

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 2.0

Datum van opmaak: 2023-03-22

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	7
1.4	Oneigenlijk gebruik	7
2	Algemeen	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	8
2.2	Auteursrecht	8
2.3	Conformiteitsverklaring	8
3	Transport, verpakking en opslag	9
3.1	Transportinspectie	9
3.2	Verpakking	9
3.3	Opslag	9
4	Technische Gegevens	10
4.1	Technische Gegevens	10
4.2	Onderdelenoverzicht	11
4.3	Functies van het apparaat	12
5	Installatie en bediening	12
5.1	Installatie	12
5.2	Bediening	17
6	Reiniging	32
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	32
6.2	Reiniging	32
7	Adviezen en tips	34
8	Mogelijke storingen	36
9	Verwijdering	38



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Veiligheid tijdens de bediening van de inductiewarmhoudplaat

- Tijdens het werk wordt de warmhoudplaat erg heet.
Opmerking: Het inductiekooktoestel als zodanig genereert geen warmte tijdens het kookproces. De temperatuur van het kookgerei warmt de kookplaat echter op en het oppervlak blijft heet na gebruik. Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken.

- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.
- Leg geen metalen keukengerei, deksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone. Na het inschakelen van het apparaat kunnen deze items heet worden.
- Denk eraan aan dat voorwerpen die worden gedragen, zoals ringen, horloges etc. warm kunnen worden als ze zich dicht bij de kookplaat bevinden.
- Plaats geen aluminiumfolie of metalen platen op het verwarmingsoppervlak om oververhitting te voorkomen.
- Verwarm gesloten containers, zoals ingeblikt voedsel, niet op de kookzone van een inductiekookplaat. De resulterende overdruk kan ervoor zorgen dat de container of het blik kan exploderen (barsten). Ingeblikt blikvoedsel kan het beste worden verwarmd door het te openen en in een pot te plaatsen die is gevuld met een kleine hoeveelheid water, die op het verwarmingsveld moet worden geplaatst om te verwarmen.
- Het oppervlak van de kookplaat is gemaakt van hittebestendig glas. In geval van schade, zelfs als het slechts een kleine scheur is, moet het apparaat onmiddellijk worden losgekoppeld van de voeding en moet contact worden opgenomen met de service.

Elektromagnetisch veld

- Gemagnetiseerde items zoals creditcards, gegevensdragers en rekenmachines mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid bevinden van het apparaat dat is ingeschakeld. Een magnetisch veld kan ze beschadigen.
- Het onderste scherm mag niet worden geopend!
- Plaats kookgerei altijd in het midden van het kookveld zodat de bodem van de pannen zoveel mogelijk het elektromagnetische veld bedekt.
- Wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen dat de inductiekookplaat geen gevaar vormt. Niettemin moeten mensen met een pacemaker minstens 60 cm afstand houden van het werkende apparaat.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over het veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Laat het apparaat in de aanwezigheid van kinderen nooit zonder toezicht.
- Het onderhoud en reinigen mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.

NL

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het koken en verwarmen van gerechten met gebruik van geschikt kookgerei.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het verwarmen van ruimtes
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Inductiekookplaat IKF 72-2Z
Artikelnummer:	105862
Materiaal:	aluminium, kunststof
Materiaal kookvlak:	SCHOTT CERAN®
Aantal kookpunten / inductiezones:	4 / 2
Afmetingen glasveld (b x d) in mm:	590 x 520
Maten inductiezones (b x d) in mm:	220 x 400
Diameter kookvlakken in mm:	220
Vermogen kookpunten:	1,8 kW / 3 kW
Vermogen inductiezones:	3 kW / 4 kW
Aantal vermogensniveaus:	9
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Interval tijdsinstelling in min.:	1
Aansluitingswaarde:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Inbouafmetngen (b x d) in mm:	560 x 490
Afmetingen (b x d x h) in mm:	590 x 520 x 60
Gewicht in kg:	13,5

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

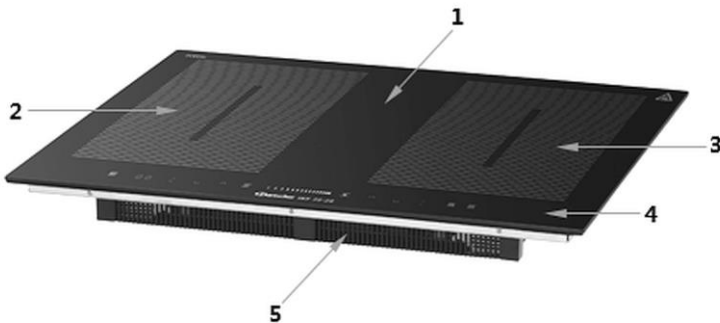
Versie / eigenschappen

- Apparaat aansluiting: 2NAC
- Soort kookzones: combi-inductievlak
- Besturing: elektronisch, touch
- Regulatie: vermogen, tijd
- Timer
- Panherkenning

Technische Gegevens

- Pauze-functie
- Boosterfunctie
- Blokkeerknop (kinderbeveiliging)
- Digitaal display
- Oververhittingsbeveiliging
- Aan-uitschakelaar
- Controlelampjes: AAN/UIT, vermogen, tijd

4.2 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Glasveld | 2. Kookpunten (2x) / inductiezone (1x) linkerzijde |
| 3. Kookpunten (2x) / inductiezone (1x) rechterzijde | 4. Bedieningspaneel |
| 5. Ventilatie-gaten | |

4.3 Functies van het apparaat

Het vermogen van 7,2 kW kan worden gescheiden, naar keuze: naar 4 kookpunten of 2 inductiezones. Op die manier kan de inductievlak door gebruik van pannen van verschillende afmetingen en vormen volledig benut worden.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.

