

# Handleiding Inductie Kookplaat Serie 9 KR944F1-2TS



ENGLISH

NEDERLANDS

## Inhoudsopgave

1	Introductie .....	5
2	Veiligheidswaarschuwingen .....	5
2.1	Installatie.....	5
2.2	Gebruik en onderhoud.....	6
3	Beschrijving van het apparaat.....	8
3.1	Bovenaanzicht.....	8
3.2	Het bedieningspaneel .....	8
4	Het totale vermogen van de inductie kookplaat instellen.....	9
4.1	Het vermogen van de kookplaat instellen .....	9
4.2	Het vermogen van de kookplaat aanpassen .....	10
5	Het gebruik van de kookplaat .....	11
5.1	Pan-afmetingen.....	11
5.2	Pannen geschikt voor inductie.....	11
5.3	Kies voor de juiste pannen .....	11
5.4	Gebruik van het bedieningspaneel.....	12
5.5	De kookplaat gebruiken.....	12
5.6	De Boostfunctie gebruiken .....	14
5.7	De kookplaat vergrendelen .....	14
5.8	De kookplaat ontgrendelen .....	14
5.9	Restwarmte waarschuwing .....	15
5.9.1	Automatische uitschakeling .....	15
5.9.2	De timer gebruiken.....	15
5.9.3	De timer gebruiken als een kookwekker .....	15
5.9.4	De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.....	16
5.9.5	De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen .....	17
5.9.6	De timer uitschakelen.....	17
6	Kook richtlijnen.....	18
6.1	Kooktips.....	18
6.2	Warmte-instellingen .....	18
7	Dagelijks onderhoud en schoonmaak.....	19
8	Oplossen van problemen .....	20
9	Technische specificatie.....	21
10	Installatie .....	22
10.1	Installatie van de kookplaat .....	22
10.2	Ruimte aan de achterkant of zijmuur .....	22

10.3	Belangrijke informatie voor installatie .....	23
10.4	Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst.....	23
10.5	Het plaatsen van de bevestigingsbeugels.....	23
11	De kookplaat aansluiten.....	24
11.1	Aansluiten met EU stekker .....	24
11.2	Aansluiten met Perilex stekker .....	24
12	Afvoeren van dit apparaat .....	25
1	Installation .....	26
2	Operation and maintenance .....	26
3	Product Overview .....	29
3.1	Top view.....	29
3.2	The controle panel .....	29
4	Product information .....	30
4.1	A word on induction cooking.....	30
4.2	Before using your new hob .....	30
4.3	Using the touch controls.....	30
4.4	Choosing the right cookware .....	30
5	Using the hob .....	32
5.1	To start cooking .....	32
5.2	When you have finished cooking .....	32
5.3	Using boost function .....	33
5.4	Cancel Boost function.....	33
5.5	Locking the controls .....	33
6	Using ECO function .....	34
6.1	Residual heat warning.....	35
6.2	Auto shutdown.....	35
7	Using the timer .....	35
7.1	Using the Timer as a Minute Minder .....	36
7.2	Using the timer to switch off one or more cooking zones .....	36
7.3	If the timer is set on more than one zone .....	37
7.4	Cancelled the timer .....	38
8	Cooking guidelines.....	38
8.1	Heat settings.....	39
8.2	Care and cleaning.....	39
8.3	Hints and tips .....	40
8.4	Failure display and inspection.....	41

9	Technical specification .....	41
10	Installation.....	41
10.1	Selection of installation equipment .....	41
10.2	Before you install the hob, make sure that.....	42
10.3	When you have installed the hob, make sure that .....	42
10.4	Before locating the fixing brackets .....	43
10.5	Locating the fixing brackets.....	43
10.6	Cautions.....	43
10.7	Connecting the hob to the mains power supply .....	43

## 1 Introductie

Bedankt voor de aanschaf van deze CENDO Inductie kookplaat. 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.

*Beperk de risico's*

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

*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 installatie instructies 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.

