

GEBRUIKSAANWIJZING

HI1632

HI1832

Handleiding inductie kookplaat

Geachte ASKO-klant,

Bedankt om te hebben gekozen voor dit product van hoogwaardige kwaliteit.

Wij garanderen dat de kwaliteit van de interne onderdelen van uw nieuwe machine gelijk zijn aan die van de externe elementen, en dat de fabricagenormen even hoog zijn als de doeltreffendheid van de machine. Wij hopen dat dit product volledig zal inspelen op uw verwachtingen, voor lange jaren.

Om het beste te halen uit uw machine, raden we aan eerst de handleiding te lezen.

Deze bevat ook informatie over het milieubehoud.

Advies

Veiligheidsaanwijzingen

We hebben deze kookplaat ontworpen voor huishoudelijk gebruik door particulieren. Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

Overblijvende warmte

Een kookzone kan na gebruik nog enkele minuten heet blijven.

Dit wordt weergegeven met een "H".

Raak de betreffende zones dan niet aan.

Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Vergeet niet de kinderbeveiliging te ontgrendelen wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken.

Voor dragers van hartstimulatoren en actieve implanten

De werking van de kookplaat is overeenkomstig de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 89/336/CEE).

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende voorschriften is ontworpen en afgesteld.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.

Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.

Importante



Elektrisch gevaar

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat aangesloten vlakbij de kookplaat niet in contact komt met de kookzones.

Als er een barstje verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.

Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

Belangrijk



Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

Advies

Respect voor het MILIEU

— Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Neem deel aan hun recycling en draag zo bij tot de bescherming van het milieu door ze in de gemeentelijke containers te plaatsen.

— Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd



wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

— Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op



De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

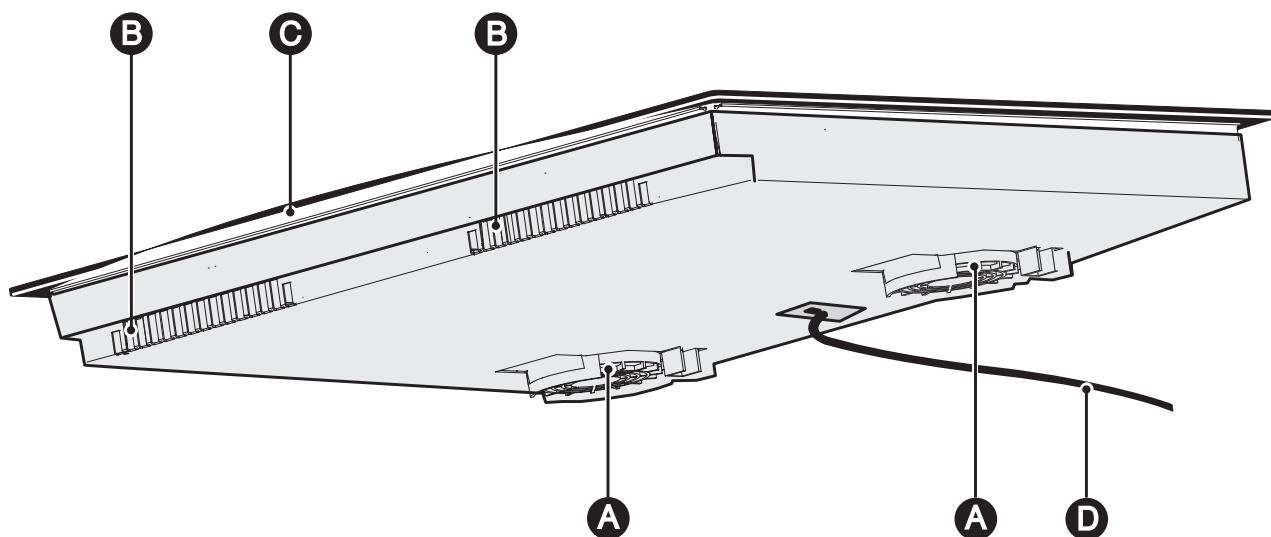
Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor het aanbrengen van de CE-markering.
- CE-voorschrift nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd voor gebruik met voedingsmiddelen.

