

Gebbruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Super Flex Zone en Wok

Mode d'emploi et d'installation

Super Flex Zone et Wok

Montage- und Bedienungsanleitung

Super Flex Zone und Wok

Instructions for use and installation

Super Flex Zone and Wok

3762 / 3772

Super Flex Zone / Wok

NOVY®

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat aan te schaffen
Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

INHOUD

VEILIGHEID.....	4
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	4
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	4
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	5
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	5
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN	5
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	6
TECHNISCHE KENMERKEN	6
BEDIENINGSPANEEL.....	6
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
DISPLAY	7
VENTILATIE	7
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	7
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	7
PRINCIPE VAN INDUCTIE	7
TIPTOETSEN	8
SLIDER VOOR REGELING VAN VERMOGENNIVEAU EN TIMER.....	8
INWERKINGSTELLING	8
AANDUIDING RESTWARMTE	9
POWER FUNCTIE EN SUPER POWER FUNCTIE.....	9
TIMER FUNCTIE	10
PROGRAMMEREN VAN DE AANKOOKAUTOMAAT.....	11
STOP&Go FUNCTIE.....	11
HERHALINGFUNCTIE	11
WARMHOUDFUNCTIE	11
BRIDGE FUNCTIE (LENKEL BIJ 3762)	12
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	12
KOOKADVIES.....	13
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN	13
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	13
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	14
ONDERHOUD EN REINIGING.....	14
KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....	14
MILIEUBESCHERMING.....	15
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	16
ELEKTRISCHE AANSLUITING	17

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informaticadiskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Vorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische glas doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitrokeramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.



HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN. DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.



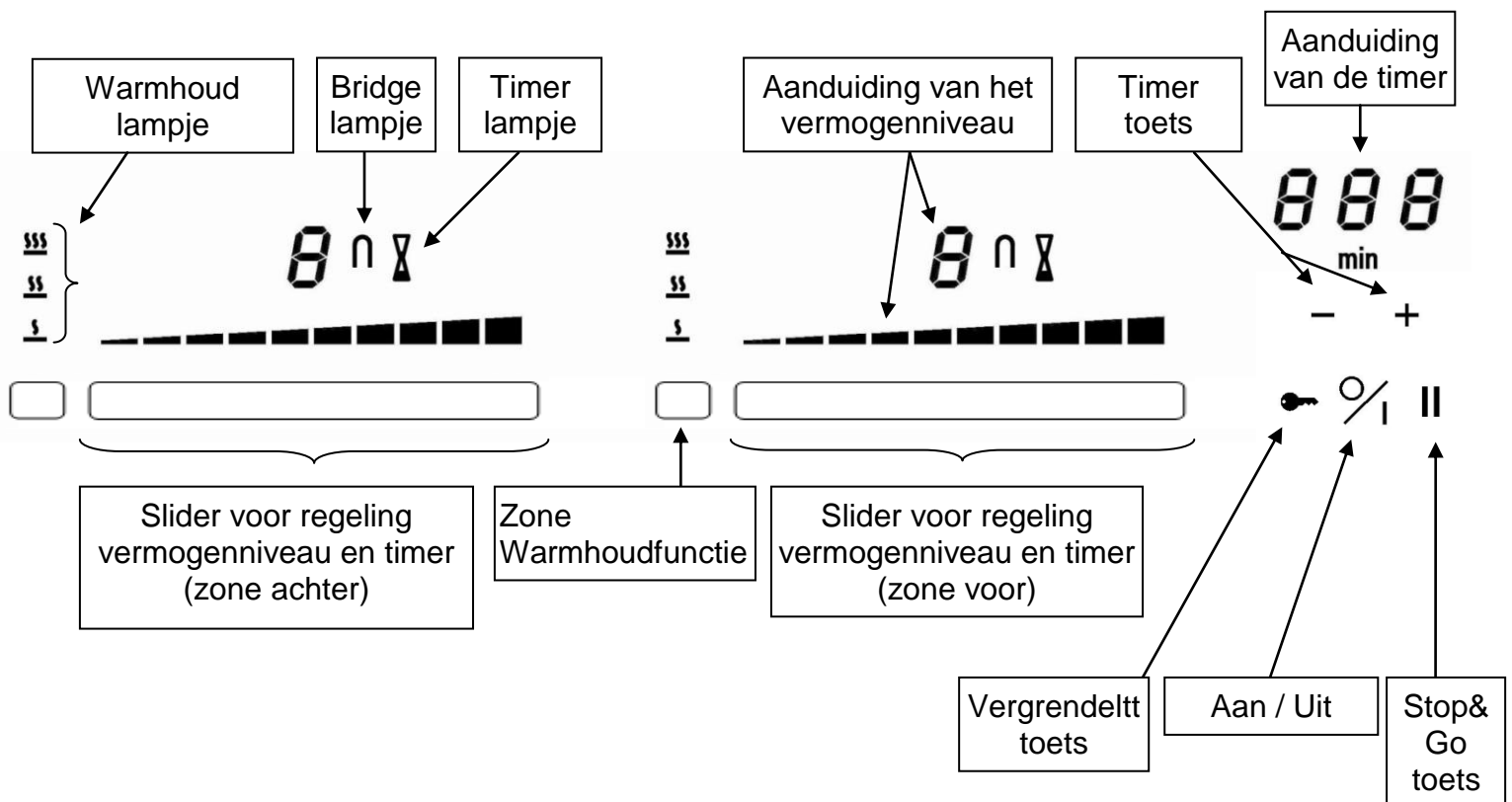
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total vermogen	Zones	Normaal*	Met Power*	Super Power*	Detectie kookpan
3762 Super Flex Zone	3700 W	2 zones 220 x 180 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
3772 Wok	3200 W	314 mm	2000 W	2500 W	3200 W	-