## 2.2 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.

### *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.

### *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.

### *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.

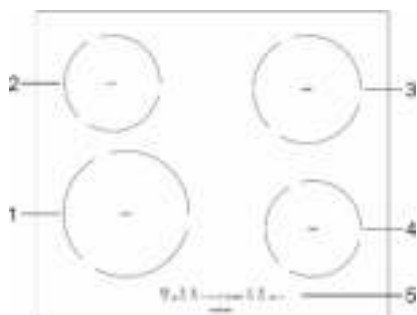
Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden bij de kookplaat, tenzij voortdurend onder toezicht van een derden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.

**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.

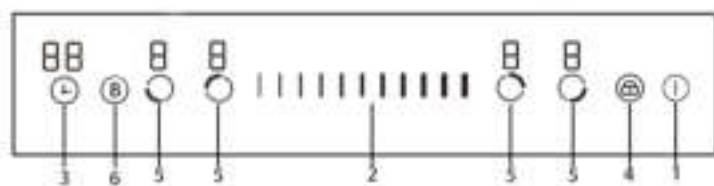
## 3 Beschrijving van het apparaat

### 3.1 Bovenaanzicht



1. Max. Vermogen kookzone 1: 1800 Watt en boosterfunctie 2100 Watt
2. Max. Vermogen kookzone 2: 1200 Watt en boosterfunctie 1500 Watt
3. Max. Vermogen kookzone 3: 1800 Watt en boosterfunctie 2100 Watt
4. Max. Vermogen kookzone 4: 1200 Watt en boosterfunctie 1500 Watt
5. Bedieningspaneel

### 3.2 Het bedieningspaneel



1. AAN/UIT toets
2. Slider
3. Timer
4. Kookplaat vergrendeling
5. Kookzone selectie
6. Booster functie activeren.



## 4 Het totale vermogen van de inductie kookplaat instellen.

Het totale vermogen van een inductiekookplaat met ECO-functie kan worden beperkt tot 2,8 / 3,5 / 6,0 / 7,2 kW. Deze kookplaat kan worden aangesloten op een 13, 16, 25 of 32 Ampère voeding en geconfigureerd worden om te werken op elk van deze vermogensinstellingen. Zorg ervoor dat het totale vermogen nooit het de afzekering van de voeding overschrijd.

Let op dat het gehele stelsel voldoet en de ingestelde totale vermogensstand passend is bij dit stelsel. Denk hierbij o.a. aan de dikte van kabels. Schakel een elektricien in om dit te controleren.

### 4.1 Het vermogen van de kookplaat instellen

1. Raak de AAN / UIT-toets aan om de kookplaat in te schakelen. De zoemer piept één keer, alle displays tonen "-" en "- -".



2. Raak de zonetoets links voor en de zonetoets links achter 3 seconden gelijktijdig aan. De zoemer piept om aan te geven dat het vermogen instelbaar is.



3. Raak de timertoets aan, het timerdisplay knippert.



4. Raak de relevante zonetoets aan en het vermogen wordt weergegeven op het display. Elke zonetoets heeft een eigen vermogen. Op de volgende pagina wordt een tabel weergegeven welke zone staat voor welk vermogen.



5. Raak de timertoets opnieuw aan, het display stopt met knipperen en de eerder geselecteerde zonetoets toont "o" om aan te geven dat het vermogen is ingesteld.



6. Raak AAN / UIT aan om uit te schakelen. Schakel vervolgens in en de kookplaat is klaar voor gebruik.



Selectietoets	Timer Display	Vermogenstand	Voeding (zekering vereist)
Zone-toets links voor	28	2.8 kW	13 A
Zone-toets links achter	35	3.5 kW	16 A (gebruikelijk)
Zone-toets rechts achter	60	6.0 kW	25 A
Zone-toets rechts voor	72	7.2 kW	32 A (kookgroep: 2x16A)

**OPMERKING:** Bij het eerste gebruik is het vermogen in de fabriek ingesteld op 2,8 kW.

#### 4.2 Het vermogen van de kookplaat aanpassen

1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.
2. Laat de stroomtoevoer vijf minuten uitgeschakeld.
3. Schakel de stroomtoevoer weer in.
4. Volg de instructies onder "Het juiste vermogen instellen van de kookplaat".

