

Model Number:

CBBIH3

CBBIH3B

CBBIH3BF



www.ciarraappliances.com

Tips en symbolen



Dit symbool op het product of de verpakking ervan geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval moet worden behandeld, maar moet worden verwijderd op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

(Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)).

Het milieu en de algemene gezondheid worden bedreigd door onjuiste verwijdering.

Door ervoor te zorgen dat het apparaat goed wordt afgevoerd, helpt u mogelijke gevaren te voorkomen.

Neem voor meer informatie over de behandeling, het terugwinnen en recyclen van dit product contact op met uw lokale stadsvertegenwoordiger, uw afvalverwerkingsbedrijf of de verkoper.

Verwijder ook al het verpakkingsmateriaal met inachtneming van het milieu.

De gebruikte materialen worden zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval.

NL



Dit pictogram geeft een gevaarlijke situatie aan.

U vindt het in het bijzonder in alle beschrijvingen van de stappen die een gevaar kunnen vormen.

Let op deze veiligheidsinstructies en gedraag je dienovereenkomstig en voorzichtig. Geef deze waarschuwingen door aan andere gebruikers.



Dit pictogram geeft een waarschuwing aan.

U vindt het in de beschrijving van de werkstappen die in het bijzonder moeten worden waargenomen, zodat schade aan het apparaat kan worden voorkomen. Geef deze veiligheidsinstructies ook door aan alle gebruikers van het apparaat.



Dit pictogram geeft informatie aan.

Dit symbool geeft nuttige tips aan en vraagt aandacht voor de juiste procedure en gedrag.

De naleving van de noten gemarkeerd met dit pictogram kan voorkomen dat veel problemen.



Veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons.

Lees en volg de volgende instructies zorgvuldig op voordat u uw kookplaat gaat gebruiken.

Maak deze informatie ook beschikbaar voor de installateur van het apparaat.

Dit kan uw installatiekosten verlagen.

Passend gebruik

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis en is bedoeld voor het verwarmen van voedsel. Gebruik het uitsluitend voor het beoogde doel!

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade of problemen veroorzaakt door onjuiste behandeling of het niet naleven van de instructies.

- Het apparaat is niet geschikt voor personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn bij het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten altijd weggehouden of voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen, zitten, staan of erop klimmen. Schoonmaken en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.

- Het apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met een aparte afstandsbediening of door een externe timer.

- Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.

- Gebruik het kookblad niet als opslag, plank of werkoppervlak.

- Om beschadigingen te voorkomen, moet u niet op het apparaat zitten of staan, geen zware voorwerpen op de kookplaat plaatsen of er iets op laten vallen

- Zorg ervoor dat de kookplaat niet is bekrast met sieraden, puntige of scherpe voorwerpen, enz.

Gebruik alleen potten en pannen met een platte basis die geen scherpe randen of bramen heeft.

- Gebruik potten en pannen die bestemd zijn en geschikt zijn voor een hogere temperatuur (tot 200°C, geschikt voor glaskeramiek).

- Warmte en vocht worden gegenereerd in de buurt van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Zorg ervoor dat uw keuken goed geventileerd is.

Gebruik hiervoor de geboden opties of installeer indien nodig een afzuigstelsel (bijvoorbeeld een fornuiskap).

Gevaar door magnetisme

- Dit apparaat voldoet aan de normen voor elektromagnetische veiligheid, niettemin moeten personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) hun arts of implantaatfabrikant raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetisch veld. Niet-naleving van dit advies kan leiden tot de dood!
- Houd magnetizable objecten (bijvoorbeeld creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijvoorbeeld computers, MP3-spelers) uit de buurt van de kookplaat, omdat ze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetisch veld van het apparaat.

Installatie

- Het apparaat moet tijdens de installatie of ander werk aan de voeding worden losgekoppeld.
- Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften.
- Wijzigingen in het voedingssysteem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

Niet-naleving van deze hint kan leiden tot een elektrische schok of de dood!

- De randen van de kookplaat zijn scherp. Bescherm uzelf tegen letsel, bijvoorbeeld door het dragen van werkhandschoenen, wanneer u ze aanraakt.
- Het is essentieel dat het apparaat is aangesloten op een intact aardingsstelsel in overeenstemming met nationale en lokale voorschriften.
- Er moet een stroomonderbreker worden geïnstalleerd in het circuit waarop het apparaat is aangesloten om volledige isolatie van de voeding te garanderen.
- Installeer de kookplaat niet in een omgeving met hogere temperaturen of in de buurt van een gas- of kerosinekachel.
- Als u het toestel niet correct installeert, kunnen eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig worden verklaard.

Gebruiken

- Als de kookplaat kapot of beschadigd is, koppelt u het apparaat volledig los van de voeding en neem contact op met een erkende dealer.

Als u het apparaat in deze toestand blijft gebruiken, bestaat het risico op een levensbedreigende elektrische schok!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat erg heet en kunnen ze zwerfers veroorzaken.

Zorg ervoor dat u het verwarmde kookoppervlak niet aanraakt met uw lichaam, kleding of voorwerpen, behalve geschikt kookgerei en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

- Kookgerei en handgrepen van kookgerei kunnen warm worden tijdens het gebruik.

Zorg ervoor dat ze niet uitsteken over andere kookzones die zijn ingeschakeld.

- Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak die niet hittebestendig zijn. Ze kunnen vlam vatten, smelten of beschadigd raken als ze per ongeluk worden ingeschakeld.
- Let op magnetizable metalen voorwerpen gedragen op het lichaam, omdat ze warm

kunnen worden in de buurt van de kookplaat tijdens het gebruik.

Gouden en zilveren sieraden worden niet beïnvloed.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals bestek of deksels op de kookplaat, omdat deze warm kunnen worden als gevolg van inductie.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Te gaar voedsel kan verbranden en schadelijke rook veroorzaken of vlam vatten.
- Wees vooral voorzichtig bij het verwarmen van oliën en vetten (of voedsel dat oliën/vetten bevat), omdat ze bij hoge temperaturen gemakkelijk spontaan kunnen ontbranden.
- Als er brand ontstaat, probeer het dan nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af (bijvoorbeeld met een deksel of vuurdeken).
- Verwarm geen gesloten containers of blikjes op het kookoppervlak.

Dit brengt explosiegevaar met zich mee door overdruk tijdens het verwarmen!

- Om gevaren te voorkomen, schakelt u de kookzone in en zet u de kookplaat aan wanneer deze niet in gebruik is. Gebruik hiervoor de aan/uit-knop en vertrouw niet op automatische deactivering als er geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Reiniging

- Schakel het apparaat uit voor het schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen of dergelijke om het kookoppervlak schoon te maken. Dit kan leiden tot schade.
- Gebruik alleen een kookplaat schraper met uiterste voorzichtigheid en altijd veilig en buiten het bereik van kinderen om risico op letsel te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om dit product schoon te maken. Dit kan leiden tot elektrische schok, kortsluiting en storing.
- Verwijder altijd onmiddellijk en indien mogelijk suikerhoudende voedselresten terwijl u nog warm is om permanente vlekken of beschadiging van het kookoppervlak te voorkomen.
- Volg de instructies voor zorg en reiniging in het desbetreffende hoofdstuk.

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor oneigenlijke behandeling.

