



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

A268

Geachte koper!



De keramische inbouwkeukplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Voor de verpakking van de apparaten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt, die zonder gevaar voor het milieu kunnen worden hergebruikt (gerecycleerd), gedeponeed of vernietigd. De verpakkingsmaterialen zijn ook als milieuvriendelijk gemarkeerd.

Gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is voor de gebruiker bestemd. Hij geeft een beschrijving van het apparaat en de bediening. De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende types apparaten, daarom kunnen er ook functies beschreven zijn, die uw apparaat niet heeft.

Aanwijzingen voor de aansluiting

De aansluiting moet worden verricht overeenkomstig het hoofdstuk Aansluiting op het elektriciteitsnet en overeenkomstig de erkende voorschriften en normen. De aansluiting mag uitsluitend door een vakman worden verricht.

Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens is aan de onderkant van de keukplaat bevestigd.

Brandveiligheid

Het apparaat kan aan één kant naast een hoog keukenelement worden ingebouwd, dat hoger is dan het apparaat zelf. Aan de andere kant mag alleen een keukenelement staan dat even hoog is als het apparaat.

Belangrijke waarschuwingen	3
Beschrijving van het apparaat	4
Kookzones	5
Bediening van de keukplaat	7
Reiniging en onderhoud	14
Inbouw van de keukplaat.....	15
Aansluiting van de keukplaat op het elektriciteitsnet	17
Technische gegevens	19

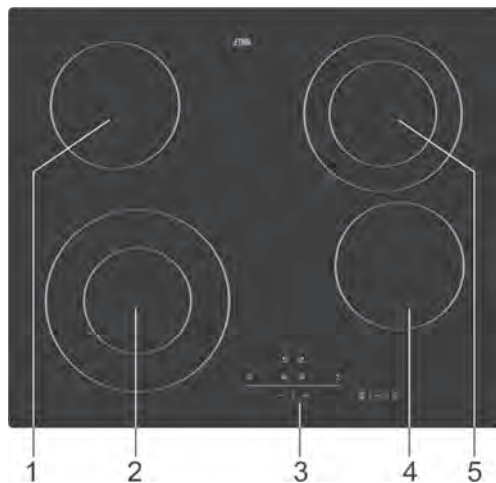
Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag uitsluitend door een vakman worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Laat kleine kinderen nooit zonder toezicht als het apparaat aan staat. Verbrandingsgevaar!
- Bij het koken of bakken kunnen oververhit vet of olie op de kookzone snel vlam vatten. Er bestaat verbrandings- en brandgevaar. Houdt daarom voortdurend toezicht bij het bakken.
- Gebruik de kookzones niet om de ruimte te verwarmen. Plaats geen lege pannen op de kookzones.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het klaarmaken van gerechten in dunne aluminium of kunststof schalen op de hete kookzones is niet toegestaan. Plaats geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Als andere apparaten op een stopcontact in de buurt van de kookplaat zijn aangesloten, zorg er dan voor dat de aansluitkabel niet met de hete kookzones in aanraking komt.
- Bewaar geen brandbare of temperatuurgevoelige voorwerpen zoals reinigingsmiddelen, spuitbussen, e.d. onder het apparaat.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als hij gebarsten of gebroken is. Verbreek onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat als er een barst ontstaat.
- Verbreek bij storingen onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat. Bel de servicedienst.
- Gebruik geen apparaten op hete stoom of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
- Het apparaat is overeenkomstig alle voorgeschreven veiligheidsnormen gefabriceerd. Desondanks is het niet aan te raden dat het zonder het nodige toezicht wordt gebruikt door personen met verminderde lichamelijke-, motorische- of geestelijke capaciteiten of personen met onvoldoende ervaring of kennis. Hetzelfde geldt ook voor het gebruik van het apparaat door minderjarigen.



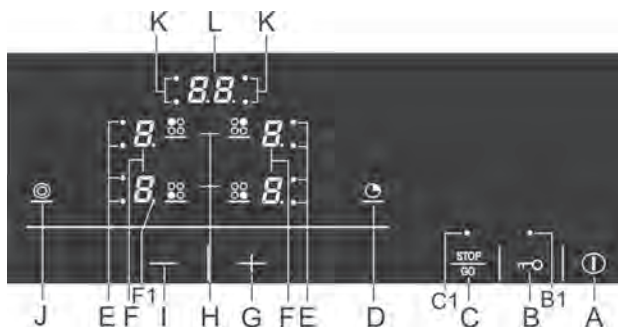
Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Beschrijving van het apparaat



1. Kookzone linksachter
2. Kookzone linksvoor
3. Bedieningsmodule
4. Kookzone rechtsvoor
5. Kookzone rechtsachter

Bedieningselementen van de kookzone (afhankelijk van het model)



Sensortoetsen voor de instelling:

