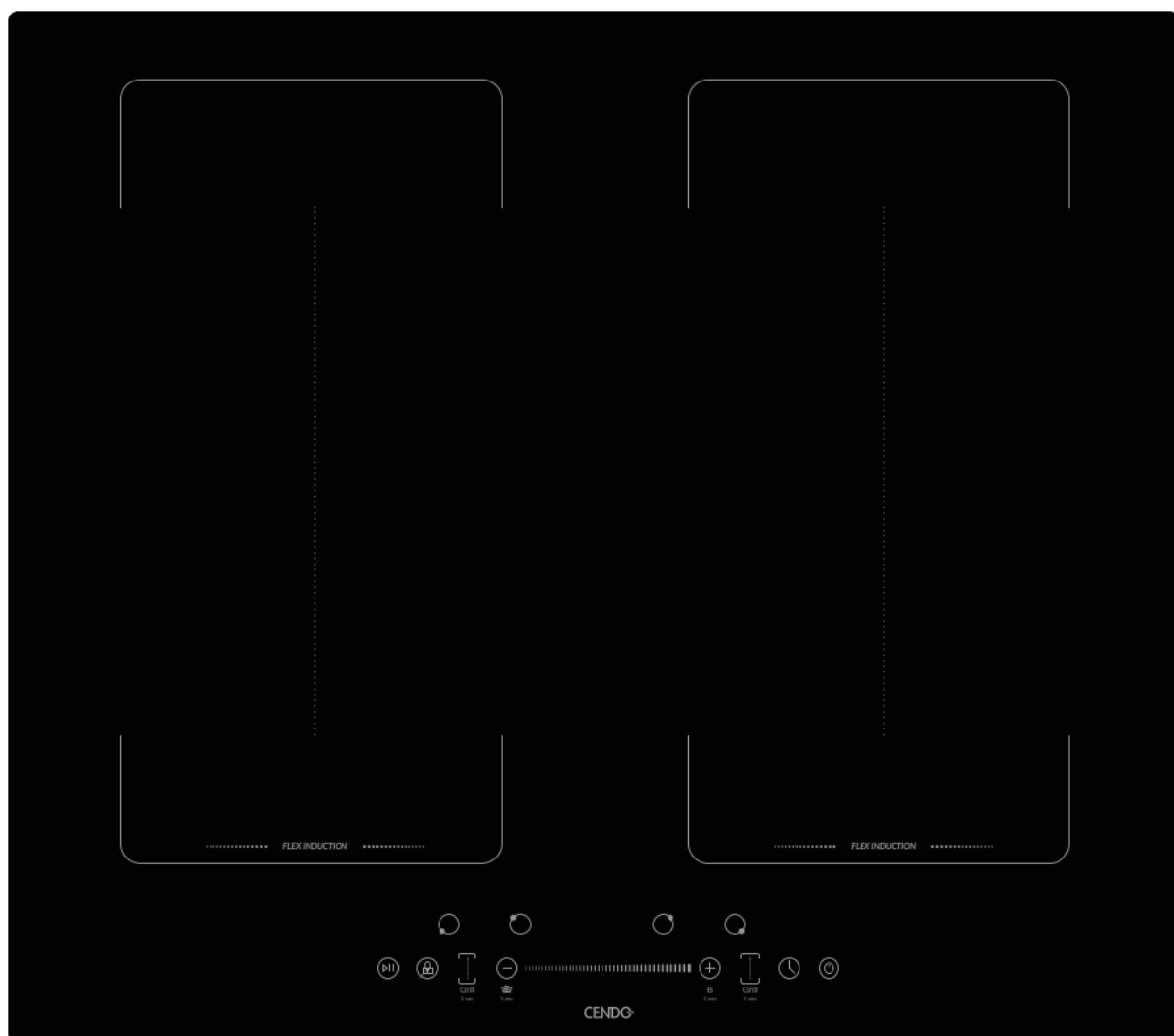


Handleiding FlexInductie Kookplaat Serie 9 KR91FITS-V2



Inhoudsopgave

1	Introductie.....	4
2	Veiligheidswaarschuwingen	4
2.1	Installatie: Gevaar voor elektrische schokken	4
2.2	Beperk de risico's.....	4
2.3	Belangrijke veiligheidsvoorzorgen	4
2.4	Gebruik en onderhoud: Gevaar voor elektrische schokken.....	5
2.5	Gezondheidsrisico	5
2.6	Gevaar: heet oppervlak	5
2.7	Belangrijke veiligheidsinstructies	5
3	Beschrijving van het apparaat	7
3.1	Het gebruik van de kookplaat.....	8
3.1.1	Pan-afmetingen	8
3.1.2	Pannen geschikt voor inductie	8
3.1.3	Kies voor de juiste pannen	8
3.1.4	Gebruik van het bedieningspaneel	9
3.1.5	De flexinductie kookplaat gebruiken	9
3.1.6	Als u klaar bent met koken.....	10
3.2	De Boost functie gebruiken	12
3.3	Flexibele kookzone gebruiken	13
3.3.1	De gekoppelde zone gebruiken.....	14
3.3.2	Als twee onafhankelijke zones	14
3.4	Het gebruik van de grillfunctie	14
3.5	Het gebruik van de warmhoud functie	15
3.6	Het gebruik van de pauze functie.	15
3.6.1	Om de kookplaat te vergrendelen	16
3.6.2	Om de kookplaat te ontgrendelen.....	17
3.7	Over verhittingen sensor.	17
3.7.1	Detectie van kleine artikelen.	17
3.7.2	Uitschakeling beveiliging.	17
3.7.3	De timer gebruiken	17
3.7.4	De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.....	19
3.7.5	De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen.....	20
4	Kook richtlijnen	21
4.1	Kooktips	21
4.2	Warmte-instellingen	21
5	Dagelijks onderhoud en schoonmaak.....	22
6	Oplossen van problemen	23
7	Technische specificatie.....	24

8	Installatie	25
8.1	Installatie van de kookplaat	25
8.2	Ruimte aan de achterkant of zijmuur	25
8.3	Bevestigingsbeugels.....	26
8.4	Elektrische verbinding	26
9	Veiligheidsadvies	27
10	Onderhoud	28
10.1	Het oppervlak van de kookplaat schoonmaken	28
10.2	Wat te doen als er iets misgaat	28
10.3	Wat te doen in de volgende gevallen.....	28
10.4	Foutcodes	28
11	Belangrijk	29

1 Introductie

Bedankt voor de aanschaf van de CENDO FlexInductie kookplaat KR91FITS. Het is ontworpen om jarenlang probleemloos mee te gaan mits het correct wordt geïnstalleerd en onderhouden. Lees deze instructies aandachtig voordat u de kookplaat installeert of gebruikt. Het is raadzaam deze handleiding op een veilige plaats te bewaren voor toekomstig gebruik. Inbegrepen zijn een aantal belangrijke veiligheidsinstructies en richtlijnen waardoor u het apparaat optimaal kan gebruiken.