Reparatie en onderhoud

- Breng nooit wijzigingen aan in het apparaat.
- Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Los de kookplaat voor het reinigen of onderhoud los aan de voeding.
- Als de voedingskabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

1. Installatie

1.1 Belangrijke opmerkingen en installatievereisten

- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien worden geïnstalleerd.
- Een stroomonderbreker (zekering) die volledige ontkoppeling van de hoofdvoeding biedt, moet in de permanente bedrading worden geïntegreerd en voldoen aan de lokale regelgeving.
- Deze zekering moet worden getest en ten minste 3 mm speling hebben rond alle polen (of rond alle actieve [fasen] geleiders, indien voorzien in de voorschriften).
- De zekering moet gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Neem contact op met een specialist of de bouwtoezichthouder, als u onzeker bent tijdens de installatie.
- Het werkblad moet gemaakt zijn van isolerend en hittebestendig materiaal om elektrische schokken en vervormingen veroorzaakt door warmtestraling te voorkomen. Hout en soortgelijk vezelig of hygroscopisch materiaal mogen niet als materiaal voor het werkblad worden gebruikt, tenzij het geïmpregneerd is.
- Het werkblad moet vlak en vlak zijn en er mag niets in het werkgebied uitsteken.
- De wand boven het werkoppervlak, aangrenzende en omliggende oppervlakken en de gebruikte lijmen moeten hittebestendig zijn tot 100°C.
- Als de kookplaat boven een lade, meubelcompartiment, enz.
- Gebruik oppervlakken die gemakkelijk te reinigen zijn (bijvoorbeeld keramische tegels) als wandoppervlakken rond het kookgedeelte.
- De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd op koelapparatuur, vaatwassers of trommeldrogers.
- De kookplaat moet zodanig zijn geïnstalleerd dat een goede warmtestraling kan worden gewaarborgd om een goede werking te garanderen.
- Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de toevoer- en luchtuitlaatpoort niet geblokkeerd is.

Volg hiervoor de instructies die in de volgende sectie worden beschreven.

1.2 Het werkblad afsnijden

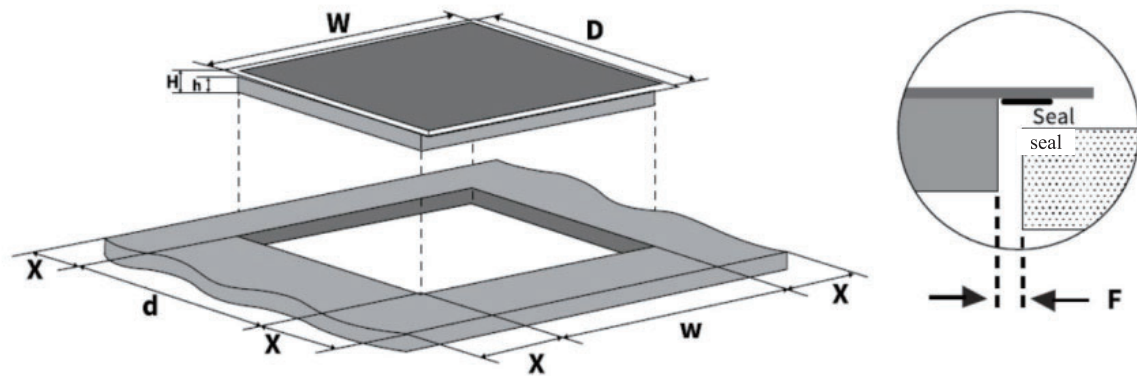
- Knip het werkoppervlak uit volgens de maten in de volgende tekening.

Opmerking: Controleer voor het snijden of de aangegeven afmetingen overeenkomen met de afmetingen van het product.



- Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak ten minste **30 mm** bedraagt. Kies een hittebestendig werkoppervlak.
- De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet ten minste **3 mm** bedragen.
- Voor de installatie en het gebruik moet een ruimte van ten minste **5 cm** rond de uitsnijding worden bewaard.

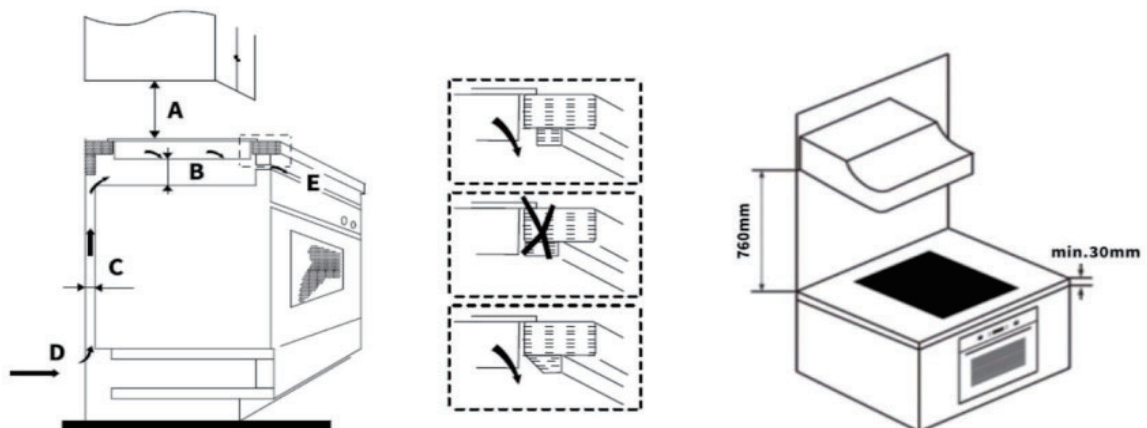
Installatie



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH3	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH3B	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH3BF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3

1.3 Ventilatie- en veiligheidsafstanden

- Zorg er absoluut voor dat aan de volgende voorwaarden is voldaan voor een adequate ventilatie van de kookplaat en dat de aanvoer- en uitlaatlucht niet geblokkeerd is:



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	min.50	min.20	Luchtspleet/inname	Uitlaatlucht min. 5mm

- Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de verwarmingsplaat en de kast of de kookkap boven de verwarmingsplaat moet ten minste 760 mm bedragen.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, moet de oven een eigen ventilator hebben.

De veiligheidsafstand tussen de bodem van de kookplaat en de oven moet ten minste 50 mm bedragen.

- De installatie moet voldoen aan alle voorschriften en andere voorschriften op afstand.

1.4 Het invoegen van de kookplaat

Opmerking: Aan de buitenkant van de kookplaat zijn er ventilatieopeningen. Bij het invoegen van de kookplaat, absoluut zeker dat ze niet worden geblokkeerd door het werkblad.

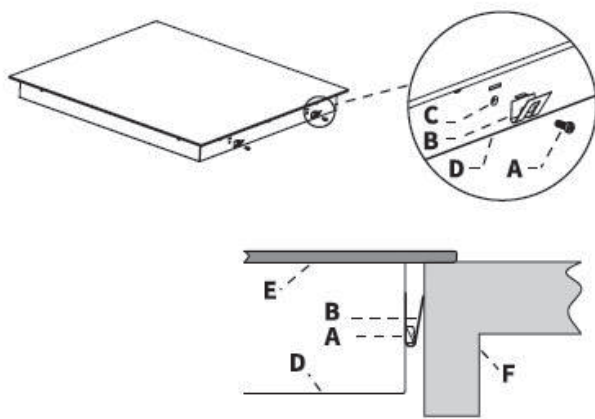


Installatie

De kookplaat bevestigen met behulp van de montagebeugels

- Plaats de kookplaat op een stabiel, glad oppervlak (gebruik bijvoorbeeld de verpakking als basis).
- Zorg ervoor dat er geen druk wordt uitgeoefend op de elementen die uit de kookplaat uitsteken.
- Schroef 4 montagebeugels naar de onderbasis van de kookplaat zoals weergegeven in de figuur:

Let op: Als de grootte van de opening groter is dan 565*495mm, installeer de montagebeugel.



