



EKH008 INDUCTIE KOOKPLAAT



HANDLEIDING

EKH008

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominaal spanningsbereik: 220 – 240 V
- Nominale frequentie: 50/60 Hz
- 2 kookoppervlakken: gepolijst zwart kristalglas 280 * 280 mm * 2 stuks
- Productgrootte: 60 * 36 * 6.5 cm
- Draadlengte: 100 cm
- Maximaal vermogen: 2000W + 2000W
- Automatische pan detectie (Het apparaat schakelt automatisch over naar stand-by wanneer de pan niet geschikt is of wordt verplaatst.
- Geschikt kookoppervlak: Potbodem diameter van 12-20 cm
- 8 niveaus van kooktemperatuur selecteerbaar van 80 tot 270
- 8 niveaus van kookvermogen selecteerbaar van 200 W tot 2000 W
- Display kan kooktemperatuur, stroomsterkte, stroomverbruik, timer weergeven;
- 4 speciaal ontworpen kookfuncties: bakken / koken / stoven / opwarmen
- 3 uur timer voor kook- en braadfunctie: 24 uur vooraf ingesteld voor kook- en opwarmfunctie.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing inclusief de garantiebewijs, de bon en indien mogelijk de doos met de binnen verpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het niet buitenshuis. Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (dompel het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Bij het schoonmaken of opbergen het apparaat uitschakelen en altijd de stekker uit het zuignap trekken (trek de stekker zelf, niet het snoer) als het apparaat niet wordt gebruikt en verwijder de aangesloten accessoires.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de kamer verlaat, moet u het apparaat altijd uitschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat en het netsnoer moeten regelmatig worden gecontroleerd op beschadigingen. Als er schade wordt geconstateerd, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een geautoriseerde technicus. Laat een defecte kabel altijd vervangen door de fabrikant, onze klantenservice of door een gekwalificeerd persoon en met een kabel van hetzelfde type om blootstellingsgevaar te voorkomen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

- Sluit het apparaat NIET aan op een stekkerdoos. Het hoogste stroomverbruik van dit apparaat is 4000 Watt. Maar een normale stekkerdoos kan maximaal 3600 Watt ondersteunen. De draad van de stekkerdoos kan te heet zijn en kan gesmolten raken wanneer deze op dit apparaat wordt aangesloten. Steek dit apparaat dus alleen in het stopcontact van je huis. Het stopcontact dat in de muur is ingebouwd, kan een hoger verbruik aan.

KINDEREN EN KLEINE INDIVIDUEN

- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, verzoeken wij u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, piepschuim, enz.) buiten hun bereik te houden.

WAARSCHUWING!

- Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, er bestaat gevaar voor verstikking!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens en/of onvoldoende kennis en/of ervaring, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten te allen tijde onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT

Symbolen op het product

Op het product vindt u symbolen met een waarschuwings- of informatief karakter:

WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

Tijdens bedrijf kan de temperatuur van het blootgestelde oppervlak erg hoog zijn. Raak het apparaat daarom alleen aan bij de thermostaatknoppen.

WAARSCHUWING: Beschadiging van het oppervlak!

Als het oppervlak beschadigd is of barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen.

WAARSCHUWING:

- **Inductie warmte!** Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlakte!** De inductiekookplaat verwarmt aanvankelijk alleen de basis van het gebruikte kookgerei, niet de kookzone zelf. Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen echter ook na de kookcyclus gevaarlijk hoge temperaturen op de kookzone ontstaan. Gevaar voor brandwonden!
- **Mogelijke schade aan uw gezondheid!** Mensen die een pacemaker dragen, mogen dit fornuis niet gebruiken. U dient een minimale afstand van 60 cm tot het apparaat aan te houden wanneer het in gebruik is.

VOORZICHTIG!

