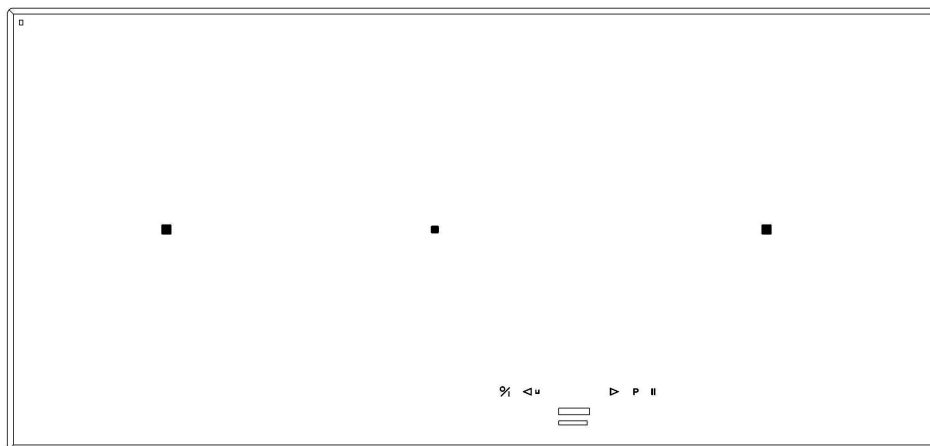




Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Inductiekookplaten Comfort

Mode d'emploi et d'installation

Table à induction Comfort

Montage- und Bedienungsanleitung

Induktions Kochfelder Comfort

Instructions for use and installation

Comfort induction hob

1756 – 1757

NOVY®

Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

INHOUD

VEILIGHEID.....	3
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	3
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING.....	4
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	4
ANDERE BESCHERMINGEN.....	4
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	5
TECHNISCHE KENMERKEN	5
BEDIENINGSPANELEN.....	5
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
TIPTOETSEN.....	5
DISPLAY	5
VENTILATIE	6
IN WERKING STELLEN.....	6
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	6
PRINCIPE VAN INDUCTIE	6
SLIDERBEDIENING EN TIMERINSTELLING	7
INWERKINGSTELLING.....	7
DETECTIE VAN DE KOOKPOT	7
AANDUIDING RESTWARMTE.....	7
POWERFUNCTIE	8
TIMER FUNCTIE	8
PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN.....	9
PAUZEFUNCTIE.....	9
HERHALINGSFUNCTIE.....	9
WARMHOUDFUNCTIE.....	9
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	10
KOOKADVIES.....	11
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN.....	11
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	11
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	12
KLEINE STORINGEN VERHELPEEN.....	12
ONDERHOUD EN REINIGING	14
MILIEUBESCHERMING	14
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	15
ELEKTRISCHE AANSLUITING	16

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramisch glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrisch net. .
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan het elektronische apparaat beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuigelijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bv sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.



GEEN LOSSE TOEBEHOREN GEBRUIKEN OM POTTEN EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN, OP DEN EN BESCHADIGINGEN VAN DE KOOKPLAAT.