- A Schroef
- B Montagebeugel
- C Schroefgat
- D Bodembasis
- E Glas keramische plaat
- F Werkblad

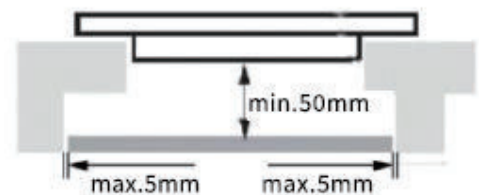
Opmerking:

Illustraties kunnen variëren

Installatie van warmtebescherming onder de kookplaat

Als de kookplaat boven een lade, meubelcompartiment of iets dergelijks is geïnstalleerd, of als de kookplaat van onderaf toegankelijk is:

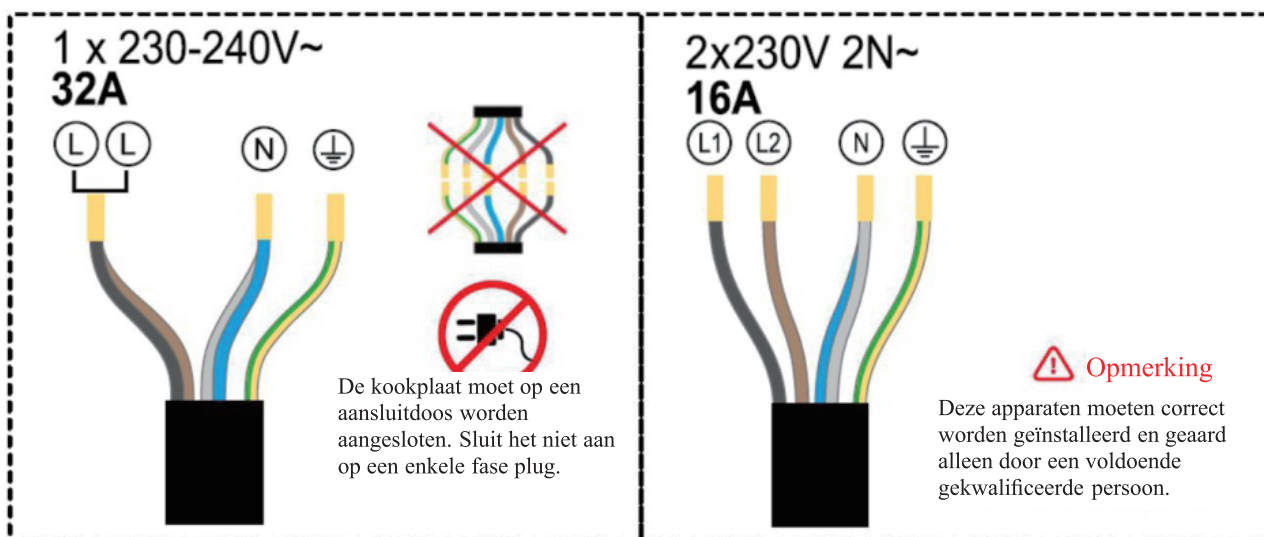
- Installeer een beschermplaat van hittebestendig materiaal (bijvoorbeeld gemaakt van geperforeerde plaat om ventilatie te garanderen) op een minimale afstand van ten minste 50 mm onder de kookplaat (zie afbeelding).



- Zorg er bij het gebruik van lijm voor dat de temperatuurweerstand 100° C is. ...

1.5 De kookplaat met het net aansluiten

- Zorg ervoor dat de gegevens op de ratingplaat (V) overeenkomen met uw voedingsspanning.
- De aansluiting op de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien overeenkomstig de desbetreffende norm of met een enkelpolig stroomonderbreker, zoals hieronder beschreven:



- De elektrische aansluiting moet naar behoren en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften worden gemaakt.
- Gebruik geen adapters, reducers of vertakkingsapparaten om de kookplaat aan te sluiten op de hoofdvoeding, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
- De kabel mag niet geknikt of geknepen worden.
- De voedingskabel mag geen hete delen raken en moet zo zijn geplaatst dat de temperatuur op geen enkel moment hoger is dan 75° C
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd.
- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien met het juiste gereedschap.
- De installateur moet een H05GG-F type voedingskabel gebruiken.

Na installatie mogen de aansluitkabel en de onderkant van de kookplaat niet meer toegankelijk zijn.

