

Glaskeramik-Kochfelder

Table de Cuisson Vitrocéramique

Glazen keramische kookplaat

HIC 64400

HIC 64401

HIC 64402

HIC 84401

BEKO

Geachte Klant

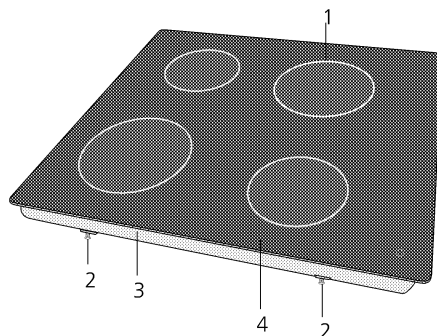
We maken van deze gelegenheid gebruik om u te bedanken voor de aankoop van een van onze producten. Het toestel dat u hebt aangekocht voldoet aan de strengste eisen en is gemakkelijk te gebruiken. We adviseren u echter de tijd te nemen om deze bedieningsinstructies grondig door te lezen. Op deze manier leert u uw nieuwe toestel kennen en zult u het optimaal en zonder problemen leren gebruiken. Lees in het bijzonder de veiligheidsinformatie. We wensen u veel kookgenot.

Inhoud

1. Technische specificaties	02
Uw toepassing	03
2. Belangrijke informatie.....	04
Vorbereiding en installatie.....	07
Gebruik van de montageklem	08
Elektrische aansluiting	09
Braadzone	09
4. Werking van de kookplaat	10
Bedieningselementen en displays .	10
De kookplaat inschakelen	11
Kookplaten selecteren	11
Turbofunctie	12
De kookplaat uitschakelen	12
Dubbele en driefvoudige kookzone inschakelen	13
Toetsvergrendeling	14
Kinderslot	14
Timerfunctie	15
Werktijdbeperking	17
Functie restwarmte	17

Sensorkalibratie en foutberichten .	18
5. Zorg en onderhoud	19
Reinigen van vitrokeramische kookplaat	19
Soorten potten	19
Frituren	20
6 Schoonmaken	20
7. Problemen oplossen	22
8. Toekomstig transport	22
9. Garantiebepalingen en -voorwaarden	22

1 Technische specificaties



- 1. Vitrokeramische kookplaat
- 2. Montageklem
- 3. Beschermende afsluiting
- 4. Branderplaat

De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratiedoeleinden. Hun werkelijk uitzicht kan verschillen.

Externe afmetingen	60 cm	80 cm
Breedte	580 mm	770 mm
Diepte	510 mm	510 mm
Hoogte	55 mm	55 mm
Afmetingen van de installatie-instelling		
(•) Breedte	560 mm	750 mm
Diepte	490 mm	490 mm
Netspanning	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Uw toepassing

De kookzones zijn aangeduid door markeringen op de keramische glasplaat.

60 cm			HIC 64400		HIC 64401		HIC 64402		HIC 64403					
WATT	DIA	VORM												
2200/750	210/120	DUO					X		X					
1200	140	ENKEL	X	X	X		X		X		X		X	
1500	160	ENKEL				X		X		X		X		
2000/1100	140/240	EXT.BRADEN												
2000/1100	140/250	EXT								X		X		
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	ENKEL	X	X		X		X						
2300	210	ENKEL			X									
1700/700	180/120	DUO											X	
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG									X			
110 - 80	260X170	ENKEL												
2700/2200/1050	275/210/145	DRIEVOUDIG												X
2000/600	210/120	DUO												
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG												
TOTALE WATTAGE			6000		6800		6700		6900		7000		5600	

80 cm			HIC 84401											
WATT	DIA	VORM												
2200/750	210/120	DUO												
1200	140	ENKEL	x		x		x			x	x			x
1500	160	ENKEL				x			x				x	
2000/1100	140/240	EXT.BRADEN												
2000/1100	140/250	EXT				x								x
2400/1500	170/265	EXT		x					x					
1800	180	ENKEL		x										
2300	210	ENKEL												
1700/700	180/120	DUO												
2300/800/800	210/175/120	DRIEVOUDIG												
110- 80	260X170	ENKEL												
2700/2200/1050	275/210/145	DRIEVOUDIG												
2000/600	210/120	DUO	x				x				x	x		x
2500/1600/800	230/180/120	DRIEVOUDIG			x									
2100/1750/900	350/200/145	COMBI (TOETS)							x					
2400/1500	230/180	DUO										x		
110		WARMHOUDPLAAT						x		x			x	
TOTALE WATTAGE			7400		7200		7200		5400		7200		6800	

Zorg voor uzelf, familie en vrienden



- Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakkere personen zonder

toezicht.

Jonge kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

Pas op!: Om het risico op een elektrische schok te vermijden, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak veroorzaakt door een mechanische impact.

U moet contact opnemen met onze klantendienst.

- Daarom is het raadzaam om het glas via de familiale verzekeringspolis te laten verzekeren tegen glasbreuk. Indien het apparaat moet worden geïnstalleerd boven een kast, dan moet een barrière worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Plaats geen items boven het apparaat die kinderen zullen proberen te nemen.
- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Bij het frituren mag het toestel niet onbewaakt blijven omdat heet vet en olie gemakkelijk vuur kan vatten. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (er is explosiegevaar!). Doof het vuur met natte doeken en houd deuren en ramen gesloten!
- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het gebruik.

Zorg voor uw apparaat en uw woning



- Reinig uw toestel regelmatig, liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en laat het apparaat eerst afkoelen.
- Bij het overlopen moet dit onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien het apparaatoppervlak heet kan zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor het apparaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.
- Gebruik geen biologisch waspoeder, bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om te reinigen.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijkanalen heet worden tijdens de werking.
- Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij het toestel en plaats ook nooit natte doeken enz. op het toestel om te drogen.
- Laat het toestel niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.
- Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te reinigen.
- Staar niet naar de halogeen kookplaat.
- De oppervlakken nabij de branders van de modellen in roestvrij staal, kunnen in de loop van de tijd van kleur veranderen omwille van de buitensporige hitte.

