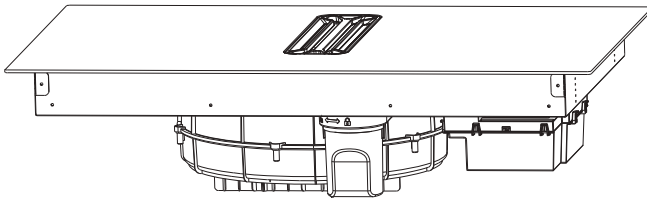




Kookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem

HANDLEIDING

KÖLN8083-030



Opmerking: Lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit product gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Het ontwerp en de specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd voor productverbetering.

Neem contact op met uw verkooppunt, de servicedienst of fabrikant voor meer informatie.

Bovenstaande afbeelding is ter referentie. Voor de correcte lay-out bekijkt u uw aangekochte product.

INHOUD

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN	2
SPECIFICATIES	7
PRODUCTOVERZICHT	9
PRODUCT INSTALLATIE	11
BEDIENINGSRICHTLIJNEN	24
REINIGING EN ONDERHOUD	34
PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	35
AFVOEREN EN RECYCLEN	39
QR CODE GARANTIE EN SERVICEVOORWAARDEN	40

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Beoogd gebruik

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilige- of onjuiste bediening van het apparaat te voorkomen. Controleer altijd eerst de verpakking en het apparaat zelf om er zeker van te zijn dat alles intact is zodat een veilige werking gewaarborgd kan worden. Als u schade constateert, neem dan contact op met het verkooppunt of onze Servicedienst. Houd er rekening mee dat wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat niet zijn toegestaan vanwege veiligheidsredenen. Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn en de aanspraak op garantie doen vervallen.

Verklaring van symbolen



Gevaar

Dit symbool geeft aan dat er door zeer ontvlambaar gas levensgevaarlijke situaties kunnen ontstaan die uw gezondheid erg kunnen schaden.



Waarschuwing voor elektrische spanning

Dit symbool geeft aan dat er door zeer hoge elektrische spanning levensgevaarlijke situaties kunnen ontstaan die uw gezondheid erg kunnen schaden.



Waarschuwing

Het signaalwoord duidt op een gevaarlijke- en risicovolle situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of zelfs dodelijk afloop.



Voorzichtig

Het signaalwoord duidt op een enigszins gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.



Heet

Let op, niet aanraken om brandwonden te voorkomen.



Let op

Het signaalwoord duidt op belangrijke informatie (bijv. materiële schade), maar er is geen sprake van een gevaarlijke situatie..



Neem deze instructies in acht

Dit symbool geeft aan dat in deze situatie alleen een servicemonteur dit apparaat mag bedienen, repareren en/of onderhouden in volgens de richtlijnen in deze handleiding.

Lees deze handleiding eerst goed door voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken. Bewaar deze in de buurt van de installatielocatie of het apparaat voor toekomstig gebruik!



WAARSCHUWINGEN

Deze handleiding is voor diverse uitvoeringen van dit apparaat geschikt. Daarom is het mogelijk dat u functiebeschrijvingen tegenkomt, die niet voor uw aangekochte apparaat gelden.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilig gebruiken van het apparaat zodat zij de mogelijke gevaren goed begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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 en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de mogelijke gevaren goed begrijpen. (EN 60335-1 en EN 60335-2-31)
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. (EN 60335-1 en EN 60335-2-31)
- Reguliere reiniging en onderhoud mag zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd. (EN 60335-1 en EN 60335-2-31)
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een servicemonteur van de importeur of fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd elektricien om (levens)gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is voor functionele doeleinden geaard.
- Er dient voldoende ventilatie in de ruimte te zijn wanneer het apparaat tegelijkertijd wordt gebruikt met apparaten die op gas of andere brandstoffen werken (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht terugvoeren in de ruimte).
- Er ontstaat brandgevaar wanneer periodieke reiniging niet volgens de richtlijnen wordt uitgevoerd.
- Niet flamberen (boven)op of nabij het apparaat.
- **LET OP:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer samen gebruikt met keuken apparatuur/-materialen.
- De lucht mag niet worden afgevoerd naar een rookkanaal dat ook wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing op apparaten die de lucht alleen terugvoeren in de ruimte).
- De minimale afstand tussen de kookplaat en de onderzijde van de afzuiginstallatie is 650 mm.
- De voorschriften met betrekking tot de luchtafvoer dienen goed in acht te worden genomen.
- Het apparaat is uitgerust met maximaal 4 kookelementen.
- De importeur en/of fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade tengevolge van niet correcte- of ondeugdelijke installatie.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje op het apparaat.
- Voor gebruik van klasse I apparaten controleert u of het stroomnetwerk toereikende aarding garandeert.
- Sluit de afzuiging aan op het afvoerkanaal d.m.v. een pijp met een minimale diameter van 120 mm.
- Het afvoerkanaal dient zo kort mogelijk te worden gehouden.
- Sluit de afzuiginstallatie niet aan op rookgasafvoerkanalen (boilers, open haarden, enz.).
- Als in de installatiehandleiding van de gaskookplaat een grotere afstand tot de afzuiginstallatie wordt aangegeven, moet deze afstand in acht worden genomen.