Inhoudstafel

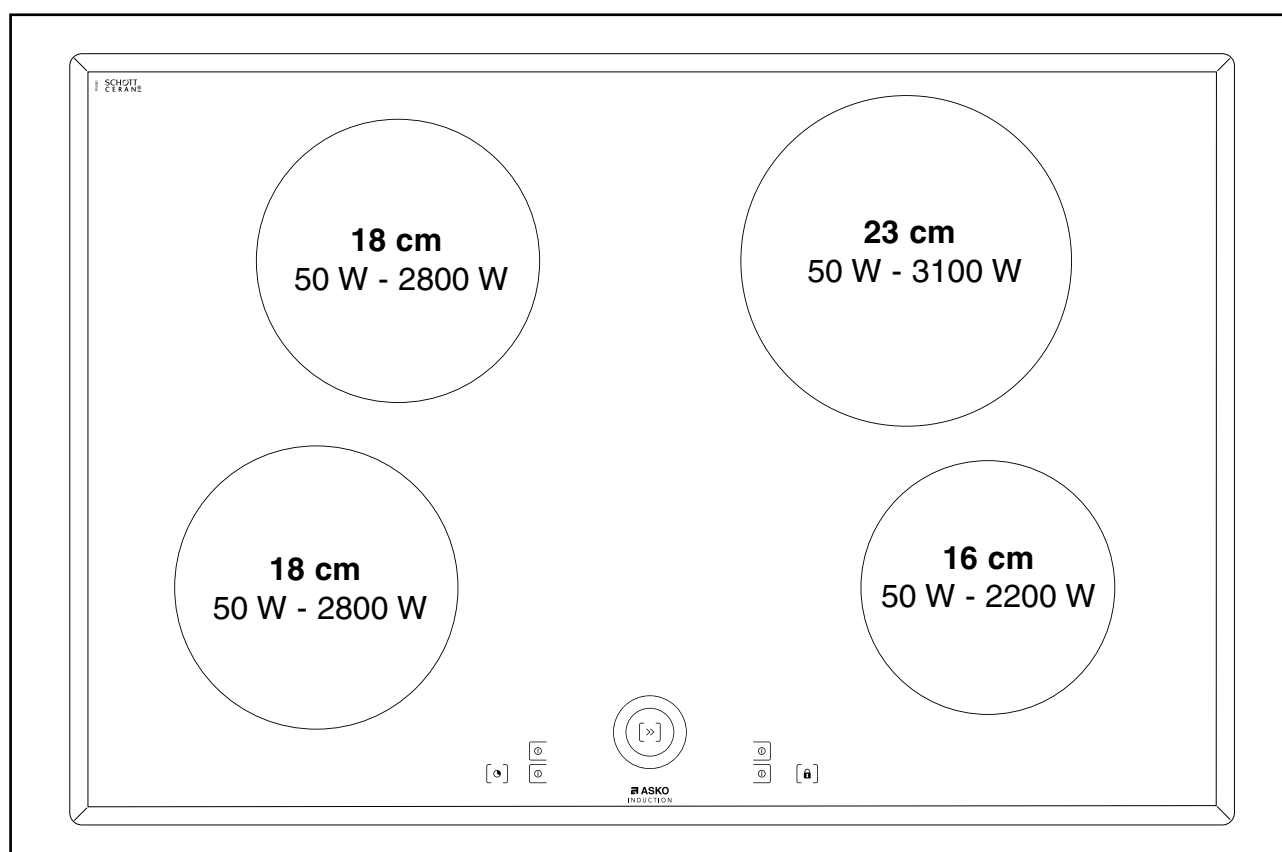
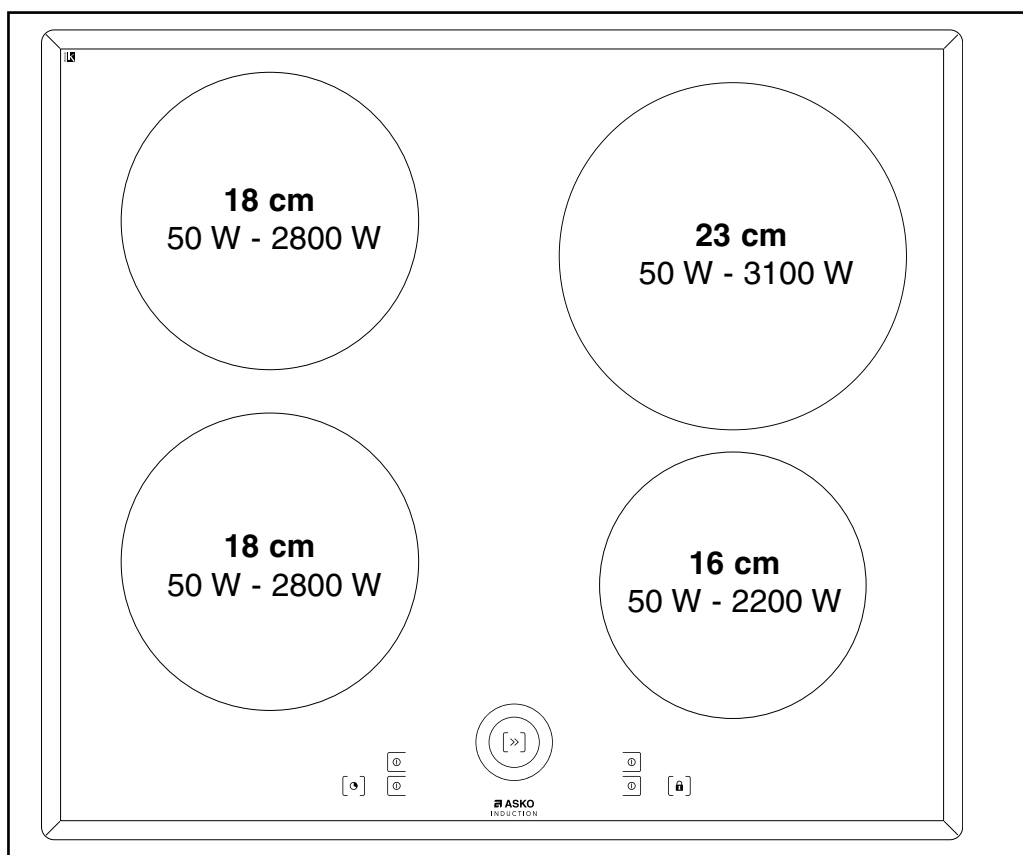
Advies	2	Gebruik “kinderbeveiliging”	9
Veiligheidsaanwijzingen	2	Hoe kunt u vergrendelen?	9
Overblijvende warmte	2	Hoe kunt u ontgrendelen?	9
Kinderbeveiliging	2	Beveiliging actief	10
Voor dragers van hartstimulators en actieve implanten	2	Overblijvende warmte	10
Respect voor het MILIEU	3	Temperatuurbegrenzer	10
Beschrijving van het apparaat	5	Veiligheid “kleine voorwerpen”	10
Beschrijving van de bovenzijde	6	Bescherming bij overkoken	10
Gebruik van uw apparaat	7	Auto-Stop systeem	10
Pannens voor inductie	7	Overzicht bereiding	11
Inductieprincipe	7	Voor de installateur	12
De kookpannen	7	Aansluiting	12
Welke kookzone voor uw pan?	7	Aansluiting 220-240V ~	12
Beschrijving van de bedieningen:	8	Aansluiting 400V 2N ~ - 16A	12
Aanzetten	8	Keuze van de plaats	13
Stopzetten	8	Inbouwen	13
Instellen van het vermogen:	8	Onderhoud en reiniging	14
Instellen van de schakelklok	8	Uw apparaat onderhouden	14
		Onderhoud van het apparaat	14