Belangrijke veiligheidsinformatie



Dit toestel is conform de erkende staat van de techniek en voldoet aan de relevante veiligheidsbepalingen.

Om schade en ongelukken te voorkomen, moet het toestel echter op de aangewezen manier worden behandeld.

Houd bijgevolg rekening met deze en volgende informatie in dit document.

- Neem het toestel niet in gebruik als er zichtbare schade is zoals barsten of breuken in de keramische plaat. Als dit het geval is, moet u contact opnemen met onze dienst na verkoop.

- Er mogen aan het toestel geen wijzigingen of herstellingen worden uitgevoerd. Het gebruik van gereedschap (bijv. schroevendraaiers) is verboden. Alleen speciaal daartoe opgeleid personeel mag herstellingen uitvoeren, in het bijzonder aan de elektrische onderdelen. Onoordeelkundige herstellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken, schade en defecten.

In geval van een defect van het toestel, raadpleeg de informatie in het deel “garantievoorwaarden” voor u contact opneemt met onze klantendienst. Avorens contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Gebruik:

- Zwakkere of mentaal gehandicapte personen en personen die het toestel niet correct kunnen bedienen omwille van gebrek aan ervaring en kennis, mogen het toestel enkel onder nauw toezicht gebruiken. Dit geldt ook voor kinderen.

- De keramische kookplaat mag alleen worden gebruikt om huishoudelijke gerechten te bereiden. Indien het toestel verkeerd wordt gebruikt of voor een ander doel wordt gebruikt of niet correct werd behandeld, zal geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de geleden schade.

- Gebruik de kookplaat niet om de kamer te verwarmen.

- Zodra een functioneel defect is opgetreden of wanneer, bijv. door een

extreme mechanische druk, barsten op de keramische glasplaat verschijnen, moet het toestel meteen uit bedrijf worden genomen: schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact (of verwijder de zekeringen of schakel de automatische zekeringen uit).

- De verbindingssnoeren van de elektrische toestellen mogen niet worden blootgesteld aan de warme kookzones of het kookmateriaal. Hierdoor kan de elektrische isolatie worden beschadigd.

Op deze manier kunt u schade aan uw keramische kookplaat voorkomen

De keramische kookplaat is ongevoelig voor hitte (tot 650 °C) en voor temperatuurschommelingen en is, tot op een bepaalde hoogte, ongevoelig voor breuken en krassen.

Om schade te voorkomen dient u echter volgende informatie op te volgen:

- Giet nooit koud water op de hete vuren.
- Ga nooit op de keramische glasplaat staan.

- Door een plotse spanning kunnen problemen ontstaan, bijvoorbeeld als de kookplaat in contact komt met een zoutmolen. U bewaart dergelijke kookattributen best niet boven de kookplaat.

- Voor elk gebruik moet u nakijken of de onderkant van het kookmateriaal en het oppervlak van de kookzones schoon en droog zijn.

- Kookpotten nooit verschuiven en altijd optillen om te voorkomen dat er krassen op de keramische glasplaat komen en slijtage ontstaat op de sierstrips.

- Vermijd om groenten schoon te maken op de kookplaat. Zandkorrels kunnen krassen maken op de keramische glasplaat.

- Gebruik de kookplaat niet als opslagruimte, let er vooral op geen brandbaar materiaal: kartonnen dozen of plasticverpakkingen op de kookplaat te zetten. Voorwerpen uit tin, zink of aluminium (ook aluminiumfolie of een lege koffieverpakking) kunnen op het hete oppervlak van de kookzone smelten en schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende etenswaren of sappen in contact komen met de warme kookzones. Hierdoor kunnen strepen ontstaan op het oppervlak van de keramische glasplaat. Ruim overgekookt vocht meteen op, ook als de plaat nog heet is.

- Plaats geen hete potten of pannen op de rand van de kookplaat.

- Zorg er tijdens het schoonmaken voor dat geen water in het toestel binnendringt. Insijpelend water kan schade veroorzaken. Gebruik daarom alleen vochtige doeken. Giet nooit water op het toestel en gebruik geen stoomreinigers.

Afvalbehandeling:

- Sorteer de verpakking en breng deze naar een containerpark.

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed.

- Permanent aangesloten toestellen (zonder stekker) moeten door een erkende elektricien van het stroomnet worden losgekoppeld alvorens het toestel wordt opgehaald.

- Zorg ervoor dat het toestel niet meer kan werken alvorens het te laten ophalen: knip de stekker van het snoer (na deze eerst uit het stopcontact te hebben gehaald) en verwijder alle bestaande losse verbindingskabels.

- Zorg ervoor dat het toestel op de correcte wijze wordt opgehaald.

Natuurlijk ventilatie is belangrijk voor het correct functioneren van het apparaat en voor uw eigen veiligheid.

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.

- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn.

- **Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

Belangrijk voor astmapatiënten

Voor het eerste gebruik, moet een beschermende laag worden afgebrand. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