- De afzuiginstallatie is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik om keukengeuren te elimineren.
- Gebruik de afzuiginstallatie nooit voor andere doeleinden dan waarvoor deze is ontworpen.
- Niet flamberen of (hoog) open vuur/vlammen creëren onder de afzuiginstallatie wanneer deze in werking is.
- Pas de vlamgrootte aan zodat de vlammen te allen tijde onder de bodem van de pan blijven en er niet onderuit komen.
- Bij gebruik van een friteuse moet er continu toezicht zijn: oververhitte olie kan ontbranden.
- De afzuiginstallatie en het filter moeten regelmatig worden schoongemaakt volgens de instructies.
- Schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Reinig de afzuiginstallatie met een vochtige doek en een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel.
- **LET OP:** Dit apparaat niet gebruiken in combinatie met gaskookplaten.
- Het is noodzakelijk om het apparaat na installatie los te kunnen koppelen van het elektriciteitsnet, tenzij het apparaat is voorzien van een schakelaar die voldoet aan 24.3. Dit kan worden gerealiseerd door de stekker goed toegankelijk te maken of door een extra schakelaar in het vaste elektriciteitsnetwerk te installeren volgens de lokaal geldende elektriciteits- en bedradingsvoorschriften.
- **WAARSCHUWING:** Als het kookoppervlak gescheurd/gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om zo het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak van de kookelement worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik de kookzone(s) uit met de bediening en vertrouw niet blindelings op de pan-detectie functie.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbediening.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Ook een kortstondig kookproces moet continu onder toezicht te worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken.
- Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een groot deksel of een blusdeken.
- **LET OP:** Gebruik alleen (inductie) kookplaatbeschermers die door de fabrikant zijn ontworpen of door de fabrikant in de handleiding als geschikt zijn aangegeven of gebruik de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Reinig het filter regelmatig, minimaal eens in de 2 maanden.
- Wanneer de afzuiginstallatie en apparaten werkend op een andere energiebron dan elektriciteit gelijktijdig in werking zijn, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Gebruik en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

Kook niet op een gescheurde- of kapotte kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat scheurt of barst, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit op het hoofdelektriciteitsnet (wandschakelaar of in de meterkast) en neem contact op met onze Servicedienst of een gekwalificeerde technicus.

Schakel de kookplaat uit met de wandschakelaar of trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schok of dodelijk letsel.

Gevaar voor gezondheidsrisico's

Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de leverancier van het implantaat raadplegen voordat ze dit apparaat gaan gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het niet opvolgen van dit advies kan een dodelijke afloop hebben.

Gevaar voor hete oppervlakken

Tijdens het gebruik wordende toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te kunnen veroorzaken.

Laat uw lichaam(sdelen), kleding of andere voorwerpen, behalve geschikt bevonden kookgerei, niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld. Houd kinderen weg van de kookplaat.

Handvatten van pannen kunnen heet zijn om aan te raken. Controleer of de handgrepen van de pan niet boven andere ingeschakelde kookzones geplaatst zijn. Plaats de handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot diverse gradaties aan brandwonden.

Gevaar voor snijwonden

Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper komt bloot te liggen wanneer de afdekkap wordt teruggeschoven. Gebruik de schraper met groot beleid en voorzichtigheid en bewaar deze altijd op een veilige plek, buiten bereik van kinderen. Als u onbehoedzaam te werk gaat kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Algemene veiligheidsvoorschriften



Gevaar voor elektrische schokken

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.