- A** Toets voor het in-/uitschakelen van de kookplaat
- B** Toets voor het in-/uitschakelen van de vergrendeling - kinderbeveiliging
- B1** LED lampje – duidt aan dat de vergrendeling – kinderbeveiliging is ingeschakeld
- C** Toets voor tijdelijke onderbreking van het koken
- C1** Controlelampje – duidt aan dat het koken tijdelijk onderbroken is
- D** Toets voor het instellen van de kookwekker of de timer
- E** Controlelampje extra verwarmingsring
- F** Indicatoren van het vermogen of de restwarmte
- F1** Decimale punt die de geactiveerde functie aanduidt
- G** Toets om de waarde van de instelling te verhogen
- H** Toets voor de keuze van de kookzone
- I** Toets om de waarde van de instelling te verlagen
- J** Toets voor het in-/uitschakelen van de extra verwarmingsring
- K** Controlelampje – duidt de geprogrammeerde kookzones aan
- L** Tijdweergave

Voor het eerste gebruik

Reinig de keramische kookplaat met een vochtige doek en een een sopje.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals bijvoorbeeld schurende middelen, die krassen veroorzaken, pannensponsjes, roest- of vlekkenverwijderaars.

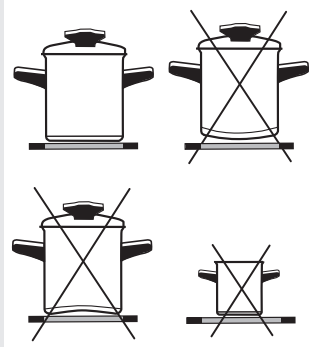
Belangrijke waarschuwingen

- Schakel de kookzones niet in als er geen pannen op staan en gebruik ze nooit om de ruimte te verwarmen!
- Let er op dat de kookzones en de bodem van de pannen schoon en droog zijn, zodat er een goede warmtegeleiding is en het verwarmingsoppervlak niet beschadigt.
- Oververhit vet en olie op de kookzones kunnen snel vlam vatten. Wees daarom voorzichtig bij het klaarmaken van gerechten met vet en olie (bijvoorbeeld frites) en houdt voortdurend toezicht.
- U mag geen vochtige pannen of deksels met stoom op de kookplaat zetten. Vocht is schadelijk voor de kookzones.
- Laat in geen geval hete pannen afkoelen op ongebruikte kookzones. Onder de pan ontstaat condens, die corrosie bespoedigt.

Belangrijke waarschuwingen in verband met de keramische kookplaat

- De kookzone bereikt snel het ingestelde vermogen of de verwarmingstemperatuur, terwijl de omgeving van de kookzones koud blijft.
- De kookplaat is bestendig tegen temperatuurveranderingen.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkvlak. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het klaarmaken van gerechten in dunne aluminium of kunststof schalen op de hete kookzones is niet toegestaan. Plaats geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Gebruik geen gebarsten of gebroken keramische kookplaat. Een voorwerp met een scherpe rand dat op de kookplaat valt kan een breuk veroorzaken. De gevolgen zijn direct zichtbaar of pas enige tijd later. Verbreek onmiddellijk de stroomtoevoer naar het apparaat als er een barst ontstaat.
- Als u suiker of suikerhoudend voedsel op de hete keramische kookplaat heeft gemorst, moet u de plaat onmiddellijk schoonvegen.

Pannen



Tips voor het gebruik van pannen

Gebruik pannen met een vlakke en stabiele bodem.

- De warmtegeleiding is het beste als de bodem van de pan en de kookzone een gelijke doorsnede hebben en de pan midden op de kookzone is geplaatst.
- Bij het koken in een vuurvaste of porceleinen schotel moet u de aanwijzingen van de fabrikant van de schotel in acht nemen.
- Als u een snelkookpan gebruikt, blijf er dan bij totdat de juiste druk is bereikt. De kookzone werkt eerst met het maximale vermogen. Verlaag het vermogen tijdig met de bijbehorende sensortoets overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant van de pan.
- Zorg ervoor dat in de snelkookpan en in alle andere pannen en schotels altijd voldoende vloeistof aanwezig is. Het gebruik van een lege pan op de kookplaat beschadigt door oververhitting zowel de pan als de kookplaat.
- Een vuurvaste schotel met een speciaal gepolijste bodem is geschikt voor gebruik op kookplaten als de doorsnede van de kookzone hiervoor geschikt is. Schotels met een grotere doorsnede kunnen barsten door de thermische spanning.
- Neem bij het gebruik van speciale pannen de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- Als u op de kookplaat (geldt voor een keramische kookplaat) pannen gebruikt met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem gebruikt, kan het enkele minuten (tot 10 minuten) langer duren voordat het gerecht aan de kook is. Gebruik als u een grotere hoeveelheid vloeistof aan de kook wilt brengen een pan met een vlakke donkere bodem.
- Gebruik geen aardewerken schalen. Deze veroorzaken krassen op de keramische oppervlakte.