3 Voorbereiding en installatie

Montage van de inbouwkookplaat



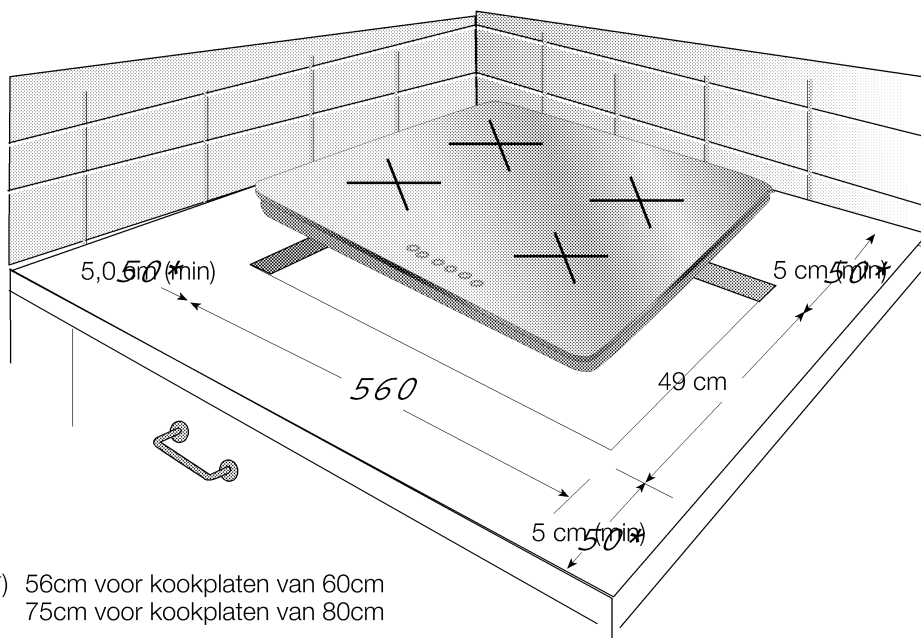
De inbouwkookplaat is bedoeld om te worden ingebouwd in een opening van het werkblad. De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een geschoolde professional. Een elektricien moet het toestel aansluiten op de netstroom. Hierbij moeten de plaatselijke veiligheidsvoorschriften en de voorzieningen voor de technische aansluitingen van de plaatselijke

elektriciteitsmaatschappij worden nageleefd.

Er moet een scheidingsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm worden ingebouwd in de huisinstallatie (schroefverbindingen, gearde schakelaar, hoofdschakelaar)

De afstand van de muur tot de rand van de opening in de hoek moet minstens 50 mm bedragen.

Als onder de kookplaat een oven moet worden geplaatst, moet deze worden

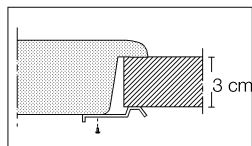


(*) 56cm voor kookplaten van 60cm
75cm voor kookplaten van 80cm

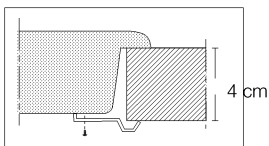
Daarnaast kunt u uw kookplaat installeren volgens de illustratie via een montageklem. Het gebruik van een montageklem kan variëren afhankelijk van uw model.

Gebruik van de montageklem (indien beschikbaar)

1. Als het werkblad 3 cm dik is;



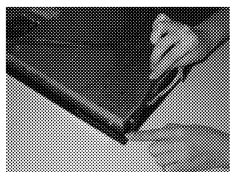
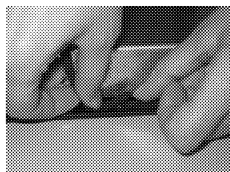
2. Als het werkblad 4 cm dik is;



In dit alternatief wordt de montageklem in het tweede gat geschroefd.



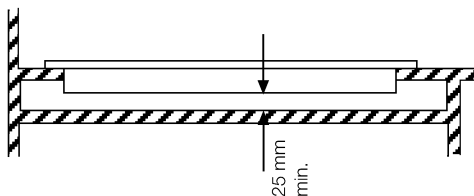
Bij een werkbladdikte van minder dan 30 mm, plaatst u een houten afstandstuk tussen de beugel en de onderzijde van het werkblad.



1. Bereid het werkoppervlak zoals getoond.
2. Verwijder de pakkingdichting van de verpakking.
3. De dichting in de verpakking moet worden bevestigd rond het glazen frame op het lagere oppervlak tijdens de installatie van uw kookplaat zoals getoond.
4. Plaats het apparaat centraal in het werkoppervlak.
5. Draai de schroeven van de veren vast aan de basis van het apparaat om het apparaat op zijn plaats te bevestigen.

Opgepast: Wanneer een kookplaat boven een kast wordt geïnstalleerd, moet een scheidingsplaat zoals in de illustratie worden geïnstalleerd. Wanneer boven een oven wordt geïnstalleerd, is dit niet nodig.

Indien de onderkant van het toestel, bijv. door de installatie boven een lade, kan worden aangeraakt, moet deze onderkant worden afgeschermd met een houten plaat.



Elektrische aansluiting

- Sluit het toestel niet op de stroomtoevoer aan totdat alle verpakking en transportbescherming werd verwijderd.



Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

- Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling. Dit product mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien.

Pas op!

Dit toestel moet worden geaard.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij onze dienst na verkoop.

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

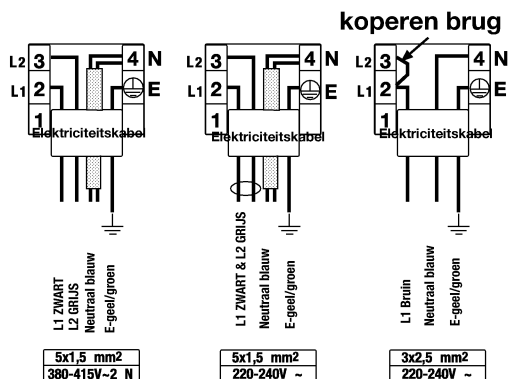
- De elektriciteitskabel moet door de kabelklem worden geleid.
- De elektriciteitskabel moet van het apparaat weg worden geleid.

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van

de oven zonder correcte aarding. Het toestel moet worden aangesloten met behulp van het meegeleverde netsnoer of een technisch gelijkwaardig snoer van type H05RRF 3G 2.5 of H05RRF 5G 1.5.

