

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>100</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	100
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	101
1.3 Beoogd gebruik	101
1.4 Verwerking	101
1.5 Identificatieplaatje	102
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	102
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	102
<b>2 Beschrijving</b>	<b>103</b>
2.1 Algemene beschrijving	103
2.2 Bedieningspaneel	104
2.3 Beschikbare accessoires	105
2.4 Voordelen van inductiekoken	105
<b>3 Gebruik</b>	<b>106</b>
3.1 Waarschuwingen	106
3.2 Correct gebruik van de kookplaat	107
3.3 Functioneringsbeginselen	108
3.4 Voorbereiding	109
3.5 Het gebruik van de kookplaat	110
3.6 Advies om energie te besparen	115
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>116</b>
4.1 Waarschuwingen	116
4.2 Reiniging van de oppervlakken	116
4.3 Wekelijkse gewone reiniging	116
4.4 Voedselresten of -vlekken	116
4.5 Oplossingen voor problemen...	117
4.6 Foutcodes	117
<b>5 Installatie</b>	<b>118</b>
5.1 Elektrische aansluiting	118
5.2 Veiligheidswaarschuwingen	119
5.3 Insnijding van het werkblad	120
5.4 Inbouw	120
5.5 Bevestigingsklemmen	122

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](http://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 warmte-elementen delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.

- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- 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.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.



## Voor dit apparaat

- Vertrouw nooit alleen op de eventueel aanwezige panherkenningsindicatie.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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.
- 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).

## 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- 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;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

## 1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- 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.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

## 1.4 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

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



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.



# Waarschuivingen

- De gebruiker moet het apparaat dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit 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.

## 1.5 Identificatieplaatje

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

## 1.6 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:



### Waarschuivingen

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



### Beschrijving

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.



Veiligheids waarschuivingen



Informatie



Suggestie

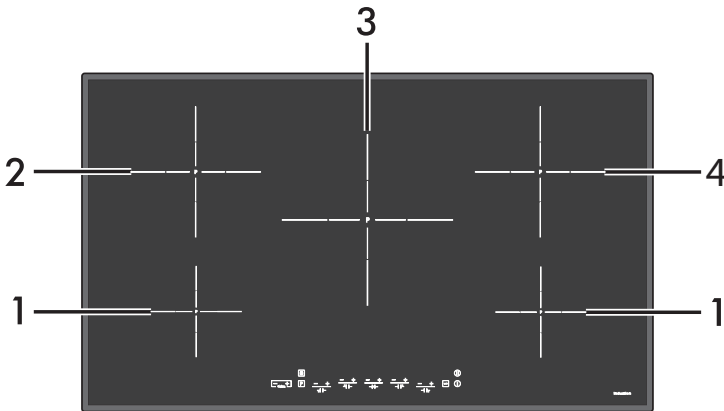
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



Zone	Externe diameter (mm)	Interne diameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Opgenomen vermogen in powerfunctie (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

\* de vermogens zijn een benadering en zijn afhankelijk van de gebruikte recipiënten of de geselecteerde instellingen.





## 2.2 Bedieningspaneel



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten.

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel.

Het gebruik van de kookplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control.

Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramiek lichtjes aan.

Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

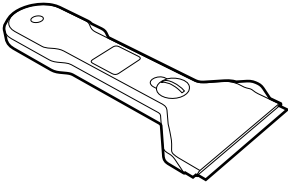
De onderstaande tabel bevat de bedieningen die op de kookplaat aanwezig zijn en een korte beschrijving ervan.

Bediening	Beschrijving
	Timer: activeert de functies Kookwekker en Geprogrammeerde bereiding.
	Activeert de speciale functies van de kookplaat: Melting, Keep Warm en Simmering.
	Activeert de Powerfunctie.
	Toename: vergroot het vermogensniveau of verlengt de bereidingsduur.
	Afname: verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.
	Zone links vooraan.
	Zone links achteraan.
	Zone in het midden.
	Zone rechts achteraan.
	Zone rechts vooraan.
	Toetsblokkering: blokkeert de toetsen van de kookplaat.
	Activeert de pauze van de kookplaat.
	On/Off: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat.



## 2.3 Beschikbare accessoires

### Schraper



Nuttig voor de reiniging van de kookplaat.

**i** De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

**i** De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen bij erkende servicecentra worden verkregen. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.

## 2.4 Voordelen van inductiekoken

**i** De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom veroorzaakt op de onderkant van de pan. De warmte wordt niet overgedragen in de bereidingszone, maar ze wordt direct in het recipiënt gecreëerd door de inductieve stromen.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen in magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de zending van energie naar enkel het recipiënt dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de zending van energie van de bereidingszone met inductie naar de basis van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel plakt niet.