Beschrijving van het apparaat



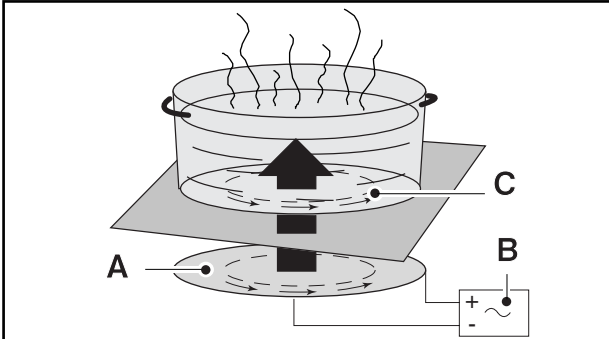
- A** Luchtinvoer
- B** Luchtafvoer
- C** Glaskeramische plaat
- D** Voedingskabel

Beschrijving van de bovenzijde



Gebruik van uw apparaat

Pannen voor inductie



- A** Inductor
- B** Elektronische schakeling
- C** Inductiestromen

Inductieprincipe

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen. Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan “inductie” stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

De kookpannen

De meeste kookpotten kunnen gebruikt worden voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en sommige niet-magnetische inoxsoorten kunnen niet gebruikt worden. Wij raden aan kookpotten met een dikke en platte bodem te kiezen. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

CLASS **INDUCTION**

Als u een kookpot kiest met dit logo op de bodem of op de verpakking bent u ervan verzekerd dat de pan onder normale gebruiksomstandigheden perfect geschikt is voor uw kookplaat.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, leveren wij bij deze handleiding een lijst met keukengerei.

Welke kookzone voor uw pan?

Kookzone*	Te gebruiken pan
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm

* volgens model

Advies

Om te controleren of uw kookpot geschikt is: Zet u het op een kookzone op vermogen 4. Als het display niet knippert, is uw pan geschikt.

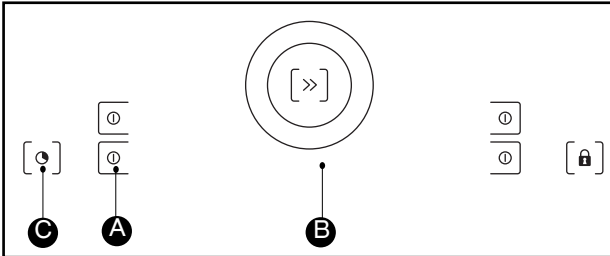
Als het display knippert, is uw pan niet geschikt voor inductiekoken.

U kunt ook een magneet gebruiken.

Als de magneet aan de bodem van de pan “kleeft”, is de pan geschikt voor inductiekoken.

Gebruik van uw apparaat

Beschrijving van de bedieningen



- A** Aan/uit toetsen.
- B** Instelling schakelklok / vermogen
- C** Toetsen voor het instellen van de timer.

Aanzetten

1 Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone

2 Een knipperende **0** en een pieptoon geven aan dat de zone aan staat. Een vast punt verschijnt op het gekozen display. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.

Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

Stopzetten

Druk lang op de aan/uit toets van de te gebruiken zone.

Instellen van het vermogen:

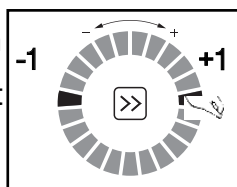
Glijd uw vinger kloksgewijs op de toets om het vermogenniveau van 1 tot P (maximaal vermogen) te verhogen en omgekeerd om het te verminderen.

Vermogen in rechstreekse toegang : druk op het centraal gedeelte ☒ : 1druk ->P, 2 drukken ->6, 3 drukken -> 3, en 4 drukken—>P.

Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogenniveau "P" instellen door op de toets „>>” te drukken

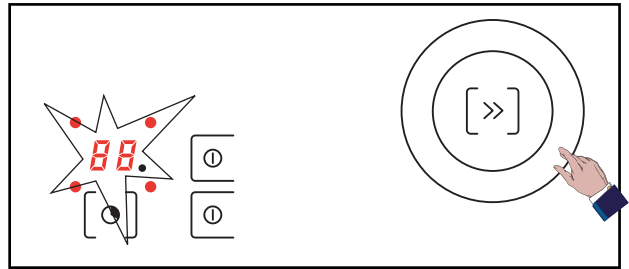
Advies


U kunt uw vermogens- en timerinstelling van 1 tot 1 geven bij elke druk op het rechter of linker deel van de cirkel.



Instellen van de schakelklok

Een roterende schakelklok is beschikbaar voor alle kookzones. De 4 schakelklokken kunnen samen gebruikt worden.



Door herhaaldelijk te drukken op de toets  selecteert u de kookzone waarvoor u de schakelklok wenst te gebruiken.

Het draaiend symbool van de schakelklok kan alleen voor de zones die in werking zijn worden gebruikt. De leds van de schakelklok in display zal helder oplichten.