- Indien een kabel wordt geleverd bij uw apparaat
Aansluiting;

- Bruin (3x2,5), Zwart & grijs (voor 5x1,5) naar draad onder stroom.
- Blauw naar neutrale draad
- Geel/groen naar aardaansluiting



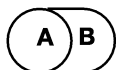
Kookzone met drievoudige kring



Kookzone met enkele kring



Kookplaat met enkele kring met uitgebreide kookzone



Uitgebreide kookzone

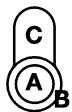
Braadzone

Selectieve verwarming van de interne kookzone

A, of

A en **B** samen, of

A en **B** en **C** samen



Kookplaat met dubbele kring met uitgebreide kookzone

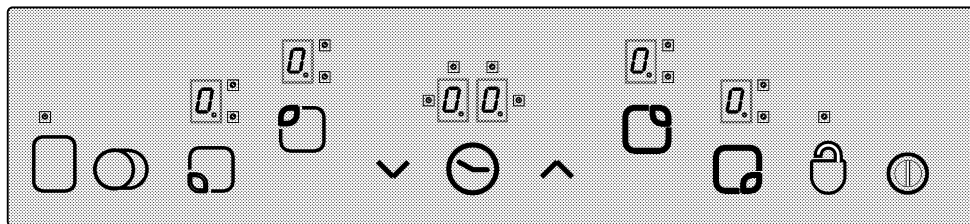


Kookzone met dubbele kring

De snelle (halogeen), uitgebreide en dubbele kringen branden met dat briljante licht wanneer ze de eerste keer ingeschakeld worden.

4 Werking van de kookplaat

Bedieningselementen en displays



Functies



** Warmhoudzone activeren/
deactiveren

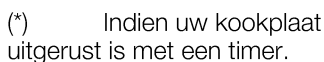


* Timer display (4 LED toegewezen voor vier verschillende kookplaten)

Opmerking:

- Dit toestel wordt bediend via een tiptoetseenheid. Indien uw aanraakbediening een timer heeft, wordt elke bewerking bevestigd met een audiosignaal.
- Houd de bedieningspanelen altijd proper en droog. Vocht en vuil kunnen de werking verstoren.

- De tekeningen en illustraties zijn enkel bedoeld voor illustratiedoeleinden. Hun werkelijk uitzicht of functies kunnen verschillen.



De kookplaat inschakelen

Raak de toets "ⓘ" op het bedieningspaneel gedurende minstens 1 seconde aan. De kookplaatlampjes beginnen te branden. De kookplaat is klaar voor gebruik. U kunt nu binnen de volgende 10 seconden verschillende kookplaten inschakelen (selecteren). Terwijl de hoofdschakelaar "ⓘ" bediend wordt, kunnen geen andere bedieningstoetsen worden gebruikt.

Alle kookplaatdisplays knipperen “0” en

alle aanverwante decimale tekens.

De kookplaat zet zichzelf automatisch in de stand-by modus indien er binnen de 10 seconden geen werking is.

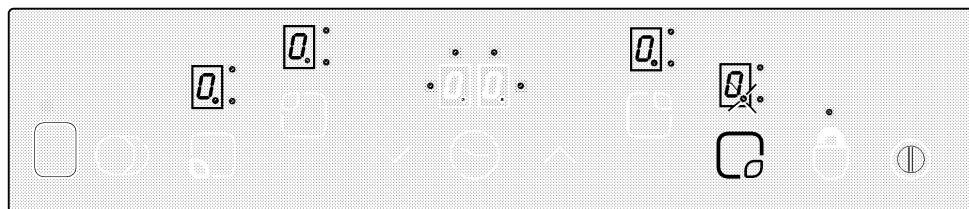
Indien de hoofdtoets “**O**” gedurende meer dan 2 sec. wordt aangeraakt, wordt de kookplaat uitgeschakeld en gaat deze opnieuw in de stand-by modus staan.

Kookplaten selecteren

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak één van de selectieknoppen van de gewenste kookplaat aan. Na het selecteren van de kookplaat, knippert het decimale teken van de overeenkomstige

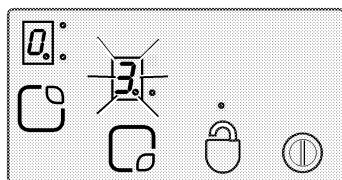
kookplaatdisplay “0”.

De kookplaat zet zichzelf automatisch in de stand-by modus indien er binnen de 10 seconden geen werking is.



3. Stel het warmteniveau in tussen “1” en “9” of “9” en “1” door de toetsen “ $\wedge$ ” of “ $\vee$ ” aan te raken.

De toetsen “” en “” zijn voorzien van een herhaalfunctie. Indien u één van de toetsen langer aanraakt, wordt het warmteniveau continu verhoogd of verlaagd elke 0.4 seconde.



Indien u begint met de toets “**^**”, verschijnt “**1**”. Indien u begint met de toets “**v**”, toont de display de instellingwaarde (bijv. een halve seconde “**A**” en een halve seconde “**9**”). Dit betekent dat de turbofunctie nu actief is.

Turbofunctie

Deze functie maakt het koken eenvoudiger. Indien de turbofunctie actief is, kan de kookplaat gedurende een tijdsperiode op maximum kracht werken (zie tabel 1). De turbotijd is afhankelijk van het geselecteerde warmteniveau. Dit wordt aangegeven via een knipperende “A” die afwisselt met de waarde van de warmte-instelling (bijv. een halve seconde “A” en een halve seconde “9” op de kookplaatdisplay. Aan het einde van de turbotijd, vermindert de warmte en zal de kookplaat de door u geselecteerde warmte-instellingswaarde continu weergeven.

Elke kookplaat is uitgerust met de turbofunctie.

De turbofunctie inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Selecteer de gewenste kookplaat door de kookplaat-selectietoetsen aan te raken.
3. Selecteer de warmte-instelling “9” via de toets “”. Na het instellen van de warmte, worden “9” en “A” afwisselend weergegeven. Dit betekent dat de warmte-instelling “9” en de turbofunctie nu actief zijn.
4. Stel dan de gewenste warmte-instelling in waarop het koken zal verder gaan na de turbotijd via de toets “” binnen de 10 seconden. Door de toetsen “” of <SoftReturn> “” van de kookzone aan te raken, kan de warmte-instelling tussen “9” en “1” worden gebruikt. (u stelt het niveau bijv. in op 6).
5. De display zal tijdens de turbofunctie afwisselen tussen “A” en “6” (bijv.) Na de turbofunctietijd wordt “6” continu weergegeven.