Alle CENDO inductieplaten zijn getest en gecertificeerd om te voldoen aan alle Nederlandse wettelijke eisen. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of er geen zichtbare schade is. Als het apparaat tijdens het transport is beschadigd, gebruik het dan niet, neem onmiddellijk contact met ons op

2 Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie aandachtig voordat u uw kookplaat gebruikt.

2.1 Installatie: Gevaar voor elektrische schokken

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uitvoert. Verbinding met een goed aarde bedradingsstelsel is essentieel en verplicht. Veranderingen aan het bedradingsstelsel mag alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

Het niet opvolgen van dit advies kan een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

2.2 Beperk de risico's

Wees voorzichtig, de randen van de kookplaat zijn scherp. Onvoorzichtigheid kan leiden tot letsels of snijwonden.

2.3 Belangrijke veiligheidsvoorzorgen

- Lees deze handleiding aandachtig voordat u dit apparaat installeert of in gebruik neemt.
- Leg in geen geval brandbare materialen of producten op het apparaat.
- U dient deze informatie door te geven aan de personen die belast zijn met het installeren van dit apparaat omdat dit installatiekosten kan besparen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient dit apparaat conform de installatieinstructies te worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat dient correct te worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Dit apparaat dient te worden aangesloten op een circuit met geïntegreerde schakelaar die het apparaat volledig van de stroomvoorziening kan afsnijden.
- Door onjuiste installatie van het apparaat vervallen alle claims op garantie en aansprakelijkheid.

2.4 Gebruik en onderhoud: Gevaar voor elektrische schokken

Bak niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat zou breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit bij de hoofdvoeding (aardlekschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Schakel de kookplaat uit voordat u het reinigt of onderhoud verricht.

Het niet opvolgen van dit advies kan een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

2.5 Gezondheidsrisico

Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter eerst hun arts of implantaatfabrikant raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het negeren van dit advies kan tot de dood leiden.

2.6 Gevaar: heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere items anders dan kookgerei niet in contact komen met het glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen te heet zijn om aan te raken. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan resulteren in brandwonden.

2.7 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik. Koken veroorzaakt rook en vet spetters die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opberg oppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat achter.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dat wil zeggen met behulp van de touch bediening).
- Sta niet toe dat kinderen met het apparaat spelen of erop gaan zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die van belang zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbewaakt achter in het gebied waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperken, moeten een verantwoordelijk en bekwaam persoon hebben om hen te instrueren in het gebruik ervan. De instructeur moet er zeker van zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door CENDO.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.

- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het oppervlak van het glas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schurende schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat dit het glas kan beschadigen.
- Als het netsnoer is beschadigd dan moet het worden vervangen door de servicemonteur van CENDO.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: -de keukenruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; -boerderijen; door klanten in hotels, motels etc.

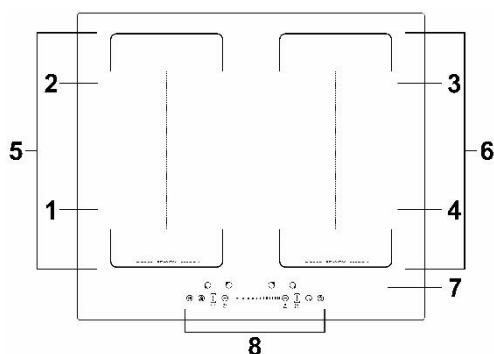
WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden bij de kookplaat, tenzij voortdurend onder toezicht van een derden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.

WAARSCHUWING: koken zonder toezicht op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. U **MAG NOOIT** proberen een vuur te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijvoorbeeld met een blusdeken. Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

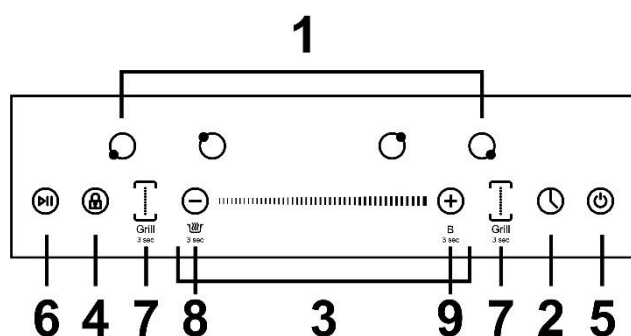
WAARSCHUWING: dit apparaat dient onder toezicht te blijven als het is ingeschakeld. Installeer dit apparaat in overeenstemming met de installatie handleiding zodat het stabiel staat en niet kan omvallen. Dit apparaat is uitgerust met een gearde stekker.

3 Beschrijving van het apparaat



Figuur 1: overzicht van de functies

1. Max. Vermogen kookzone 1: 2000 Watt en boosterfunctie 2600 Watt
2. Max. Vermogen kookzone 2: 1500 Watt en boosterfunctie 2000 Watt
3. Max. Vermogen kookzone 3: 2000 Watt en boosterfunctie 2600 Watt
4. Max. Vermogen kookzone 4: 1500 Watt en boosterfunctie 2000 Watt
- 5 en 6. Vermogen flexibele zone: 2800-3500 Watt
7. Glazen plaat
8. Bedieningspaneel



Figuur 2: overzicht van de bediening

1. Kookzone selectie
2. Timer
3. Slider
4. Kookplaat vergrendeling
5. AAN/UIT knop
6. Pauze functie activeren
7. Flexibele zone activeren of grill functie
8. Warmhoud functie
9. Booster functie activeren.