Installatie en bediening

- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.

Inbouw

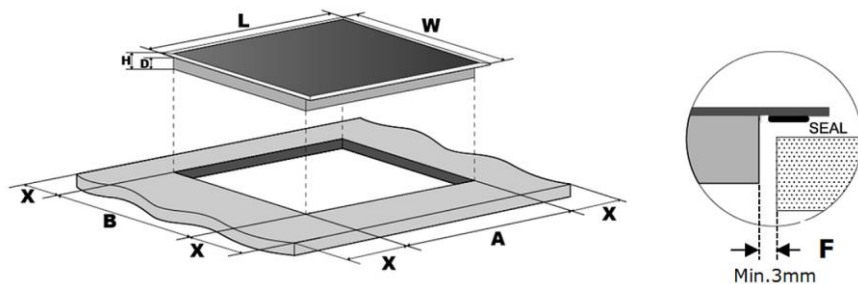
Het apparaat is bestemd voor het inbouwen in een werktafel. Voor de installatie van de kookplaat verzeker je zich dat:

- de plaat van de werktafel waterpas gezet is en geen enkele elementen de plaatsbehoefte beïnvloeden,
- de plaat van de werktafel uit een materiaal dat tegen hoge temperaturen bestand is verwaardigd werd, zodat er geen vervorming door warmtestraling van het apparaat ontstaat,
- de kookplaat niet direct boven de vaatwasser, koelkast, vrieskast, wasmachine of wasdroger gemonteerd wordt, omdat de vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen,
- bij de installatie van het apparaat boven de oven, deze oven een ingebouwde ventilatie heeft,
- de installatie overeenkomstig alle nodige erkenningen, geldende normen en voorschriften gebeurt,
- vaste bekabeling van een ingebouwde, gemonteerde en geplaatste volgens de lokale voorschriften en regelingen inzake bekabeling de juiste scheidingsschakelaar voorzien is, die de volledige isolatie van de spanning verzekert,
- de scheidingsschakelaar goedkeuring heeft en van een luchtopening met de connectoren van afstand van 3 mm op alle polen voorzien is (of in alle actieve [fase]draden), indien de lokale voorschriften betreffende de bekabeling zulk variant van de eisen toelaten.
- na het inbouwen van de kookplaat de scheidingsschakelaar voor de gebruiker goed toelaatbaar is,
- materialen toegepast op de oppervlakte van de wanden die de inductieplaat omheinen tegen hoge temperaturen bestand zijn en makkelijk voor het reinigen (bv. keramische tegels) zijn.
- de achterzijde, begrenzende en omheinende oppervlaktes de temperatuur van 90 °C kunnen doorstaan.

- de dikte van de werktafel overeenkomt met de geëiste belasting en bedraagt minimaal 30 mm.

Vorbereiding

1. Snij het gat in de werktafelplaat uit zoals weergegeven op de onderstaande afbeelding en tabel.
2. Tijdens de installatie bewaar een afstand van tenminste 50 mm rond dit gat.



Afb.2

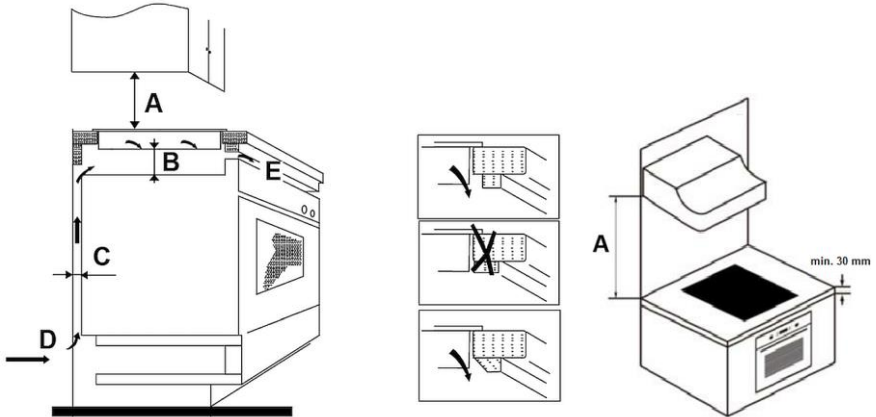
NL

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tab. 1

AANWIJZING!

De veilige afstand tussen de kookpunt en de kast boven de kookpunt dient ten minste 760 mm bedragen.



Afb. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Tab. 2

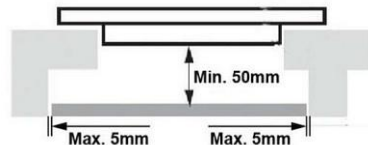
NL

- Verzekert u zich, dat de inductieplaat goed geventileerd is en de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

WAARSCHUWING!