Gebruik van de schakelklok:

1 Zet de kookzone aan en stel het vermogen in.

2 Selecteer de led schakelklok van de kookzone.

3 Glijd uw vinger op de cirkel tot de gewenste instelling om uw kooktijd in te stellen. Voor langere tijden, draait u anti-kloksgewijs om onmiddellijk 99 minuten te bereiken.

De schakelklok begint pas terug te tellen indien op de kookzone een kookpot staat.

Na de bereiding gaat de zone uit en geeft de schakelklok **0** weer. U wordt gewaarschuwd met een **pieptoon**.


4 Druk op om het even welke toets om de pieptoon te stoppen.

Gebruik van uw apparaat


Om de instellingen van de schakelklok te wijzigen:

- 1 Selecteer uw schakelklok
- 2 Draai naar de + of de - op de cirkel.

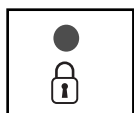
Om de schakelklok te stoppen:

- 1 Selecteer uw schakelklok
- 2 Druk lang op de toets .

Voor rechtstreekse toegang tot de schakelklok:

Druk op toets , de instelling gebeurt van 10 tot 10 min.

Gebruik “kinderbeveiliging”





Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen is alleen de toets “stop” altijd actief en dient om een kookzone te onderbreken, zelfs wanneer die vergrendeld is.

Hoe kunt u vergrendelen?

Druk nu op de vergrendelingstoets tot de led bovenaan oplicht en een pieptoon de handeling bevestigt.

Vergrendelde tafel

De weergave van de kookzones in werking geeft afwisselend het vermogen het symbool  van de vergrendeling weer. Wanneer u druk op de toetsen van het **vermogen** of de **schakelklok** van de zones in werking, licht de led van de vergrendeling op en gaat weer uit na enkele seconden, alleen de toets “stop” is altijd actief.

Voor de kookzones die niet in werking zijn, gaan het symbool  en de led aan wanneer u druk op de “**toetsenstart/stop**” Deze weergave verdwijnt na enkele seconden.

De plaat is vergrendeld en uitgeschakeld

De led boven de vergrendelingstoets is uit. Een korte druk op deze toets doet de led branden.

De led licht op wanneer u druk op een toets **start / stop** van een willekeurige zone.

Hoe kunt u ontgrendelen?

Druk op de vergrendelingstoets: de led gaat uit en u hoort een dubbele pieptoon. De kookplaat is ontgrendeld.

Advies

Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen vooraleer hem weer te gebruiken (zie hoofdstuk “gebruik kinderbeveiliging”).

Gebruik van uw apparaat

Beveiliging actief

Overblijvende warmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Dit wordt weergegeven met een “H”. Raak de betreffende zones dan niet aan.

Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

Veiligheid “kleine voorwerpen”

Een klein voorwerp (zoals een vork, lepel of ring ...) dat alleen op de kookplaat wordt gelegd, wordt niet als pan herkend. Het display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Bescherming bij overkoken

Het stopzetten van de kookplaat, een speciale weergave (symbool hiernaast) en een pieptoon (naar gelang model) kunnen in één van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Bij een metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Nadat u de kookplaat en de toetsen schoon hebt gemaakt of het voorwerp weg hebt gehaald, kunt u verder gaan met koken.

Auto-Stop systeem

Indien u een bereiding vergeet stop te zetten, is het kookplaat uitgerust met een beveiliging “**Auto-Stop systeem**” die de vergeten kookzone onmiddellijk uitschakelt na een welbepaalde tijd (begrepen tussen 1 en 10 uur volgens het gebruikt vermogen).

Wanneer deze beveiliging in werking treedt, wordt de onderbreking van de kookzone aangegeven met de weergave “**AS**” of “**A**” in de bedieningszone en wordt gedurende ongeveer 2 minuten een pieptoon afgegeven. Het volstaat op een willekeurige bedieningstoets te drukken om de pieptoon te onderbreken.

Een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

Let op



Meerdere kleine voorwerpen kunnen op een kookplaat als een pan worden herkend.

Het display geeft het kookvermogen aan: de kookplaat kan aan gaan en de voorwerpen worden warm.