**OPMERKING:** De vermogen instelling kan slechts één keer worden uitgevoerd als de stroomtoevoer van de kookplaat niet is onderbroken.

## 5 Het gebruik van de kookplaat

### 5.1 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.

Locatie	Diameter van de zone (mm)	De minimale pan maatvoering (mm)
Links voor	210	180
Links achter	160	120
Rechts achter	180	140
Rechts voor	160	120

### 5.2 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.

### 5.3 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.

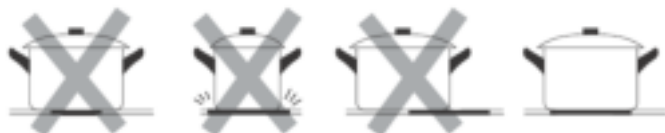
Indien uw pan niet geschikt voor inductie zal de stand indicator welke zich naast de kookplaatzone (1 uit figuur 1) toets bevindt, gaan knipperen.

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.



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 1: positie van pannen

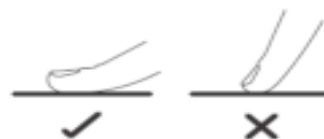
Til pannen altijd van de inductiekookplaat op - niet schuiven anders kunnen er krassen worden veroorzaakt op het glas.



Figuur 2: behandelen van pannen op de kookplaat

#### 5.4 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.



#### 5.5 De kookplaat gebruiken

1. Houd de toets ingedrukt om het apparaat in of uit te schakelen  
Aan / uittoets totdat u een 'piep' hoort.

Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, worden de stand indicaties van de kookzones weergegeven.



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.



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



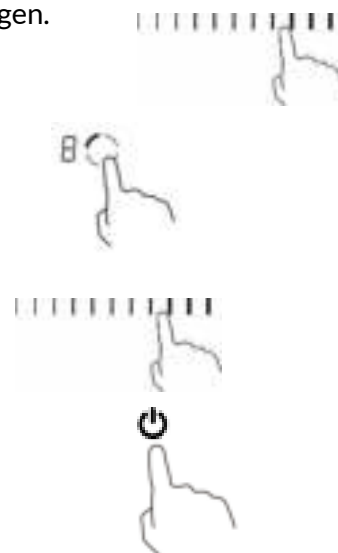
4. Stel een vermogensniveau in door de slider aan te raken of door een uw vinger te bewegen van links naar rechts over de slider.

- 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 klaar bent met koken*

1. Druk op de toets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door naar links te sliden, zorg ervoor dat het display "0" weergeeft.
3. Schakel de inductieplaat uit door de AAN/UIT aan te raken.



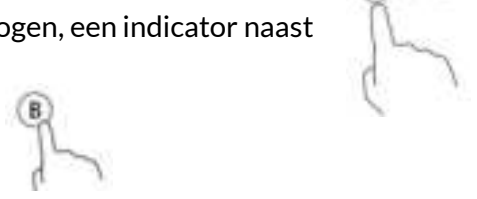

### **Pas op voor hete oppervlakken**

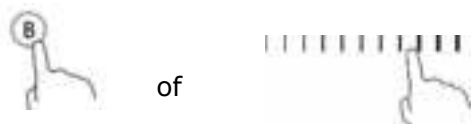
"H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruikt u de nog warme kookzone.

**H**


## 5.6 De Boostfunctie gebruiken

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

1. Druk op de zonetoets voor de zone die u wilt verhogen, een indicator naast de toets zal knipperen. 
2. Druk op de "B" toets en het display geeft "P" weer. 
3. De boostfunctie blijft 5 minuten actief, hierna zal de kookplaat terug schakelen naar stand 9.
4. Raak de boost toets "B" nogmaals aan of druk op de slider om de boost functie te annuleren functie.




