

Back

105 mm

Cover

105 mm



148 mm



BCC elektro-speciaalzaken B.V.
Bellsingel 61
1119 NT Schiphol-Rijk
Nederland

Type nr: CP22-01
323720

HANDLEIDING DUBBELE INDUCTIEKOOKPLAAT INDUCTION COOKER INSTRUCTION MANUAL

Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie.
Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

105 mm

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uit te voeren.
- Aansluiting op een goed aardingsbedradingsstelsel is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het bedradingsstelsel in huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot elektrische schokken of overlijden.

Snijgevaar

- **LET OP** - paneelranden zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies aandachtig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie beschikbaar aan de personen die verantwoordelijk zijn voor de installatie van het apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze instructies voor installatie.
- Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een hiervoor gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een scheidingsschakelaar die de stroomtoevoer volledig loskoppelt.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING** - als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.

148 mm

105 mm

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- **WAARSCHUWING** - Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kortdurend kookproces moet continu worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING** - koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

Bediening en onderhoud

Elektrische schokken gevaar

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het kookvlak breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit op de netvoeding en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot elektrische schokken of overlijden.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten 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 niet opvolgen van dit advies kan de dood tot gevolg hebben.

Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens gebruik zullen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houdt kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen te heet zijn om aan te raken. Controleer of de handgrepen van de steelpan niet over andere kookzones hangen. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper komt vrij wanneer de veiligheidsafdekking eraf wordt gehaald. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

148 mm

105 mm

148 mm

Belangrijke veiligheidsinstructies

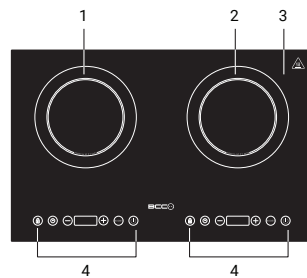
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Overkoken veroorzaakt rook en laat vet achter waardoor het kan ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten in de buurt van het apparaat aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en het kookveld uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. door gebruik te maken van de aanraakbedieningen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pan verwijderd.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop 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 letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moeten een verantwoordelijke en competente persoon hebben om hen in het gebruik ervan te instrueren. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder een gevaar te vormen 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 een gekwalificeerde technicus.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en schuif geen pannen over het oppervlak van het inductieglas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, aangezien deze krassen op het inductieglas kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels
 - kantoren en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere woonachtige omgevingen
 - bed & breakfast
- **WAARSCHUWING** - het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Lees de instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie.

105 mm

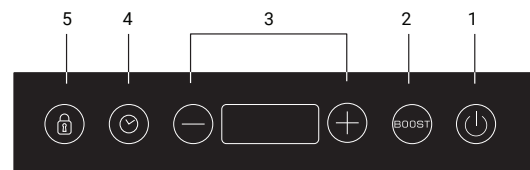
PRODUCT INTRODUCTIE

Bovenaanzicht



1. Max. 1500/2000 W zone
2. Max. 1500/2000 W zone
3. Glas plaat
4. Controle paneel

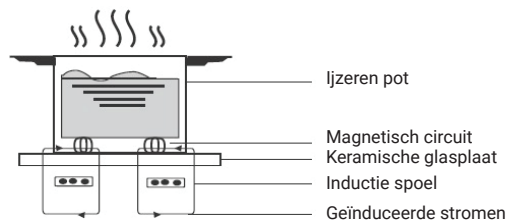
Controle paneel



1. Aan/uit schakelaar
2. Boost knop
3. Vermogen/tijd regelknop
4. Timer bediening
5. Toetsvergrendeling

WERKTHEORIE

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die direct warmte in de pan genereren, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet doordat de pan het uiteindelijk opwarmt.



148 mm

105 mm

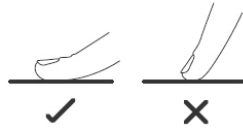
VOORDAT U UW NIEUWE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKT

- Lees deze handleiding en let vooral op het gedeelte 'veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat zit.

GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Aanraakbedieningen

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



Het juiste kookgerei kiezen




- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.



- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als het wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

- Als u geen magneet heeft:

1. Doe water in de pan die je wilt controleren.
 2. Als het  niet op het display knippert en het water is aan het opwarmen, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrijstaal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.

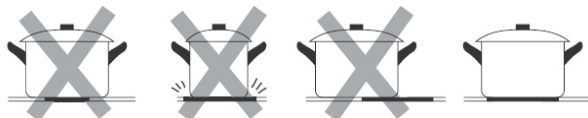


Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de afbeelding van de geselecteerde zone. Als je een grotere pan gebruikt, wordt er iets meer energie gebruikt voor zijn maximale efficiëntie. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de

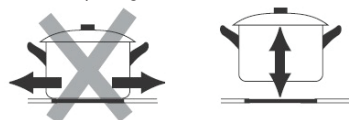
148 mm

105 mm

efficiëntie lager zijn dan verwacht. Een pan van minder dan 140mm kan door de plaat onopgemerkt blijven. Centreer je pan altijd op de kookzone.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat op, verschuif niet, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



HOE TE GEBRUIKEN

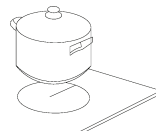
Beginnen met koken

Raak de aan/uit knop ongeveer 2 seconden aan. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, het stroomindicatielampje knippert om aan te geven dat de inductiekookplaat in de standby mode is gegaan. (Als er gedurende 60 seconden geen bediening plaatsvindt, wordt deze uitgeschakeld.)



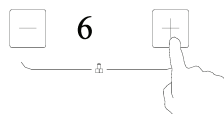
Zet een geschikte pan op de kookzone die je wilt gebruiken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



Selecteer een kookstand door de knop "-" or "+" aan te raken.

- U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.



148 mm


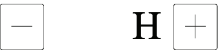
105 mm

Als de zoemer afwisselend piept met de kookstand

Dit betekent dat:

- U heeft geen pan op de juiste kookzone geplaatst.
 - De pan die je gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken.
 - De pan is te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone.
- Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
Het display gaat automatisch uit na 2 minuten als er geen geschikte pan op wordt geplaatst.

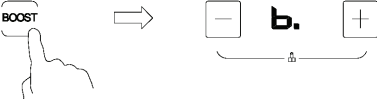
Klaar met koken

Schakel de hele kookplaat uit door de aan/uit knop aan te raken.	
Pas op voor hete oppervlakken. H geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie als u meer pannen wilt gebruiken, gebruik dan de plaat die nog heet is.	


148 mm

De boost functie

Activeer de boost functie

Als u de boost knop aanraakt, toont de zone indicator b. Het vermogensbereik max (2000W)	
--	--

Stop de boost functie

Door nogmaals de toets boost aan te raken, keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling. Of door de knop - aan te raken om de boost functie te annuleren, keert de kookzone terug naar niveau 8.	
--	--

105 mm

- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke stand.
- Als de boostfunctie van de linkerzone is geactiveerd, is de rechterzone beperkt tot 1500W en vice versa.

DE BEDIENINGSELEMENTEN VERGRENDELEN

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Als de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve aan/uit bediening uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

Raak de vergrendel knop aan.	De timerindicator zal "Loc" tonen.
------------------------------	------------------------------------

De bedieningselemente ontgrendelen

Houd de vergrendelingsknop 2 seconden ingedrukt.
--



Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve aan/uit. U kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de aan/uit bediening in een noodgeval. Maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende handeling.

TIMER CONTROLE

- U kunt deze instellen om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer tot 3 uur instellen.

a. De timer instellen om één kookzone uit te schakelen.

Raak de timer bediening van de zone die u wilt gebruiken aan.	
Stel de tijd in door de + of - van de timer aan te raken. De tijd neemt af en toe met 1 minuut per keer. Als u de + of - wat langer ingedrukt houdt zal de tijd af en toe nemen met 10 minuten.	

148 mm

105 mm

Houd de timerknop ongeveer twee seconden ingedrukt of raak de knop – aan tot 0:00, de timer wordt geannuleerd.	
Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven. Als de kookwekker afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.	



Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

KOOKRICHTLIJNEN



Wees voorzichtig tijdens het koken, aangezien de olie en het vet zeer snel opwarmen, vooral als u de boost functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit levert een ernstig brandbare situatie op.