## 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 bereidingszones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones 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 waar vetten en olies 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 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 effen 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 werken/of snijvlak.





## 3.2 Correct gebruik van de kookplaat

### Recipiënten die geschikt zijn voor inductiekoken


De pannen en potten die op de inductieplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn en over magnetische kenmerken en een voldoende grote bodem beschikken.

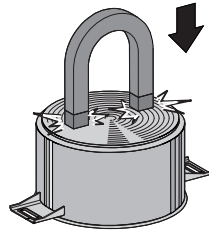
#### Geschikte recipiënten:

- Recipiënten in geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Recipiënten in gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Recipiënten in meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

#### Niet geschikte recipiënten:

- Recipiënten in koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

Om na te gaan of een pot of pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan of pot geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het recipiënt een kleine hoeveelheid water gieten, het op een bereidingszone plaatsen en de plaat inschakelen. Als op het display in plaats van het vermogen het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



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.



## 3.3 Functioneringsbeginselen

### Beperking van de bereidingsduur

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

Als de instellingen van de bereidingszone niet worden gewijzigd; de maximale werkingsduur van elke zone hangt af van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt het symbool **H** weergegeven op het display.

Ingesteld vermogensniveau	Maximum bereidingsduur in uren
1	8 ½
2	6 ½
3	5
4	4
5	3 ½
6	2 ½
7	2
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.

Het vermogen van de bereidingszone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

### Restwarmte



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar op verbranding**

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte niet goed kunnen zien. De bereidingszones 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.

Als na het gebruik de bereidingszone nog altijd warm is, wordt op het display ter hoogte van de bereidingszone het symbool

**H** weergegeven.

Het symbool gaat uit als de temperatuur van de bereidingszone is gedaald tot onder 40°C.



Het symbool **H** blijft ook branden als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

### Tabel voor de bereidingen






Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. De onderstaande tabel bevat de beschikbare vermogens en de aanduiding van het te bereiden type voedsel.



De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.



Downloaded from [www.vandenberg.be](http://www.vandenberg.be)

Vermogensniveau	Geschikt voor
0	Positie OFF
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.
	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.
	Water snel aan de kook brengen.
	Gerechten ontdooien.
	Al bereide gerechten warmhouden.
	Water in een pan aan de kook houden.

## 3.4 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. Positioneer een volle pan water op elke bereidingszone vooraan, en schakel het maximum vermogen minstens 30 minuten lang in.
4. Schakel na 30 minuten de bereidingszones vooraan uit, en herhaal de handeling op de bereidingszones achteraan en op de eventuele centrale bereidingszone.
5. Indien de bedieningen nadat deze handelingen zijn uitgevoerd niet correct zouden functioneren, kan het noodzakelijk zijn om de handeling langer uit te voeren tot de vochtigheid helemaal is verdampt.






## 3.5 Het gebruik van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen:

- Houd de toets **On/Off**  minstens 1 seconde ingedrukt.

Om de kookplaat uit te schakelen:



- Houd de toets **On/Off**  minstens 2 seconden ingedrukt.




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

### De bereidingszone activeren

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Druk op de toetsen  en  van de gewenste bereidingszone om het bereidingsvermogen te selecteren (van **1** tot **9**).

### De bereidingszone deactiveren

- Druk op de toets  tot het vermogen weer op **0** (nul) is ingesteld.




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

### Snelkeuze



Met behulp van deze functie kunt u snel het maximale vermogen van de bereidingszone instellen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Druk een keer op de toets  van de gewenste bereidingszone. Stel het vermogensniveau **9** in.

### Versneller



Met deze functie kunt het maximale vermogen van de bereidingszone gebruiken om de vloeistof in de pan aan de kook te brengen.


De versneller activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk nu op de toets  van de gewenste bereidingszone tot het vermogensniveau **9** is bereikt.
2. Druk nogmaals op de toets . Op het display knipperen het symbool  en de aanduiding van het vermogensniveau **9**.
3. Druk op de toets  van de bereidingszone om het bereidingsvermogen te selecteren (van **1** tot **8**). Op het display knipperen het symbool  en de aanduiding van het ingestelde vermogensniveau.



Als de vloeistof in de pan kookt, schakelt de bereidingszone automatisch over naar het ingestelde vermogensniveau.

De versneller deactiveren:

- Druk op de toets  van de gewenste bereidingszone.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Powerfunctie



Met deze functie kan het maximale vermogen van de bereidingszone maximaal 10 minuten gebruikt worden.