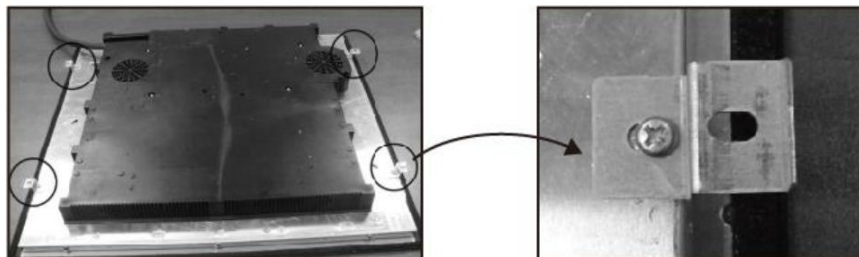
Het toevallig aanraken van de oververhitte basis van de inductieplaat tijdens werk kan brandwonden of onverwachte elektrocutie tot gevolg hebben.

- Monteer met behulp van de schroeven het houten kader in de minimale afstand van 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Houd rekening met de afstanden weergegeven op de afb. 4.



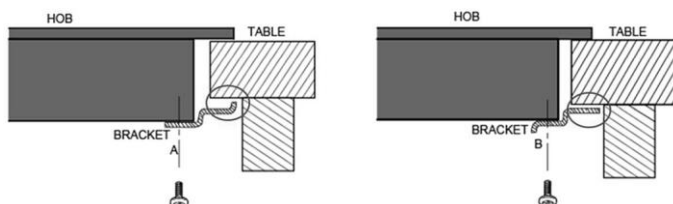
Afb. 4

5. Na installatie bevestig de kookplaat aan de werkkoppervlakte met behulp van 4 schroeven aan de onderkant van de kookplaat (zie afb. 5). Pas de ligging van de montage hulpstuk aan de verschillende diktes van de werktafel.



Afb. 5

6. Let op, dat de montage hulpstukken na installatie de binnen oppervlakte van de werktafel niet aanraken (zie afb. 6).



Afb. 6

WAARSCHUWING

Onder de kookplaat bevinden zich de ventilatieopeningen. Tijdens de montage van de kookplaat let op, zodat deze niet door de werktafel geblokkeerd worden.

Neem in acht, dat de lijm die het kunststof of hout met meubelen verbindt, dient de temperatuur van 150 ° C doorstaan, zodat de bekleding niet los raakt.

Na de installatie van de kookplaat verzeker je zich dat:

- de verbindingkabel vrij toegankelijk is, dwz. niet door bv. kastdeur of lade geblokkeerd,
- voldoende toestroom van verse lucht van de buitenkant van de kast naar de basis van het apparaat aanwezig is,
- indien het apparaat boven de lade of kast gemonteerd wordt, onder de basis van de kookplaat bevindt zich een thermische isolatie,
- scheidingschakelaar is voor de gebruiker goed bereikbaar.

Aansluiting - stroom

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- De aansluiting van het apparaat op de installatie van de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- De inductie-kookplaat is uitgerust met een aansluitkabel. Het moet op de stekker worden aangesloten of rechtstreeks op een geschikt stopcontact worden aangesloten.
- Bij het aansluiten van het apparaat op de elektrische spanning gebruik geen adapters, reduceerstukken noch meervoudige contactdozen.
- De spanningskabel mag geen hete elementen aanraken en dient op zulke manier geplaatst worden, zodat er op geen enkel moment aan de temperatuur boven 75 °C blootgesteld is.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening

De werking van de inductie-kookplaat

In inductie-kookplaten wordt elektrische spanning aangelegd op een geleidende spoel onder glas. Dit creëert een magnetisch veld dat, als een fysiek effect, de bodem van de schotel direct verwarmt.

Dit bespaart tijd en energie, omdat hier - zoals in het geval van traditionele kookzones - de verwarming en de verwarming van de glasverwarmingszone niet plaatsvindt.

Een ander voordeel - dankzij de hierboven beschreven technische kenmerken - is een zeer korte kooktijd.

Bovendien verandert de warmtetoevoer onmiddellijk bij elke verandering van instelling en kan deze nauwkeurig worden aangepast. De inductieverwarming reageert zo snel op veranderingen in instellingen als een gasfornuis, omdat de energie onmiddellijk de pot bereikt, zonder eerst andere materialen te moeten verwarmen.

Inductietechnologie combineert deze reactiesnelheid met het fundamentele voordeel van stroom, waardoor een nauwkeurige regeling van de warmte-invoer mogelijk is.

Het juiste kookgerei

- Kookgerei van ijzer
- Pannen van geëmailleerd ijzer
- Potten / pannen van staal of geëmailleerd gietijzer
- Gietijzeren potten / pannen
- Kookgerei van 18/0 roestvrij staal en aluminium, indien gemarkeerd als geschikt voor inductie (let op de beschrijving van het kookgerei)



Vanwege de speciale werking van de inductiewarmhoudplaat is alleen kookgerei met een magnetiserende bodem geschikt.

Gebruik voor het beste resultaat alleen pannen / potten met een diameter van 14 cm tot 28 cm.