## 5.7 De kookplaat 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

## 5.8 De kookplaat 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 toets, je kan de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT toets in noodgevallen, maar je zal eerst de kinderbeveiliging moeten uitschakelen voordat je de kookplaat weer kan gebruiken.

## 5.9 Restwarmte waarschuwing

Als de kookplaat enige tijd heeft gewerkt, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen dat de kookplaat nog heet is.

### 5.9.1 Automatische uitschakeling

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.

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

### 5.9.2 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.

**OPMERKING:** U kunt een kookwekkertijd instellen voor of nadat de kookzone is ingesteld.

### 5.9.3 De timer gebruiken als een kookwekker

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

2. Raak de timer besturing aan, het display toont "00"



3. Raak de slider aan en minuut 1 t/m 9 is instelbaar.



4. Raak de timer nogmaals aan dan de voorste "0" gaat knipperen. Nu is minuut 10 t/m 90 instelbaar.



5. Stel de timer in door nogmaals op de slider te drukken.



6. Wanneer de tijd is ingesteld, begint het aftellen per direct. Het display toont de resterende tijd.

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

--

### 5.9.4 De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

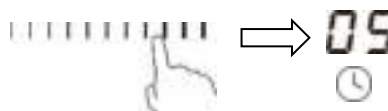
1. Selecteer de kookzone



2. Raak de tijdtoets aan, en het display zal "00" weergeven



3. Raak de slider aan en minuut 1 t/m 9 is instelbaar.



4. Raak de timer nogmaals aan dan de voorste "0" gaat knipperen. Nu is minuut 10 t/m 90 instelbaar.



5. Stel de timer in door nogmaals op de slider te drukken.

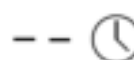


6. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd.

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



7. Wanneer de timer verloopt, wordt de geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.



**WAARSCHUWING:** Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.



### 5.9.5 De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

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 toets waarvan u de tijd wilt weten.



### 5.9.6 De timer uitschakelen

1. Druk op de zone waarvan u de timer wilt uitschakelen.

2. Druk hierna op de timer toets, de tijd op het display gaat knipperen.



3. Door de slider aan te raken om de timer op "00" te zetten, wordt de timer geannuleerd.

## 6 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.

### 6.1 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.

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

## 7 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"> <li>1. Schakel de stroomtoevoer uit</li> <li>2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog steeds warm is (maar niet heet!)</li> <li>3. Spoel af en veeg de kookplaat droog met een schone doek of papieren doek.</li> <li>4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Laat nooit schoonmiddel achter op de kookplaat: het glas kan bevlekt raken.</li> </ul>
<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"> <li>1. Schakel de kookplaat uit.</li> <li>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.</li> <li>3. Reinig de kookplaat met een vaatdoek of keukenrol.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Snijgevaar: het mes in een schraper is vlijmscherp. Gebruik het met extreem zorg en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.</li> </ul>
<p>Bakresten op het bedieningspaneel</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de kookplaat uit</li> <li>2. Verwijder de bakresten.</li> <li>3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek.</li> <li>4. Maak het bedieningspaneel volledig droog met een papieren handdoek.</li> <li>5. De kookplaat kan weer aan.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 8 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 5 (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 5.2 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.

## 9 Technische specificatie

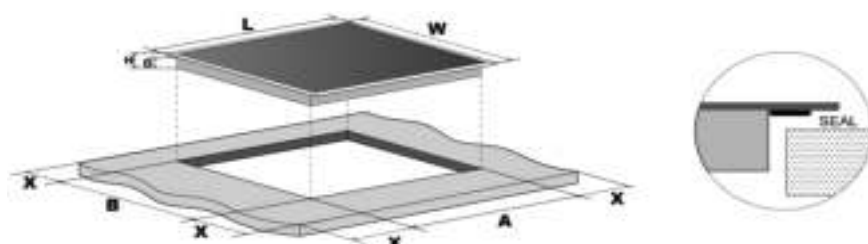
Typenummer	KR944F1-2TS
Aantal kookzones	4 kookzones
Spanning	220-240V~, 50-60Hz
Wattage	2800 - 7200 Watt
Product maat L×W×H(mm)	590X520X60
Inbouwmaat A×B (mm)	560X490