De turbofunctie uitschakelen:

- De turbofunctie kan vroeger uitgeschakeld worden door de toets “” aan te raken tot de warmte-instelling “0” verschijnt.
- Indien de warmte-instelling “9” wordt

gekozen onder de selectie van de turbofunctie en geen lagere warmte-instelling gekozen wordt, zal het knipperen na 10 seconden stoppen. De turbofunctie is nu niet langer actief.

De kookplaat uitschakelen

Indien de hoofdtoets “” gedurende meer dan 2 sec. wordt aangeraakt, wordt de kookplaat uitgeschakeld en gaat deze opnieuw in de stand-by modus staan. Indien er restwarmte beschikbaar is wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt dit aangeduid door een vaste  in de relevante kookplaatdisplay.

De individuele kookplaten uitschakelen:

Een selectieve kookplaat kan op drie verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Gelijktijdig aanraken van de toetsen “” en “”
2. Warmte-instelling reduceren naar “0” door de toets “” aan te raken
3. Gebruik van de timer-uitschakelfunctie voor de betrokken kookplaat. (Indien de timerfunctie beschikbaar is)

1. Gelijktijdig aanraken van de toetsen “” en “”

De gewenste kookplaat moet worden gekozen met de kookplaat-selectietoets “”. Het decimale teken verschijnt in de kookplaatdisplay “”. De toetsen “” en “” moeten tegelijkertijd worden aangeraakt om de kookzone uit te schakelen.

2. Warmte-instelling reduceren naar “0” door de toets “” van de gekozen kookplaat te bedienen.

De kookplaat kan ook worden uitgeschakeld door de warmte-instelling naar “0” te reduceren.

(Indien timerfunctie beschikbaar is)

Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.

De dubbele kookzone inschakelen:

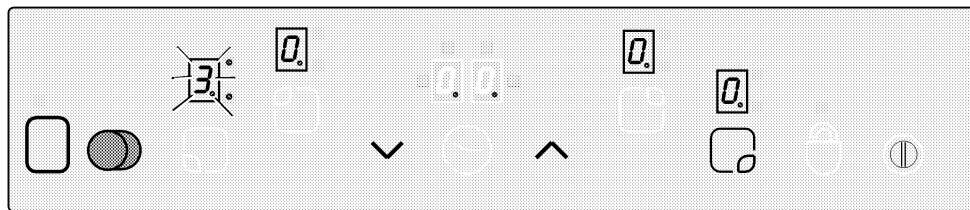
Tegelijkertijd knippert de LED van de verwante dubbele zone “” evenwichtig. Door de toets “” een tweede keer aan te raken, wordt de status van de dubbele zone overgeschakeld: deze wijzigt van

De uitbreidingszone kan enkel worden geactiveerd nadat een niveau tussen “1” en “9” ingesteld is op de basiszone van de kookplaat.

De gewenste kookplaat uitgerust met een drievoudige zone moet worden geselecteerd. Het decimale teken van de relevante kookplaat moet knipperen. Na het instellen van de warmte-instellingswaarde 1-9, raak toets “” aan om de dubbele zone van de kookplaat te activeren.

Tegelijkertijd gaat de LED van de verwante dubbele zone “” evenwichtig aan. Indien u toets “” opnieuw aanraakt, gaat de LED “” van de drievoudige zone knipperen en wordt de drievoudige zone ingeschakeld.

Nadat u de toets “O” opnieuw aanraakt, wordt de drievoudige zone van de kookplaat opnieuw uitgeschakeld. Elke bewerking veroorzaakt op deze manier een statuswijziging van de dubbele/ drievoudige zones.



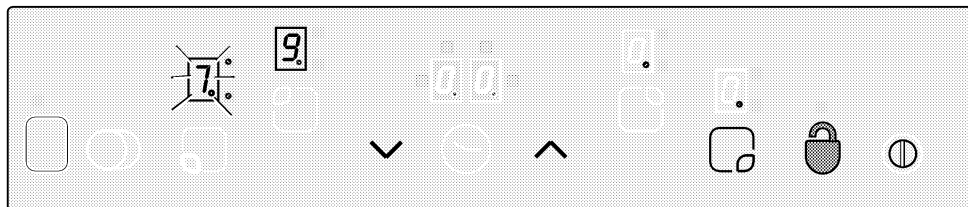
13

Toetsvergrendeling (in modellen met timer)

Raak toets “” meer dan 2 seconden aan om de tiptoets te vergrendelen. U hoort een audiosignaal. Daarna knippert de LED “” en zijn alle kookplaten vergrendeld.

De kookplaat kan enkel worden vergrendeld wanneer deze in de werkingsmodus is. Wanneer de kookplaat vergrendeld is, kan enkel de hoofdschakeltoets “” worden bediend.

De LED “” knippert en geeft de module toetsvergrendeling aan. Wanneer u de kookplaat uitschakelt als de toetsen vergrendeld zijn, zal de toetsvergrendeling nog altijd actief zijn nadat u de kookplaat opnieuw hebt ingeschakeld. Ten einde de kookplaat te bedienen, moeten de toetsen ontgrendeld worden.



De tiptoetsen in werkingsmodus worden vergrendeld of ontgrendeld door de toets “” aan te raken.

Indien de toets “” gedurende 2 seconden wordt aangeraakt, wordt de kookplaat ontgrendeld. U hoort een audiosignaal.

Het LED “” zal verdwijnen. Nu tiptoetsen zijn ontgrendeld en kunnen weer normaal werken.

Kinderslot

Om kinderen te verhinderen de kookplaat in te schakelen, kunt u de kookplaat beschermen tegen inschakeling per ongeluk. De functie kinderslot is voorzien om de tiptoetseenheid te vergrendelen in een ingewikkeld proces van meerdere stappen.

Het kinderslot en de ontgrendeling zijn enkel beschikbaar in de modus stand-by.

Hoe de module te vergrendelen:

1. Schakel de kookplaat aan via de hoofdschakelaar “”.
2. Raak gelijktijdig de toetsen “” en “” aan gedurende minstens 2 sec.
3. Raak dan opnieuw toets “” aan.

De kinderslotfunctie wordt geactiveerd en

alle kookplaatdisplays geven het symbool  weer.