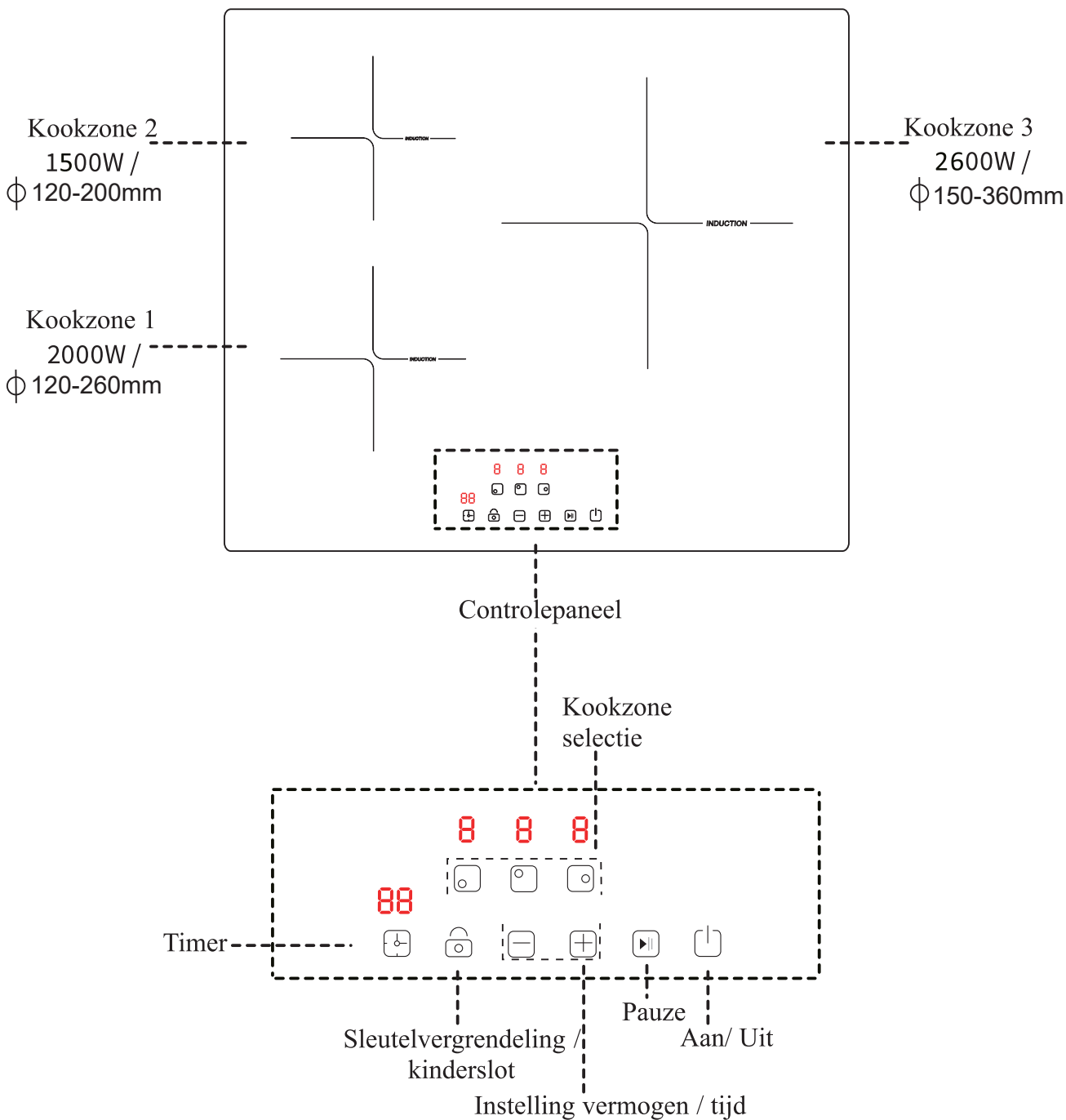


Produktoverzicht

1. Productoverzicht

1.1 Kookplaatellemeneten

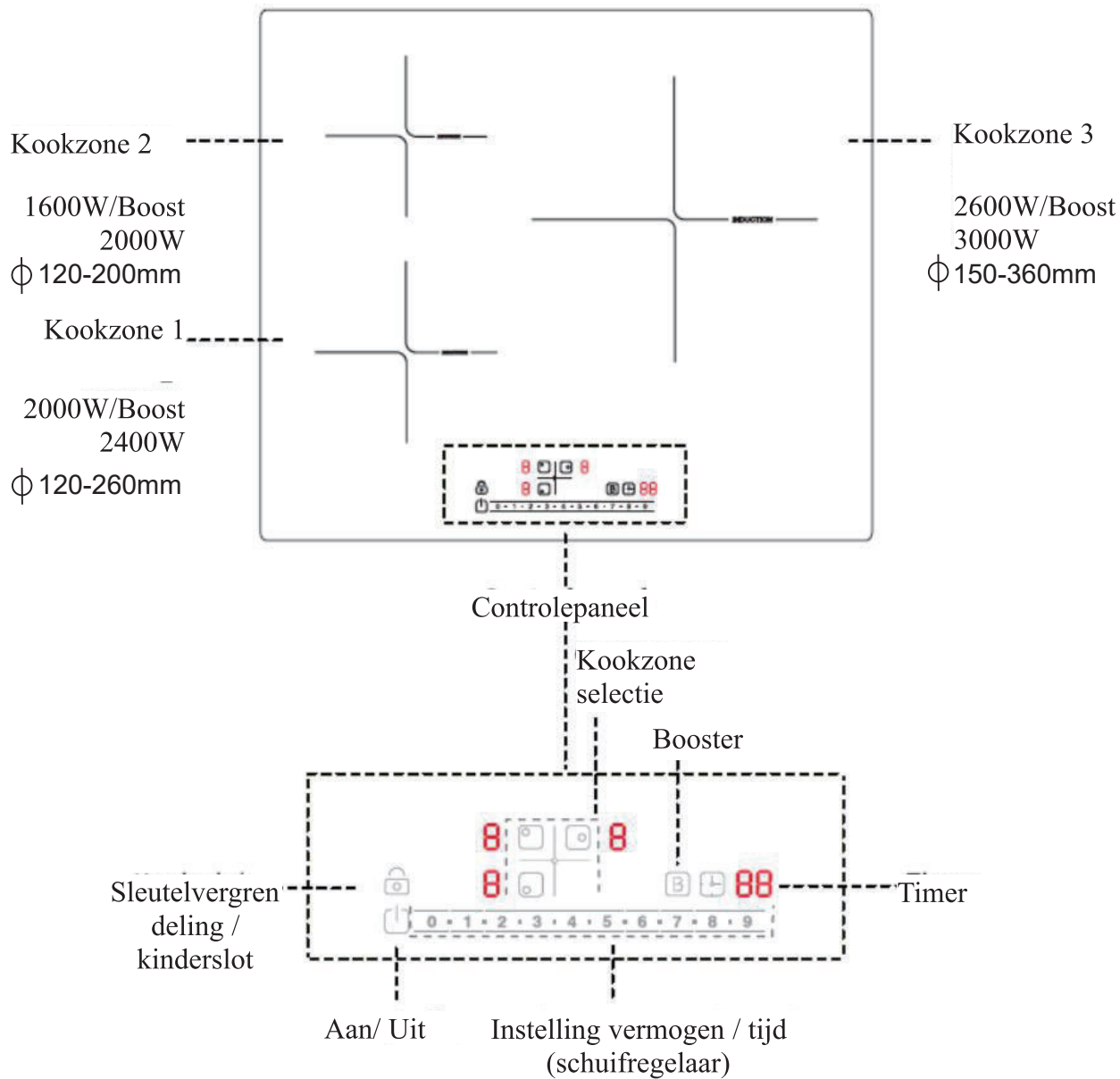
CBBIH3



NL

Produktoverzicht

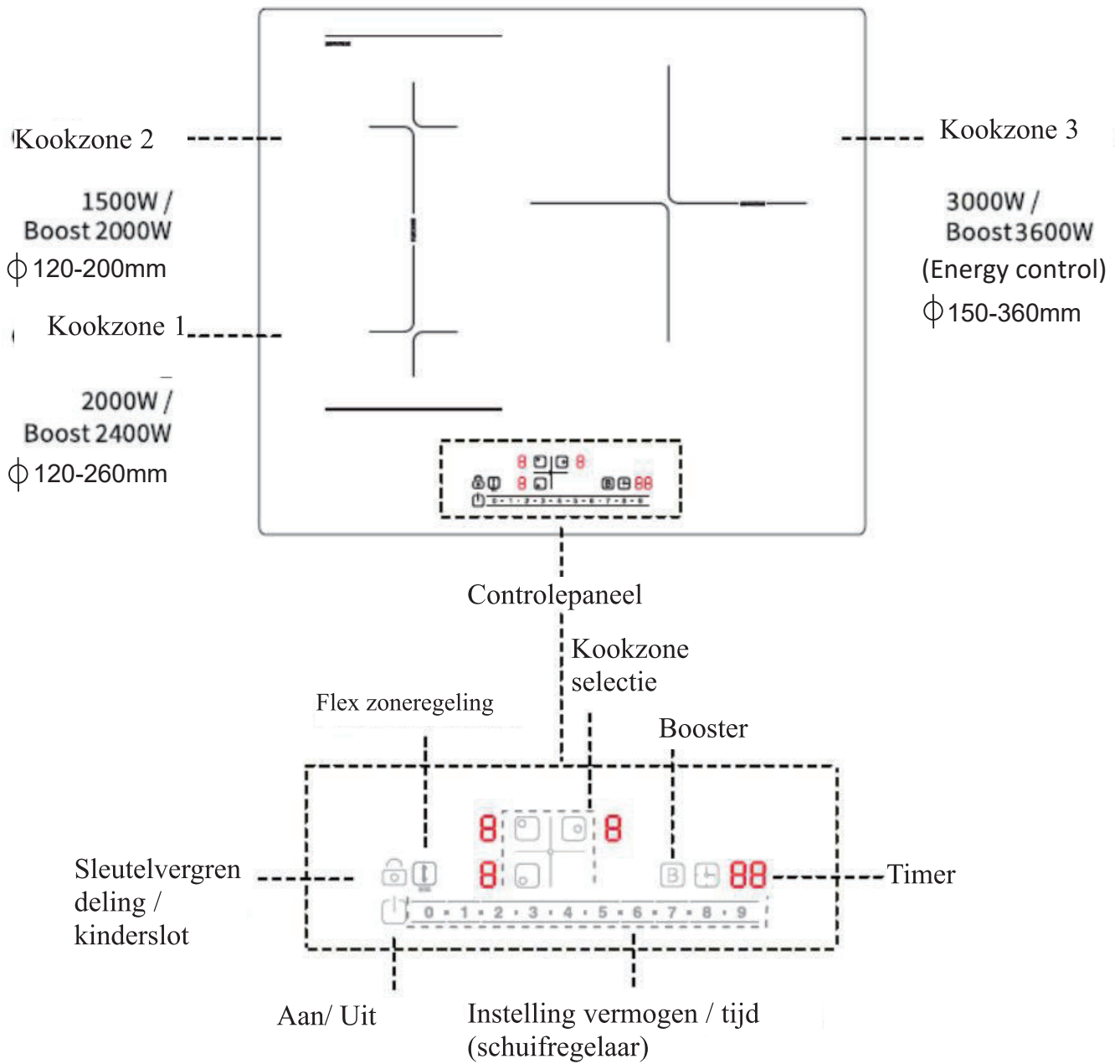
CBBIH3B



NL

Produktoverzicht

CBBIH3BF



NL

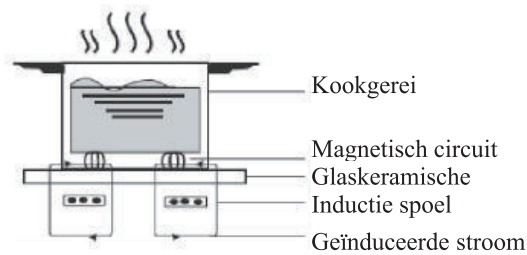
Voor gebruik

2.2 Hoe de inductiekookplaat werkt

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie.

De warmte wordt direct in het metaal van het kookgerei gegenereerd door elektromagnetische trillingen en niet indirect door verwarming van het glazen oppervlak.

Het glas wordt pas heet doordat het uiteindelijk door het kookgerei wordt verwarmd.



3. Voor gebruik

Lees deze handleiding en let in het bijzonder op de sectie Veiligheidsinstructies.



Verwijder eventueel nog aanwezige beschermfolie op uw keramische kookplaat.

Aanwijzing: Bij het eerste gebruik van de kookplaat kunnen productieresten geur en zelfs wat rookontwikkeling veroorzaken.

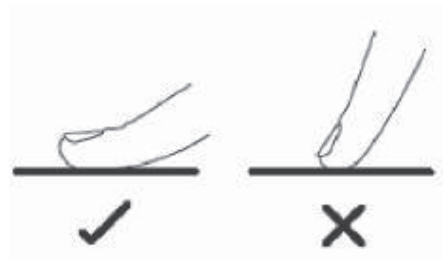
Dit is normaal en ongevaarlijk.