## 10 Installatie

### 10.1 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;

**WAARSCHUWING:** Het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerd hout of ander isolerend materiaal zijn.

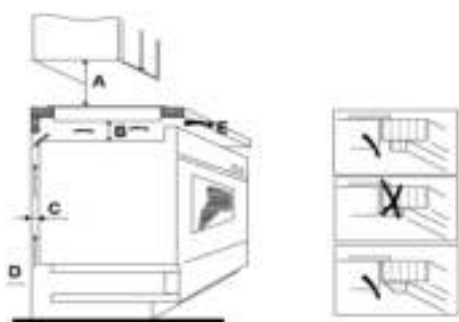


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
KR944F1-2TS	590	520	60	54	560	490	50min

### 10.2 Ruimte aan de achterkant of zijmuur

Zorg er in ieder geval voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de kookplaat in goede staat verkeert zoals hieronder op de afbeelding wordt getoond.

**LET OP:** De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Lucht inlaat	Lucht uitlaat (5mm)

### 10.3 Belangrijke informatie voor installatie

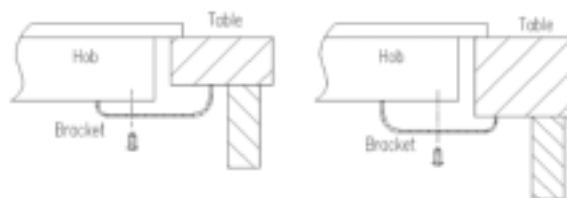
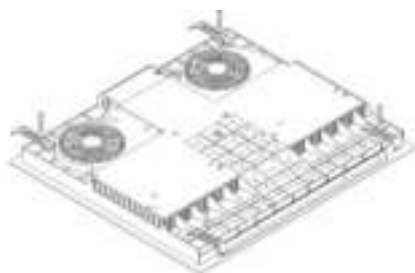
- Het werkoppervlak is recht en waterpas, en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren;
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator;
- De installatie zal voldoen aan alle eisen ten aanzien van vrije ruimte en toepasselijke normen en voorschriften;
- Een geschikte isolatieschakelaar die volledige ontkoppeling van de netvoeding biedt, is ingebouwd in de permanente bedrading die is gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan de lokale regels en voorschriften voor bedrading;
- De isolatieschakelaar zal gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd;
- U raadpleegt de plaatselijke installateur bij twijfel over de installatie;
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of lades.
- Er is voldoende luchtstroom van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, wordt een thermische beschermingsbarrière onder de basis van de kookplaat geïnstalleerd.
- De isolatieschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

### 10.4 Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst

Het apparaat moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

### 10.5 Het plaatsen van de bevestigingsbeugels

- Het apparaat moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.
- Bevestig de kookplaat op het werkblad door na installatie vier beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding).
- Pas de positie van de beugel aan voor verschillende diktes van het werkoppervlak.



#### Waarschuwingen

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerde personen. Voer de handeling nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers en drogers.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.

- De muur en de geïnduceerde verwarmingszone boven het werkoppervlak zijn bestand tegen hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten aanrechtbladen en de eventuele kitnaden hittebestendig zijn.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Deze inductiekookplaat kan alleen worden aangesloten op een voeding met een systeemimpedantie van niet meer dan 0,427 ohm. Raadpleeg indien nodig uw leverancier voor informatie over de systeemimpedantie

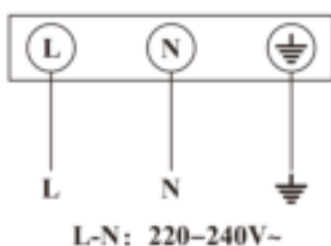
## 11 De kookplaat aansluiten

Deze apparaten hebben een groot vermogen. Het product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde electricien.