Overzicht bereiding

		BAKKEN EN BRADEN BRENGEN TOT KOOKPUNT			BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN HET KOOKPUNT ZACHT KOKEN		KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	BOUILLON					●					
	MAALTIJDSOEPEN							●			
VIS	COURT-BOUILLON					●					
	DIEPVRIESWAREN						●				
SAUS	DIK OP BASIS VAN BLOEM							●			
	MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)									●	
	BEREIDE SAUZEN									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GROENTE	ANDIJVIE, SPINAZIE						●				
	DROGE GROENTEN						●				
	GEKOOKTE AARDAPPELEN						●				
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN						●				
	GROENTEN ONTDOOIEN									●	
VLEES	DUNNE LAPJES VLEES		●								
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●						
	GRILGERECHTEN (GIETJUZEREN GRILL)				●						
FRIJUUR	DIEPGEVROREN FRIETJES	●									
	VERSE FRIETJES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISEN)						●				
	MOES						●				
	PANNENKOEKEN					●					
	ENGELSE CRÈME						●				
	GESMOLTEN CHOCOLA										●
	JAM						●				
	MELK						●				
	SPIEGELEIEREN						●				
	PASTA					●					
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)									●	
	RAGOUT					●					
	KREOLSE RIJST					●					
	RIJSTEBRIJ									●	

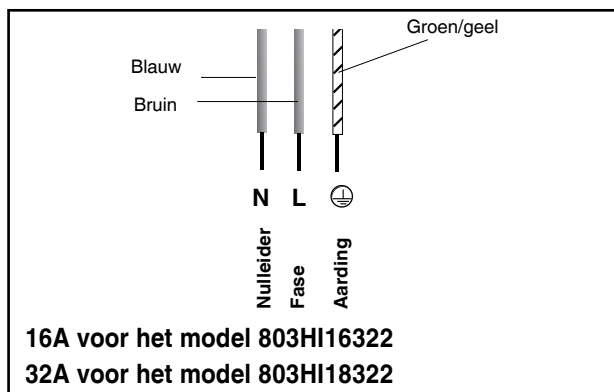
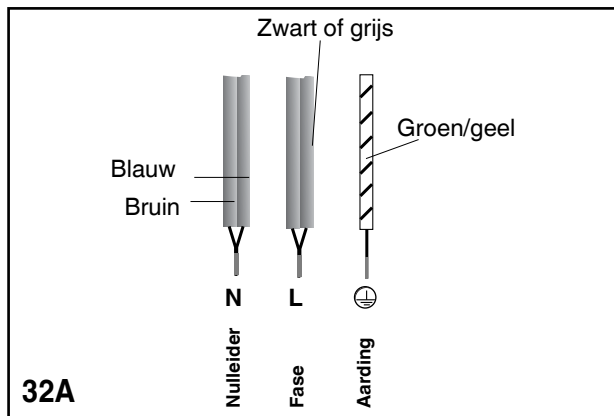
Voor de installateur

Aansluiting

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

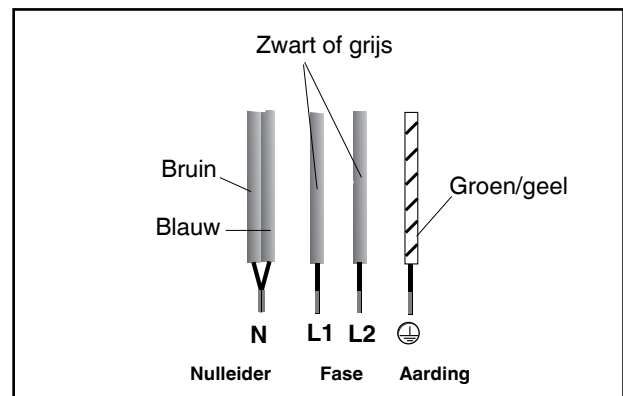
Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).

Aansluiting 220-240V ~



Aansluiting 400V 2N ~ - 16A

Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



Indien bij een aansluiting van 400 V 2N driefasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.


Let op



Indien de kabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de after sales service of een persoon van vergelijkbare kwalificatie. Dit om gevaar te voorkomen.