Ongeschikt kookgerei

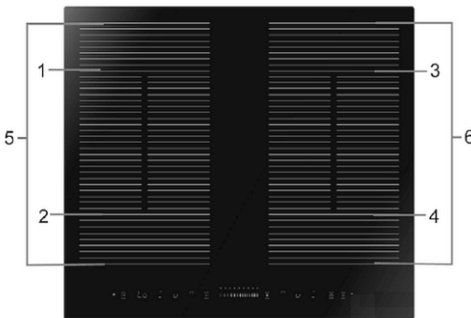
- Containers met een uitpuilende bodem
- Kookgerei van aluminium, brons of koper, tenzij ze duidelijk gemarkeerd zijn als geschikt voor inductie
- Potten / pannen met een diameter van minder dan 14 cm
- Kookgerei met poten
- Keramisch kookgerei
- Glazen kookgerei



Vóór gebruik

1. Voor het eerste gebruik van het apparaat, dient deze te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt 6 „Reiniging“.
2. Droog het apparaat grondig.
3. Zet de juiste pan met inhoud op het uitgekozen kookpunt of inductiezone.
4. Voer de gewenste instellingen uit zoals hieronder beschreven.

Verdeling van het vermogen kookpunten/kookvlakken



1. max. 1800/3000 W kookpunt
2. max. 1800/3000 W kookpunt
3. max. 1800/3000 W kookpunt
4. max. 1800/3000 W kookpunt
5. Inductiezone linkerzijde
3000/4000 W
6. Inductiezone rechterzijde
3000/4000 W

Afb. 7

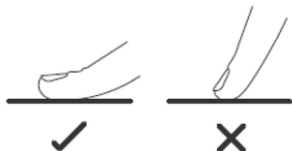
Bedieningselementen / getoonde berichten



Afb. 8


1. Instelbereik van de kookniveaus / tijd
2. Keuze van de kookzones
3. Start/pauzeknop
4. Digitaal display
5. Knop van warmtebehoud functie
6. Knop van Booster functie
7. Blokkadeknop
8. Aan/Uit knop

- Besturingselementen reageren op aanraking, zonder hard drukken.
- Gebruik de vlakke zijde, niet de vingertoppen



- Telkens als de aanraking geregistreerd wordt, wordt een geluidssignaal hoorbaar.
- Let op dat de besturingselementen altijd schoon en droog zijn zodat er geen voorwerpen erop zich bevinden (bv. kookgereedschap of doekje). Zelfs een dunne laag van water kan de bediening via besturingselementen bemoeilijken.

Inbedrijfstelling van het apparaat

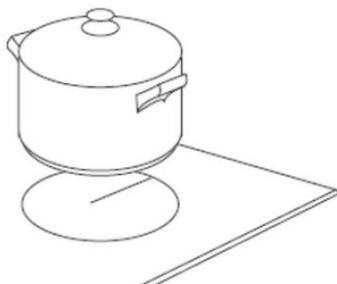
1. Druk op de knop AAN/UIT  op het bedieningspaneel.

Na het aanzetten klinkt er een geluidssignaal en op het digitale display verschijnt „00“.

Op het veld van de keuze van de kookzones verschijnt „—“, „□“ en „□“, de inductieplaat schakelt naar Standby modus om.



2. Plaats op het kookpunt dat gebruikt wordt, de juiste pan of koekenpan.
3. Verzeker je zich, dat de bodem van de pan/koekenpan en de oppervlakte van de kookplaat schoon en droog zijn.

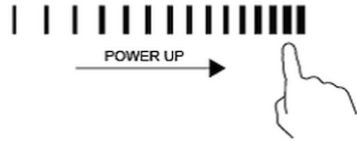


Installatie en bediening

Na het kiezen van het kookpunt knippert de indicatie "0".



4. Stel het kookniveau binnen het bereik 1 - 9 af door het verschuiven van de vinger op het instelbereik, zodat op het veld van de keuze van de kookzones het gewenste niveau verschijnt.



Kookniveau 1 = het laagste niveau
Kookniveau 9 = het hoogste niveau

5. Indien binnen 1 minuut geen temperaturniveau gekozen wordt, zet de inductieplaat zich uit. Begin dan alweer van de stap 1.

Het afstellen van het kookniveau kan op elk moment tijdens het koken worden veranderd.

Indien op het display om de beurt $\geq \leq$ en kookniveau knipperen, houdt dit in dat:

- op het juiste kookveld geen pan werd geplaatst
- de gebruikte pannen zijn niet geschikt voor inductie
- de pan is te klein of staat niet centraal op het kookpunt.

Indien er geen opwarming gebeurt, kan dit betekenen, dat op het kookpunt geen juiste pan staat.

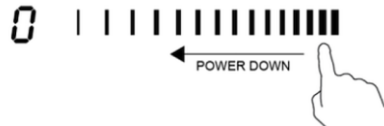
Indien op het kookpunt geen juiste pan geplaatst wordt, zet het digitale display zich automatisch binnen 1 minuut uit.


Bereiding beëindigd

1. Op het veld van de keuze van de kookzones raak het symbool van het kookpunt, dat uitgezet dient te worden.



2. Verschuif de vinger op het instelbereik naar linkerkzijde, totdat op het veld van de keuze van de kookzones "0" verschijnt.



3. Zet de gehele kookplaat door de aan-uitschakelaar aan te raken uit. .



Let op - hete oppervlaktes!