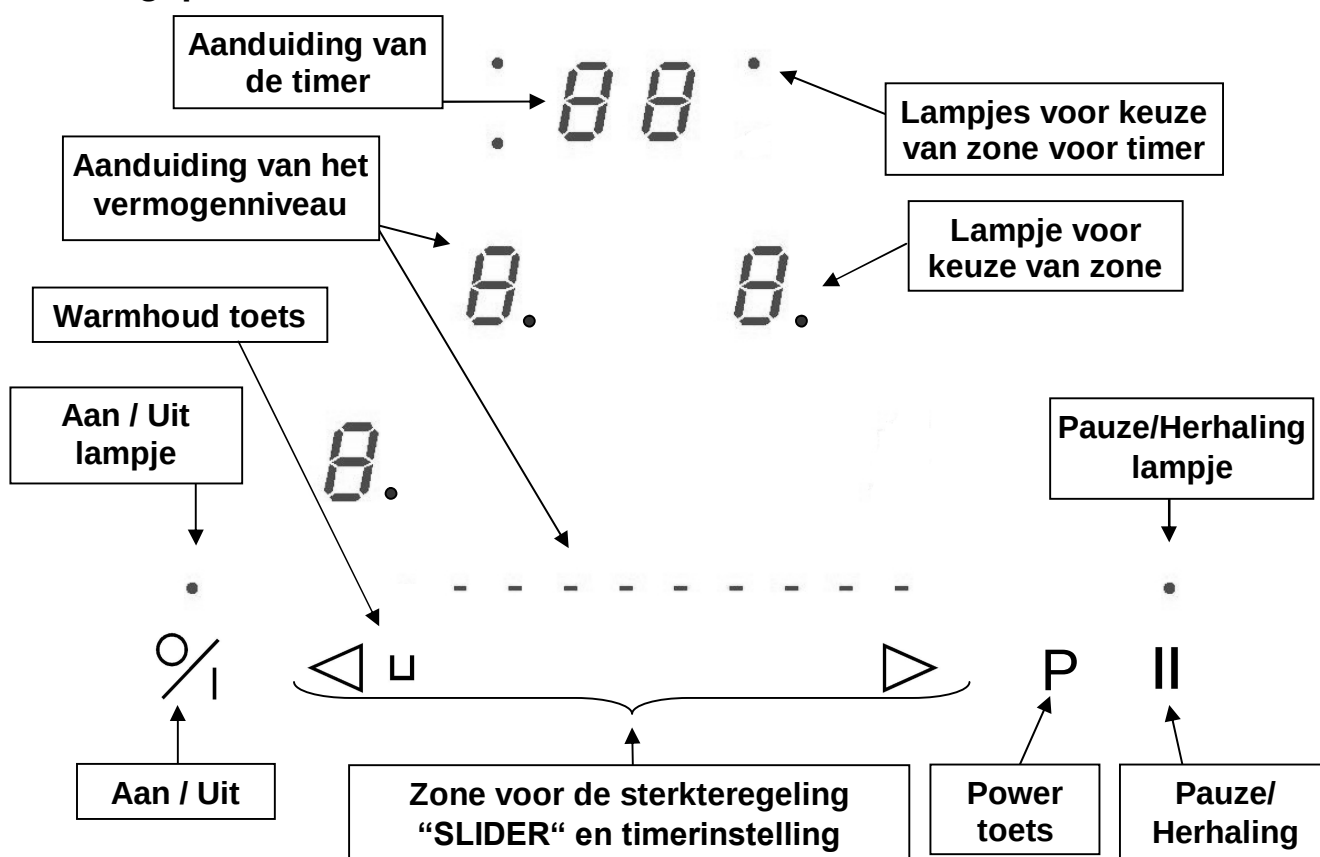
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total vermogen	Zone	Diameter	Normaal *	Met Power *	Detectie kookpan
1756 1757	6700 W	Links Centrum Rechts	200 mm 155 mm 200 mm	2300 W 1100 W 2300 W	3000 W 1400 W 3000 W	100 mm 90 mm 100 mm

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Automatisch koken
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Power	Het turbovermogen is geactiveerd
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd
U	Warmhouden	Automatisch behoud op 70°C
II	Pauze	De pauze is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