Let op



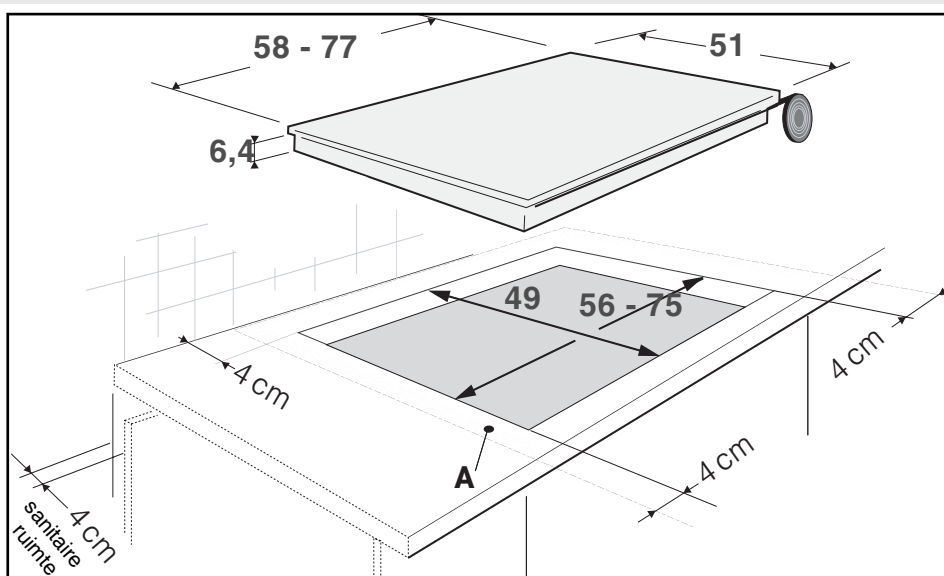
De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem  van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

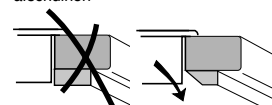
De zekering van uw installatie moet 10 ampère zijn.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

Voor de installateur



Vergewis er u van dat op de modellen van 80cm het meubel de luchtstroom niet blokkeert. Indien nodig afschuiven



Keuze van de plaats

Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat het stopcontact toegankelijk blijft. De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A). Uw apparaat kan probleemloos ingebouwd worden boven een keukenmeubel, een oven of een elektrisch inbouwapparaat. Controleer echter wel of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

Inbouwen

Houd u aan de tekening hierboven. Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.

Werkwijze:

- 1 Houd u aan de tekening hierboven. Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw

werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.

- 2 Bevestig de clips op de tafel*.
*Volgens het model

Advies

Als uw oven onder de kookplaat is geplaatst, maakt de thermische beveiliging van de plaat gelijktijdig gebruik van de kookplaat en de oven in pyrolysemodus onmogelijk.

Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat boven een onvoldoende geïsoleerde oven is geïnstalleerd. Er verschijnen dan kleine streepjes op het display. In dit geval raden wij u aan de ventilatie van de kookplaat te vergroten door een opening aan de zijkant van het meubel te maken (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatiekit voor ovens installeren, verkrijgbaar bij de servicedienst.

Let op



Het is van groot belang dat de luchtinvoer onder het kookapparaat nooit wordt afgesloten. Ongeacht waar u de inductiekookplaat installeert, een goede ventilatie is altijd belangrijk.

Onderhoud en reiniging

Uw apparaat onderhouden

De kookpotten niet te hard op de kookplaat neerzetten:

Het glazen oppervlak van de glaskeramische plaat is heel sterk, maar niettemin niet onbreekbaar.

Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignapeffect' zou de plaat kunnen beschadigen.

Voorkom dat de kookpotten over de plaat wrijven, omdat dit na verloop van tijd de bovenzijde van de glaskeramische plaat kan beschadigen.

Zet geen potten op de lijst of kap (naargelang het model).

Gebruik geen potten met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen. Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden. Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.


Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat nooit allerlei dingen op de kookplaat staan (onverwacht aanzetten, krassen ...).


Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

Onderhoud van het apparaat

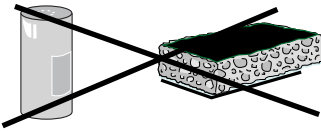
Soorten vuil	Gebruik	Reinigingsmethode
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van suiker, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, eindigenschuurzijde van een huishoudsponsje en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor glaskeramische kookplaten.	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met siliconen (beschermend effect).




crème



spons
voor delicate vaat



poeder



schuurspons