Kinderslot annuleren

Het kinderslot kan worden uitgeschakeld op dezelfde manier als het wordt ingeschakeld.

1. Schakel de kookplaat aan via de hoofdschakelaar “”.
2. Raak gelijktijdig de toetsen “” en “” aan gedurende minstens 2 sec.
3. Raak vervolgens opnieuw toets “” aan.

Tijdens de ontgrendelingsperiode, geven alle kookplaatdisplays  aan.  zal onmiddellijk verdwijnen na een succesvolle ontgrendeling.

Timerfunctie *

Deze functie maakt koken voor u gemakkelijker. U moet niet permanent aanwezig zijn tijdens het koken, de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld op het geselecteerde tijdstip.

Zandloper:

De zandloper is onafhankelijk van de kookplaten. Het geeft dus niet of een kookplaat geselecteerd is of niet.

1. Start de activering van de zandloper door toets "⊖" aan te raken. De timerdisplay zal "00" aangeven en een punt in de rechteronderkant . De zandloper is nu actief.
2. Stel dan de gewenste tijdswaarde in door de toetsen "∧" en "∨" aan te raken.
3. Na het instellen van de timer, begint deze af te tellen.

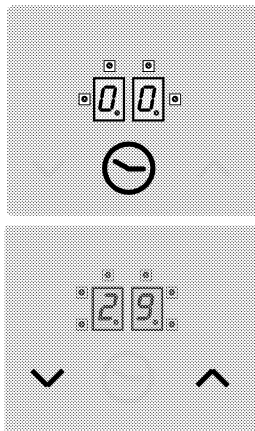
Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.

Kookplaattimer:

Kookplaat timers kunnen enkel voor de geactiveerde kookplaat worden ingesteld.

1. Schakel eerst de kookplaat in en activeer de gewenste kookplaat. (kookplaatniveau moet eerst ingesteld zijn op 1-9)
2. Start het activeren van de kookplaat timer door toets "⊖" aan te raken net zoals voor de zandloper. De timerdisplay zal "00" aangeven en een punt in de rechteronderkant . De zandloper is nu actief.
3. U moet de toets "⊖" een tweede keer aanraken om de kookplaat timer te activeren. Nu kan de timer worden toegewezen.
4. Stel dan de gewenste tijdswaarde in

De timer verleent de volgende functies: De tiptoetsen kunnen max. 4 timers gekoppeld aan kookplaten en 1 zandloper tegelijkertijd bedienen. Alle timers kunnen enkel worden gebruikt in de werkingsmodus.



door de toetsen "∧" en "∨" aan te raken.

Om bijkomende kookplaat timers in te stellen:

1. Raak de toets "⊖" opnieuw aan na het activeren van de eerste kookplaat timer. De bediening draait in wijzerzin naar de volgende actieve kookplaat toegewezen aan een timer. De toewijzing wordt aangegeven door een knipperende  LED.
2. Stel dan de gewenste tijdswaarde in door de toetsen "∧" en "∨" aan te raken.
3. De werkende timer van de eerste ingestelde kookplaat timer is aangegeven door de evenwichtig knipperende LED .

- Door de toets “⊖” opnieuw aan te raken, kunnen meer timers worden toegewezen aan andere geactiveerde kookplaten.
- De timerdisplay zal wijzigen naar de tijd die eerst zal eindigen na 10 sec.
- De evenwichtig knipperende LED's “00” op de timerdisplay identificeren de werkende timers.

- Door de toets “⊖” over te schakelen kunt u de timerwaarden weergeven voor de kookplaat timers en de zandloper. De toewijzing wordt altijd aangegeven door de knipperende LED “00” links vooraan. Indien geen LED knippert, wordt de zandloperwaarde weergegeven in de timerdisplay.

Timers annuleren:

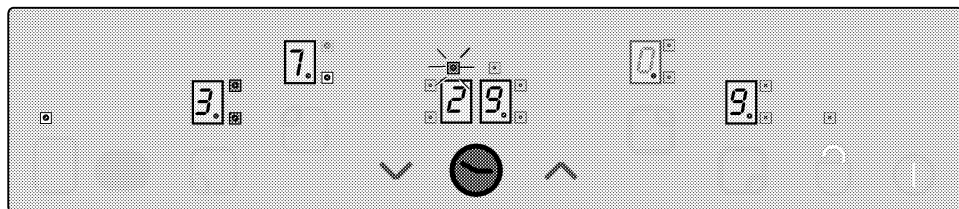
Eerst moet u de timer selecteren door de toets “⊖” over te schakelen tot deze wordt weergegeven.

De waarde kan dan op twee manieren worden geannuleerd:

- reduceren door toets “∨” aan te raken tot “00” op de timerdisplay verschijnt.
- de toetsen “∧” en “∨” gelijktijdig

gedurende een halve seconde aan te raken tot “00” wordt weergegeven op de timerdisplay.

Wanneer de tijd verstreken is, gaat ook een zoemer klinken. U kunt een willekeurige toets op het toetsbedieningspaneel aanraken om de zoemer te stoppen.



Resterende waarde van kookplaat timer 3 (indicator led knippert) in timerdisplay (De indicator leds branden en geven de werkende timers weer voor kookplaat 1 en 4, die niet worden weergegeven op de timerdisplay).

Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

De warmhoudfunctie voor een warmhoudzone biedt een extra verwarmingsniveau tussen 0 en 1 om het voedsel warm te houden. U kunt de warmhoudfunctie activeren door de

toets “00” aan te raken. LED “00” zal dan knipperen. Raak “00” opnieuw aan om de warmhoudfunctie te deactiveren.

Werktijdbeperkingen

De kookplaatbediening heeft een beperking van de werkingstijd. Indien één of meer kookplaten per ongeluk niet zijn uitgeschakeld, zal de kookplaat ze automatisch deactiveren na een bepaalde tijd. (zie tabel 1 hieronder). De beperking van de werkingstijd hangt af van de geselecteerde warmte-instelling. Indien een timer geassocieerd was met

de kookplaat, dan wordt gedurende 10 seconden een **“00”** weergegeven op de timerdisplay (na 10 seconden gaat de restwarmte-indicator branden). Nadien schakelt de timerdisplay zichzelf uit.