3.1 Het gebruik van de kookplaat

3.1.1 Pan-afmetingen

De kookzones zijn tot een limiet, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet echter een minimale diameter hebben in overeenstemming met de overeenkomstige kookzone. Om de beste efficiëntie van uw kookplaat te bereiken, plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

De minimale diameter van de pan bij de onderstaande kookzones:

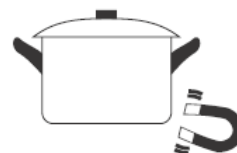
1,2,3,4	120 mm
Flexibele zone:	160x270 mm of 240 mm

3.1.2 Pannen geschikt voor inductie

Inductiekookplaten zijn gemaakt van glad, keramisch glas, de warmte komt van een magnetische inductiespoel die de pan verwarmt, maar niet het kookoppervlak. De warmte van de pan wordt overgebracht naar het product dat u bereidt. Pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten moeten worden gemaakt van magnetiseerbaar metaal zoals gietijzer of staal. Puur aluminium, koperen of glazen pannen zullen niet werken op dit type kookplaat, tenzij de basis is verlijmd met een magnetisch metaal. Controleer of de pannen worden aangetrokken door een magneet - dit zorgt ervoor dat ze geschikt zijn voor gebruik met een inductiekookplaat. Het is belangrijk dat u alleen metalen pannen gebruikt die specifiek zijn ontworpen en / of goedgekeurd voor gebruik op inductiekookplaten.

3.1.3 Kies voor de juiste pannen

Gebruik alleen kookgerei met een basis die geschikt is voor inductie koken. Zoek naar het inductie symbool op de verpakking of op de bodem van de pan. U kunt controleren of uw pan geschikt is door een magneet test uit te voeren: Plaats een magneet naar het midden van de pan. Als het wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.



Als u geen magneet heeft:

1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren;
2. Controleer of het water gaat koken binnen afzienbare tijd.

Indien uw pan niet geschikt voor inductie zal de stand indicator welke zich naast de kookplaatzone (1 uit figuur 1) knop bevindt, gaan knipperen.

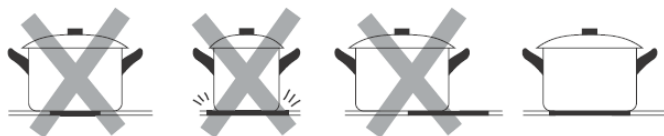
Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrijstaal, aluminium of koper zonder een magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een gebogen basis.



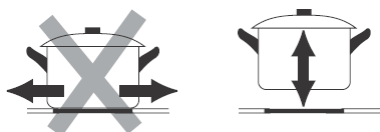
Figuur 3: juiste pannen

Zorg ervoor dat de basis van uw pan glad is, vlak tegen het glas zit en de minimale diameter heeft zoals aangegeven. Centreer altijd uw pan op de kookzone.



Figuur 4: positie van pannen

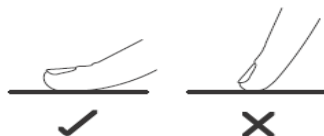
Til pannen altijd van de inductiekookplaat op - niet schuiven anders kunnen er krassen worden veroorzaakt op het glas.



Figuur 5: behandelen van pannen op de kookplaat

3.1.4 Gebruik van het bedieningspaneel

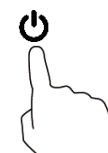
De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen. Gebruik de bal van uw vinger, niet de punt. U zult een piep horen elke keer dat een aanraking wordt geregistreerd. Zorg ervoor dat het bedieningselementen altijd schoon, droog en er geen voorwerp (bijvoorbeeld een bestek of een doek) overheen ligt. Zelfs een dunne laag water maakt de bedieningselementen moeilijk te bedienen.



Figuur 6: bedienen van de Touch paneel

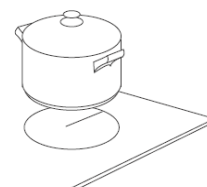
3.1.5 De flexinductie kookplaat gebruiken

1. Houd de knop ingedrukt om het apparaat in of uit te schakelen. Aan / uitknop (5 in figuur 2) totdat u een 'piep' hoort. Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, worden de stand indicaties van de kookzones weergegeven.



Figuur 7: inschakelen kookplaat

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlakte van de kookzone droog en schoon zijn.



Figuur 8: plaats pan

3. Selecteer de kookzone die u wilt gaan gebruiken. Daarna zal het display ernaast gaan knipperen.



Figuur 9: stand indicator kookzone

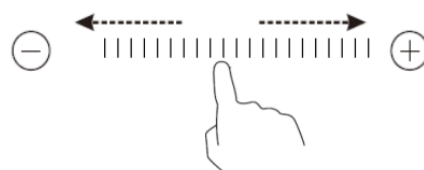
- Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, schakelt de inductie kookplaat automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.
- U kunt het vermogensniveau wijzigen door uw vinger van 0 tot 9 te bewegen zodanig dat hiermee de gewenste stand wordt bereikt.

4. Stel een vermogensniveau in door de "-", "+" aan te raken of door een uw vinger te bewegen zoals aangegeven in figuur 10.

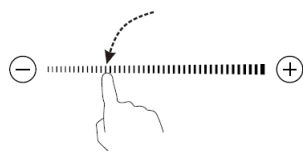


Figuur 11: instellen van het vermogen door + en - te bedienen

of



Figuur 10: instellen van het vermogen door uw vinger te bewegen op de vermogensstrook



Figuur 12: instellen van het vermogen door uw vinger te plaatsen op de slider.

- Als u binnen 1 minuut geen kookzone selecteert, wordt de inductie kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.
- Als u langs de "-" schuift, varieert de spanning van fase 2 tot fase 8. Druk op "-", het vermogen neemt telkens een trap af tot 0. Druk op "+", het vermogen neemt elke keer tot fase 9 met één stap toe.

Wanneer in het display dit symbool $\geq \underline{U} \leq$ knippert

Dit betekent:

- U heeft geen pan op de juiste kookzone geplaatst of;
- De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductie koken of;
- De pan is te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone.