Houd de ruimte goed geventileerd totdat deze verdwenen zijn (max. 30 min.).



3.1 Aanwijzingen voor het gebruik van de aanraakbediening

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de punt ervan.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. Keukengerei of een doek) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening moeilijk maken.



3.2 Het juiste kookgerei kiezen en het gebruik ervan

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductie. Let bij het kopen op de etikettering.

Ter herinnering: magnetisch kookgerei is ook geschikt voor inductie.



Opmerking:

Het aandeel magnetische metaaldeeltjes varieert bij verschillende soorten kookgerei. Hoe hoger het aandeel, hoe efficiënter de verwarming en hoe beter de automatische herkenning van de kookplaat voor kookgerei

Voor gebruik

(beschreven in het volgende gedeelte).

Automatische herkenning van geschikt kookgerei

De kookplaat heeft een automatisch herkenningssysteem voor geschikt kookgerei. Als er geen kookgerei wordt gedetecteerd dat geschikt is voor inductie op een kookzone, wordt dit aangegeven door het pictogram op het bijbehorende Kookzone-display.

Dit kan de volgende redenen hebben:

- Het gebruikte kookgerei is niet geschikt voor inductie.
- Het kookgerei is niet op de geselecteerde kookzone geplaatst.
- Het kookgerei is niet in het midden van de kookzone geplaatst.
- Het kookgerei is te klein.

Als er geen geschikt kookgerei wordt gedetecteerd, zal de werking van de overeenkomstige Kookzone niet starten. Na een minuut wordt het automatisch uitgeschakeld.



• Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas zit.



• Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen voet.



• Gebruik kookgerei met een minimale basisdiameter volgens de volgende tabel.



• Voor de beste efficiëntie, plaats altijd het kookgerei in het midden van de kookzone.



• Til de pannen altijd van de kookplaat. Schuif niet, of ze kunnen krassen op het glas.

Optimale afmetingen van kookgerei

De onderkant van uw kookgerei moet een bepaalde minimale diameter hebben volgens de kookzone:

Kookzone	Basisdiameter van het kookgerei (mm)
	Minimum
1	120
2	120
3	150
Flex-Zonen	150

Vermogen aanpassingsmodus



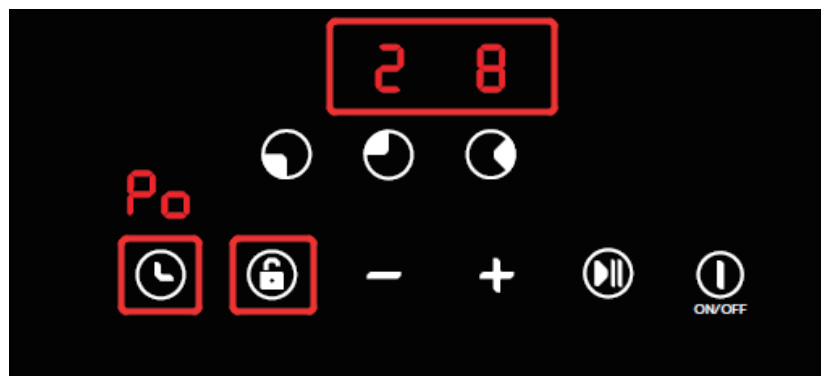
Nota: De wijze van machtsaanpassing zal de totale macht van de inductiekookplaat, onder de vooronderstelling van de nominale spanning veranderen blijft onveranderd, zal de stroom ook na het veranderen van de macht veranderen, maar zodra overschrijdt de dragende lading van lijnstroom dan kan het tripping, lijn het branden, brand en andere risico's veroorzaken, gelieve met voorzichtigheid te gebruiken.

Als gevolg van de verandering van het totale vermogen van de inductiekookplaat, zal de vermogensafstemming tussen de verschillende kookzones ook dienovereenkomstig veranderen, en kan er een lichte ruis optreden als gevolg van het frequentieverschil wanneer verschillende kookzones samenwerken.

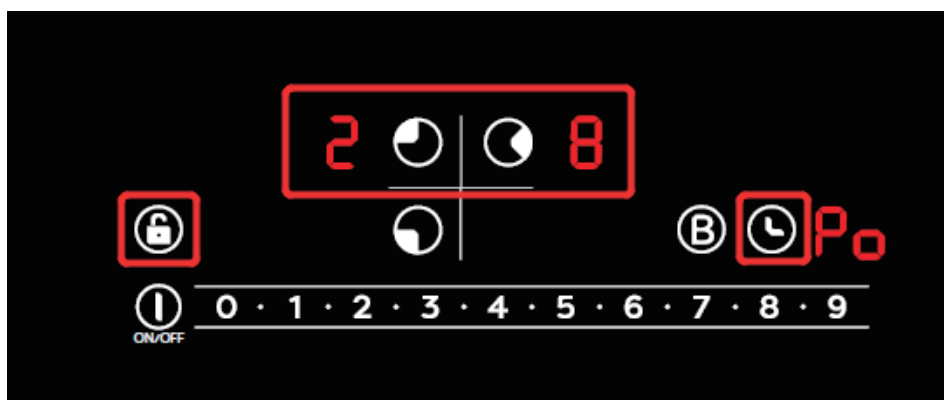
1. Hoe de kracht af te stellen:

Wanneer de inductiekookplaat is ingeschakeld en zich in de uitschakeltoestand bevindt, houdt u eerst de "Timer"-toets ingedrukt en tikt u vervolgens 3 keer op de "Kinderslot"-toets om de modus voor het aanpassen van het vermogen binnen te gaan; vervolgens geeft de kookzoneselectie het vermogensniveau aan en knippert "Po" rechts van de Timertoets. Door op de "0" of "-" en "9" of "+" toetsen kunt u de instelbare vermogensgroep instellen, druk tenslotte op de "ON/OFF" toets om op te slaan en af te sluiten.

CBBIH3



CBBIH3B/CBBIH3BF



2. Instructies voor het aanpassen van het vermogen:

1) 2800W (220~230V/13A)

Wanneer de "Kookzoneselectie" respectievelijk "2" en "8" weergeeft, betekent dit dat het totale vermogen van de inductiekookplaat slechts de ingestelde waarde 2800W kan bereiken. Bij gebruik van deze vermogensstand is de maximale stroom die kan worden gevoerd 13A. Wanneer er meerdere branders zijn, Als de vermogenstoename de maximum limiet overschrijdt, zal de zoemer een "piep" geluid aangeven, en is de werking van de vermogenstoename ongeldig.



2) 3500W (220~230V/16A)

Wanneer de "Kookzoneselectie" respectievelijk "3" en "5" weergeeft, betekent dit dat het totale vermogen van de inductiekookplaat slechts de ingestelde waarde 3500W kan bereiken. Bij gebruik van deze vermogensstand is de maximale stroom die kan worden gevoerd 16A. Wanneer er meerdere branders zijn, zal, wanneer de vermogenstoename de maximum limiet overschrijdt, de zoemer een "piepton" laten horen, en is de werking van de vermogenstoename ongeldig.

4. Met behulp van de kookplaat

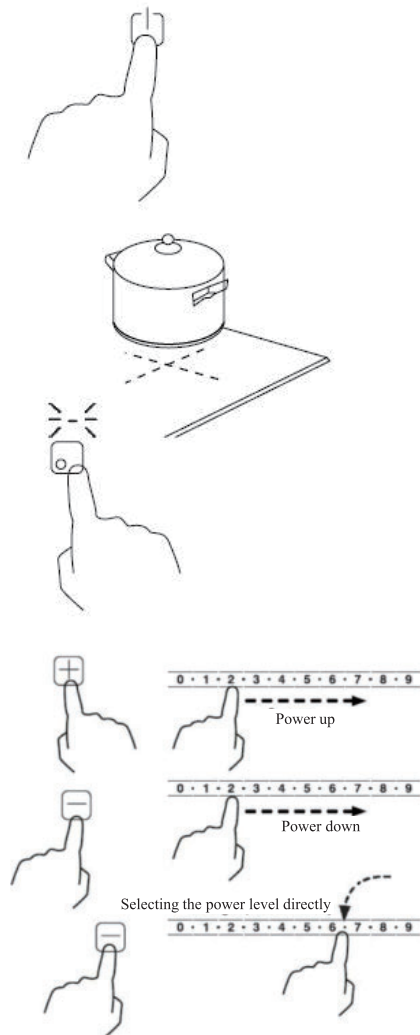
4.1 Beginnen te koken

- Druk op de aan/uit-knop 3 seconden om in te schakelen.