De powerfunctie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk op de toets **P**. Op het display knippert een led boven de toets **P**.
2. Druk op de toets **+** of **-** van de gewenste bereidingszone. Op de geactiveerde bereidingszone wordt op het display **P** weergegeven. Na 10 minuten wordt het maximale vermogensniveau automatisch tot niveau 9 verlaagd.

De powerfunctie deactiveren:

- Druk op de toets **-** van de gewenste bereidingszone. De bereidingszone schakelt automatisch over naar het vermogensniveau 9.

## Functie Melting



Met deze functie kunt u gerechten ontdooien.

De functie Melting activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk een keer op de toets **S**. Op het display knippert een led boven de toets **S**.
2. Druk op de toets **+** of **-** van de gewenste bereidingszone. Op de geactiveerde bereidingszone wordt op het display **M** weergegeven.

De functie Melting deactiveren:

- Druk op de toets **+** of **-** van de gewenste bereidingszone.



## Keep warm-functie



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden.

De functie Keep warm activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk twee keer op de toets . Op het display knippert een led naast de toets .
2. Druk op de toets  of  van de gewenste bereidingszone. Op de geactiveerde bereidingszone wordt op het display  weergegeven.

De functie Keep warm deactiveren:

- Druk op de toets  of  van de gewenste bereidingszone.

## Simmering-functie



Met deze functie kunt u de vloeistof in de pan aan de kook houden.

De functie Simmering activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk drie keer op de toets . Op het display knipperen twee leds boven de toets .
2. Druk op de toets  of  van de gewenste bereidingszone. Op de geactiveerde bereidingszone wordt op het display  weergegeven.

De functie Simmering deactiveren:

- Druk op de toets  of  van de gewenste bereidingszone.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Functie Pauze



Met deze functie kunt u de functionering van alle bereidingszones onderbreken.

De functie Pauze activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

- Houd de toets  ingedrukt. Op het display worden boven de toets  een led en het symbool  op alle bereidingszones weergegeven.



De toetsen van de kookplaat worden uitgeschakeld, uitgezonderd de toets toetsblokkering.

Alle bereidingszones worden uitgeschakeld.

De functie Pauze deactiveren:

1. Druk op de toets .
2. Druk op de toets  of  van de eerder geactiveerde bereidingszone. De eerder geactiveerde bereidingszones worden op het ingestelde niveau geactiveerd.



De kookplaat schakelt automatisch uit als binnen 5 seconden op geen enkele toets wordt gedrukt.

## Toetsblokkering



Met deze toets kunnen te bescherming van kinderen of om ongewenste selecties te voorkomen alle toetsen van het display worden uitgeschakeld.


De toetsblokkering activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

- Houd de toets  3 seconden ingedrukt. Op het display wordt een led weergegeven boven de toets .



Door een tijdelijke stroomuitval wordt de toetsblokkering niet gedeactiveerd.

De toetsblokkering deactiveren:

- Houd de toets  3 seconden ingedrukt. De led boven de toets  gaat uit.



## Kookwekker



Met deze functie kan een kookwekker geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) een geluidssignaal zal produceren.

De kookwekker activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen van de timer . Op het display wordt de tijdindicator weergegeven. Een knipperende led onder de tijdindicator geeft aan dat de functie is geactiveerd.
2. Druk op de toets of van de timer om de kookwekker te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan). Een enkele seconde na de laatste selectie gaat de led naast de tijdindicator uit en wordt de kookwekker gestart.



Het gebruik van de kookwekker onderbreekt de werking van de bereidingszones niet, maar waarschuwt de gebruiker dat de ingestelde tijdsduur verstreken is.



De kookwekker kan gebruikt worden wanneer de bereidingszones in- en uitgeschakeld zijn.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal. Het geluidssignaal deactiveren:

- Druk op een willekeurige toets van de kookplaat.



Om de timer kookwekker te deactiveren tijdens de werking, moet de waarde op nul gesteld worden met behulp van de toets van de timer.

## Bereiding met tijdstelling



Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) geprogrammeerd worden.

De functie "Bereiding met tijdstelling" activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen van de timer . Op het display wordt de tijdindicator weergegeven. Een led boven de tijdindicator geeft achtereenvolgens de actieve bereidingszones aan die u kunt kiezen.
2. Laat de toetsen van de timer los als de led de gewenste bereidingszone aangeeft.
3. Druk op de toets of van de timer om de tijd in minuten van de gewenste bereidingszone te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan). De led boven de tijdindicator knippert. Een enkele seconde na de laatste selectie gaat de led naast de tijdindicator uit en wordt de bereiding met tijdstelling gestart.





Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)











De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld. De tijdindicator en de knipperende led geven aan welke bereidingszone bijna zal worden uitgeschakeld.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal. De bereidingszone wordt nu automatisch uitgeschakeld.

Het geluidssignaal deactiveren:

- Druk op een willekeurige toets van de kookplaat.

De functie bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren:

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen van de timer  . Op het display wordt de tijdindicator  weergegeven. Een led boven de tijdindicator geeft achtereenvolgens de actieve bereidingszones aan die u kunt kiezen.
2. Laat de toetsen van de timer   los als de led de gewenste bereidingszone aangeeft.
3. Druk op de toetsen  of  van de timer om een nieuwe tijd te programmeren of om de tijd van de gekozen bereidingszone op **0** (nul) in te stellen. Een enkele seconde na de laatste selectie gaat de led naast de tijdindicator uit  en wordt de bereiding met tijdstelling gestart. De desbetreffende bereidingszone gaat uit als **0** (nul) is geselecteerd.

## 3.6 Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt 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 bewaard blijven die het voedsel bevat.
- 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 steeds met een gepast 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.



Als de bereidingszone en de oven tegelijk worden gebruikt, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik 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 de oven afgekoeld is.

### 4.3 Wekelijkse gewone reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. Respecteer steeds de aanwijzingen van de producent. 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 reine doek. Let op dat geen resten van reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt, en dus de structuur zouden kunnen wijzigen.

### 4.4 Voedselresten of -vlekken

Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd met de bijgeleverde schraper. Spoel met water en droog goed met een schone doek. Als de schraper constant wordt gebruikt, wordt het gebruik van chemische producten voor de dagelijkse reiniging van de plaat aanzienlijk beperkt.

**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 deze 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 kan een **glanzend oppervlak** gevormd worden door het schuiven 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 moet herhaald worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten zodat dus donkere vlekken gevormd kunnen worden.

## 4.5 Oplossingen voor problemen...

Hieronder geven we een lijst van mogelijke oplossingen voor eventuele problemen die zich tijdens de functionering voordoen.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van problemen, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De kookplaat werkt niet:

- Controleer of de kookplaat op het elektriciteitsnet is aangesloten
- Controleren of de hoofdschakelaar van het elektriciteitsnet is ingeschakeld.

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:

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

De hoofdschakelaar of de magnetothermische schakelaar van het elektriciteitsnet springen regelmatig:

- Neem contact op met het servicecentrum of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met het servicecentrum worden opgenomen.

## 4.6 Foutcodes

In het geval van problemen wordt op het display een foutcode die het probleem identificeert weergegeven.

De volgende tabel bevat de mogelijke foutcodes en de handelingen die de gebruiker moet verrichten.

Code	Handeling
	Druk op een willekeurige toets van de kookplaat.
	Neem contact op met het servicecentrum en meld de foutcode.
	Neem contact op met het servicecentrum en meld de foutcode.
	Neem contact op met het servicecentrum en meld de foutcode.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de 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. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.

Het apparaat wordt als volgt aangesloten:

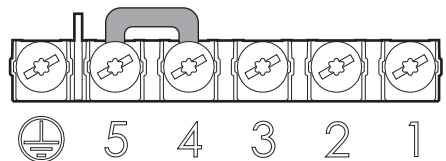
Type aansluiting	Type kabel
	zespolig 6 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Het apparaat kan ook op de volgende manieren functioneren als de voedingskabel wordt vervangen:

Type aansluiting	Type kabel
<p><b>220-240 V 1N~</b></p>	driepolig* 3 x 4 mm <sup>2</sup>
<p><b>380-415 V 3N~</b></p>	vijfpolig 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

\*gebruik de meegeleverde geleiderbrug

Het schema hieronder toont het onderaanzicht van het klemmenbord van de stroomtoevoer, zonder dat kabels zijn aangesloten. De aansluiting tussen de klemmen **5** en **4** moet altijd aanwezig zijn.





## Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De schakelaar dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

## Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.



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 bereidingszones.

## Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

## 5.2 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 ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), anders kunnen deze mettertijd vervormen.

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

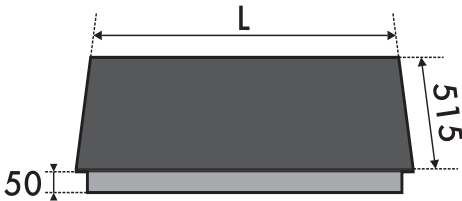


## 5.3 Insnijding van het werkblad

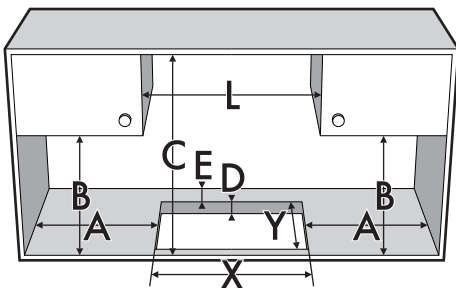
**i** De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus. De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).