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

### 11.1 Aansluiten met EU stekker

Het 3 polige snoer dient te worden voorzien van EU stekker die kan worden aangesloten op een daarvoor geschikte groep met voldoende vermogen. De stekker dient als volgt te worden aan gesloten:

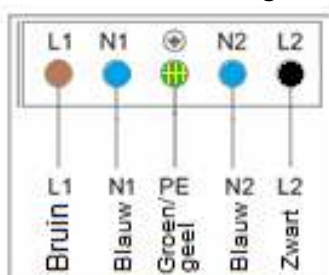


### 11.2 Aansluiten met Perilex stekker

Let op: dit is alleen van toepassing wanneer u het vermogen van de kookplaat wilt verhogen.

Om van meer vermogen gebruik te maken kan deze kookplaat worden aangesloten op twee aparte groepen (kookgroep) van ieder 16A waardoor een vermogen van 7,2 kW kan worden bereikt.

1. Verwijder de reeds gemonteerde 3-aderig kabel;
2. Monteer een geschikte 5-aderige kabel aan de kookplaatzijde als volgt:



3. Monteer de Perilex stekker aan de 5-aderige kabel afgestemd op de huisaansluiting;
4. Ben er zeker van dat alle aansluiten zijn afgeschermd alvorens de stekker aan te sluiten;
5. Stel het totale vermogen van de inductie kookplaat in op 7,2 kW. (zie hoofdstuk 4)



**WAARSCHUWING:**

- Als de kabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een technicus van de klantenservice met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen;
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften;
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt;
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerd persoon.

## 12 Afvoeren van dit apparaat

 <p>VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg. Raadpleeg uw gemeente waar u dit product kan inleveren.</p>	<p>Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96 / EG voor Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen ontstaan als het op de verkeerde weg wordt weggegooid.</p> <p>Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen.</p> <p>Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw dienst voor de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het heeft gekocht.</p> <p>Voor meer gedetailleerde informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente, de dienst voor de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product heeft gekocht.</p>
--	---

## 1 Installation

### *Electrical Shock Hazard*

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### *Cut Hazard*

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### *Important safety instructions*

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

## 2 Operation and maintenance

### *Electrical Shock Hazard*

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### *Health Hazard*

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### *Hot Surface Hazard*

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### *Cut Hazard*

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### *Important safety instructions*

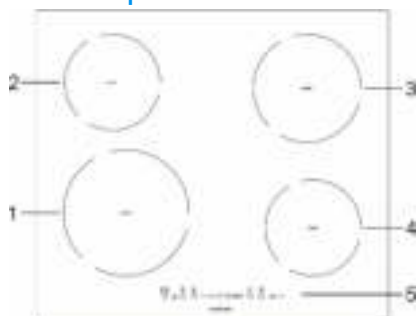
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

**Congratulations** on the purchase of your new hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

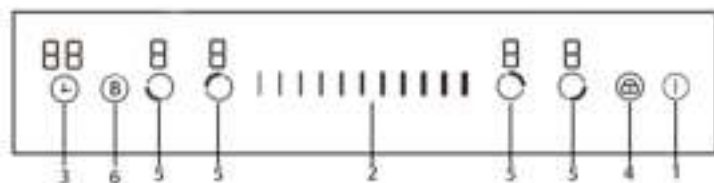
## 3 Product Overview

### 3.1 Top view



1. max. 1800 / 2100 W zone
2. max. 1200 / 1500 W zone
3. max. 1800 / 2100 W zone
4. max. 1200 / 1500 W zone
5. Control panel