Kooktips

- Als het voedsel kookt, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel zal de kooktijd verkorten en de energie besparen door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het voedsel is opgewarmd.

Suddereren

- Suddereren vindt plaats onder het kookpunt, rond de 85°C, wanneer er af en toe belletjes naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te maken. Je moet ook op eieren gebaseerde en met bloem verdikte sauzen onder het kookpunt koken.

Biefstuk

Om sappige, smaakvolle steaks te bereiden:

1. Laat het vlees voor het garen ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan.
2. Verhit de koekenpan.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees in de hete pan zakken.
4. Draai de steak slechts één keer tijdens het bakken. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar je hem wilt hebben. De tijden kunnen variëren van 2-8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te meten hoe gaar hij is. Hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer doorbakken hij zal zijn.

148 mm

105 mm

5. Laat de steak een paar minuten rusten op een warm bord om te ontspannen en mals te worden voordat je hem serveert.

Roerbakken

1. Kies een voor een inductie geschikte pan met een platte bodem of grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten en apparatuur klaar. Roerbakken moet snel gaan. Als u grote hoeveelheden kookt, kook het voedsel dan in meerdere kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak het vlees eerst, leg het opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Als ze warm maar nog knapperig zijn, zet je de kookzone op een lagere stand, doe je het vlees terug in de pan en voeg je je saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze door en door worden verwarmd.
7. Serveer het gerecht.

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een ongeschikte maat of niet magnetische pan bijvoorbeeld aluminium, of een ander klein voorwerp bijvoorbeeld een mes, vork of sleutel op de kookplaat is achtergelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch naar standby. De ventilator draait nog 1 minuut verder op de inductiekookplaat.

WARMTE INSTELLINGEN

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder het kookgerei en de hoeveelheid die wordt gekookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte stand	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel• Smeltende chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt• Zacht sudderen• Langzame opwarming
3	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Snel sudderen• Rijst koken
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoek
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Sauteren• Pasta koken
7-8, Booster	<ul style="list-style-type: none">• Roerbakken• Schroeien• Soep aan de kook brengen• Kokend water

148 mm

105 mm

148 mm

VERZORGING EN SCHOONMAAK

Wat	Hoe	Belangrijk
Dagelijkse vervuiling op glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken achtergelaten door voedsel of niet suikerresten op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit. Breng een kookplaat-reiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet). Afspoelen en droogwrijven met een schone doek of keukenpapier. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie heet oppervlak, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn. Wees uiterst voorzichtig. Zware schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/ schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. Laat nooit schoonmaakresten achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.
Boilovers en hete gemorste suikers op het glas.	<p>Verwijder deze direct met een visschijfje, paletmes of scheermesje geschikt voor inductiekookplaten van glas, maar pas op voor hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit aan de muur. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste materiaal naar een koele plek op de kookplaat. Reinig de vervuiling of het gemorste met een vaatdoek of keukenpapier. Volg de stappen 2 t/m 4 voor dagelijkse vervuiling. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken achtergelaten door smelten en suikerhoudend voedsel of morsen zo snel als mogelijk. Indien afgekoeld op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. Gevaar voor snijwonden: wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken, het mes in een schraper is haarscherp. Gebruik met extreme zorg en altijd veilig opbergen en buiten bereik van kinderen.
Overloop op de aanraakbedieningen	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar de kookplaat uit. Neem het gemorste op. Veeg het gebied van de aanraakbediening af met een schone, vochtige spons of doek. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan piepen en schakelt zichzelf uit, en de aanraakbedieningen werkt mogelijk niet zolang er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gebied met aanraakbediening droog veegt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

105 mm

TIPS

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat aangesloten is op de voeding en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er stroom is. Storing in uw huis of omgeving. Indien u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel een technicus.
De aanraakbedieningen reageren niet.	De aanraakbedieningen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie sectie 'uw inductiekookplaat gebruiken' voor instructies.
De aanraakbedieningen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein beetje water over de bedieningselementen liggen of u gebruikt misschien de punt van uw vinger.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik de bal van uw vinger.
Het glas is bekrast.	Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schurende schuurspons of schoonmaakmiddelen die worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken een krakend of klikkend geluid.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid bij gebruik op een hoge kookstand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand verlaagt.
Geluid van een ventilator afkomstig van de inductieplaat.	Een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit.	Dit is normaal en heeft geen actie nodig. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat de ventilator draait.