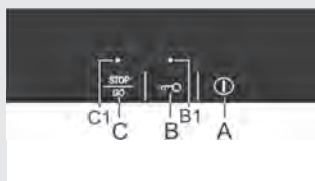
Energiebesparing

- De doorsnede van de bodem van koekenpannen en pannen moet overeenkomen met de doorsnede van de kookzone. Als de pan te klein is, gaat warmte verloren en kan de kookzone beschadigen.
- Gebruik een deksel als de bereiding van het gerecht dit toestaat.
- De pan moet de juiste afmetingen hebben voor het klaarmaken van het gerecht. Het klaarmaken van kleine hoeveelheden in een grote pan betekent energieverlies.
- Maak gerechten die lang moeten koken klaar in een snelkookpan.
- Verschillende soorten groenten, aardappelen e.d. kunt u in minder water koken. Het gerecht wordt zo ook gaar. Hierbij is het echter van belang dat het deksel goed gesloten is. Verlaag als het gerecht aan de kook is het vermogen op de stand, waarop het gerecht zachtjes aan de kook blijft.

Bediening van de kookplaat

- De kookplaat heeft elektronische sensors, die worden geactiveerd als u het gemarkeerde oppervlak minstens 1 seconde aantipt.
- Elke activering van de sensortoetsen wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
- Plaats geen voorwerpen op het sensoroppervlak (dit kan een storingsmelding tot gevolg hebben).
- Houd het sensoroppervlak altijd schoon.

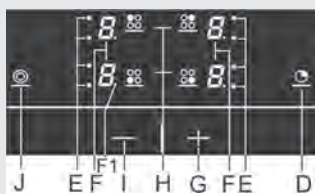
Inschakelen van de kookplaat



- Tip de aan/uit toets (A) minstens 1 seconde aan. De kookplaat wordt geactiveerd en bij alle vermogensindicatoren (F) verschijnt een »0« en knippert de decimale punt (F1).

⚠ De volgende instelling moet binnen 10 seconden worden voorgenomen, anders schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakelen van de kookzones



- Als u de kookplaat heeft ingeschakeld met de aan/uit toets (A), kunt u binnen de volgende 10 seconden de gewenste kookzone inschakelen. U kiest de kookzone door de toets (H) aan te tippen. Naast de vermogensindicator brandt de decimale punt (F1).
- Door de toets »+« (G) aan te tippen stelt u de vermogensstand in tussen 1 en 9. Als u na de keuze van de zone eerst de toets »-« (I) aantipt, kunt u de waarde direct op 9 instellen.

⚠ Door voortdurend de toetsen »+« (G) of »-« (I) aangetipt te houden wordt de vermogensstand automatisch verlaagd of verhoogd. Dit kunt u ook bereiken door de stand steeds 1 hoger in te stellen door het aantikken van de toetsen voor de vermogensstand.

⚠ U kunt altijd maar één gekozen kookzone instellen, waarbij de decimale punt (F1) brandt.

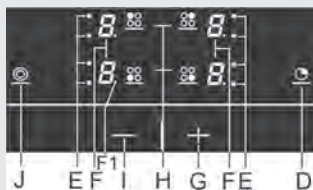
Wijziging van de instelling van de vermogensstand van de kookzones

- Kies de kookzone door de toets (H) aan te tippen. Op de indicator van de gekozen kookzone (F) licht de decimale punt (F1) op.
- Door de toetsen »+« (G) of »-« (I) aan te tippen wijzigt u de vermogensstand.

Warmhoudfunctie van de kookzones

- De warmhoudzone is bestemd om er pannen op weg te zetten met gerechten die al gekookt zijn, zodat ze warm blijven.
- U schakelt de warmhoudfunctie in door de toets »-« (I) aan te tippen. Zo verschijnt de vermogensstand met de waarde 1 op de indicator.

Uitschakelen van de kookzones

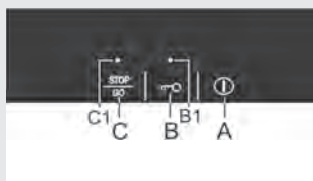


- Kies de kookzone door de bijbehorende toets (H) aan te tippen. De decimale punt naast de indicator brandt (F1).
- Door de toets «-» (I) aan te tippen stelt u het vermogen in op »0«.
- Snel uitschakelen: Door gelijktijdig op de toetsen »+« (G) en »-« (I) te drukken kunt u het vermogen direct op »0« instellen.

Uitschakelen van de kookplaat

- U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door de toets aan/uit (A) aan te tippen.
- Alle indicatoren gaan uit, behalve voor de kookzones die nog heet zijn. Op deze indicatoren licht de letter "H" op als aanduiding van de restwarmte.
- Als u de kookplaat uitschakelt voor het einde van het koken benut u de restwarmte en bespaart u elektrische energie.