Aansluiten op een goed geaard elektriciteitsnetwerk of -installatie is essentieel en verplicht.

Wijzigingen aan het huishoudelijke bedradingsstelsel mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of dodelijk letsel.



Gevaar voor snijwonden

Wees voorzichtig – de 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 op geen enkel moment brandbaar materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat deze informatie heeft aangezien dit uw installatiekosten mogelijk kan verlagen.
Om risico's / gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie instructies.
- Dit apparaat dient correct geaard te worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomcircuit met een wandschakelaar of stroomonderbreker die zorgt voor volledige ontkoppeling van de stroomtoevoer.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig worden verklaard en komen te vervallen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen en/of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke bijbehorende veiligheidsrisico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reguliere reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de importeur of onze Servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **Waarschuwing:** Voor kookplaten met een bovenplaat van glaskeramiek of soortgelijk materiaal, die onder spanning staande delen beschermen, geldt: Als het oppervlak is gebarsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om het risico op elektrische schokken 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.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om de plaat te reinigen!
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbediening.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen andere voorwerpen op de kookoppervlakken behalve pannen en kookpotten.

Het kookproces moet altijd onder toezicht staan. Ook een kortstondig kookproces moet continu worden gecontroleerd.

WAARSCHUWING: Onbewaakt koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een groot deksel of een blusdeken.

SPECIFICATIES

Technische gegevens	KÖLN8083-030
Voedingsspanning	220 – 240 V~
Voedingsspanning	380 – 415 V 3N~
Frequentie	50/60 Hz
Stroom	7.38 kW
Totale vermogen kookplaat	7.2 kW
Afmeting product (WxDxH)	830 x 515 x 200 mm
Afmetingen verpakking	965 x 650 x 325 mm
Installatie afmetingen	760 x 496 mm
Oppervlaktemateriaal	glaskeramiek
Vermogensniveaus	1 – 8, b
Afmetingen kookzones achter	185 x 215 mm
Afmetingen kookzones voor	185 x 215 mm
Max. vermogen kookzone voor	1800 W
Boostvermogen kookzone voor	2500 W
Max. vermogen kookzone achter	1800 W
Boost vermogen kookzone achter	2500 W
Vermogensniveaus recirculatiemodus	1 – 8, b
Luchtuitlaat installatie	312 x 90 mm
Filter	ja

Rapportage Energie efficiëntie	Inductie kookplaat met glaskeramik oppervlak, 4 kookzones en geïntegreerde afzuiginstallatie
Werking	Luchtafvoer
Energieverbruik	Waarde
Jaarlijks energieverbruik (AEC hood)	9.9 kWh/a
Standaard jaarlijks energieverbruik (AEC hood)	28.8 kWh/a
Vetfiltering	
Maximaal niveau P (GFE hood)	76.6%
Maximaal klasse niveau P maximum	C
Stroom	180 W
Luchtstroomniveau 1 minimum	323.5 m³/h
Luchtstroomniveau 9 maximum (Qmax)	544.7 m³/h
Luchtstroomniveau 9 maximum (Qboost) recirculatiemodus	659 m³/h
Geluidsniveau	
Niveau 1 minimum	52 dB(A)
Niveau 9 maximum (Qmax)	67 dB(A)
Niveau 9 maximum (Qboost) recirculatiemodus	74 dB(A)
Details overeenkomstig 66/2014	
Stroomverbruik in UIT modus (Ps)	0.48 W
Tijdverhogingsfactor	1.1
Energy efficiency index (EEi hood)	34.4
Energie-efficiëntie index	A++
Dynamische efficiëntie (FDE hood)	23.9
Dynamische efficiëntieklasse	B
Optimaal efficiëntieniveau Luchtdebiet (Qbep)	163.1
Optimaal efficiëntieniveau Druk (Pbep)	130
Optimaal efficiëntieniveau Elektrisch ingangsvermogen (WBEP)	24.6
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg	Links:189.9 Rechts:188.7
Energieverbruik kookplaat berekend per kg	189.3