- Om beschadiging te voorkomen, plaats geen ruwe of oneffen voorwerpen op het oppervlak.
- Voorkom dat harde of puntige gebruiksvoorwerpen op het oppervlak vallen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bijv. radio, tv).
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond die bestand is tegen vocht en hitte.
- Plaats bij gevoelige oppervlakken een hittebestendige plaat onder de hitte.
- Gebruik het apparaat niet onder hangende kasten vanwege de opstijgende hitte en dampen.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.! Installeer het apparaat nooit in een kast.
- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookplaat, omdat dit kan leiden tot gevaarlijke oververhitting.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

BEDOELD GEBRUIK

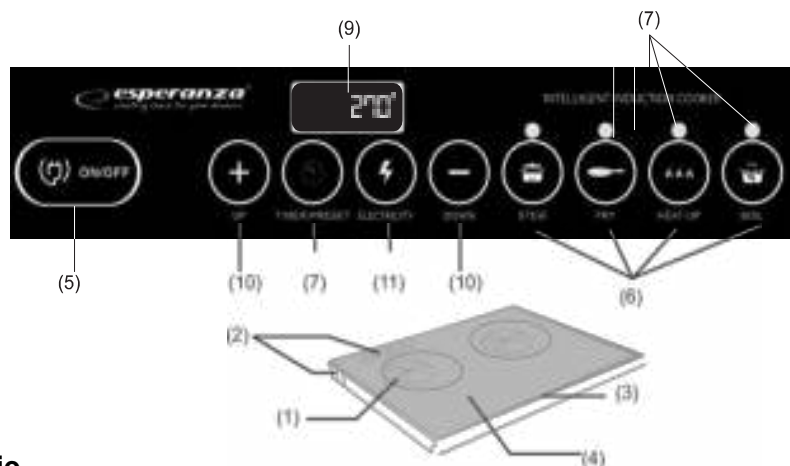
- Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel in inductiekookgerei.
- Het is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en soortgelijke toepassingen. Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik is niet bedoeld en kan leiden tot schade of persoonlijk letsel.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

HET APPARAAT UITPAKKEN

1. Haal het apparaat uit de verpakking
 2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal zoals folies, vulmateriaal, kabelclips en karton.
 3. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaren te voorkomen.
- OPMERKING: Er kunnen productieresten of stof op het apparaat zijn verzameld. We raden aan om het apparaat te reinigen volgens het hoofdstuk "Reiniging".

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN:

- (1) Luchtuitlaat
- (2) Luchtinlaat
- (3) Behuizing
- (4) oppervlak
- (5) AAN/UIT-knop
- (6) Functieknop
- (7) Indicatielampjes
- (8) Timerknop
- (9) Weergave
- (10) -/+ knoppen
- (11) Elektricitetsknoop



ALGEMENE INFORMATIE

Koken met inductietechnologie

Koken met inductiekookplaat, warmte wordt alleen opgewekt door middel van magnetische kracht. Wanneer een pan met een magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone wordt geplaatst. De inductiekookplaat verwarmt alleen de basis van het gebruikte kookgerei, niet de kookzone zelf. Het inductieproces bespaart energie omdat warmte alleen wordt opgewekt waar het nodig is.

Welk kookgerei mag ik gebruiken?

Voor inductiekookplaten is kookgerei van magnetiseerbaar materiaal nodig. Tegenwoordig is er op kookgerei dat geschikt is voor inductie koken meestal een briefje met de tekst Geschikt voor inductiekookplaten van vergelijkbare aard. Maar u kunt in principe elk kookgerei op ijzerbasis gebruiken: probeer het volgende om te bepalen of een pan geschikt of magnetiseerbaar is:

Zet de pan op de kookzone, als er meerdere waarschuwingssignalen klinken en als de melding "E0" verschijnt, is het kookgerei niet geschikt.

NOTITIE:

- Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden over naar de stand-by modus.
- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt voor inductiekookplaten: klei, glas of aluminium.

Gebruik de volgende soorten potten niet:

- Potten met gebogen (bolle/parabolische) bodem.
- Potten met een bodemdiameter van minder dan 12 cm.
- Potten staan op pootjes.



GEBRUIK HET APPARAAT

Stand-by modus

Nadat u de stekker van het apparaat in het stopcontact heeft gestoken, staat het apparaat in de stand-by modus. Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt "-- --".

Selecteer kookfunctie

Zet een geschikte pan op de kookzone.

Druk op de knop "AAN/UIT".

Display toont "AAN".

Druk op de functietoets, het indicatielampje van de betreffende functie gaat branden.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat het kookgedrag in de pan verschilt. Het hangt af van de aard en de kwaliteit van de kookpotten.