Vergrendeling van de bedieningseenheid/kinderbeveiliging



Door de veiligheidsvergrendeling te activeren kunt u de werking of het gebruik van de kookzones verhinderen. Op deze wijze werkt de vergrendeling ook als kinderbeveiliging.

Inschakelen van de vergrendeling van de bedieningseenheid

- U schakelt de veiligheidsvergrendeling in door ongeveer 3 seconden op de toets (B) te drukken. Het controlelampje gaat branden (B1).
- U kunt de veiligheidsvergrendeling activeren als de kookplaat is ingeschakeld.

Uitschakelen van de vergrendeling van het bedieningspaneel

- U kunt de vergrendeling uitschakelen door 3 seconden op toets (B) te drukken. Dit wordt bevestigd door een akoestisch signaal. Het controlelampje boven de sensor gaat uit.

Restwarmte-indicator

Zodra de hete kookzone of de hele kookplaat wordt uitgeschakeld, verschijnt op de indicator:

- "H" de kookzone is heet;
- "h" de kookzone koelt af en is warm bij aanraken.

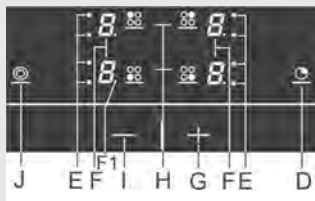
De tijd dat het lampje brandt is berekend naar het vermogen en is afhankelijk van hoelang de individuele kookzone ingeschakeld was.

Als het teken "H" of "h" verdwijnt, kan de kookzone in bepaalde gevallen (stroomuitval, u heeft een pan met een heet gerecht op de kookzone laten staan) nog steeds heet zijn. Wees voorzichtig dat u zich niet verbrandt!

Als de kookzone heet is en de stroom valt uit, zal het teken "H" of "h" knipperen. Dit is een waarschuwing dat de kookzone heet kan zijn, afhankelijk van hoelang de stroomuitval heeft geduurd.

Aankookautomaat

Als u deze functie activeert zal de kookzone afhankelijk van de ingestelde stand bepaalde tijd op het maximale vermogen werken. Na afloop van deze tijd zal hij overschakelen op de gekozen doorkookstand. De aankookautomaat kan voor elke kookzone worden ingeschakeld, voor alle vermogensstanden, behalve voor "9" waarbij het vermogen voortdurend maximaal is.



Inschakelen van de aankookautomaat

- Stel het vermogen in op stand 9.
- Druk op de toets "+" (G). Op het display wisselen de tekens A en 9 elkaar af.
- Verlaag de kookstand op de doorkookstand.

Op het display van de kookstand verschijnen afwisselend het teken "A" en de gekozen stand. Als de tijd van het verwarmen met extra vermogen afgelopen is, schakelt de kookzone over op de gekozen stand, die ook ononderbroken op het display verschijnt.



Als u tijdens de werking van de aankookautomaat het vermogen wijzigt, schakelt de aankookautomaat van deze kookzone automatisch uit.

Gerecht/ bereidingswijze	hoeveelheid	vermogensstand	bereidingsduur (min)
Soep/opwarmen	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
Melk/opwarmen	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
Rijst/koken	125g - 250g ong. 300ml - 600ml water	A2 - 3	20 - 25
Gekookte aardappelen met zout/ in de schil gekookte aardappelen	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
Verse groenten/ gesneden	0,5 - 1 kg cca 400ml - 600ml water	A4 - 5	18 - 25

- In de tabel zijn gevallen vermeld van enkele gerechten waarvoor het gebruik van de aankookautomaat geschikt is.
- De vermelde waarden zijn ter oriëntatie en zijn afhankelijk van andere parameters bij het koken (bijv. van het soort en de kwaliteit van de pan, de hoeveelheid toegevoegd water).
- De kleinere hoeveelheden die zijn vermeld gelden voor de kleinere kookzones en de grotere hoeveelheden voor de grote kookzones.
- **Gekookt wordt in afgedekte pannen op de twee kleinere kookzones linksachter, rechtsvoor en op de kookzone met dubbele ring linksvoor.**

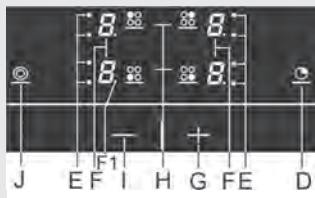
De aankookautomaat is geschikt voor...

- Gerechten die aan het begin van het koken koud zijn, dan snel worden verhit op een hoge stand van de kookzone en die u daarna laat doorkoken op een lagere stand, zonder dat het nodig is dat u voortdurend toezicht houdt op het koken (bijvoorbeeld het klaarmaken van gekookt rundvlees).

De aankookautomaat is niet geschikt voor...