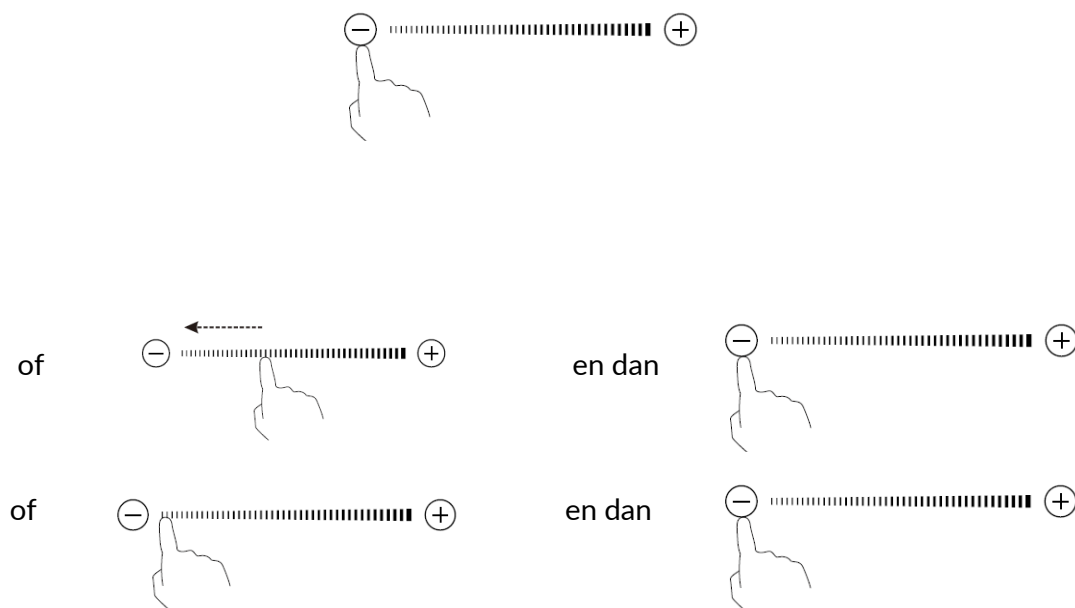
Wanneer u dit symbool ziet wordt de pan niet verwarmd. Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld indien er geen geschikte pan wordt geplaatst.

3.1.6 Als u klaar bent met koken

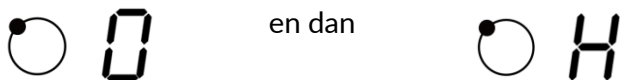
Druk op de knop van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Schakel de kookzone uit door de "-" aan te raken en naar "0" te sliden. Of schuif langs de "-" naar het linke punt en raak vervolgens de "-" aan.

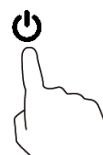
Of raak het linke punt van "-" aan. Zie de onderstaande tekeningen:



Zorg dat het vermogen display "0" toont en vervolgens "H" laat zien.



Schakel de inductieplaat uit door de AAN/UIT aan te raken.



Figuur 13: uitschakelen van de kookplaat

Pas op voor hete oppervlakken

"H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruikt u de nog warme kookzone.



Figuur 14: heette kookzone indicator

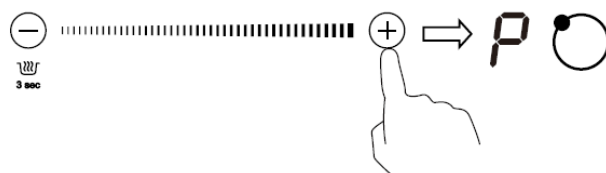
3.2 De Boost functie gebruiken

Met de boost functie kunt u het vermogen voor 5 minuten verhogen. Zo kunt u nog sneller en krachtiger koken. U gebruikt de boost functie als volgt:

1. Druk op de keuzetoets voor de verwarmingszone die u wilt verhogen, een indicator naast de toets zal knipperen.



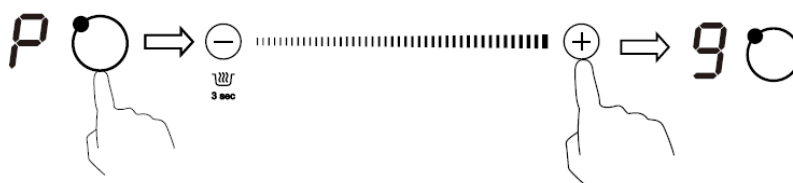
2. Druk op de "+" en houd de knop 3 seconde ingedrukt. De kookzone gaat werken in de booster functie, Het display geeft "P" aan om te laten zien dat de booster functie aangaat.



3. De boost functie blijft 5 minuten actief, hierna zal de zone op stand 9 actief blijven.



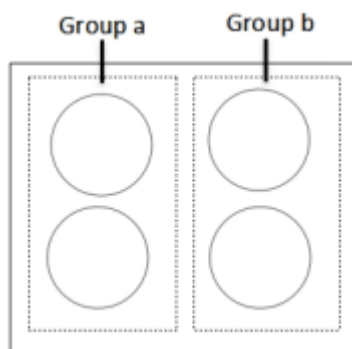
4. Als u Boost wilt annuleren, raakt u eerst de selectieknop voor de verwarmingszone aan, de indicator naast de toets knippert. Raak vervolgens de knop "+" 3 seconde aan. De verwarmingszone gaat terug naar stand 9.



Let op bij het gebruik van de boost functie

De vier zones zijn verdeeld in twee groepen (zie voorbeeld). In een groep, als de boost functie aanstaat op één zone, zorg er dan voor dat de andere zone op stand 5 of lager staat.

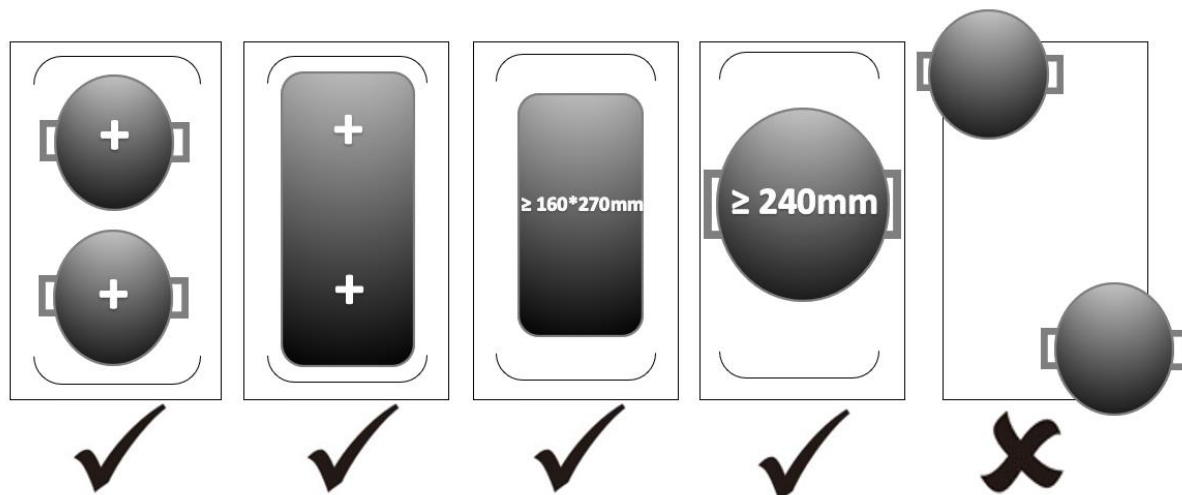
Wanneer deze zone hoger staat dan stand 5 zullen de "P" en "9" symbolen op het display gaan knipperen en wordt de stand automatisch teruggezet naar 9.