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
A	Onmiddellijke opwarming	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
P	Power	Power is geactiveerd
„	Super Power	Super Power is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 42, 70, 94°
	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ... (zie ook p.12 Kwaliteit van de kookpotten)
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductiekookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein, dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [U] branden.

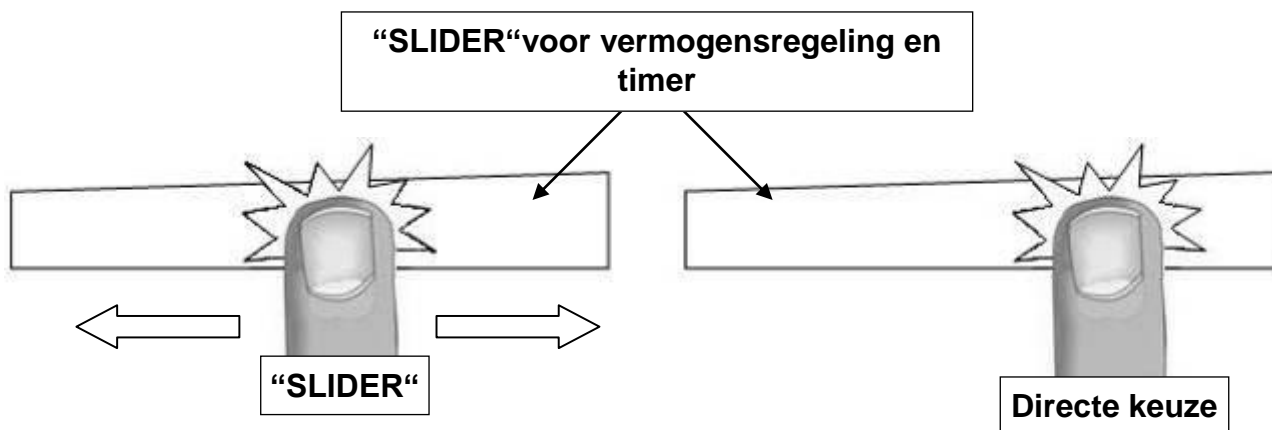
Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Slider voor regeling van vermogenniveau en timer

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. U heeft ook rechtstreeks toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau te selecteren.



Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[1] tot [P]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

. Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigd. Wanneer u een kookpot op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie [0] welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone.

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet:

- indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.


Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als de kookzones nog warm zijn na het uitzetten ervan of na het volledig uitzetten van de kookplaat, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Power functie en Super Power functie


De Power functie [P] en Super Power [] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

• In- en uitschakelen van Power:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

• In- en uitschakelen van Super Power:

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Super Power inschakelen	Druk op [+]	[ en P]
Super Power uitschakelen	Druk opnieuw [+]	[P] naar [0]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

Beheer van het maximaal vermogen:

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de Power functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [9] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven:

Gekozen kookzone
[P] wordt weergegeven

Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)
[9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 999 minuten) voor elke zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer het vermogen Selecteer de timer	over « SLIDER »”glijden“ druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	[1] tot [P] zandloper van de zone licht op
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer de timer	tegelijkertijd drukken op [-] en [+] van de timer tot de gewenste zandloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [-] van de timer drukken	[000]

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

De timer werkt ook onafhankelijk van de zones en wordt gedesactiveerd. van zodra een zone in werking treedt. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat inschakelen Selecteer de timer	druk op [0/I] druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	[0] [000]
Duurtijd verminderen Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer druk op [+] van de timer	[60] gaat naar 59... de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [000], er klinkt een signaal en de kookzone stopt.

Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

Programmeren van de aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch tot het gekozen vermogen.

- **Programmeren van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen (vb. « 7 »)	over de “SLIDER glijden tot [7] en 3s blijven duwen	[7] knippert met [A]

- **Stopzetten van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Het vermogen kiezen	Glijdt over de “SLIDER“	[0] tot [9]

Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Aan- en uitzetten van Stop&Go:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go aanzetten	druk op [II]	[II] verschijnt
Stop&Go uitzetten	druk op [II] druk op de geanimeerde « SLIDER »	geanimeerde « SLIDER » de vorige instellingen verschijnen

Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [0/I] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”
- Warmhoud functie

De herhalingsprocedure is als volgt:







- Duw op de toets [0/I]
- Duw op [II] voor het knipperen stopt.
- De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42°C, 70°C of 94°C te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.




- **Aanzetten, stopzetten van de Warmhoudfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer warmhouden 42°C	druk 1 maal de zone onder []	[U] en led []
Activeer warmhouden 70°C	druk 2 maal de zone onder []	[U] en led []
Activeer warmhouden 94°C	druk 3 maal de zone onder []	[U] en led []
Warmhoudfunctie stoppen	over de « SLIDER » glijden of op [<input type="checkbox"/>] drukken tot [0]	[0] tot [9] [0]

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.



Bridge Functie (lenkel bij 3762)

Deze functie laat toe om 2 zones tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Gebruik van de Power functie is in dit geval niet mogelijk.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat aanzetten	Selecteer [0/I]	[0]
Bridge activeren	tegelijkertijd op de zone onder [] duwen	[0] en []
Bridge verhogen	van de 2 te combineren zones over de « SLIDER » glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op de zone onder [] duwen	[0]
	van de 2 gecombineerde zones	

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden:	led vergrendeling licht op
Kookplaat ontgrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden:	led vergrendeling gaat uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