- Gerechten die worden gebakken, gefrituurd of gestoofd en dikwijls moeten worden gekeerd, overgoten of doorelkaar geroerd. Knoedels of spaghetti met veel vloeistof; gerechten die lang moeten koken in een snelkookpan.

Extra kookzone (afhankelijk van het model)



Inschakelen van de variokookzone

- In de gekozen kookzone (naast de vermogensindicator brandt de decimale punt) kunt u de extra verwarmingsring inschakelen door de toets (J) aan te tippen. Het controlelampje (E) naast de indicator brandt.
- De vermogensstand wordt voor beide ringen samen ingesteld.
- Als de kookzone nog een derde verwarmingsring heeft, schakelt u deze in door nogmaals op de sensor te drukken (J).

Uitschakelen van de variokookzone

- Kies de kookzone (naast de vermogensindicator brandt de decimale punt).
- Schakel de extra verwarmingsring uit door nogmaals op de toets (J) van de gekozen kookzone te drukken.

Beperkte werkingsduur

Ter bevordering van de veiligheid heeft uw kookplaat een timer voor de werking van elke afzonderlijke kookzone. De werkingsduur wordt berekend overeenkomstig het laatst ingestelde kookvermogen.

Als u het kookvermogen langere tijd niet wijzigt, schakelt de kookzone na verloop van een bepaalde tijd, afhankelijk van de instelling van de kookstand (hoe hoger de instelling – des te korter de tijd – zie tabel), automatisch uit.

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

Tijdelijke onderbreking van het koken - STOP&GO (afhankelijk van het model)



De functie STOP&GO maakt mogelijk dat u het koken tijdelijk onderbreekt (andere dringende bezigheden), waarbij alle instellingen bewaard blijven.

Het inschakelen van de onderbreking van het koken

- U onderbreekt het koken tijdelijk door de toets STOP&GO (C) aan te tippen.
- Boven de toets gaat het controlelampje branden (C1).
- Alle instellingen blijven zoals ze zijn, de kookzones verwarmen niet. Op het display verschijnt S t O P.

Uitschakelen van de onderbreking

- Als u nogmaals op de toets STOP&GO (C) drukt beginnen de kookzones weer te werken.
- Het conrolelampje (C1) gaat uit.

⚠ Als de functie STOP&GO niet wordt uitgeschakeld, schakelt de hele kookplaat na 10 minuten automatisch uit.

Timerfunctie (afhankelijk van het model)

Het apparaat heeft de mogelijkheid van het gebruik van twee soorten timerfuncties:

- A** Kookwekkerfunctie – het aflopen van de tijd zonder uitschakelfunctie.
- B** Uitschakelfunctie – het aftellen de tijd met uitschakelfunctie voor de afzonderlijke kookzones.

A Kookwekkerfunctie – het aflopen van de tijd zonder uitschakelfunctie.

De timer waarschuwt u dat de ingestelde tijd zonder de uitschakelfunctie is afgelopen. U kunt de timer instellen als de kookplaat is ingeschakeld.

- U schakelt de timer in door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen. Op het display van de timer (L) verschijnt »00« en brandt de decimale punt (F1).
- U stelt de tijd in tussen 1 en 99 minuten door de toetsen »+« (G) en »-« (I) aan te tippen.
- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal, de kookzone schakelt niet uit.
- U schakelt het akoestische signaal uit door een willekeurige toets aan te tippen. Na bepaalde tijd schakelt het vanzelf uit.
- De kookwekker blijft actief ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld met knop (A).

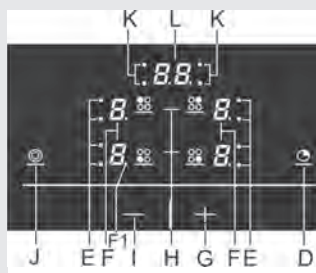
B Uitschakelfunctie voor de afzonderlijke kookzones.

De timer vereenvoudigt de kookprocedure met de instelling van de werkingsduur van de kookzones. Voordat de timer kan worden ingesteld moet het kookvermogen al zijn ingesteld (zie hoofdstuk Inschakelen van de kookzones).

- U schakelt de timer in door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen. Op het display van de timer klok (L) verschijnt »00«, de decimale punt (F1) brandt. Als u de toets (D) nogmaals aantipt, begint de bijbehorende punt (K) te knipperen, die de gekozen kookzone aanduidt.
- Zolang de decimale punt brandt kunt u door de toetsen »+« (G) en »-« (I) aan te tippen de tijd instellen tussen 1 en 99 minuten. Als u de toets langer aantipt, neemt na bepaalde tijd de snelheid van het veranderen toe.
- Als u de waarde heeft ingesteld, begint de tijd af te lopen. Eerst knippert de bijbehorende punt (K), die aanduidt dat de kookzone door de timer bediend wordt.



De kooktijd kan voor iedere kookzone apart worden ingesteld. Als u meerdere tijdfuncties heeft ingesteld, verschijnt op het display altijd de tijd die het eerst afgelopen zal zijn. Dit wordt aangeduid door het knipperen van het bijbehorende controlelampje (L), dat de kookzone aanduidt.