Details van alle functies:

Deze inductiekookplaat is speciaal ontworpen met 4 kookfuncties die de meest populaire kookmethodes zijn van de Europese keuken: FRY/BOIL/STEW/HEAT-UP

FRY	= frituren
BOIL	= koken
STEW	= stoofpot
HEAT-UP	= opwarmen

***FRY:** Druk op de "-" of "+" knop om de temperatuur 80 tot 270°C te selecteren. (Er zijn 8 temperatuurniveaus selecteerbaar: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

Als eten goed is voor het gebruik van olie of vast vet, is het belangrijk dat u enkele regels in acht neemt bij het omgaan met olie of vet.

Eenvoudige regels om te volgen bij het frituren:

1. Zorg dat er voldoende olie of vet in de braadpan van een frituurpan zit.
2. Er mag geen water uit het te koken voedsel druppelen.
3. Leg het voedsel voorzichtig in de hete olie. Probeer geen grote plons te maken, want de olie kan je huid verbranden.
4. De olie of het vet moet tot de juiste temperatuur worden verwarmd voordat het voedsel in de te frituren pan wordt gedaan. Als het voedsel erin wordt gedaan terwijl de olie of het vet niet op de juiste temperatuur is verwarmd, zal het voedsel de olie opnemen en heb je voedsel dat vettig en vettig is. Als de olie of het vet te heet wordt, krijg je eten dat verbrand is. Soms wordt het voedsel, met name donuts, aan de buitenkant bruin, maar het deeg van binnen is ongekookt. Om voedsel te koken met behulp van de frituurmethode, zijn er twee manieren om dit te doen. Er zijn de ondiepe frituur- en frituurmethoden.

OPMERKING: De functies onder deze knop zijn gebaseerd op de temperatuur van de frituurolie.

***BOIL:** Druk op "-" of "+" om een vermogen van 200 tot 2000 watt te selecteren. (Er zijn 8 niveaus van watt selecteerbaar: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATT).

Dit is de meest gebruikelijke manier van koken en ook de eenvoudigste. Bij deze methode van koken moet er voldoende water aan het voedsel toegevoegd worden en wordt het vervolgens gekookt boven het vuur. Door de werking van het verwarmde water wordt het voedsel gekookt. De vloeistof wordt gewoonlijk weggegooid nadat het voedsel is gekookt.

OPMERKING: De functies onder deze knop zijn gebaseerd op watt kokend voedsel dat in water is gedrenkt.

***STEW:** Het display toont 1300 (Watt)

Tijdens het stoven wordt voedsel gekookt met veel vloeistof. Verschillende soorten groenten worden gehakt, in blokjes gesneden of in blokjes gesneden en aan de pot toegevoegd. Soms worden ook stukjes geselecteerd vlees, vis of kip gehakt en aan de stoofpot toegevoegd. De vloeistof is een beetje dun=gekookt en op die manier wordt gestoofd voedsel geserveerd. Deze methode wordt ook gebruikt bij het bereiden van fruit dat als dessert wordt geserveerd. Met deze kookmethode wordt elk voedsel tegelijkertijd in één pan gekookt. De smaak, kleuren, vormen en texturen van de verschillende groenten die gebruikt worden, maken stoven tot een handige kookmethode. Het enige nadeel is dat sommige groenten misschien te gaar zijn en dat het gehalte aan voedingsstoffen veel minder wordt. Het is daarom belangrijk dat de groenten die het langst gaar zijn, het eerst in de pan worden gedaan en de groenten die het minst gaar zijn als laatste. Op deze manier gaat veel van de voedingswaarde van het voedsel niet verloren.

***HEAT-UP:** Het display toont 500 (Watt)

Functies die onder deze knop worden gegeven, verwijzen naar het opwarmen van voedsel op een relatief lagere verwarmingstemperatuur. Het is goed om wat soep/melk/snacks op te warmen die onder de 100°C moeten gaar zijn.

Timer/preset instellen

- Druk op de "AAN/UIT" knop
- Druk op de "FUNCTION"-knop, kies vervolgens de functie FRY of BOIL en druk vervolgens op de "TIMER/PRESET"-knop. Het display toont "0:10".
- Druk kort op de knop "-" of "+" om de tijd in stappen van 30 minuten in te stellen. Druk op de knop "-" om de tijd in stappen van één minuut in te stellen.

Het display toont de gewenste instelling.

OPMERKING: Met deze instelling blijft het apparaat frituren of koken gedurende de tijd die u invoert. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. U kunt 0-3 uur selecteren.