Na het inschakelen klinkt een signaaltoon en lichten alle beeldschermen ongeveer één seconde op en tonen  of  ..

De kookplaat staat in stand-by modus.

- Plaats nu geschikt kookgerei centraal op de gewenste kookzone(en).
- Zorg ervoor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei schoon en droog zijn!
- Raak de selectietoets aan voor de gewenste kookzone. De bijbehorende stroomindicator begint te knipperen.
- Het verwarmingsniveau kan vooraf worden aangepast van 1 tot 9 door op het "+" of "-" / Het verwarmingsniveau van 1 tot 9 te drukken door uw vinger over de schuifregelaar te schuiven of door direct het gewenste intensiteitsniveau op de schuifbalk aan te raken.
- Als u niet binnen 1 minuut een energie-instelling kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- U de stroom op elk gewenst moment tijdens het koken wijzigen door eerst de gewenste Kookzone te selecteren en op de + - of schuifbalk.
- Als u op de ""-"" drukt tot de weergave 0 wordt weergegeven, schakelt de bijbehorende Kookzone uit.
- Als u meer dan 2 seconden op de knop [0] drukt, wordt de bijbehorende kookzone uitgeschakeld.



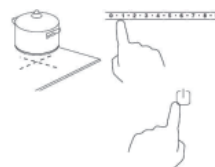
4.2 Stop met koken

- Om een **kookzone** uit te schakelen, drukt u op ""-"" totdat het display 0 weergeeft.
- Als u een kookzone wilt uitschakelen, drukt u op de knop [0] langer dan 2 seconden, de bijbehorende kookzone wordt uitgeschakeld.
- Om de **kookplaat** uit te schakelen, drukt u op de



Met behulp van de kookplaat

AAN / UIT-knop.

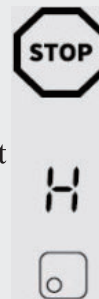


Pas op voor hete oppervlakken

Als een Kookzone na gebruik nog te warm is om aan te raken en er kans op letsel is, wordt deze aangegeven met een "H" op het bijbehorende Kookzone-display, dat weer zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

Dit kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie:

Als u verder kookgerei wilt verwarmen, gebruikt u een hete zone.

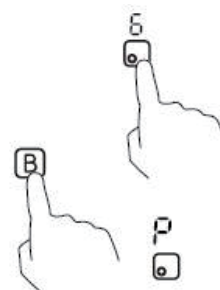


4.3 De boosterfunctie

Met de booster functie u de kracht van een Kookzone gedurende 5 minuten maximaliseren.

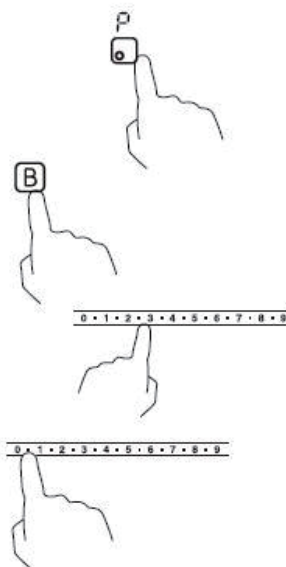
Het activeren van de boosterfunctie

- Druk op de selectiecontrole van de Kookzone waarvoor u de booster wilt activeren.
- Druk op de boostertoets . De kracht van de Kookzone zal gemaximaliseerd worden; het bijbehorende stroomscherm wordt weergegeven .
- Na 5 minuten stopt de booster automatisch en schakelt de Kookzone terug naar power level 9.



De boosterfunctie annuleren

- Druk op de selectietoets van de kookzone, waarvoor u de booster wilt deactiveren.
- Om de booster te stoppen en terug te keren naar het eerder ingestelde vermogensniveau (of naar niveau 5 als de booster is geactiveerd op vermogensniveau 0), drukt u op de boostertoets.
- Gebruik de schuifregelaar om de booster te stoppen en een vermogensniveau in te stellen.
- Als u de Kookzone volledig wilt uitschakelen, druk op de knop [0] langer dan 2 seconden.. De booster zal dan ook stoppen.



Netwerkveiligheidsbeperking voor de boosterfunctie

Amst kookzones zijn booster-staat.

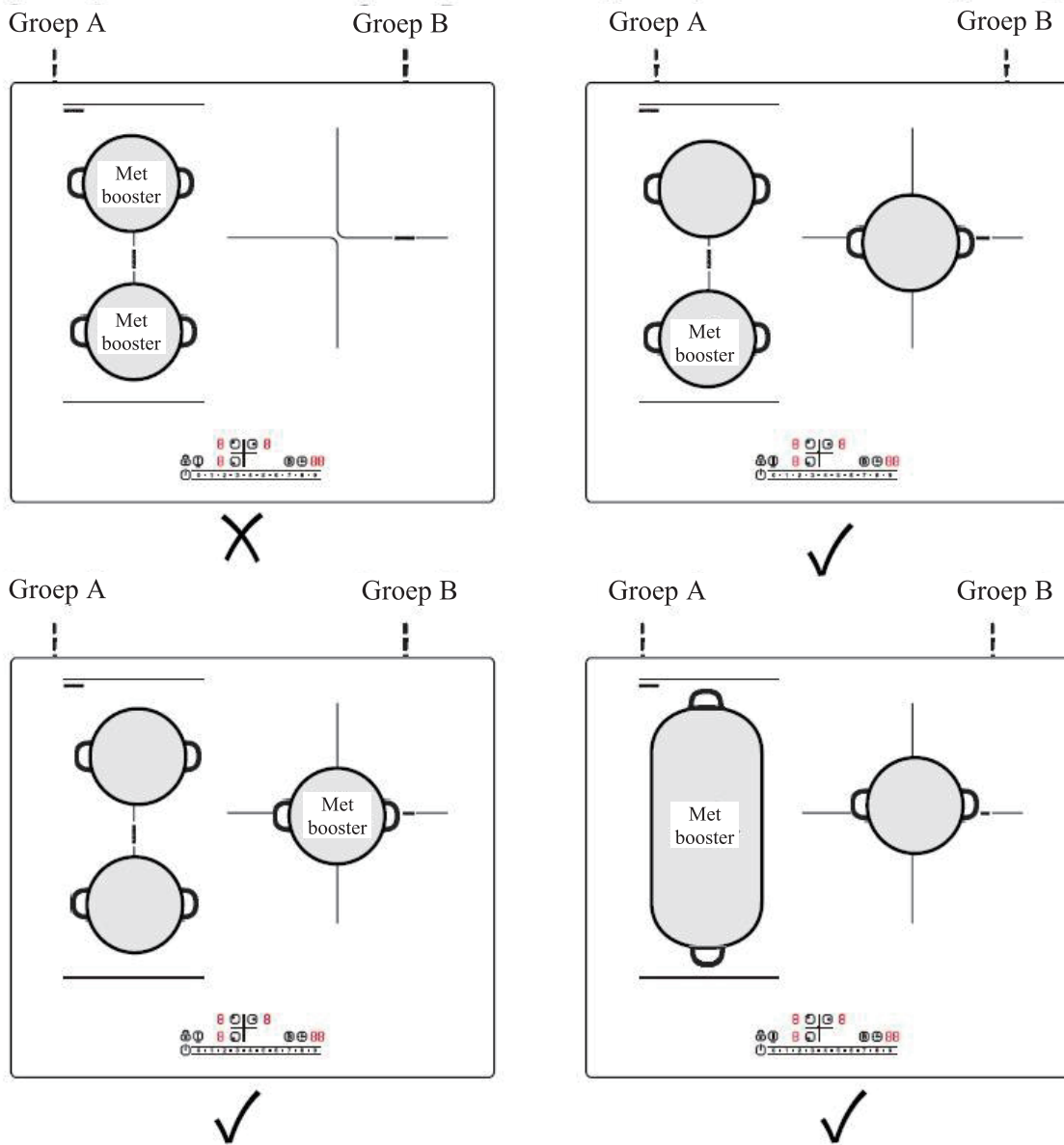
Met behulp van de kookplaat

Echter, de kookplaat is verdeeld in drie groepen om energiedistributie redenen.