Na een automatische uitschakeling van de kookplaat, zoals hierboven beschreven, kan de kookplaat opnieuw werken en wordt de maximum werkingstijd voor deze warmte-instelling toegepast.

Warmte-instelling	UIT-tijd periode in s	AAN-tijd periode in s	Werkingstijdbeperking in uur	Duur turbofunctie in s
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabel 1: Warmte-instellingsparameters, cyclustijd 47,0 s

Functie restwarmte

Een lampje  (restwarmte) begint te branden op de kookplaatdisplays van een gedeactiveerde kookplaat indien een oppervlaktetemperatuur van meer dan 60°C bepaald werd voor de kookplaat. Een **“0”** gaat branden op de display wanneer de restwarmte minder dan 60°C

bedraagt.

Nadat een stroomonderbreking optrad, zal de restwarmtedisplay knipperen indien de overeenkomstige kookplaat een restwarmte had van meer dan 60°C voor de stroomonderbreking optrad. De display zal knipperen tot de max. restwarmtetijd

Sensorkalibratie en foutberichten

De kookplaatbediening voert een automatische kalibratie uit met betrekking tot de sensor- glas- en omgevingsomstandigheden nadat de netspanning is toegepast. Tijdens het kalibreren mogen geen objecten het glazen gebied van de sensor bedekken. Bovendien kan de kookplaatbediening niet worden blootgesteld aan sterke verlichting zoals zonnelicht of halogeenlampen, enz.

Foutreden	Display
Omgevingslicht te hoog	F1
Sterke pulserend licht (TL-buizen)	F2
Sensor bedekt door een helder object.	F3
Sterk fluctuerend omgevingslicht	F4

Tabel 2: Foutcodes en foutbronnen

Toepassingsvoorbeeld:

De kalibratie wordt probleemloos uitgevoerd indien de volgende verlichting aanwezig is:

Verlichting via een gloeilamp zonder reflector (100 W, opaal) met een afstand van 70 cm boven de glazen keramische kookplaat.

Na een succesvolle kalibratie is de functie van de kookplaat ook gegarandeerd bij sterke verlichting, bijvoorbeeld met halogeenlamp met reflector (50 W).

In het geval van een fout, wordt de kalibratie herhaald tot de omgevingsomstandigheden een succesvolle kalibratie mogelijk maken. De werking van de kookplaatbediening is enkel mogelijk indien de kalibratie van alle sensors met succes voltooid is.

U moet alle objecten op de kookplaat verwijderen tijdens het kalibratieproces. Bovendien zou het omgevingslicht niet te hoog mogen zijn tijdens het kalibreren.

In het geval van het bericht F2, F2 of F4, zou de gebruiker alle omgevingslichtbronnen moeten uitschakelen of de venster moeten bedekken voor de tijd van het kalibratieproces na de eerste verbinding met het netsnoer. Nadat het kalibratieproces met succes is afgerond, verdraagt de bediening een zeer hoge graad van omgevingslicht. Tijdens de werking van de kookplaatbediening, herkalibreert deze en past ze zich constant aan de omgevingsomstandigheden aan.



De aanraakbediening beschikt over een sensor die een bescherming biedt tegen oververhitting. Als reactie op deze sensor zal het betreffende vuur worden uitgeschakeld. Voor meer informatie of uitleg over foutmeldingen

verwijzen we naar de tabel. In het geval een knop continu wordt geactiveerd (langer dan 10 seconden), zal het volledige regelsysteem worden uitgeschakeld en hoort u een permanent geluidssignaal.

5 Zorg en onderhoud

Reinigen van vitrokeramische kookplaat

De vitrokeramische plaat is sterk voor dagelijks gebruik en het platte oppervlak maakt ze eenvoudig te reinigen, maar volg a.u.b. de volgende veiligheidsmaatregelen.

• **Schakel het toestel onmiddellijk uit indien een barst ontdekt wordt op het vitrokeramische oppervlak.**

• **Houd de kinderen op een afstand van de hete oppervlakken.**

• Om vervuiling van de kookplaat te voorkomen, zorg ervoor dat de onderkant van het kookgerei en het oppervlak van de kookplaat proper en droog zijn voor gebruik.

• Gebruik het oppervlak niet voor het bereiden van voedsel, bijv. het snijden van brood of groenten en fruit.

• Gebruik het oppervlak niet voor het bewaren of voor andere niet kookdoeleinden.

• Het krassen van of laten vallen van potten met scherpe hoeken op het oppervlak kan schade veroorzaken.

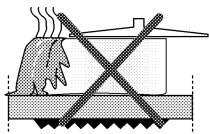
• Plaats geen materiaal op het oppervlak, zoals plastic, aluminium, enz.

• Indien zulk een materiaal gesmolten is op het oppervlak, moet dit onmiddellijk met een kookplaatschraper worden verwijderd.

• Gebruik nooit een vaatdoek of een spons om de vitrokeramische plaat te reinigen omdat deze een laag wasmiddel op de plaat kunnen achterlaten die zal verbranden en verkleuren bij het volgende gebruik van de kookplaat.

• Vermijd om lege emailen potten te verwarmen.

• Spatten kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen en brand veroorzaken.



Soorten potten

Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

Grootte van de potten

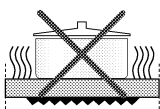
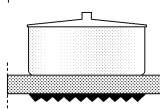
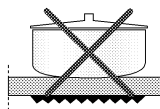
Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige reiniging veroorzaken.
- Plaats geen deksels op de branders.

Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.

• Gebruik geen potten met een aluminium bodem. (Dit resulteert in slijtage van het vitrokeramische oppervlak).

• Gebruik stalen of hittebestendige potten. Gebruik geen potten uit materialen zoals Pyrex die meestal voor ovenschalen gebruikt worden.



• Gebruik geen potten met een holle of bolle bodem.