3.3 Flexibele kookzone gebruiken

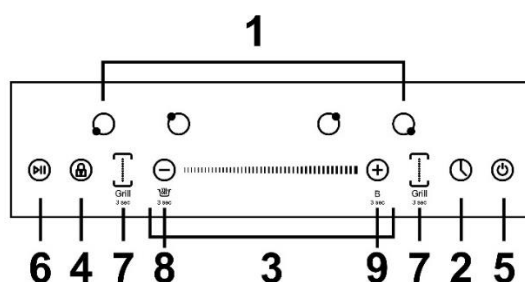
Dit gebied kan worden gebruikt als een enkele zone of als twee verschillende kookzones, afhankelijk van de kookbehoefte op dat moment. Belangrijk: zorg ervoor dat het kookgerei gecentreerd op de enkele kookzone worden geplaatst. In het geval van grote pan, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen, zorg ervoor dat de pannen in het midden op de kookzone worden geplaatst.

Hieronder een voorbeeld voor de juiste manier van het plaatsen van de pannen en een foute manier.



3.3.1 De gekoppelde zone gebruiken

1. Om het flexibele gebied als een enkele grote zone te activeren, druk dan eerst op een zone (1) en dan op de knop voor de flexibele zone (7)



2. Indien het koppelen van zones is geslaagd geeft de onderste zone “U” weer en de bovenste “N”.
3. De vermogensinstelling werkt hetzelfde als bij de normale kookzone.

3.3.2 Als twee onafhankelijke zones

Om het flexibele gebied te gebruiken als twee verschillende zones met verschillende vermogens instellingen, drukt u nogmaals op de speciale toets en gaan de zones terug naar hun oude instellingen.

Pas op voor hete oppervlakken

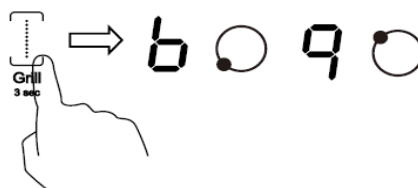
"H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik de nog warme kookplaat.



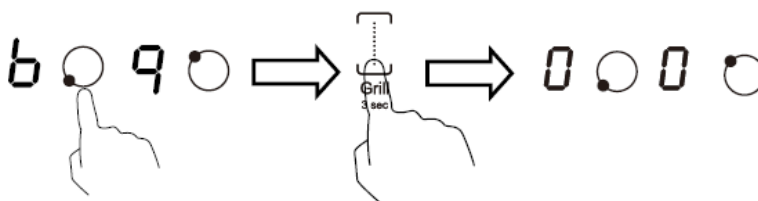
3.4 Het gebruik van de grillfunctie

De grillfunctie zorgt ervoor dat de grillplaat tijdens het koken op de juiste temperatuur blijft. Dit is hoe u de grillfunctie aanzet:

1. Raak de kookzone aan die u wilt gebruiken voor de grillfunctie, het display naast de knop zal gaan knipperen.
2. Raak de flexzone toets aan en houdt deze 3 seconden vast om de grillfunctie te activeren. De “b” en de “q” worden getoond op het display.



3. Als u de grillfunctie wilt uitschakelen, selecteer dan een willekeurige kookzone en druk dan op de flexzone. De kookplaat gaat automatisch naar stand "0", nu kan u de kookzone opnieuw instellen (zie tekening).

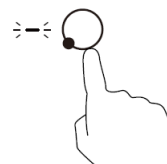


WAARSCHUWING: De grillplaat blijft warm ook na het uitschakelen van de grillfunctie. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u kookt met de grillplaat. Maak de grillplaat pas schoon als de grillplaat volledig is afgekoeld. Plaats niet een glas op het hete oppervlak.

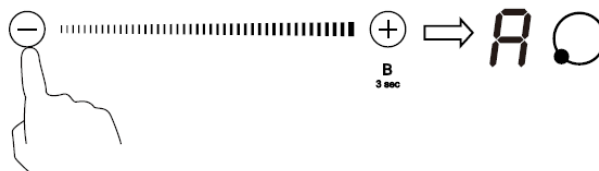
3.5 Het gebruik van de warmhoud functie

Deze functie is geschikt om uw eten op temperatuur te houden. Dit is hoe u deze warmhoud functie aanzet:

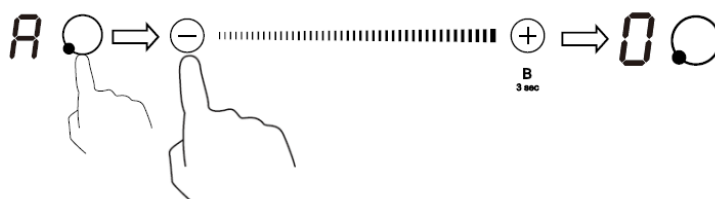
1. Selecteer de kookzone die u wilt gebruiken om de warmhoud functie te activeren. Het display naast de kookzone zal gaan knipperen.



2. Druk op de warmhoud functie toets "-" en houd deze vast voor 3 seconden, het display van de zone zal een "A" weergeven.



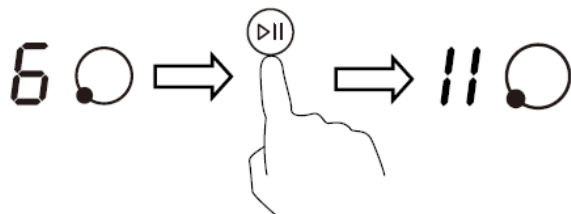
3. Om de warmhoud functie uit te schakelen, druk op de zone die geactiveerd is. Druk vervolgens op de warmhoud functie knop "-" en houd deze ingedrukt voor 3 seconde. De zone schakelt automatisch terug naar stand "0".



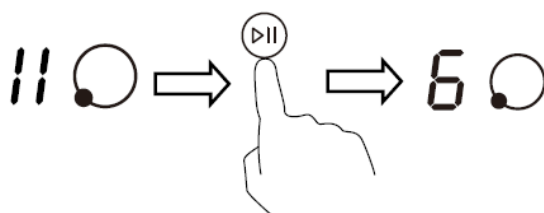
3.6 Het gebruik van de pauze functie.