H geeft weer, welk kookpunt heet is. De indicatie dimt, als de oppervlakte tot een veilige temperatuur afgekoeld is. Deze functie kan tot het besparen van de energie bijdragen, indien willen wij de volgende pan opwarmen.



VOORZICHTIG!

Na elk gebruik dient de inductieplaat met behulp van de scheidingschakelaar uitgezet worden. Wacht niet totdat de kookplaat automatisch gaat uitzetten, omdat er geen pannen noch koekenpannen erop zich bevinden.

Toepassing van de Booster functie


WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

Olie en vet warmen zich zeer snel op en kunnen in brand raken.

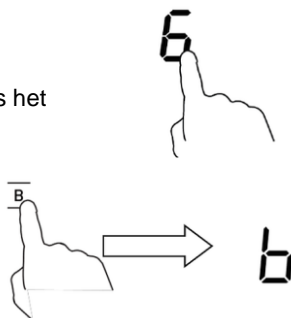
Tijdens het gebruik van de Booster functie wees bijzonder voorzichtig.

Activering van de Booster functie

1. Kies op het veld van de keuze van de kookzones het gewenste kookpunt.
2. Raak de knoop van de Booster functie aan .


Voor het gekozen kookpunt op het veld van de keuze van de kookzones verschijnt "b".

De keuze van deze functie leidt ertoe dat op het gekozen kookpunt het maximale vermogen bereikt wordt.



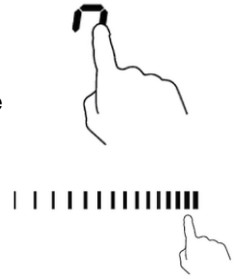
Deactivering van de Booster functie

1. Op het veld van de keuze van de kookzones raak het symbool van het eerder gekozen kookpunt aan, zodat de Booster functie uitgezet wordt.

- door het opnieuw aanraken van de knop van de Booster functie  wordt de primaire instelling van het kookpunt teruggebracht.

OF

- door het verschuiven van de vinger op het instelbereik van het kookpunt ga terug naar de eerder gekozen instelling.



OR

Aanwijzingen

- Booster functie kan voor alle kookpunten toegepast worden.
- Na 5 minuten gaat het kookpunt naar zijn primaire instelling terug.
- Als de Booster functie voor het kookpunt 1 geactiveerd werd, beperkt zich het vermogen van het kookpunt 2 automatisch naar het kookniveau 2 en omgekeerd.
- Indien de primaire instelling "0" is, dan na 5 minuten gaat het kookpunt terug naar het kookniveau 9.

NL

Warmtebehoud functie

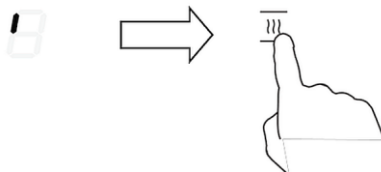
Activatie van warmtebehoud functie

1. Door het aanraken van het juiste symbool op het veld van de keuze van de kookzones kies één van de kookpunten.



2. Raak de knop van warmtebehoud functie aan III.

Op het veld van de keuze van de kookzones voor het gekozen kookpunt verschijnt “**I**”.



Deactivatie van warmtebehoud functie

1. Raak op het veld van de keuze van de kookzones het gewenste kookpunt aan.



Door het verschuiven van de vinger op het instelbereik zet de instelling naar het gekozen kookniveau terug.



Inductiezones

Afhankelijk van de behoeften kunnen de inductiezones als enkelvoudige kookzones of twee verschillende kookzones gebruikt worden.

Elke van de inductiezones bestaat uit twee onafhankelijke inductoren, die afzonderlijk kunnen worden bediend. Tijdens het gebruik als enkelvoudige kookpunten wordt de pan verschuift binnen de inductiezone van de ene zone naar de andere, waarbij hetzelfde vermogen van de zone waarop de pan eerst geplaatst werd, wordt behouden. De oppervlakte, die niet door een pan bedekt is, wordt automatisch uitgezet.

OPGELET!

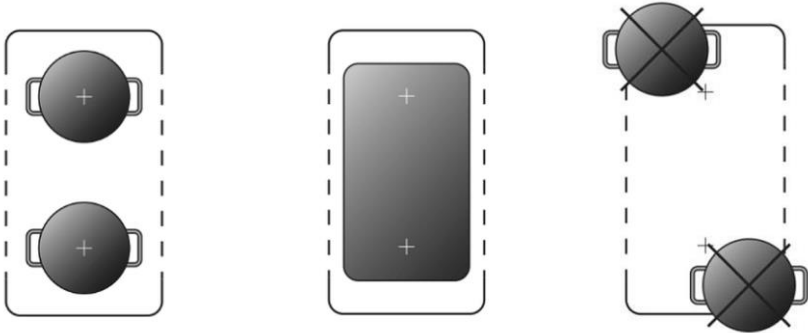
De pan dient altijd in het midden van het kookpunt/kookzone geplaatst te worden.

Bij ovale, vierkante of lange koekenpannen let op, zodat de koekenpan in het midden van de kookzone staat, beide kruisjes bedekt zijn en de pan meer dan 3/4 van de kookzone bedekt.

Het is niet aanbevolen om de ronde pan in de middenzone te plaatsen.

Installatie en bediening

Voorbeelden van de juiste en niet gunstige plaatsing van de pan op de kookzones.