Wijzigen van de ingestelde kooktijd

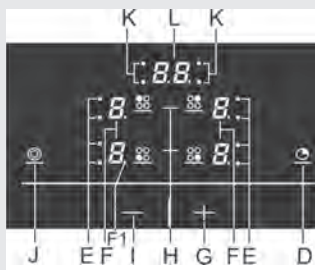
- U kunt de kooktijd op elk gewenst moment tijdens de werking wijzigen.
- Door de toets voor het instellen van de timer (D) aan te tippen kiest u de tijdaanduiding van de gewenste kookzone. Het bijbehorende controlelampje (K) brandt.
- U stelt de nieuwe gewenste kooktijd in door de toetsen »+« of »-« (G of I) aan te tippen.

Controleren van de resterende kooktijd

Als u meerdere tijdstellingen heeft geactiveerd, kunt u de resterende kooktijd oproepen door toets (D) aan te tippen.

Uitschakelen van de timer

Na afloop van de ingestelde werkingsduur klinkt er een akoestisch signaal. De kookzone schakelt uit. Op de timer knippert de waarde »00«. U schakelt het akoestische signaal uit door een willekeurige toets aan te tippen. Na bepaalde tijd schakelt het vanzelf uit.



Als u de timer wilt uitschakelen voordat de van te voren ingestelde tijd is afgelopen:

- Kies de gewenste aanduiding van de timer (zie hoofdstuk Wijzigen van de ingestelde kooktijd) – de ingestelde tijd en de bijbehorende punt, die de kookzone aanduidt, knipperen.
- Door de toets »-« (I) aan te tippen stelt u de waarde in op »00« of door tegelijkertijd op de toetsen »+« (G) en »-« (I) te drukken zet u de tijd direct op »00«.

Speciale waarschuwingen en storingsmelding

- Als alle vermogenstandinstellingen op "00" staan, schakelt de kookplaat na 10 seconden uit.
- Als een willekeurige toets langer dan 10 seconden wordt geactiveerd schakelt de kookplaat uit en klinkt een akoestisch signaal. Op het display verschijnt het knipperende teken "F".
- Als meerdere toetsen met een voorwerp zijn bedekt of als de oppervlakte met gemorste vloeistof is bedekt, schakelt de kookplaat na bepaalde tijd automatisch uit.
- Als de toetsen niet reageren moet u de verbinding tussen de kookplaat en het elektriciteitsnet gedurende enkele minuten verbreken (verwijder de zekering of draai de hoofdschakelaar uit). Sluit het apparaat daarna weer aan op het elektriciteitsnet en schakel de toets van de hoofdschakelaar weer in.

Reiniging



Afb. 1



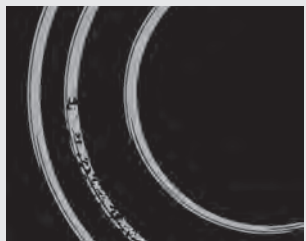
Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

Reinig de oppervlakte van de afgekoelde keramische kookplaat na elk gebruik, anders kunnen zelfs de geringste verontreinigingen bij elk volgend gebruik in het hete oppervlak inbranden. **Gebruik speciale verzorgingsmiddelen voor het regelmatige onderhoud van de keramische kookplaat.**

Deze middelen laten een laag achter die beschermd tegen vuil. **Verwijder voor elk gebruik** stof en eventuele andere deeltjes, die krassen kunnen achterlaten in het oppervlak (afbeelding 1).

Let op: met staalwol, schuursponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunt u krassen op het oppervlak veroorzaken. Het oppervlak kan ook worden beschadigd door het gebruik van spuitbussen met bijtende middelen en ongeschikte of slecht geschudde vloeibare reinigingsmiddelen (afbeelding 1 en afbeelding 2).

De markeringen kunnen worden uitgewist door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en randen of beschadigde bodems van pannen (afbeelding 2).

Geringe verontreiniging kunt u verwijderen met een zachte vochtige doek. Daarna de oppervlakte goed afdrogen (afbeelding 3).

Watervlekken kunt u verwijderen met een lichte azijnoplossing. U mag echter de randlijst (bij sommige modellen) hier niet mee schoonmaken, omdat deze dan zijn glans kan verliezen. Gebruik geen spuitbussen met bijtende middelen en reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag (afbeelding 3).

Ernstige verontreinigingen kunt u verwijderen met speciale middelen voor het reinigen van keramische kookplaten. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. **Zorg ervoor dat u na het reinigen de resten van het reinigingsmiddel grondig verwijdert. Bij het verwarmen van de ringen kunnen ze de keramische oppervlakte aantasten.** (afbeelding 3).

Hardnekkig en ingebrand vuil kunt u verwijderen met een schraper.

