie getoond.

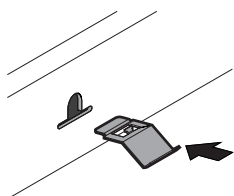




Bevestigingsklemmen

Voor een optimale bevestiging en centrering, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.



2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.