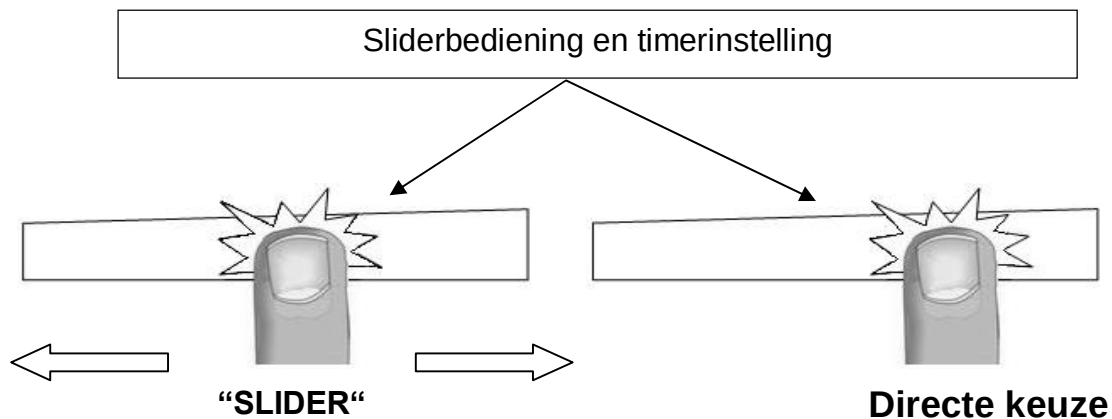
Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool (U) branden.

Sliderbediening de timerinstelling

Voor de selectie van de het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slijder te glijden. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	druk op [0/I]	3 x [0] knipperen
Uitschakelen	druk op [0/I]	geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	druk op [0] van de zone	[0] en lampje van de zone aan
Instellen (Sterkteregeling)	glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[0] tot [9]
Uitschakelen	glijden tot [0] over de "SLIDER" of druk op [0]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductie functioneert niet :

- indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. Gevaar voor brand of brandwonden!

Power functie

De Power functie [P] verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In- en uitschakelen van Power :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [0] van de zone	[0] en lampje van de aan
Power inschakelen	druk op [P]	[P]
Power uitschakelen	glijden over de "SLIDER" of druk op [P]	[P] naar [0] [9]

- **Beheer van het maximaal vermogen :**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de Power functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven :

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)</u>
[P] wordt weergegeven	[9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd :**

Voorbeeld 16 minuten op stand 7 :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [0] van de zone	[0] lampje van de zone aan
Het vermogen kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [7]	[7]
« Timer » kiezen	druk op [CL]	[00]
Eenheden kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [6]	[0 aan] [6 knippert]
Eenheden bevestigen	druk op [06]	[0 knippert] [6 aan]
Tientallen kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [1]	[1 knippert] [6 aan]
Tientallen bevestigen	druk op [16]	[16]
De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.		

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

Voorbeeld nog 13 minuten op stand 7:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [7] van de zone	[7] lampje van de zone aan
« Timer » kiezen	druk op [13]	[13]
Eenheden uitschakelen	glijdt over de "SLIDER" tot [0]	[1 aan] [0 knippert]
Eenheden bevestigen	druk op [10]	[1 knippert] [0 aan]
Tientallen uitschakelen	glijdt over de "SLIDER" tot [0]	[00]
Tientallen bevestigen	druk op [00]	[00]

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd :**

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op [00] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

- **Gebruik van de timer zonder koken :**

Voorbeeld 29 minuten :

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat activeren	druk op [0/I]	lampjes van de zone aan
« Timer » kiezen	druk op [CL]	[00]
Eenheden kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [9]	[0 aan] [9 knippert]
Enheden bevestigen	druk op [09]	[0 knippert] [9 aan]
Tientallen kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [2]	[2 knippert] [9 aan]
Tientallen bevestigen	druk op [29]	[29]
De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.		
Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.		
Druk op [00] om het geluid en het knipperen te beëindigen.		
De kookplaat schakelt uit.		

Programmeren van automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- **Programmeren van automatisch koken :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [0] van de zone	[0] lampje van de zone aan
Het vermogen kiezen	glijdt over de "SLIDER" tot [9]	van [0] naar [9]
Automatisch koken kiezen	druk opnieuw op [9] van de "SLIDER"	[9] knippert met [A]
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	glijdt over de "SLIDER" tot [7]	van [9] naar [8] [7] [7] knippert met [A]

- **Stopzetten van automatische bediening :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [0] van de zone	[1] tot [9] knippert met [A]
Het vermogen kiezen	glijdt over de "SLIDER"	[1] tot [9]

Stop&Go Functie

Deze functie laat toe het koken te onderbreken of te hervatten met dezelfde vermogeninstellingen.