Pas op dat de plastic handgreep van de schraper niet met de hete oppervlakte van de kookplaat in aanraking komt (afbeelding 4). Wees bij het gebruik van de schraper voorzichtig, dat u zich niet verwondt!

Suiker en suikerhoudende gerechten kunnen het oppervlak van de keramische kookplaat blijvend aantasten (afbeelding 5). Daarom moeten suiker en suikerhoudende gerechten onmiddellijk van de oppervlakte van de keramische kookplaat worden geschrapt, ook al is deze nog heet (afbeelding 4).

Het verkleuren van de keramische kookplaat heeft geen invloed op de werking en de stabiliteit van het oppervlak. In de meeste gevallen is dit het gevolg van ingebrande voedselresten

of van het schuiven van pannen (bijvoorbeeld met een aluminium of koperen bodem). Deze verkleuring is moeilijk volledig te verwijderen.

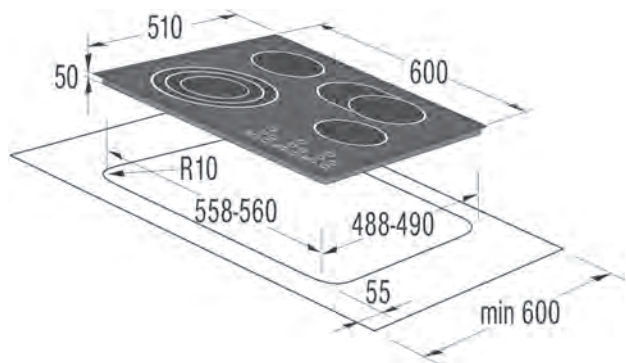
Opmerking: Alle beschreven onvolkomenheden zijn vooral van esthetische aard en hebben geen directe invloed op de werking van het apparaat. Het verhelpen van deze onvolkomenheden valt niet onder de garantie.

Inbouw van de kookplaat

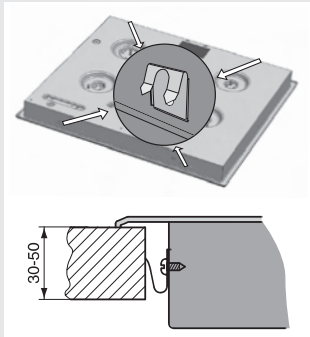
Belangrijke waarschuwingen

- Het apparaat mag uitsluitend door een vakman in een keukenelement worden ingebouwd en op het elektriciteitsnet worden aangesloten
- Het finer of de bekleding van het keukenelement moeten voor de inbouw zijn behandeld met hittebestendige kleefmiddelen (100°C), anders kunnen ze door mindere temperatuurbestendigheid verkleuren en vervormen.
- De kookplaat is geschikt voor inbouw in een werkvlak op een keukenelement met een breedte van 600 mm en meer.
- De voorste twee bevestigingselementen moeten na de montage van de inbouwkookplaat vanaf de onderkant toegankelijk zijn.
- Keukenelementen die boven de kookplaat hangen moeten zo hoog gemonteerd worden, dat ze niet in de weg hangen bij het koken.
- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap moet overeenkomen met de in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap vermelde afstand. De minimale afstand bedraagt 650 mm.
- De minimale afstand tussen de rand van het apparaat en het ernaast staande hoge keukenelement is 40 mm.
- Het gebruik van massiefhouten sierlatten langs het werkvlak achter het apparaat is alleen toegestaan als de minimale afstand zoals aangegeven in de inbouwtekeningen wordt vrijgelaten.
- De minimale afstand tussen de inbouwkookplaat en de achterwand is op de inbouwtekening vermeld.

Maten van de uitsparing voor de inbouwkookplaat



- De kookplaat kan worden ingebouwd in een werkvlak met een dikte van 30 -50 mm.
- Het onderste keukenelement mag geen lade hebben. Als het keukenelement een ingebouwd horizontaal tussenschot heeft, moet dat minstens 60 mm van de onderkant van het werkvlak verwijderd zijn. De ruimte tussen het tussenschot en de kookplaat moet leeg zijn. U mag er geen voorwerpen in wegleggen.
- Aan de achterkant van het keukenelement moet een uitsparing zijn met een minimale hoogte van 175 mm, over de hele breedte van het element.



Inbouw

- Het werkvlak moet volledig horizontaal gemonteerd worden.
- Bescherm de snijvlakken van de uitsparing goed.
- Bevestig met behulp van de (4) bijgeleverde schroeven de 4 bijgeleverde bevestigingsklemmen aan de linker en rechter wand van de kookplaat in de hiervoor gemaakte uitsparing en gaten.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie aanwijzingen voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet).
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk hem van bovenaf stevig in het werkvlak.