De pauzetoets kan ten aller tijden worden gebruikt tijdens het koken. Het zorgt ervoor dat de kookplaat al zijn functies tijdelijk pauzeert. Dit is hoe u de pauze functie kan inschakelen:


1. Zorg ervoor dat je kookzone aanstaat.
2. Raak de pauzetoets aan, het display zou "||" weergeven. Daarna zullen alle kookzones tijdelijk pauzeren en stop gezet worden. De enige toetsen die u kan gebruiken zijn de pauze knop, AAN/UIT functie en de kinderbeveiliging.



3. Om de pauze functie uit te schakelen raakt u de pauzetoets aan. De kookplaat zal weer verder gaan op de standen zoals u ze daarvoor heeft ingesteld.




3.6.1 Om de kookplaat te vergrendelen

Raak de toets vergrendeling aan.  De timer indicator geeft 'Lo' weer. Nu is de kookplaat vergrendeld.

Wanneer de kookplaat in de vergrendeling modus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN / UIT, u kunt de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN / UIT-schakelaar in een noodgeval, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende bewerking

3.6.2 Om de kookplaat te ontgrendelen

1. Zorg dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toets vergrendeling  een tijdje ingedrukt.
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductiekookplaat

LET OP: wanneer de kookplaat in het kinderslot staat, zijn alle functies uitgeschakeld behalve de AAN/UIT knop, je kan de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT knop in noodgevallen, maar je zal eerst de kinderbeveiliging moeten uitschakelen voordat je de kookplaat weer kan gebruiken.

3.7 Over verhittingen sensor.

Een uitgeruste temperatuursensor kan de temperatuur in de kookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt bereikt, stopt de inductie kookplaat automatisch.

3.7.1 Detectie van kleine artikelen.

Wanneer een ongeschikte maat, magnetische pan (bijvoorbeeld aluminium) of een ander klein voorwerp (bijvoorbeeld een mes, vork of sleutels) op de kookplaat zijn achtergelaten, gaat de kookplaat automatisch voor één minuut in een stand-by stand. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog één minuut lang koelen.

3.7.2 Uitschakeling beveiliging.

Vanuit veiligheidsoverwegingen én energiebesparingsmaatregelen wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Dit is afhankelijk van welk vermogen is geactiveerd. Hieronder zijn de uitschakeltijden per geactiveerd vermogen weergegeven.

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uitschakel tijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.7.3 De timer gebruiken


U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt het gebruiken als een kookwekker. In dit geval schakelt de timer geen kookzone uit als de ingestelde tijd voorbij is.
- U kunt het instellen om één kookzone uit te schakelen of meer dan één nadat de ingestelde tijd voorbij is.

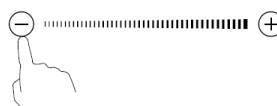
U kunt de timer instellen voor maximaal 99 minuten.

Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt de kookwekker gebruiken, zelfs als u geen kookzones selecteert.

1. Raak de timer besturing aan, de timer indicator toont "30" 

2. Tip: raak de "-" of "+" knop van de timer eenmalig aan om de tijd met één minuut te verminderen of verhogen. Blijf de "-" of "+" knop van de timer aanraken om te verminderen of te verhogen met 10 minuten



3. Raak de timer aan, de timer wordt uitgeschakeld en de "—" wordt weggegeven in het display.

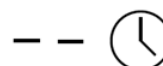


De kookwekker indicator zal knipperen en wordt weergegeven in het timer display.

4. Wanneer de tijd is ingesteld, begint het aftellen per direct. Het display toont de resterende tijd en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.



5. De zoemer piept gedurende 30 seconden en de timerindicator toont "- -" wanneer de ingestelde tijd is verstreken.



3.7.4 De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Selecteer de kookzone



2. Raak de tijdknop aan, en het display zal "30" weergeven

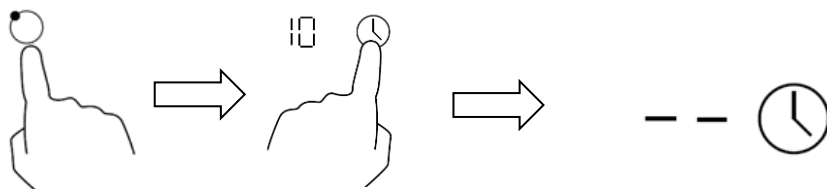


3. Stel de tijd in door de "-" of de "+" aan te raken.

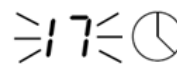


Tip: raak de "-" of "+" knop van de timer eenmalig aan om de tijd met één minuut te verminderen of verhogen. Blijf de "-" of "+" knop van de timer aanraken om te verminderen of te verhogen met 10 minuten.

4. De kookzone knop in te drukken en daarna de timer wordt de tijd instellingen geannuleerd.



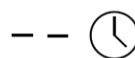
5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timer indicator knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: de rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau zal oplichten om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



6. Wanneer de klok timer verloopt, wordt de geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.



Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

3.7.5 De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

Om de timer in te stellen voor meerdere kookzones dient u de stappen beschreven in 3.5.4 voor ieder kookzone waarvoor u een timer wilt instellen, uit te voeren.

1. Als deze functie wordt gebruikt voor meer dan één kookzone, geeft de timer indicator de kortste tijd weer. (bijvoorbeeld zone 2 # insteltijd van 3 minuten, zone 3 # insteltijd van 6 minuten, de timer indicator geeft "3" aan.)

OPMERKING: De knipperende rode stip geeft aan hoelang de timer nog staat voor die specifieke zone.

Als u de ingestelde tijd van een andere verwarmingszone wilt controleren, drukt u op de kookzone knop waarvan u de tijd wilt weten.



2. Wanneer de kookwekker verloopt, wordt de overeenkomstige verwarmingszone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u vanaf stap één overnieuw beginnen.

4 Kook richtlijnen

WAARSCHUWING: Pas op met het snel opwarmen van vet en olie, zeker als u de boostfunctie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een serieus brandgevaar.

4.1 Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook is, verlaag dan de kookstand.
- Het gebruik van een deksel zal de bereidingstijd verkorten en energie besparen doordat de pan de warmte beter vasthoudt.
- Minimaliseer de hoeveelheid boter of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het eten is opgewarmd.