Toepassing als één grote enkelvoudige kookzone

1. Om de inductiezone als één grote kookzone te activeren, raak gewoon de juiste symbolen op het veld van de keuze van de kookzones aan.

De instelling fungeert als bij elk ander normaal gebied.



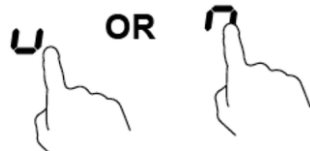
NL

Indien de pan op de voorkant aan de achterkant (of omgekeerd) geplaatst wordt, herkent automatisch de inductiezone een nieuwe positie, waarbij hetzelfde vermogen behouden wordt.

2. Om volgende pan toe te voegen, raak opnieuw de juiste symbolen om de pan te herkennen aan.

Toepassing als twee onafhankelijke kookzones

1. Om de inductiezone als twee onafhankelijke kookzones te activeren, raak gewoon de juiste symbolen op het veld van de keuze van de kookzones aan.



Blokkeren / ontgrendelen van besturing

De besturing kan geblokkeerd worden, zodat ongewenst gebruik onmogelijk wordt (bv. toevallig aanzetten van de kookpunten door kinderen).

De besturing kan op de navolgende wijze geblokkeerd worden:


1. Raak de blokkadeknop  aan.

Timer indicatie geeft "L" weer.

De besturing kan op de navolgende wijze ontgrendeld worden:

1. Houd de blokkadeknop  door enkele seconden ingedrukt.

AANWIJZING!

Als het apparaat geblokkeerd werd, is de gehele besturing met uitzondering van de knop Aan/Uit  non-actief.

In een dringend geval kan het apparaat altijd met gebruik van de knop

Aan/Uit  aangezet worden, maar bij het volgende kookproces is het nodig om de besturing eerst te ontgrendelen.

NL

Timer besturing

Timer kan op twee manieren gebruikt worden:

- als tijd klok: in zulk geval als de ingestelde tijd verloopt, zet de Timer geen kookpunt uit
- het kan op zulke manier ingesteld worden, zodat na het verlopen van de ingestelde tijd één of meer kookpunten aangezet worden.

Maximale tijdsinstelling bedraagt 99 minuten.

Toepassing van de Timer als tijd klok

1. Verzeker je zich, dat de kookplaat aangezet is.

AANWIJZING!

Het display van de tijd klok kan ook gebruikt worden, als er geen kookpunt/kookzone gekozen werd.

2. Raak het instelbereik aan.

Op het digitale display verschijnt „10“ en “0” knippert.



3. Stel de gewenste tijd (bv. 6) in door de vinger op het instelbereik te verschuiven.



4. Raak het instelbereik aan.

Op het digitale display knippert “1”.



5. Stel de gewenste tijd (bv. 9) in door de vinger op het instelbereik te verschuiven.



De ingestelde tijd bedraagt 96 minuten.

Na afloop van de ingestelde tijd, door 30 seconden, wordt een geluidssignaal hoorbaar en op het digitale display verschijnt “00”.



NL

Timer afstellen om één of enkele kookpunten uit te zetten

Afstellen voor één kookpunt

1. Door het veld van de keuze van de kookzones aan te raken, kies het kookpunt, waarvoor Timer ingesteld gaat worden.



2. Raak het instelbereik aan.

Op het digitale display verschijnt „10“ en “0” knippert.



3. Stel de gewenste tijd (bv. 6) in door de vinger op het instelbereik te verschuiven.



4. Raak het instelbereik aan.

Op het digitale display knippert “1”.



5. Stel de gewenste tijd (bv. 9) in door de vinger op het instelbereik te verschuiven.



De ingestelde tijd bedraagt 96 minuten.

Als de tijd ingesteld werd, begint de Timer direct naar beneden te tellen. Op het digitale display verschijnt de overgebleven tijd en het display knippert door 5 seconden.

96

Als de tijd verloopt, zet zich het gekozen kookpunt automatisch aan.

00

De overige kookpunten, indien eerder aangezet, blijven werken.

Naast het display van het vermogensniveau wordt een rode punt weergegeven, dat geeft aan, dat juist dit kookpunt werd gekozen, bv.:


6


Instellen voor enkele kookpunten

Om de tijd voor enkele kookpunten in te stellen, voer identieke stappen als bij het instellen voor één kookpunt uit.

Bij tegelijkertijd instellen van de tijd voor enkele kookpunten wordt een decimaalkomma van de gekozen kookpunten aangezet. Het display geeft minuten Timer weer. Het punt van het gekozen kookpunt knippert.

Het wordt weergegeven als eronder:

 (ingesteld voor 15 minuten)

 (ingesteld voor 45 minuten)




Als de tijd ingesteld op minuten Timer verloopt, zet zich het gekozen kookpunt aan. Dan wordt een nieuwe minuten Timer weergegeven en het punt van het gekozen kookpunt knippert. Het wordt als hier rechts weergegeven:

 
(ingesteld voor 30 minuten)




Na het aanraken van het symbool op het veld van de keuze van de kookzones op het digitale display verschijnt de juiste tijd.

NL


Gebruik van de Start/Pauzefunctie

1. Als de kookpunten werken, raak de knop Start/Pauze aan .

Op alle displays van de kookpunten verschijnt "||" en het opwarmen wordt stopgezet.