Voor de groepen A en B geldt het volgende:

Het bedienen van beide zones van een groep met de booster geactiveerd, is niet mogelijk (zie illustratie).

Als de booster voor beide zones wordt geactiveerd, worden ze automatisch ingesteld op vermogensniveau 9.



5. De functie flexzone

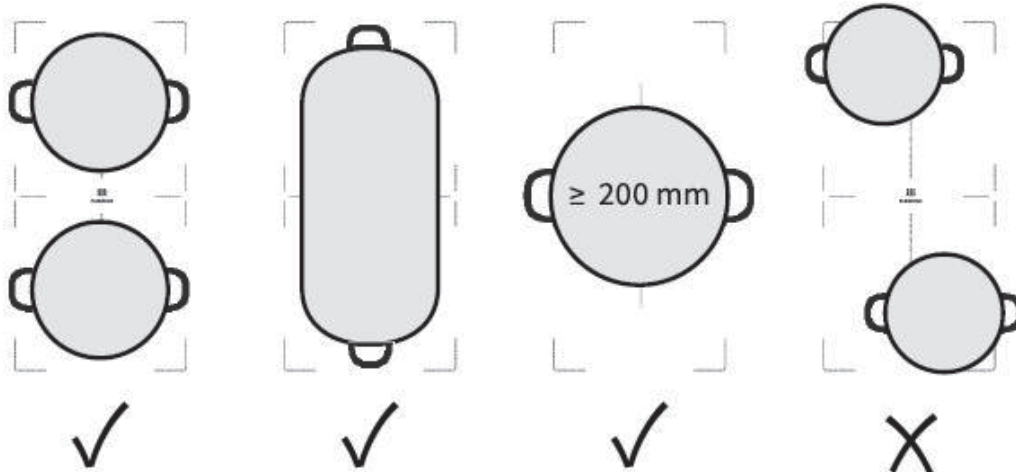
- De kookzones aan de voor- en achterzijde aan de linkerkant, evenals de kookzones aan de voor- en achterzijde aan de rechterkant (kookzones 1 en 2, evenals 3 en 4) vormen elk een flexzone. Elke Flex Zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiezones die als één grote zone met elkaar kunnen worden verbonden.
- Als het kookgerei tijdens het gebruik als één grote zone van het voorste deel naar het achterste gedeelte (of vice versa) binnen het flexibele gebied wordt verplaatst, wordt de nieuwe positie automatisch gedetecteerd; het stroomniveau van de zone waarop het kookgerei oorspronkelijk werd geplaatst, wordt gehandhaafd en het deel dat niet door

Met behulp van de kookplaat

het kookgerei wordt gedekt, wordt automatisch uitgeschakeld.

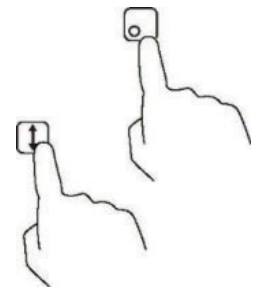
- Belangrijke opmerking: Bij flexzone-bediening moet het kookgerei in het midden van de zone worden geplaatst, zodat beide kookzones gelijkmatig worden afgedekt.

Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van kookgerei:



Als één grote zone gebruiken

- Druk op de bijbehorende flexzoneknop om de flexzone als één grote zone te bedienen.
- Het vermogensniveau wordt ingesteld met behulp van de schuifregelaar, net als bij de andere kookzones.



Gebruiken als twee kleinere onafhankelijke zones

- Druk nogmaals op de bijbehorende flexzonoets om de flexzone als twee onafhankelijke zones te bedienen.

6. Gebruik van de timerfunctie

6.1 De timer instellen met automatische uitschakeling van een of meer kookzone(s)

- Selecteer de gewenste Kookzone met het bijbehorende selectiebesturingselement.
- Druk vervolgens op de timertoets.

Het timerdisplay toont "30".

- Zolang het tientallencijfer knippert, u deze aanpassen met behulp van de schuifregelaar.

Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de instelling geaccepteerd en begint het cijfer te knipperen.

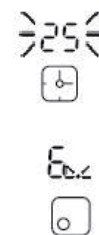
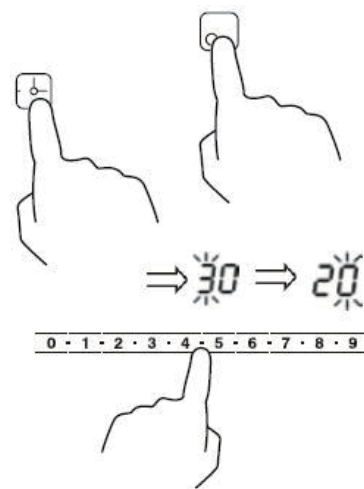
Pas het ook aan met de schuifregelaar.

- Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de ingestelde tijd automatisch bevestigd.

Het aftellen en starten en de timerweergave toont de resterende tijd.

Als u de geselecteerde zone wilt markeren, licht een stip naast het bijbehorende stroomdisplay op.

- Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de bijbehorende Kookzone automatisch uitgeschakeld.



Opmerking: Andere eerder ingestelde kookzones blijven onaangetast door de timer en blijven in bedrijf.



De tijdsinstelling annuleren en wijzigen


- Als u de tijdsinstelling wilt annuleren, drukt u nogmaals op de timertoets. De resterende tijdweergave verdwijnt en de timer wordt geannuleerd.
- Als u de ingestelde tijd wilt wijzigen na het instellen van de timer, moet u de timer annuleren en opnieuw beginnen met de eerste stap.

Bij het activeren van de timer voor verschillende kookzones

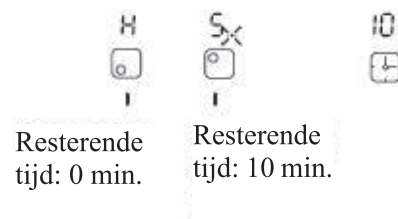
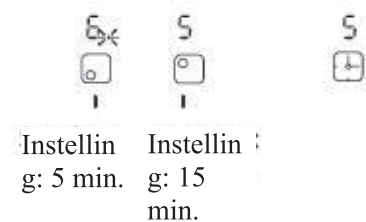
De timerfunctie gebruiken

- Als de timer voor meerdere kookzones is geactiveerd, geeft het timerdisplay altijd de resterende tijd van de minium weer.

Een knipperende rode stip naast het bijbehorende stroomscherm geeft de Kookzone aan waarnaar het display verwijst (Voorbeeld zie illustratie).

 Als u de resterende tijd van de timer van een andere kookzone wilt weergeven, drukt u op de bijbehorende selectietoets.

- Nadat de kortste ingestelde tijd is verstreken, schakelt de bijbehorende Kookzone uit, verandert het display naar de volgende laagste resterende tijd en knippert de stip van de bijbehorende zone.
- Wanneer de laatst overgebleven timer verloopt, wordt ook de bijbehorende Kookzone uitgeschakeld.



7. Veiligheid

7.1 Kinderslot/Sleutelslot

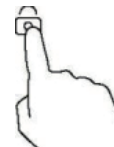
U het Controlepaneel vergrendelen om ongeoorloofd gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).

Zelfs als het Controlepaneel is vergrendeld, blijft de aan/ uit-toets actief. U de kookplaat dus op elk gewenst moment in geval van nood uitschakelen.



Het controlepaneel vergrendelen

- Raak de kinderslot/sleutelvergrendeling minstens 3 seconden aan en houd deze vast.
- Het timerdisplay toont "Lo" of als de timer eerder is ingesteld, "Lo" en de resterende tijd afwisselend. Het Controlepaneel is vergrendeld, behalve de aan/uit-toets.