4.2 Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Kookstand	Producten
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • rustig opwarmen voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes pruttelen • langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aan bakken van vlees • soep aan de kook brengen • water aan de kook brengen

5 Dagelijks onderhoud en schoonmaak

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Vuil op het glas. (vingerafdrukken, sporen, vlekken achterlaten door eten.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroomtoevoer uit 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog steeds warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af en veeg de kookplaat droog met een schone doek of papieren doek. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de stroomtoevoer naar het kookveld uitgeschakeld is, is er geen 'hete oppervlak'-indicatie, maar kan de kookzone nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Bij zwaar werk, let op bij gebruik van schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve / schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuursponsje geschikt is. • Laat nooit schoonmiddel achter op de kookplaat: het glas kan bevlekt raken.
<p>Overkoken, smeltende bakresten en hete suikerachtige lekkage op het glas</p>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor kookplaten met inductie kookglas, maar pas op voor hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd de schraper of gereedschap in een hoek van 30 ° en schraap het vuil weg of laat het op een koele plaats op de kookplaat vallen. 3. Reinig de kookplaat met een vaatdoek of keukenrol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken die zijn achtergelaten door smelten en suikerachtige voedsel zo snel als mogelijk. Als u het afkoelt op het glas kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. • Snijgevaar: het mes in een schraper is vlijmscherp. Gebruik het met extreem zorg en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
<p>Bakresten op het bedieningspaneel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit 2. Verwijder de bakresten. 3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Maak het bedieningspaneel volledig droog met een papieren handdoek. 5. De kookplaat kan weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en zichzelf weer aan zetten. Het bedieningspaneel kan niet werken omdat er bakresten op zitten. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel droog maakt voor u de kookplaat weer aanzet.

6 Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen?
De inductiekookplaat gaat niet aan.	De kookplaat heeft geen spanning	Zorg ervoor dat de stroomtoevoer in orde is. Controleer of er stroom is en dat de stroom in de omgeving niet is uitgevallen. Als het probleem blijft bestaan, bel uw elektricien.
Het bedieningspaneel reageert niet.	De kookplaat staat op vergrendeling.	Ga naar sectie 3 (het gebruik van de kookplaat).
Het Touch paneel is moeilijk te gebruiken.	Er kan een klein beetje water of vet over het bediening paneel zijn gekomen. Wellicht gebruikt u de punt van je vinger.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel droog is en gebruik de bal van uw vinger wanneer uw het bedieningspaneel gebruikt.
Het glas is gekrast.	Pannen met scherpe randen. Ongeschikt, schurend schuursponsje of schoonmaakmiddelen die worden gebruikt.	Gebruik pannen met een vlakke onderkant.
Sommige pannen maken knettergeluiden.	Dit wordt veroorzaakt door de pan. (verschillende lagen metaal die vibreren)	Dit is normaal voor pannen en duidt niet op een fout.
De inductie maakt een laag zoemend geluid wanneer deze wordt gebruikt op een hoge stand.	Dit wordt veroorzaakt door de techniek achter inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zal aanzienlijk minder zijn als u op een lagere stand kookt.
Geluid van de ventilator	Een ventilator is ingebouwd om oververhitting te voorkomen. Het kan zijn dat de ventilator nog na koelt nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom niet uit als de ventilator aan staat.
Pannen worden niet heet en verschijnen niet op het display.	De kookplaat kan de pan niet indexeren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet indexeren omdat de pan te klein is.	Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductie. Zorg dat de pan groot genoeg is voor de kookzone (zie sectie 3.1.2 pannen geschikt voor inductie.
De kookplaat zet zichzelf uit. (foutcode wordt weergeven)	Technische fout.	Noteer de foutcode en schakel de kookplaat uit. En bel een ons direct.

7 Technische specificatie

Typenummer	KR91FITS
Aantal kookzones	4 kookzones
Spanning	220-240V~, 50-60Hz
Wattage	6600-7400 Watt
Product maat L×W×H(mm)	590X520X55
Inbouwmaat A×B (mm)	560X490

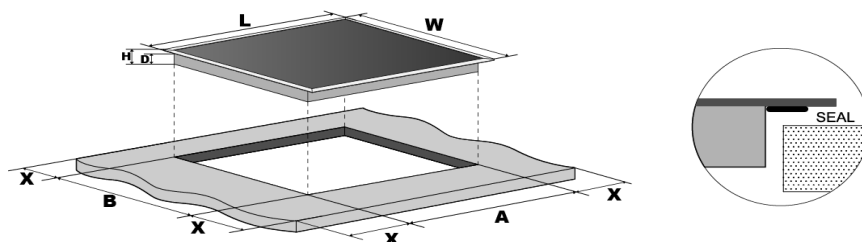
8 Installatie

8.1 Installatie van de kookplaat

Knip een karton uit volgens de maten die in de tekening worden getoond.

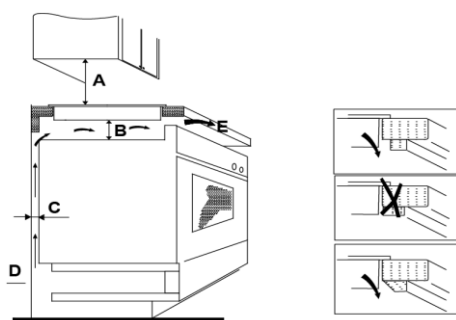
Ten behoeve van installatie en gebruik moet rond het gat minimaal 5 cm ruimte worden vrijgehouden rondom de kookplaat.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer hittebestendig werkoppervlak materiaal om grotere vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals hieronder getoond:



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
KR91FITS	590	520	55	51	560	490	50mini

8.2 Ruimte aan de achterkant of zijmuur



A = 760 mm B = 50 mm (min) C = 20 mm (min)

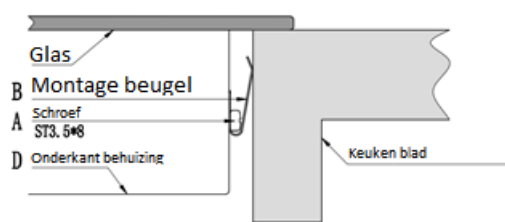
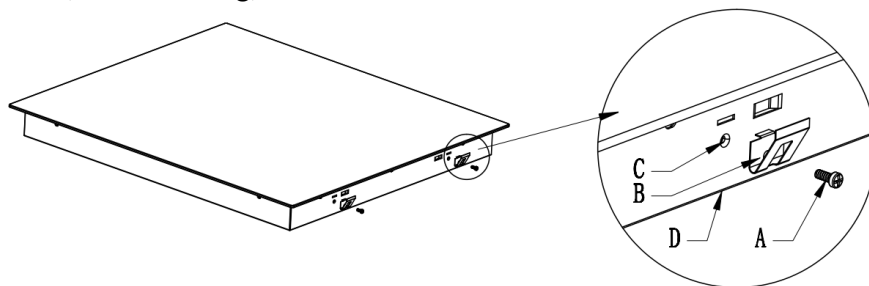
D = Luchtgat / Inlaat E = Luchtingang (5 mm)

8.3 Bevestigingsbeugels

Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst:

De beugel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Bevestig de kookplaat op het werkblad door na de installatie vier beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie afbeelding).