In dit geval kunnen alleen de knoppen ,  en  bediend worden.



2. Raak opnieuw de Start/Pauze knop , om met het kookproces door te gaan. Op displays verschijnt de primaire instelling en de kookpunten worden opnieuw opgewarmd.

Automatisch uitzetten / standaard werktijden

Automatisch uitzetten is een veiligheidsfunctie van de inductieplaat. Het gaat automatisch uitzetten als de gebruiker ooit het apparaat vergeet uit te schakelen.

Standaard werktijden voor verschillende kookniveaus worden in de onderstaande tabel weergegeven:

Kookniveaus	Warmtebehoud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktijden	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Indien de pan weggenomen wordt, kan de inductieplaat direct stoppen met het opwarmen en na 2 minuten gaat het zelf uit.

Aanwijzingen betreffende koken

- Begin het kookproces van hoge instelling te worden en vervolgens reduceer het niveau als de gerechten warm of aan het koken zijn.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie omdat de warmte behouden wordt.
- Bij het koken met de deksel erop verminder het kookniveau direct, als tussen de deksel en de pan stoom ontstaat.
- Om de kooktijd te verkorten, verminder de hoeveelheid van vloeistof of vet.
- Bij het opwarmen van pap, crèmesoep en dichte sausen, van tijd tot tijd dienen ze geroerd te worden.
- Na het beëindigen van het kookproces, tot het moment van het serveren, bewaar de gerechten warm in gesloten bakken.
- Kook de gerechten niet te lang zodat ze hun voedingswaarde behouden.
- Om gezondere resultaten van het koken te bereiken, warm olie noch vet niet tot het rookpunt op.
- Om de gerechten te bruinen, braad ze in kleine porties en om de beurt.
- In het kookproces kunnen de pannen hoge temperaturen bereiken. Gebruik pannenlappen of beschermende handschoenen.

Afstellen van kookniveaus

De navolgende instellingen dienen alleen als richtlijnen worden beschouwd. De precieze instellingen zijn van vele factoren afhankelijk, tezamen met het gebruikte pan en hoeveelheid gerecht, dat voorbereid wordt. "Experimenteer" met de inductieplaat om de instellingen te vinden, die het beste tot de gekozen gerechten passen.

Afstellen	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• zacht opwarmen van kleine hoeveelheden van voedsel• smelten van chocolade, boter en voedsel, dat snel aanbrandt• zacht koken• langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel koken• rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• braden• pasta koken
9/P	<ul style="list-style-type: none">• braden• aanbraden• koken can soepen• koken van water

Tab. 4

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Spons voor het schrobben, sommige nylon schoonmaakmiddelen voor het schrobben en bijtende detergents kunnen glas beschadigen. Gebruik alleen daartoe geschikte schoonmaakmiddelen of speciale sponzen voor keramiek glas van inductieplaten. Volg de aanwijzingen van de producent van bepaalde schoonmaakmiddel en hulpmiddelen op.

6.2 Reiniging

1. Het apparaat dient regelmatig te worden gereinigd na iedere werk dag, en wanneer nodig, vaker. Daardoor kun jij het aanbranden van restanten van voedsel vermijden.
2. Reinig de kookvlakken pas als de indicatie van de restwarmte gedimd is.
3. De dagelijkse verontreinigingen op de kookvlakken (vingerafdrukken, vlekken van het voedsel of verontreinigingen zonder suiker op het glas) reinig met behulp van een zacht, nat doekje voor afwas.
4. Veeg af met een zacht doek met schoon water.
5. Droog nauwkeurig de kookvlakken met behulp van een zacht textiel / papieren doekje.

AANWIJZING!

Totdat het kookvlak heet is, gebruik geen schoonmaakmiddelen, omdat er kunnen op die manier vlekken ontstaan. Zorg dat alle restanten van het gebruikte schoonmaakmiddel verwijderd werden.

6. Voedselrestanten die door het overkoken op het kookveld kwamen of erop gesmolten zijn, alsook restanten die suiker bevatten dienen onmiddellijk of zo spoedig mogelijk worden verwijderd. Het kan moeilijk zijn om ze van afgekoeld kookvlak te verwijderen en de glazen oppervlakte kan duurzaam beschadigd raken.

VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar!

Na het afronden van het kookproces is het kookvlak zeer heet.

Het hete oppervlak niet aanraken.

7. Gebruik een glasschrabber die geschikt voor de glazen kookplaten is. Neem de instructies van de producent in acht.

WAARSCHUWING! Gevaar voor snijwonden!

Het mesblad van de schrabber is zeer scherp als de afscherming weggenomen is.

Let op bij het schrabben van glas.

Bewaar de schrabber altijd buiten bereik van kinderen.

8. De glasschrabber gebruik altijd onder een hoek van 30° tegen het kookvlak en verschuif de verontreinigheden of gemorst voedsel naar een koude oppervlakte.
9. Verwijder van verontreinigheden met behulp van een spons of doekje en reinig het kookvlak als boven beschreven.
10. Als de gerechten het veld van de aanraakbesturing hebben gemorst, is een geluidssignaal hoorbaar en het apparaat kan niet werken, totdat vloeistof erop zit.
11. Zet het apparaat uit en met behulp van de spons of doekje verwijder het vloeistof of voedselrestanten.
12. Maak het veld van de aanraakbesturing met een vochtig doekje schoon en vervolgens droog het met behulp van een textiel / papieren doekje.