- Wanneer u de functie STEW/HEAT-UP kiest, drukt u op de knop "TIMER/RESET". Het display toont "0:10".
- Druk kort op de "+"-knop om de tijd in stappen van 30 minuten in te stellen. Druk op de knop "-" om de tijd in stappen van één minuut in te stellen.

Het display toont de gewenste instelling.

OPMERKING: Deze instelling betekent dat het apparaat direct na het invoeren van de tijd weer in de stand-bymodus gaat. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint het apparaat te werken met de functie die u hebt geselecteerd (STEW/HEAT-UP). U kunt kiezen uit 0-24 uur.

- U kunt de vorige timer/preset op elk moment wijzigen. De overige instellingen blijven behouden.
- Om de timer/preset te annuleren, selecteert u het display op "0.00". De kookplaat behoudt de functie die je eerder hebt gekozen. U kunt het apparaat ook direct uitschakelen met de "ON/OFF"-knop.

Controleer de spanning en het stroomverbruik

Wanneer het apparaat werkt, kunt u op de knop "ELECTRICITY" drukken om het voltage en het stroomverbruik te controleren. Druk eenmaal, het display toont: V229 of V230 (normale spanning kan van V220 tot V240 zijn). Druk nogmaals, het display toont dit keer hoeveel stroom er is verbruikt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld. Bijv. p0,04 betekent 0,04 kWh.

PAN-HERKENNING

Het apparaat heeft een potherkenningsfunctie. Het geeft verschillende waarschuwingen om aan te geven dat het kookgerei is verwijderd. De melding "E0" verschijnt op het display. Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden over naar de stand-bymodus. De ventilator kan blijven draaien. Let in dit verband op het volgende:

WAARSCHUWING: Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld door middel van de regel- en bedieningselementen.

(ON/OFF-knop) en niet alleen door panherkenning.

WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen er na de kookcyclus gevaarlijk hoge temperaturen ontstaan op de kookzone.

REINIGING WAARSCHUWING:

- Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact!
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld!
- Dompel het apparaat in geen geval voor gebruik onder in water. Anders kan dit leiden tot een elektrische schok of brand.

VOORZICHTIG ZIJN MET:

- Gebruik geen harde borstel of schurende voorwerpen.
- Gebruik geen zure of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig het oppervlak van voedselresten als het nog warm is met een vochtige doek of tissue.
- Was de knopen met een zachte spons en wat water en veeg ze daarna droog met een zachte doek.
- Reinigingsmiddel voor oppervlakken: Gebruik bij hardnekkige, ingebakken resten geschikte reinigingsmiddelen die verkrijgbaar zijn bij speciale afdelingen van warenhuizen.
- Maak de behuizing na gebruik schoon met een licht vochtige doek.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in een van de openingen van de behuizing komt. Dit kan het apparaat beschadigen of resulteren in een elektrische schok.

OPSLAG

- Berg het apparaat pas schoon en afgekoeld op.
- Bij langere niet-gebruik raden wij aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen.
- Bewaar het apparaat altijd op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

VOORZICHTIG: Gevaar voor breuk!

Houd er rekening mee dat het oppervlak kan worden beschadigd door zware vallende voorwerpen.

FOUTMELDINGEN

Tijdens bedrijf kunnen de volgende foutmeldingen worden weergegeven:

Foutmelding	Controleren
Aangesloten op voeding maar geen BI-geluid en druk op de ON/OFF-knop, er brandt geen lampje	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.• Controleer of de elektriciteit is uitgeschakeld.
BI geluid	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de pan op de kookplaat past.• Controleer of de pan op de kookzone staat.• Controleer of de pan een grotere diameter heeft dan 12 cm.
E0	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de geschikte pan wordt gebruikt.• Controleer of de pan op de kookplaat staat.
E1	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de spanning te laag is.• Controleer of de stekker los in het stopcontact zit.
E2	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de spanning te hoog is.
E3	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de plaatsonde optreedt kortsluiting of storing circuit.• Controleer of de temperatuur van het plaatoppervlak te hoog is.
E4	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de plaatsonde afbreekt.
E5	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de IGBT-sonde cours kortsluiting heeft.• Controleer of de IGBT-temperatuur erg hoog wordt.
E6	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de IGBT-sonde afbreekt.
E7	<ul style="list-style-type: none">• Reserveren
E8	<ul style="list-style-type: none">• Reserveren
E9	<ul style="list-style-type: none">• Controleer op fouten stroomkring.