148 mm

105 mm

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Pannen worden niet heet en verschijnen niet op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat de pan niet geschikt is. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie paragraaf 'het juiste kookgerei kiezen'. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is uitgeschakeld onverwacht klinkt er een toon en wordt een foutcode weergegeven	Technische fout	Noteer de fout letters en cijfers. Schakel de stroom uit en neem contact op met een technicus

STORINGSWEERGAVE EN INSPECTIE

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren.

Probleemoplossen

1. Foutcode treedt op tijdens het gebruik van & oplossing door de klant.

Fout code	Probleem	Oplossing
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat- open circuit	Neem contact op met de winkel.
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat- kortsluiting	
E3	Hoge temperatuur van keramische plaatsensor	Raak de aan/uit knop aan om het apparaat opnieuw op te starten. Wacht tot de temperatuur weer normaal is.
E4	Temperatuursensor van de geïsoleerde transistor-fout (open circuit)	Neem contact op met de winkel.
E5	Temperatuursensor van de geïsoleerde transistor-fout (kortsluiting)	
E6	Hoge temperatuur van de geïsoleerde transistor.	Raak de aan/uit knop aan om het apparaat opnieuw op te starten. Wacht tot de temperatuur van geïsoleerde transistor weer normaal is. Controleer of de ventilator soepel draait.

148 mm

105 mm

Fout code	Probleem	Oplossing
E7	De voedingspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de voeding normaal is. Schakel in nadat de voeding normaal is.
E8	Voedingspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EB	Storing temperatuursensor keramische plaat. (F5 for 1#, F8 for2#)	Controleer de aansluiting of vervang de keramische plaat temperatuursensor.

2. Specifieke storing en oplossing.

Fout melding	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brand niet wanneer het apparaat is aangesloten.	Geen stroom.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	De aangesloten voedingskaart en de displaykaart zijn mislukt.	Neem contact op met de winkel.	
	De optionele voedingskaart is beschadigd.	Neem contact op met de winkel.	
	Het displaybord is beschadigd.	Neem contact op met de winkel.	
Sommige knoppen werken niet of het Led display werkt niet.	Het displaybord is beschadigd.	Neem contact op met de winkel.	
De kookmodusindicator gaat aan, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of ventilatieopening is mogelijk geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator draait. Zo niet, neem contact op met de winkel.	
	Het voedingsbord is beschadigd.	Neem contact op met de winkel.	

148 mm

105 mm

Fout melding	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Verwarming stopt plotseling • Tijdens het koken hoor je elke seconde een pieptoon.	Er wordt een verkeerde pan gebruikt.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de gebruiksaanwijzing).	Pandeetectiecircuit is beschadigd, neem contact op met de winkel.
	Pan diameter is te klein.		
	De thermische verbinding is verbroken.	Vervang de thermische verbinding	
Ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Neem contact op met de winkel.	

Het bovenstaande is het oordeel van de inspectie van veelvoorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

INSTALLATIE

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- Het werkoppervlak is vierkant en vlak, en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Een geschikte scheidingsschakelaar die volledige ontkoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, is opgenomen in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan de lokale bedravingsregels en voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst.

Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst. Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning: 220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerde elektrische stroom: 3500W

MILIEUBESCHERMING



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische- en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op het artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

148 mm

105 mm

148 mm

GARANTIEBEPALINGEN

- BCC geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van BCC.
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- BCC kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
BCC B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 020-3348888

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde BCC B.V. winkel.
Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

105 mm

EN - USER MANUAL

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- 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.
- **WARNING** - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner should not be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

148 mm

105 mm

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING** - Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised.
- **WARNING** - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the main 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.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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 Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be too 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 with 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards)

148 mm

105 mm

or electronic devices near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- 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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- 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 get seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability that 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 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 Induction 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 Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
- **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 should be kept away unless continuously supervised.