Het controlepaneel ontgrendelen

- **Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.**
- **Raak de kinderslot/sleutelvergrendeling minstens 3 seconden aan en houd deze vast.**
- **Het "Lo"-display verdwijnt. U de kookplaat nu weer normaal gebruiken.**



7.2 Verdere veiligheidsvoorzieningen

Bescherming tegen oververhitting

Een ingebouwde temperatuursensor die is uitgerust, kan de temperatuur in de kookplaat in de gaten houden.

Wanneer een te hoge temperatuur wordt waard, zal de kookplaat automatisch ophouden.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer een Kookzone al enige tijd actief is, zal er wat restwarmte zijn.

Om u te waarschuwen om weg te blijven van het, een "H" zal worden weergegeven op de overeenkomstige Kookzone indicator.

Magneetbewaking

Als kleine voorwerpen (bijvoorbeeld mes, vork, sleutel) of ongeschikt kookgerei (gemaakt van niet-magnetisch materiaal zoals aluminium of van ongeschikte grootte) op de kookplaat worden geplaatst, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch over naar stand-bymodus.

De ventilator koelt de inductiekookplaat nog een minuut af.

Automatisch afsluiten

Om te voorkomen dat kookzones worden vergeten, schakelen ze automatisch uit na een bepaalde tijd (zie tabel).

Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

8. Kookrichtlijnen

Brandgevaar!

Wees voorzichtig bij het verwarmen van oliën en vetten of voedsel dat olie of vet bevat. Deze warmen snel op en kunnen gemakkelijk zelf ontbranden bij extreem hoge temperaturen.



8.1 Kooktips

- Als het voedsel aan de kook komt, verlaag dan de ingestelde temperatuur.
- Het gebruik van een deksel vermindert de kooktijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verminder de instelling wanneer het voedsel is verwarmd.

8.2 Energie-instellingen

Energie-instelling	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel• Smeltende chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt• Zacht sudderen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Langzaam verwarmen • Opwarmen• Snel sudderen• Rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteïng• Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• Roerbakken• Verschroeien• Soep aan de kook brengen, kokend water

9 Het schoonmaken van de kookplaat

Aard van de vervuiling	Hoe verder te gaan	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, tekens, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerachtige spill-overs)	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet warm!) Maak het glas schoon met een zachte doek. Spoel grondig af en verwijder alle reinigingsresten. Droog het kookoppervlak met een schone textiel- of papieren handdoek. 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat de kookplaat niet heet is. Schrobben sponzen, wat nylon sponzen en harde / schurende reinigingsmiddelen krassen op het glas. Controleer de specificaties van de fabrikant op geschiktheid voor glasoppervlakken. Verwijder reinigingsresten altijd volledig. Het kookoppervlak kan anders beschadigd raken.
<i>BoiLovers, smelt en hete suikerachtige morsen op het glasoppervlak</i>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, schraper of scheermes schraper geschikt voor glas keramische kookplaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Houd de schraper onder een hoek van 30° op de kookplaat en schraap de vervuiling op een koel deel van de kookplaat. Verwijder het vervuilde gebied met een vaatdoek of papieren handdoek. Reinig, spoel en droog het glas zoals beschreven onder "Dagelijkse vervuiling". 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt in verwarmde kookzones. Houd er rekening mee dat de bladen van de schrapers extreem scherp zijn en letsel kunnen veroorzaken. Houd ze buiten het bereik van kinderen. Verwijder dit type vervuiling zo snel mogelijk om te voorkomen dat het aan het glas blijft plakken en beschadigt.
Spill-overs op de aanraakbediening	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Absorbeer vloeistoffen met een zachte doek. Veeg het aanraakbedieningsgebied af met een schone, vochtige doek of zachte spons. Droog het gebied volledig met een textiel- of papieren handdoek. 	<ul style="list-style-type: none"> Als het Controlepaneel vervuild is, kan de kookplaat uitschakelen. Het aanraakpaneel werkt mogelijk niet zolang er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het gebied volledig droog hebt afgeveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

10. Probleemoplossing

Repareer of pas de kookplaat nooit aan of demonteren zelf!



10.1 Problemen, mogelijke oorzaken en wat te doen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom	<p>Zorg ervoor dat de kookplaat goed is aangesloten op de voeding en dat deze intact is</p> <p>Controleer of er een stroomstoring in uw huis of omgeving.</p>

		Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neemt u contact op met een gekwalificeerde technicus.
	Boardfout	Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
De aanraakbediening reageert niet.	De bediening is vergrendeld / Het sleutelslot is geactiveerd.	Ontgrendel het Controlepaneel. Zie veiligheidshoofdstuk.
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.	Er is een lichte film van water op de controles. U gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de touch control gebied droog is. Gebruik de bal van je vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.
Sommige toetsen werken niet. /	Board/ display error	Koppel de kookplaat los van de voeding en sluit deze na korte tijd opnieuw aan. Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een gecertificeerde elektricien.
Het display werkt niet normaal.	Oververhitting van de kookplaat	Zorg ervoor dat de ventilatiepaden niet geblokkeerd zijn en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is.
De stroomindicator werkt, maar het verwarmingsproces start niet.	De koelventilator werkt niet. Technische fout	Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
Het kookgerei wordt niet verwarmd en het pictogram wordt weergegeven.	Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of wordt niet gedetecteerd.	Gebruik inductie-geschikt kookgerei in een maat die geschikt is voor de gewenste kookzone en plaats het correct. Zie het kookgerei hoofdstuk.
De bewerking stopt plotseling en het pictogram wordt weergegeven.	De automatische detectiefunctie is mislukt.	Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
Het pictogram wordt weergegeven voor twee kookzones die achter elkaar zijn geplaatst (1+2/3+4)	Technische fout	Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
Het glas wordt bekrast.	Ruw-edged kookgerei wordt gebruikt. Ongeschikte, schurende schuurmiddelen of reinigingsproducten worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met platte en gladde bodem. Zie het hoofdstuk met betrekking tot de juiste kookgerei. Zie het schoonmaakhoofdstuk.
Sommige pannen of potten maken knetterende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders trillen).	Dit is onschadelijk en normaal.
Een licht zoemend geluid is te horen bij het werken op hoog vermogen.	Dit kan worden veroorzaakt door inductietechnologie.	Dit is normaal, maar het geluid moet kalmeren of volledig verdwijnen door het verminderen van het vermogen.

Het lawaai van de ventilator	Een in de kookplaat geïntegreerde koelventilator voorkomt oververhitting van de elektronica.	Dit is normaal en noodzakelijk voor foutloze werking. Koppel het apparaat niet los van de voeding terwijl de ventilator draait.
abnormaal ventilatorgeluid	Indien nodig blijft het werken, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Neem contact op met een gecertificeerde elektricien
De kookplaat of Kookzone schakelt plotseling uit, er wordt een signaaltoon gehoord en er wordt een foutcode weergegeven.	De koelventilator is beschadigd.	Noteer de foutcode, koppel de kookplaat los van de voeding en neem contact op met een gecertificeerde elektricien.

10.2 Foutcodes

Foutcodes	Betekenis	Wat te doen
E1	Er is geen geschikt kookgerei geïdentificeerd	Plaats geschikt kookgerei in het midden van de bijbehorende Kookzone (zie het hoofdstuk over kookgerei)
E2	De spanning is te laag (minder dan 85 V)	Controleer de voeding.
E3	De spanning is te hoog (hoger dan 285 V)	Als het normaal is, zet u de kookplaat weer aan.
E4	Foutmelding van de kooktopsensor/kortsluiting	Neem contact op met de klantenservice of een gecertificeerde elektricien.
E5	Foutmelding van de IGBT-sensor / kortsluiting	
E6	Oververhitting van de kookplaat	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en zet hem vervolgens weer aan.
E7	IGBT oververhitting	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en zet hem vervolgens weer aan.
E8	Storing van de kookplaatsensor	Neem contact op met de klantenservice of een gecertificeerde .
E9	Communicatiefout tussen beeldscherm en moederbord	
E0	Overloopbeveiliging	Verwijder gemorste vloeistoffen en schakel de kookplaat weer aan.