### 3.2 The controle panel



1. ON/OFF switch
2. Select power level
3. Setting the timer
4. Child lock
5. Select heating zone
6. Boost

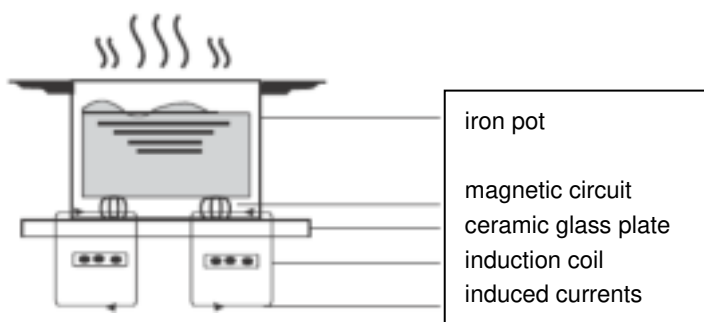
## 4 Product information

The induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

### 4.1 A word on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

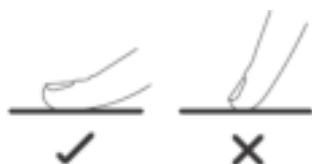


### 4.2 Before using your new hob


- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

### 4.3 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate



### 4.4 Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.



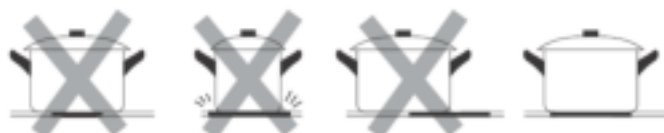
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	180

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic glass- do not slide, or they may scratch the glass.



## 5 Using the hob

### 5.1 To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-“

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, an indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the power level control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



### 5.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by sliding the power level selection. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

H



## 5.3 Using boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key "B", power level indication shows "P".



## 5.4 Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key "B" or select the power level to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

or



Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.


## 5.5 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

*To lock the controls*

Touch the keylock control . The timer indicator will show "Lo".

*To unlock the controls*

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.



**WARNING:** When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## 6 Using ECO function

Total power of induction hob with ECO function can be limited to 2.8/3.5/6.0/7.2kW. This hob can be connected to a 13, 16, 25 or 32Amp supply and configured to work on any of these power settings.

*To configure the hob into ECO Mode*

Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “-” and “- -”.



Touch front left zone key and rear left zone key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode.



Touch timer key, then timer display will flash.



Touch the relevant zone keys and the number (e.g.28) show in the display indicating that the total power will set to relevant ECO power settings



Touch timer key again, timer display stop flashing and the previously selected zone key will show “o” indicating that the setting is ok



Touch the ON/OFF to switch off. Then switch on and the hob is configured ready to use at the ECO Mode you set for



Selection Key	Timer Display	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
Front left zone key	28	2.8kW	13Amp (BS plug available)*
Rear left zone key	35	3.5kW	16Amp
Rear right zone key	60	6.0kW	25Amp
Front right zone key	72	7.2kW	32Amp

\* On first use the power setting is factory set to 2.8 kW.

*To change the ECO configuration setting*

- Turn off the power supply to the hob.
- Leave the power supply turn off for five minutes.
- Switch on the power supply again.
- Follow the instructions under “To configure the hob into ECO Mode” from number “1” onward.

**NOTE:** The ECO Mode Configuration can be entered only once if the power supply of the hob is not cut off.

## 6.1 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

## 6.2 Auto shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 7 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.

## 7.1 Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '-' is not blinking).

**Note:** You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, "00" will show in the timer display and "0" will blink.



3. Set the time by touching slider control.(e.g.5)



4. Touch timer control again, then "0" will flash.



5. Set the time by touching slider control, (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.

--

## 7.2 Using the timer to switch off one or more cooking zones

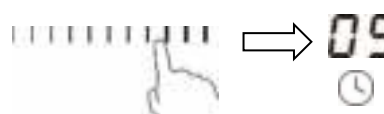
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for



2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. And the "0" flashes.



3. Set the time by touching slider control.(e.g.5)



4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.