Pas de positie van de beugel aan zodat deze geschikt is voor verschillende werkbladdikte.

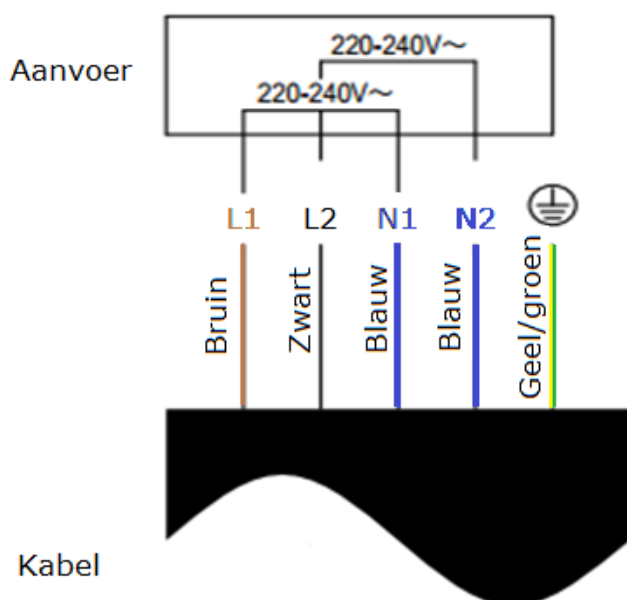


Schroef b) Beugel c) Schroefgat d) Bodem van de kookplaat.

8.4 Elektrische verbinding

Deze apparaten hebben een groot vermogen en moeten aangesloten worden op een daarvoor geschikte Perilex stekker. Het product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien.

Houd er rekening mee dat de stekker toegankelijk moet zijn, zodat de stroom kan worden uitgeschakeld.



9 Veiligheidsadvies

- Lees dit boekje zorgvuldig voordat u het apparaat installeert en inschakelt. CENDO aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor onjuiste installatie en gebruik.
- Dit apparaat is alleen gegarandeerd voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke of mentale beperkingen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat het gevaar voor betrokkenen begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het koken / verwarmen van voedsel en vloeistoffen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Het is belangrijk dat u alleen metalen pannen gebruikt die specifiek zijn ontworpen en / of goedgekeurd voor gebruik op inductie kookplaten. Laat melanine of plastic bakjes nooit in contact komen met de kookzones.
- Buig kabels niet en houd ze uit de buurt van hete oppervlakken.
- Houd de oppervlakken van het apparaat schoon. Als u dit niet doet, kan het apparaat defect raken.
- Het oppervlak van dit apparaat zal extreem heet worden tijdens gebruik.
- Het oppervlak van dit apparaat blijft warm nadat het is uitgeschakeld. Raak de kookzones niet aan of reinig deze niet totdat deze volledig is afgekoeld.
- Als de kabel is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn elektricien of soortgelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Belangrijk bericht voor patiënten met een pacemaker!

DE INDUCTIEKOOKPLAAT GENEREERT MAGNETISCHE VELDEN IN HAAR OMGEVING.

Uw pacemaker moet ontworpen zijn in overeenstemming met de overeenkomstige voorschriften zodat er geen interferentie kan ontstaan tussen de pacemaker en de kookplaat. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw arts om te bepalen of deze in overeenstemming is met de geldende voorschriften of dat er incompatibiliteitsproblemen zijn. CENDO adviseert niet in de buurt te komen van een ingeschakelde inductie kookplaat wanneer een pacemaker draagt.

10 Onderhoud

Voordat enig onderhouds- of reinigingswerk wordt uitgevoerd, schakelt u het apparaat uit en zorgt u ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

10.1 Het oppervlak van de kookplaat schoonmaken

Verwijder gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk na gebruik van het oppervlak van de kookplaat. Zorg er altijd voor dat het oppervlak is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Gebruik een zachte doek of keukenpapier om het oppervlak te reinigen. Als het morsen op het oppervlak is opgedroogd, hebt u mogelijk een speciale inductie glasreiniger nodig, verkrijgbaar bij de meeste supermarkten. Gebruik geen andere schurende reinigingsmiddelen en / of staaldraad, omdat dit krassen op het oppervlak van de kookplaat kan veroorzaken.

10.2 Wat te doen als er iets misgaat

Het apparaat heeft geen stroom:

- Controleer of er geen stroomstoring is
- Controleer of er stoppen / zekeringen uitgeschakeld zijn
- Controleer of er spanning op stopcontact / apparaat staat

10.3 Wat te doen in de volgende gevallen

Na het uitschakelen klinkt de kookplaat alsof die nog aan staat:

Dit is de koelventilator - deze blijft ingeschakeld totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

De kookplaat maakt tijdens het gebruik een klikgeluid:

Dit is normaal - het is het geluid van de inductiespoelen als de kookplaat aanstaat.


10.4 Foutcodes

Als er een storing optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beschermende status en geeft de bijbehorende beschermende codes weer:

Probleem	Mogelijke problemen	Wat te doen?
F3/F4	Temperatuursensor in de inductiespoel geeft een fout aan.	Neem contact op met CENDO
F9/FA	Temperatuursensor van IGBT geeft een fout aan	Neem contact op met CENDO
E1/E2	Abnormale spanning	Wacht 24 uur en controleer vervolgens of spanningstoevoer normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel sensor.	Neem contact op met CENDO
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuur sensor	Start de kookplaat opnieuw op nadat die is afgekoeld.
LO	Het kinderslot is ingeschakeld	Houd de toets vergrendeling  een tijdje ingedrukt.

Schakel voor alle andere foutcodes de kookplaat uit en bel CENDO.

11 Belangrijk

 <p>VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg. Raadpleeg uw gemeente waar u dit product kan inleveren.</p>	<p>Dit apparaat is geëtiketteerd in overeenstemming met Europese richtlijn 2012/19 / EU voor oude/kapotte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt verwijderd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en aan de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen worden veroorzaakt als het zou worden verwijderd via verkeerde weg. Het symbool op het product geeft aan dat het mogelijk niet als normaal huishoudelijk afval wordt behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische goederen worden gebracht. Dit apparaat vereist speciale afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het hebt gekocht. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentekantoor, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.</p>
---	--