- **Aanzetten, stopzetten Stop&Go :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go activeren	druk 2s op [II]	[II] aan
Stop&Go stopzetten	druk 2s op [II]	
	Druk op een andere toets of glijd over "SLIDER"	[II] uit

Herhalingsfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat (0/I) is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]
- Vervolgens op de [II] toets duwen in minder dan 6 seconden

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 70° te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan klevan.

De functie toets is gelegen tussen [0] en [1].

- **Aanzetten, stopzetten warmhoudfunctie :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	druk op [0] van de zone	[0] tot [9] of [H]
Warmhouden activeren	druk tussen [0] en [1]	[U]
Warmhouden stoppen	druk op [U] van de zone glijd over de “SLIDER”	[U] [0] tot [9] of [H]

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle kookzones.

Wanneer de kookpot de kookzone verlaat, blijft de functie actief gedurende ongeveer 10 minuten.

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

- **Vergrendeling :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat activeren	druk op [0/I]	[0] of [H] op de 4 zone lampjes
Kookplaat vergrendelen	tegelijk drukken op [P] en [0] van de zone rechts druk opnieuw op [0] van de zone rechts	geen wijziging [L] op de 3 zone lampjes

- **Ontgrendeling :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat activeren	druk op [0/I]	[L] op de 4 zone lampjes

Binnen de 5 seconden na het activeren van de kookplaat :

Kookplaat ontgrendelen	tegelijk drukken op [P] en [L] van de zone rechts druk op [P]	[0] op de 4 zone lampjes alle zone lampjes uit
------------------------	---	---

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten : staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

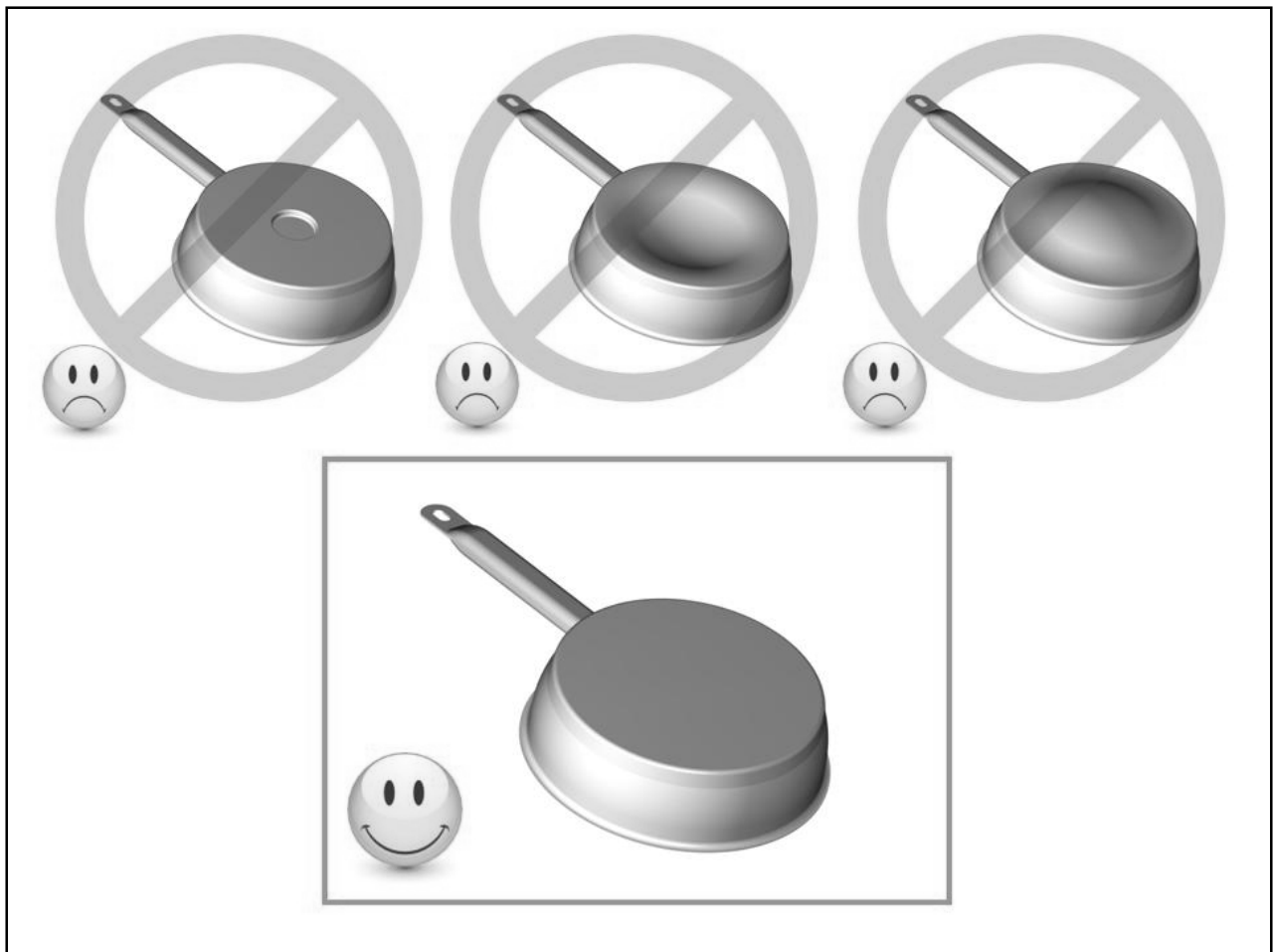
Niet aangepaste kookpotten : aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone geregeld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten maken lawaai wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 à 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 à 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 à 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 à 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 à 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 à 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P	Braden Op kooktemperatuur brengen	Water