7 Adviezen en tips

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat kan niet worden aangezet.	Het apparaat is niet op de elektrische spanning aangesloten. Het apparaat staat niet aan.	Sluit het apparaat op de elektrische spanning aan en zet het aan. Check de voeding Als het probleem zich nog steeds voordoet, contact opnemen met de service
Aanraakbesturing reageert niet	Aanraakbesturing is geblokkeerd	Ontgrendel de besturing volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Blokkeren / ontgrendelen van besturing"
Aanraakbesturing is makkelijk te bedienen	Op de aanraakbesturing bevindt zich een dun laagje van water of vuil Misschien voor de aanraakbesturing wordt de vingertop gebruikt	Zorg dat het gebied van aanraakbesturing altijd schoon en droog is Gebruik de vlakker oppervlakte van vinger voor de aanraakbesturing
Het glasveld heeft krassen	De pannen hebben ruwe randen Er werd een onjuiste schrab- of schoonmaakmiddel gebruikt	Gebruik een geschikte pannen („Geschikte en ongeschikte pannen”) Gebruik juiste schoonmaakmiddelen (“Reinigen”)

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Sommige kokenpannen/pannen en kraken of klikken	Het komt door de opbouw van deze pannen: lagen van verschillende soorten metalen vibreren op verschillende manieren	Het is normaal bij pannen die geschikt zijn voor inductieplaten en vormt geen gebrek noch fout
Zacht brommen tijdens werk bij hoog vermogen	Het is verbonden met de technologie van inductie koken	Het is normaal gebeuren, bij het verminderen van het vermogen wordt dit geluid zachter of verdwijnt helemaal
Het geluid bij de werkende ventilator	Ingebouwde ventilatoren voorkomen het oververhitten van de elektronica tijdens werk en kort na uitzetten van het apparaat	Het is normaal gebeuren en eist geen actie
Pannen warmen zich niet op	Het apparaat kan de pan niet herkennen omdat: <ul style="list-style-type: none"> – het niet voor de inductie is geschikt – het te klein voor een bepaald kookpunt is – het niet centraal staat 	Gebruik alleen pannen die voor inductie geschikt zijn Verzekert je zich, dat de diameter/bodemafmetingen van de pan met het kookpunt overeenkomt Plaats de pan altijd in het midden van het kookpunt


Tab. 5

8 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Fout code	Oorzaken	Oplossingen
LED indicatoren branden niet	Geen stroom	Check de voeding
	De beschadigde verbinding tussen de voedingsboard en het display	Neem contact op met de service en laat de verbinding controleren
	Beschadigde onderdelen van de voedingsboard	Neem contact op met de service
	Beschadigd display	Neem contact op met de service
Sommige knoppen of LED indicatoren werken niet of niet juist zijn	Beschadigd display	Neem contact op met de service
	Beschadigd onderdeel (bijv. transistor).	Neem contact op met de service
De indicatie van kookmodus brandt, maar er is geen opwarmen	Te hoge temperatuur van de kookplaat	Check de omgevingstemperatuur Zorg voor vrije luchtinlaat en -uitlaat
	De ventilator is geblokkeerd of beschadigd	Check de ventilatoren of laat het door service vervangen
	De voedingsboard is beschadigd	Neem contact op met de service

Mogelijke storingen

Fout code	Oorzaken	Oplossingen
Het opwarmen zet zich tijdens de werking uit en op het display knippert “ <u>u</u> ”	Ongeschikte pan	Gebruik geschikte pan
	Te kleine diameter van de pan	
	Beschadigde sensor van de pandetectie	Neem contact op met de service
	Oververhitte kookvlak	Zet het apparaat met behulp van de knop  uit, laat het afkoelen en zet het opnieuw aan
De indicatoren van de kookpunten aan dezelfde zijde (eerste en tweede kookpunt) geven “ <u>u</u> ” weer	Fout van de aansluiting van de voedingsboard en het display	Neem contact op met de service
	Beschadigd display	Neem contact op met de service
	Beschadigde voedingsplaat	Neem contact op met de service
Luide geluiden van de ventilatoren	Beschadigde ventilator/en	Neem contact op met de service
Het apparaat of kookzone zet zich zelf uit Er is een geluidssignaal hoorbaar en er verschijnt een fout code	Technische fout	Noteer de fout code en neem contact met de service op


Foutcodeberichten

Fout code	Oorzaken	Oplossingen
F1-F6	Defecte temperatuursensor	Neem contact op met de service
F9-FA	Sensor van de temperatuurfout IGBT	Neem contact op met de service
FC	Verbinding tussen het display en de voedingsboard is mislukt	Neem contact op met de service
E1/E2	Onjuiste spanning	Check de elektrische spanning en zet het apparaat opnieuw aan
E3/E4	Sensor van het glasveld temperatuur is te heet	Laat het apparaat afkoelen en herstarten
E5	Temperatuursensor IGBT is te heet	Laat het apparaat afkoelen en herstarten

NL

9 Verwijdering

Elektrische apparaten

	Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.
--	---

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.