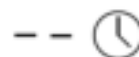



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

**NOTE:** There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.




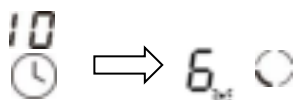
 **Note:** Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

### 7.3 If the timer is set on more than one zone

When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



 Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



**Note:** Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

## 7.4 Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.

2. Touching the timer control, the indicator will flash.



3. Touching the slider control “-” to set the timer to “00”, the timer is cancelled

## 8 Cooking guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you’re using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk

### *Cooking tips*

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### *Simmering, cooking rice*

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### *Searing steak*

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving

### *For stir-frying*

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 8.1 Heat settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauteing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 8.2 Care and cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

### 8.3 Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.



## 8.4 Failure display and inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## 9 Technical specification

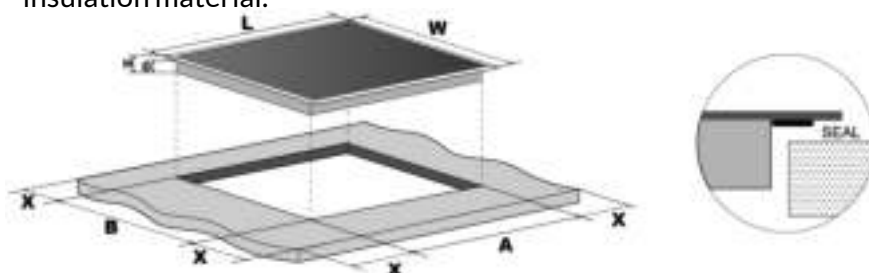
Induction Hob	KR944F1-2TS
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	2800 - 7200 Watt
Product Size D×W×H(mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 10 Installation

### 10.1 Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:
- Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

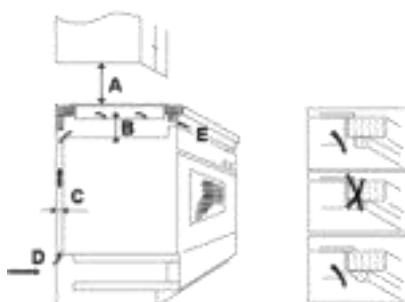


CENDO - Handleiding Flex Inductie kookplaat KR944F1-2TS V1.0

	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I2805C	590	520	60	54	560	490	50 min

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

### 10.2 Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### 10.3 When you have installed the hob, make sure that

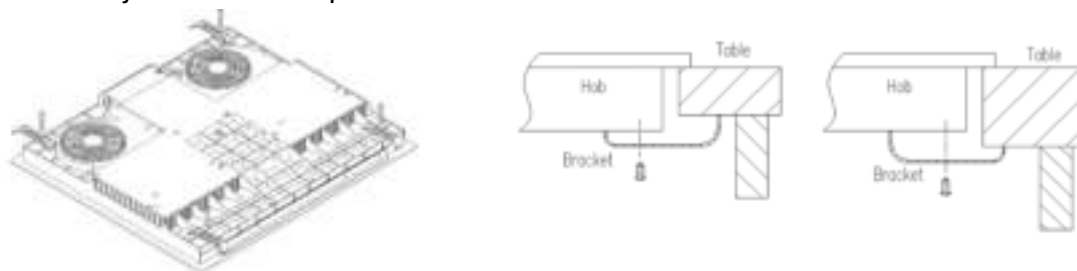
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## 10.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## 10.5 Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



## 10.6 Cautions

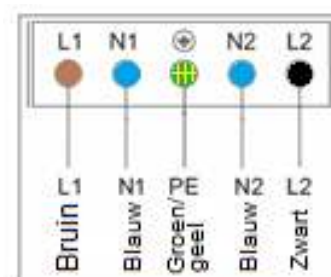
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.


## 10.7 Connecting the hob to the mains power supply

Note: this only applies if you want to increase the power of the hob.

To make use of more power, this hob can be connected to two separate groups (cooking group) of 16A each, so that a power of 7.2 kW can be achieved.

1. Remove the already mounted 3-core cable;
2. Mount a suitable 5-core cable on the hob side as follows;
3. Mount the Perilex plug to the 5-core cable matched to the house connection;
4. Make sure all connections are shielded before connecting the plug;
5. Set the total power of the induction hob to 7.2 kW. (see chapter 4)



 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
---	---