KLEINE STORINGEN VERHELPE

Het symbool [E 4] verschijnt :

- De plaat moet worden geconfigureerd volgens onderstaande procedure :

I) Opgelet: u mag niet meteen recipiënten plaatsen op de inductieplaat.

II) Koppel de plaat los van het stroomnet: schakel zekering of hoofdschakelaar uit.

III) Verbind de plaat weer op het stroomnet: schakel de zekering of de hoofdschakelaar terug in.

IV) Procedure:

* Neem een recipiënt met ferromagnetische bodem met een minimale diameter van 16 cm.

* start de plaat binnen 2 minuten na het aansluiten op het stroomnet op.

* druk niet op [O/I]

V) Eerst moet de bestaande configuratie worden geannuleerd

1) Druk op toets 2 en houd deze toets ingedrukt.

2) Het symbool [-] verschijnt op elk display

3) Druk met een vinger van uw andere hand achtereenvolgens en snel (binnen 2 sec.) op de [-] display.

Waarbij u begint met de zone rechtsboven en u tegen de klok in beweegt (a -> b -> c -> d).

Een dubbele piep duidt op een bewerkingfout.

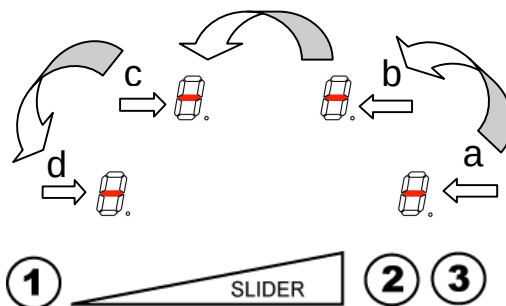
Herhaal in dat geval de bewerking vanaf stap 1.

4) Laat de toetsen los en druk nogmaals gedurende enkele seconden op de toets 1 tot de knipperende [E] verschijnen.

5) Wacht tot de [E] ophouden met knipperen.

6) De [E] veranderen vervolgens automatisch in [C]. De configuratie is geannuleerd.