Read the instructions carefully and keep them for future reference.

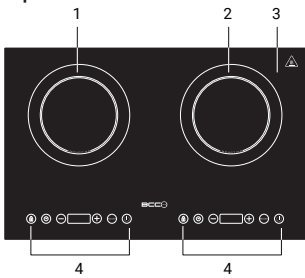
148 mm

105 mm

148 mm

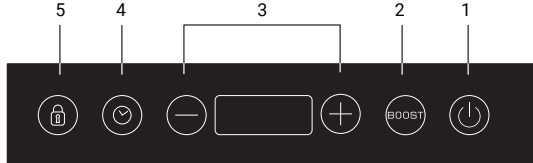
PRODUCT INTRODUCTION

Top view



1. Max. 1500/2000 W zone
2. Max. 1500/2000 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

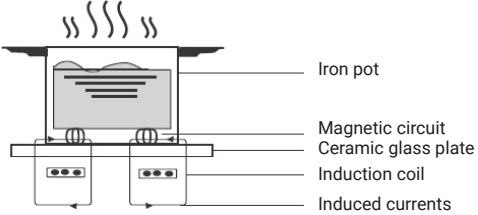
Control Panel



1. ON/OFF control 2. Boost control 3. Power/Time regulating key
4. Timer control 5. Keylock control

WORKING THEORY

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



Iron pot
Magnetic circuit
Ceramic glass plate
Induction coil
Induced currents

105 mm

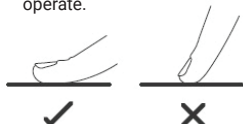
BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION COOKER

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

OPERATION OF PRODUCT

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.




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. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

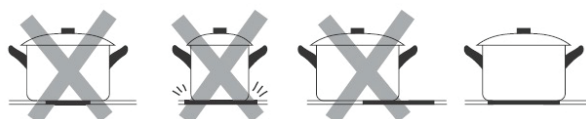
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



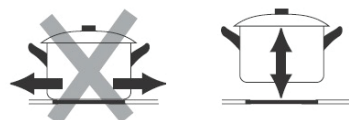
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans which diameter is as large as the graphic of the zone selected. When using a pot that is slightly bigger, energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. A pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

148 mm

105 mm



Always lift pans off the Induction cooker – do not slide, or they may scratch the glass.



HOW TO USE

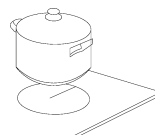
Start cooking

Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode. If the appliance is not being used for 60 seconds it will automatically shut down.



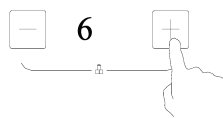
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the buzzer beeps alternately with the heat setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.


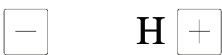
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

148 mm

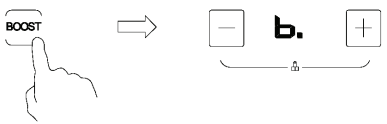
105 mm

Finish cooking

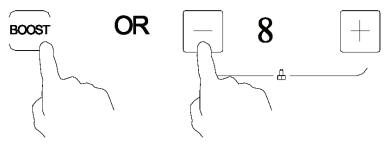
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat other pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the boost control, the zone indicator shows "b." and the power reaches Max (2000W)	
---	--

Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control again, then the cooking zone will revert to its original setting. Or touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 8.	
---	--

- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of the left zone is activated, right zone is limited up to 1500W. Vice versa.

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.

148 mm


105 mm

To lock the controls

Touch the lock control.	The timer indicator will show "Loc".
-------------------------	--------------------------------------

To unlock the controls

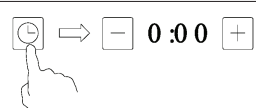
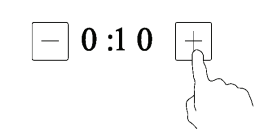
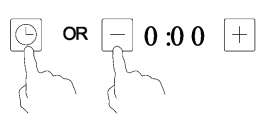
Touch and hold the lock control for a while (about 2 seconds).
--


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

TIMER CONTROL

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 3 hours.

a. Setting the timer to turn one cooking zone off.

Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touch and hold the timer control for about two seconds or touch the "-" button to "0:00", the timer will be cancelled.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

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

148 mm

105 mm

COOKING GUIDELINES



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

Cooking Tips

- When food is boiling, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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

- 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 flour thickened sauces below boiling point.

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 an induction 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.

148 mm

105 mm

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically turns standby within 1 minute. The fan will keep cooling down the induction cooker for a further 1 minute.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction cooker to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
7-8, Booster	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil• Boiling water

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">1. Switch the power to the cooktop off.2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Heavy-duty sources, 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.• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

148 mm

105 mm

148 mm

What	How	Important
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none"> 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.

TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction cooker cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction cooker 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 induction cooktop' for instructions.

105 mm

148 mm

Problem	Possible causes	What to do
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 cooker 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 cooker.	A cooling fan built into your induction cooker has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction cooker off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction cooker off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction cooker cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction cooker cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred 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 cooker 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 failure.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction cooker off at the wall, and contact a qualified technician.

105 mm

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1. Error code appears while using and solving by user.

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure—open circuit.	Contact the store.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor .	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	Temperature sensor of the insulated transistor failure. (open circuit)	Contact the store.
E5	Temperature sensor of the insulated transistor failure. (short circuit)	
E6	High temperature of insulated transistor.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of insulated transistor return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not, contact the store.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
EB	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#,F8 for2#)	Check the connection or contact the store.

148 mm

105 mm

148 mm

2. Specific Failure & Solution.

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Contact the store.	
	The display board is damaged.	Contact the store.	
Some buttons do not work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Contact the store.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, contact the store.	
	The power board is damaged.	Contact the store.	
Heating stops suddenly during operation and a beep is heard every second.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, contact the store.
	Pot diameter is too small.		
	The Thermal link is broken	Contact the store.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Contact the store.	

All of 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 cooker.

105 mm

INSTALLATION

Before installing the hob, make sure that:

- The work surface is square and leveled, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the main power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before locating the fixing brackets.

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

TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power consumption: 3500W

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY WASTE PROCESSING



This marking means that this product should not be disposed of with other household waste. In order not to endanger the environment and human health and to promote the reuse of raw materials, this product must be disposed of responsibly. Please dispose of used equipment at the appropriate collection points or at the shop where the product was purchased. They will accept this product for environmentally friendly disposal.

WARRANTY

- BCC B.V. gives a 2 year warranty on all defects that are the result of the hidden defects and that make the device unfit for normal use.
- The warranty start at the time of purchase; keep the proof of purchase carefully.
- Within the warranty period, any manufacturing and/or material defects will be rectified by us free of charge, either by repair, replacement of parts or exchange of the device.
- Repair will only be carried out under warranty if it is convincingly demonstrated (by means of your purchase receipt) that the day on which the complaint is submitted falls within the warranty period.
- The warranty expires if the defect is caused by damage as a result of an accident, incorrect use, neglect (e.g. not cleaning properly) or if interventions have been carried out or repairs have been carried out outside the service workshop of BCC B.V. (expect disassembly as stated in the user manual.
- The warranty is also not valid for connection to the wrong voltage, failure to follow the user manual and normal wear and tear of the device.

148 mm

105 mm

- The warranty also does not cover damage caused by not descaling devices in time, regardless of which water is used (this applies, of course, especially to steam irons, coffee makers and kettles.
- BCC B.V. cannot be held liable for material damage or personal accidents as a result of connection in violation of the locally applicable safety regulations and technical standards (e.g. a faulty socket). The guarantee does not give any right to compensation under any circumstances.
- All other claims for damages, including damage, are excluded unless otherwise required by law.
- All other warranty provisions mentioned above will not be use by us.
- Other than the above-mentioned warranty provisions will not be used by us.

SERVICE

For questions, please contact BCC B.V. customer service
Phonenumber: 020-3348888

What to do if the device does not work?

If your device shows defects, it is best to first contact your nearest BCC B.V. store. Our colleagues will ensure that these defect are resolved as soon as possible.

Repairs outside the warranty period

Repairs outside the warranty period are always possible.
There are of course costs associated with this.

148 mm