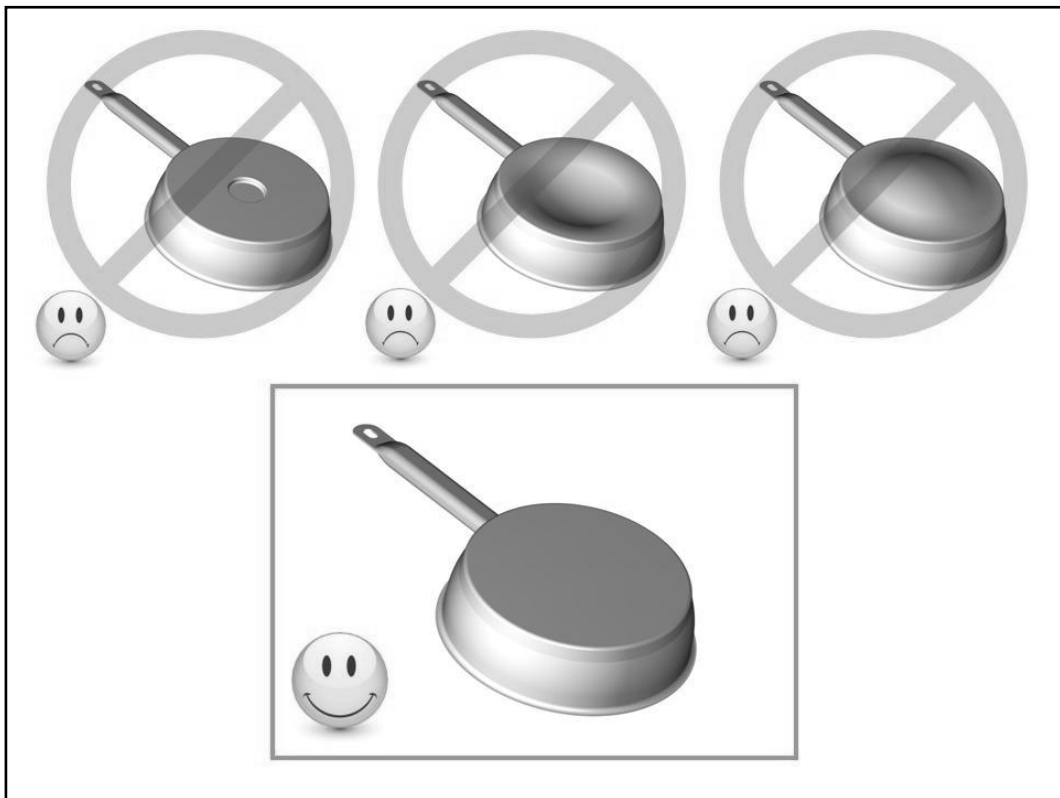
Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

De fabrikanten vermelden wanneer hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren dat de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt het functioneren helemaal niet.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

De wok moet echter een diameter hebben die aangepast is aan de vorm van het vitrokeramische glas. Standaard wordt een aangepaste wok meegeleverd. U kunt ook steeds bij uw handelaar terecht om een wok te bekommen met een diameter van 314 mm of gebruik de meegeleverde wok.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten Water
P en 	Braden Op kooktemperatuur brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico op brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met “stoom” of met “druk” werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramische glas kunnen beschadigen (zoals schuursponzen of mespunten...).
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u een kookzone bent vergeten uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en over een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]

Het symbool [U] licht op:

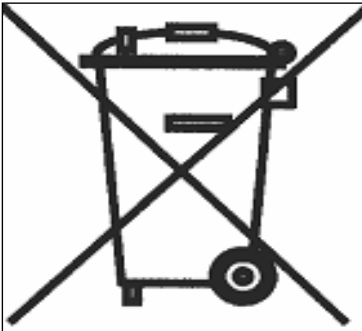
- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".
-
-

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw gemeente over de recyclagemogelijkheden.



Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

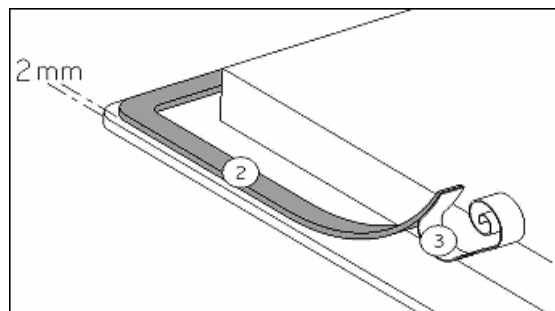
De montage dient enkel door erkende specialisten uitgevoerd te worden.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- **De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:**

Type	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
3762	350	490	386	526	8	380	520	4
3772	370	490	386	526	8	380	520	5.4

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen in warmtebestendige materialen (100°C) te worden uitgevoerd.
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact met vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden, in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden dat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ.

Verbind steeds de aarding.

Respecteer het aansluitingsschema.

Gebruik de aansluitkabel die meegeleverd is.

De groen/gele draad correspondeert met de aarddraad, de blauwe met de neutraal en de bruine met de fase.

Netwerk	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Beschermingsk aliber
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.