Opmerking: Inductieplaten met 3 kookzones: Begin met de zone rechtsachter (b) (aangezien de zone rechtsvoor niet bestaat).



VI) Hoe kunt u de plaat opnieuw configureren?

- 1)** Neem een ferromagnetisch recipiënt met een diameter van minstens 16 cm.
- 2)** Selecteer de kookzone door op de bijbehorende [C] te drukken.
- 3)** Plaats de bak op de zone die u wilt configureren.
- 4)** Wacht tot [C] verandert in [-]. De kookzone is geconfigureerd.
- 5)** Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [C] weergeven.
- 6)** De kookzones zijn geconfigureerd als alle zones zijn gedetecteerd en er niets meer wordt weergegeven.

Gebruik slechts een recipiënt om de configuratie uit te voeren.

Plaats tijdens de configuratie nooit meerdere recipiënten op de kookpunten.

- Als de weergave [E 4] blijft, bel dan de klantenservice.

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Bel de Dienst na Verkoop.

Bedieningspaneel geeft [L]:

- Zie hoofdstuk vergrendeling.

Een enkele zone of alle zones vallen uit :

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel :

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]

Het symbool [II] licht op :

- Zie hoofdstuk "Pauze".

Het symbool[] of[Er03]licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool[E2]licht op :

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool[E3] of[E7] licht op:

- De kookpot is niet geschikt, gebruik een andere kookpot.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

ONDERHOUD EN REINIGING

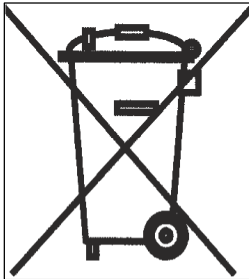
Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: **risico van brandwond.**

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten „aan stoom“ of „druk“.
- Geen voorwerpen gebruiken die het gevaar zouden lopen vitrokeramiek te strepen.
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar
- de elektronische apparaten bestaan uit recycleerbare materialen en soms uit materialen die giftig zijn voor het milieu maar noodzakelijk voor het goed functioneren en de veiligheid van het apparaat



- werp het apparaat niet weg met het huisvuil
- doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

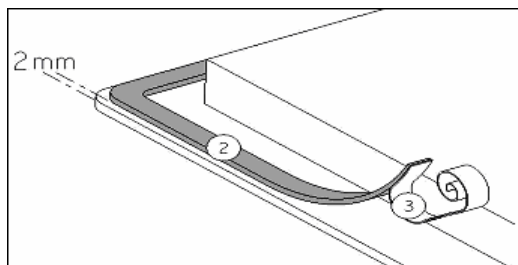
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.

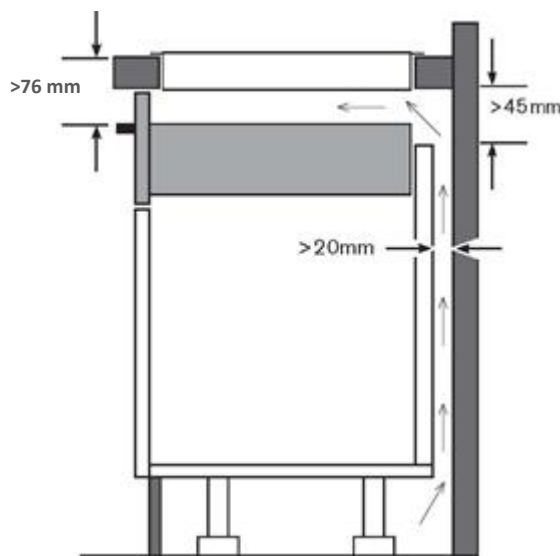


De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

Type	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen glas			Afmetingen vlakbouw		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Hoogte	Breedte	Diepte	Straal
1756 1757	760	340	780	370	4	786	376	8

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ».
Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat **een afstand van 20 mm** voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ

Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT:

Netwerk	Aansluiting	Aansluitsnoer	Aansluitsnoer	Kaliber automaten
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990



Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.