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

### Afmetingen inbouw



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	878	490



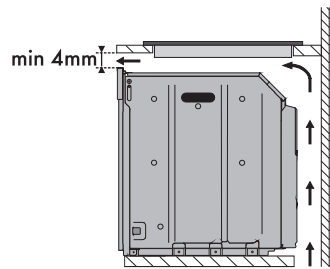
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20±60	min 50

## 5.4 Inbouw

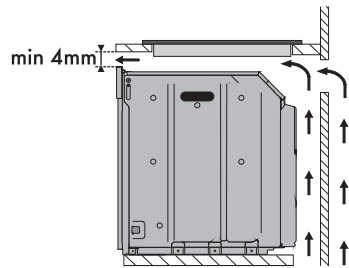
### Op inbouwruimte voor oven

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

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



met opening onderaan en achteraan

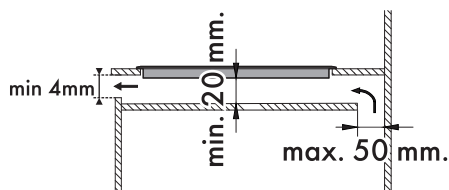
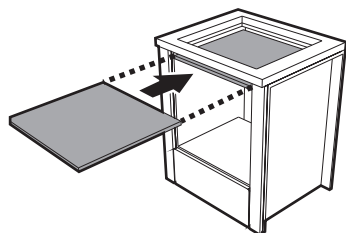


Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

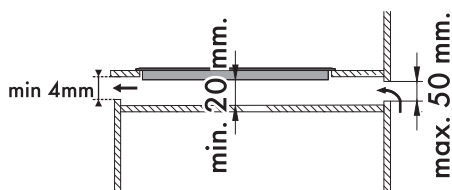


## Op neutrale ruimte of laden

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.



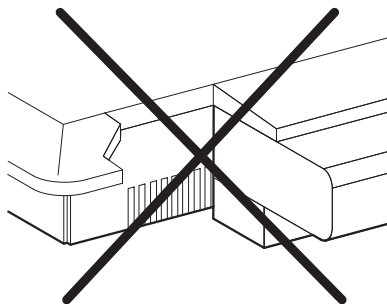
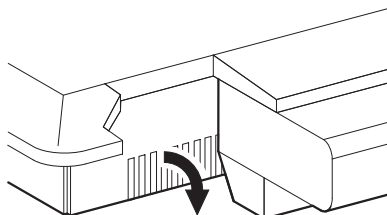
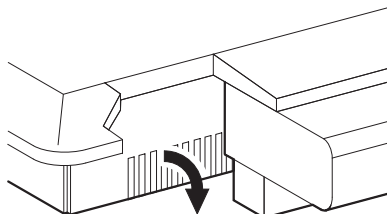
met opening onderaan



met opening achteraan

## Ventilatie

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

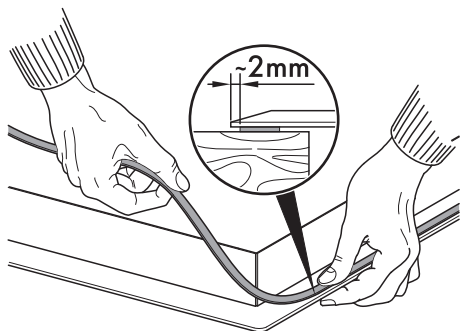


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.



## 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.

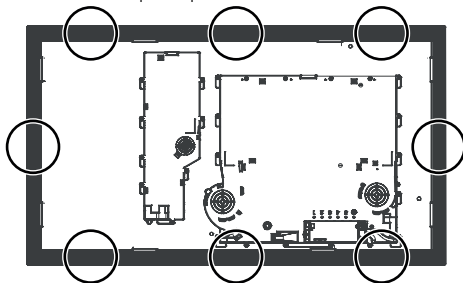


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

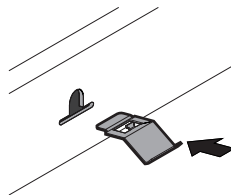
## 5.5 Bevestigingsklemmen

Om de bevestiging en een optimale centering te garanderen, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

1. Draai het apparaat ondersteboven alvorens het in het meubel te installeren. Leg het apparaat op krantenpapier of een zachte ondergrond om te voorkomen dat het glas schade of krassen oploopt.



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



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