• U verkrijgt een optimale efficiëntie door potten te gebruiken die overeenkomen met de diameter van de elementen.

• Als de pan te klein is, wordt energie verspild.

Frituren



- Vul de pot nooit voor meer dan een derde met vet of olie.

- Laat nooit zonder toezicht tijdens het opwarmen of

bereiden.

- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit vermindert de temperatuur van de olie of het vet te veel zodat u vettig voedsel krijgt.

- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en laat het langzaam zakken in de hete olie of vet. Vooral bevroren voedsel zal het vet of de olie doen schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.

- Verwarm het vet nooit of frituur nooit met het deksel op de pan.

- Houd de buitenkant van de pan proper en vetvrij.

In het geval een frituse of een andere pot vuur vat

1. Sluit het fornuis af.

2. Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.

De brandende pot vastnemen en ermee naar buiten lopen, veroorzaakt vrijwel altijd brandwonden en verwondingen.



Gebruik geen water om de brand te doven. Laat de pot gedurende minstens 30 minuten afkoelen.

6 Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen uitgeschakeld zijn.

• Laat de kookplaat eerst voldoende afkoelen voor u begint met het reinigen.

- Mix nooit verschillende reinigingsproducten gezien verschillende actieve ingrediënten kunnen reageren met onvoorziene resultaten.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

Vitrokeramische kookplaat

Reinig dagelijks zodat vervuiling niet kan aanbranden.

1. Spoel altijd goed af met een zuivere doek die uitgedrongen werd

in zuiver water (gezien resten het vitrokeramische oppervlak kunnen beschadigen bij een volgend gebruik van de kookplaat).

2. Wrijf het oppervlak droog met een zachte doek.

• Gebruik geen staalwol, schuurpoeder, wasmiddelen of schoonmaakmiddelen met bleekmiddelen omdat deze het oppervlak zullen beschadigen.

- U kunt een schraper voor vitrokeramische kookplaten gebruiken (beschikbaar in bepaalde winkels) om voedselresten en vastzittend vuil te verwijderen.

• **Voedsel met suiker zoals pudding en siroop moeten onmiddellijk worden verwijderd zonder te wachten tot het oppervlak afgekoeld is. Anders kan de kookplaat permanent beschadigd zijn.**

• Schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor keramische kookplaten, kunnen andere delen van uw fornuis beschadigen. Pas dus op met de omliggende delen.

• Gebruik geen stoomreinigers om het toestel te reinigen.

Geschikte schoonmaak- en verzorgingsproducten zijn bijvoorbeeld:

Het gebruik van materialen met een beschermend effect is aanbevolen. De folie die wordt geproduceerd, beschermt de kookplaat tegen vastzittende vuilplekken en schade aan de sierstrips.

Korsten van overgekookte melk en geen-suikerhoudende eetwaren kunnen zowel koud als warm worden verwijderd.

Gebruik hiervoor een scheermesje die in de handel verkrijgbaar is. Houd de schraper in een scherpe hoek om krassen te voorkomen. Korsten mogen in geen geval worden verwijderd met hoekige messen, staalwol of een gelijkaardig product.

Verwijder calciumplekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid antikalkmiddel zoals Durgol, azijn of citroensap. Breng het middel aan met een spons en laat, indien het gaat om hardnekkig vuil, enige tijd inwerken. Spoel de kookplaat nadien na met water.

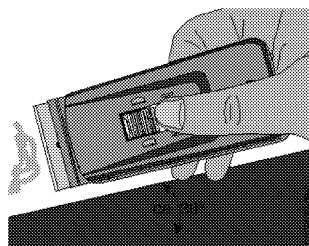
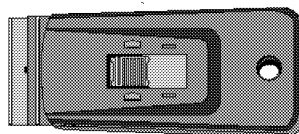
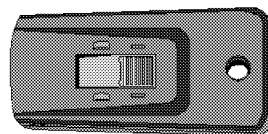
Mettertijd...

- Een lichte verkleuring van voering en andere oppervlakken kan in de loop van de tijd optreden. Dit heeft geen effect op de werking van het toestel.
- Verkleuringen en vlekken die zich voordoen op de vitrokeramische kookplaat zijn normaal en geen defect.



Voorzichtig

Houd kinderen altijd op een afstand van de kookplaat.



7 Problemen oplossen

Als de kookplaat niet werkt



Als het apparaat niet werkt, controleer of:

- De stroom is ingeschakeld.
- De zekering/stroomverbreker gesprongen, of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is

Indien het toestel nog altijd niet werkt na de bovenstaande controles, neem contact op met uw klantendienst.

Verzeker u ervan dat de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden

berekend als er geen storing wordt gevonden.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit is te wijten aan expansie en samentrekking.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels

8 Toekomstig transport

Bewaar het originele karton en het andere verpakkingsmateriaal op een veilige plaats. Transporteer de kookplaat in de originele doos. Volg de instructies die gedrukt staan op de doos.

Als u de originele doos niet meer bezit;

Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden. De kookplaat moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

9 Garantiebepalingen en -voorwaarden

Geachte Klant,

We hopen dat u op al uw vragen een antwoord hebt gevonden in deze gebruikersinstructies.

Als dit niet het geval moest zijn, neem dan met ons contact op, op het telefoonnummer.

Indien u een probleem moest hebben met uw toestel, is het van het grootste belang dat u ons meteen contacteert voor hulp of tips. We zullen u originele wisselstukken leveren met fabrieksgarantie. Voor u ons contacteert moet u het serienummer van het toestel opzoeken. U vindt dit nummer op een zelfklever die op het toestel is aangebracht.

contact op te nemen, of alle richtlijnen in deze instructies werden nageleefd.

Alle diensten die worden geleverd en die buiten de garantie vallen, zullen worden gefactureerd.

De wettelijke garantiebepalingen dekken uw recht op verhaal. Ze zorgen ervoor dat de verplichte garantiebepalingen van de handelaar van kracht blijven. Deze handelaar is uw eerste contactpersoon.

De verkoopdatum is beslissend voor de bepaling van de garantieperiode.

Controleer bovendien, alvorens met ons