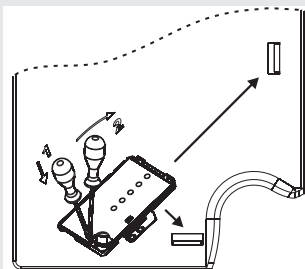
Belangrijke waarschuwingen

- De aansluiting mag uitsluitend door een vakman worden verricht.
- De beveiliging van de elektrische leidingen moet aan de geldende voorschriften voldoen.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk als u het afdekplaatje van de aansluitklem verwijdert.
- Controleer voor de aansluiting of de spanning die op het typeplaatje is vermeld overeenkomt met de netspanning thuis.
- Het typeplaatje met de basisgegevens is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat.
- De elektrische leiding moet voorzien zijn van een schakelaar, die het apparaat in alle polen van het elektriciteitsnet kan loskoppelen en die een afstand tussen de polen heeft van minstens 3 mm in uitgeschakelde toestand. Zekeringen, overbelastingsschakelaars e.d. zijn hiervoor geschikt.
- Bij de aansluiting moeten de spanning van het elektriciteitsnet en de zekeringen in acht genomen worden.
- Met het oog op de brandveiligheid mogen apparaten van dit type aan één kant naast een hoog keukenelement worden geplaatst, dat hoger is dan het apparaat. Het keukenelement aan de andere kant mag echter niet hoger zijn dan het apparaat zelf.

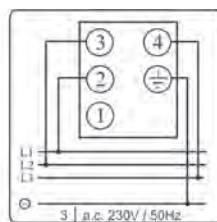
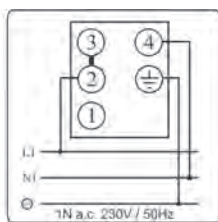
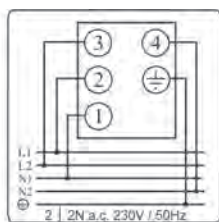
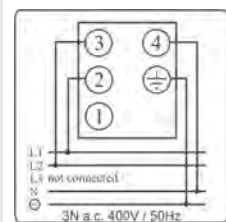
LET OP!

- Verbreek de verbinding met het elektriciteitsnet alvorens enige reparatie aan het apparaat te verrichten. De aansluiting op de netspanning moet overeenkomstig het bijgevoegde schema worden voorgenomen. De aardingsdraad (PE) moet aan de aansluitklem met het aardingsymbool worden aangesloten .
- De aansluitkabel moet door een beveiligingsapparaat worden geleid dat voorkomt dat de kabel er per ongeluk uitgetrokken wordt.
- Schakel na de aansluiting alle kookzones gedurende ongeveer 3 minuten in om na te gaan of ze goed functioneren.

Aansluitschema:



- Wegens foute aansluiting kunnen onderdelen van het apparaat beschadigen. In dit geval heeft u geen recht op garantie!
- Controleer of de spanning die op het typeplaatje vermeld is overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet. De aansluitspanning van de gebruiker (230 V tegen N) moet door een vakman met een meetinstrument worden gemeten!
- De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat moet zo worden geleid, dat hij niet met de achterwand van de kookplaat in aanraking komt. Deze wordt warm tijdens de werking van de kookplaat.



OPMERKING:

De verbindingsbruggen bevinden zich op de hiervoor bestemde plaats in de aansluitdoos. De schroeven van de aansluitingen zijn al los, daarom hoeft u ze niet los te draaien. Bij het vastdraaien hoort u een zachte 'klik'. Dit betekent dat de schroef zo ver mogelijk stevig moet worden vastgedraaid.

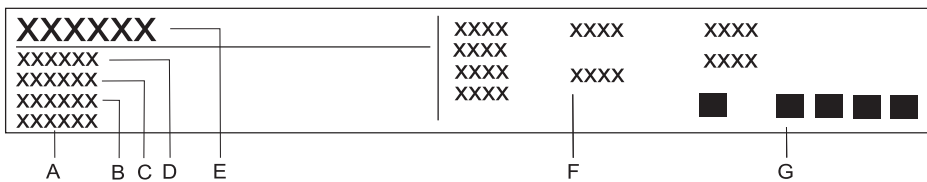
Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

- een rubber aansluitkabel, type H05 RR-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met een geel-groene aarddraad,
- een geïsoleerde PVC kabel type H05 V2V2-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met geel-groene aarddraad of
- andere gelijkwaardige of betere kabels.

In geval van een 5-aderige kabel bij een 3 fasen aansluiting (3 1N a.c.) moet de niet gebruikte ader worden geïsoleerd wanneer deze spanningsvoerend is.

Technische gegevens

Typeplaatje



- A** Serienummer
- B** Code
- C** Model
- D** Type
- E** Merk
- F** Technische gegevens
- G** Conformiteitsaanduidingen

WE BEHOUDEN ONS HET RECHT VOOR TOT
WIJZIGINGEN, DIE DE WERKING VAN HET APPARAAT NIET
BEÏNVLOEDEN.