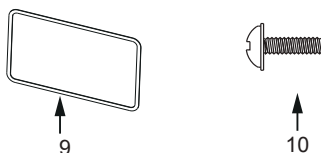
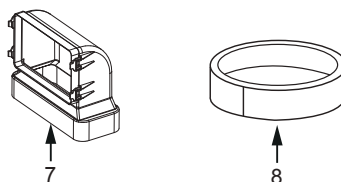
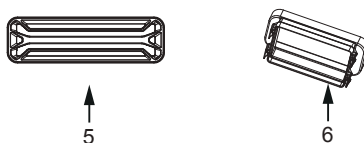
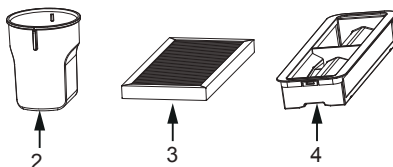
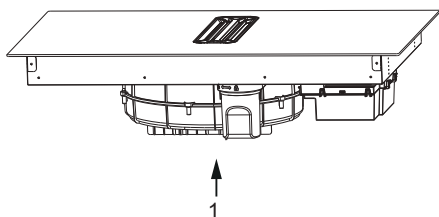
Productomschrijving

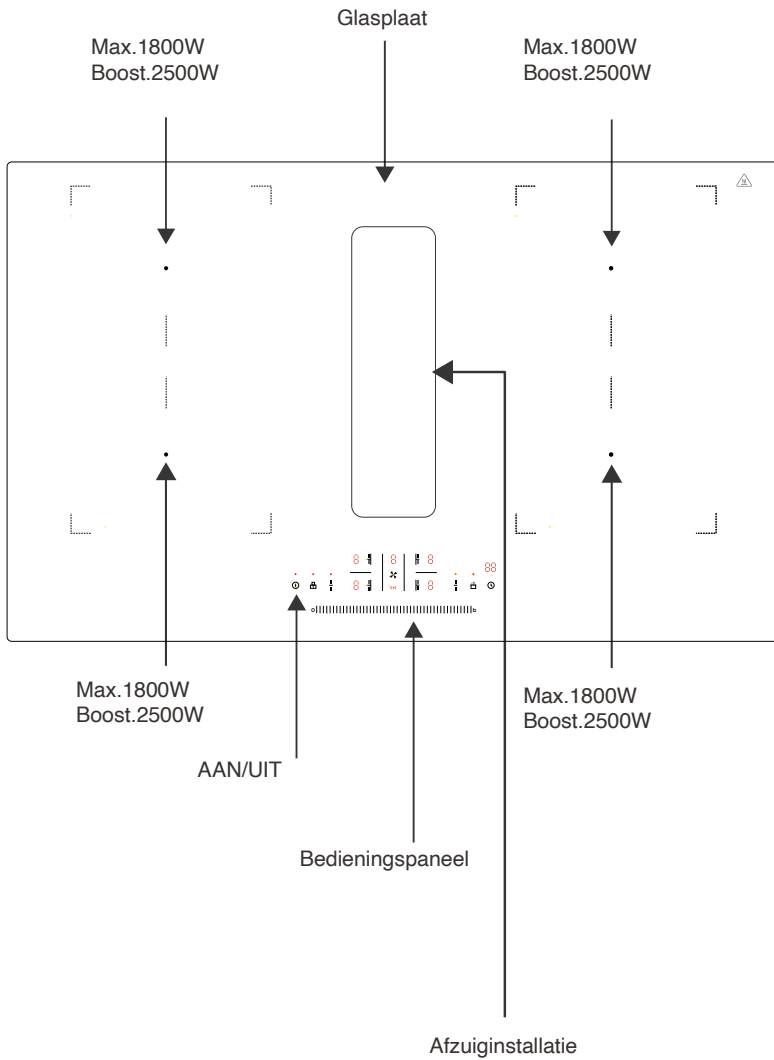
- Opwarmfunctie borden
- Brugfunctie
- Aparte kooktimers
- Auto Extract
- Kinderslot
- Touch & Slide bediening
- Hoog luchtvolume
- Laag geluidsniveau
- Uitschakelfunctie over 1 minuut
- Gemakkelijk schoon te maken
- Gelijktroommotor zonder koolstofborstels
- Hoge energie-efficiëntie
- CB CE GS

PRODUKTOVERZICHT

Onderdelen

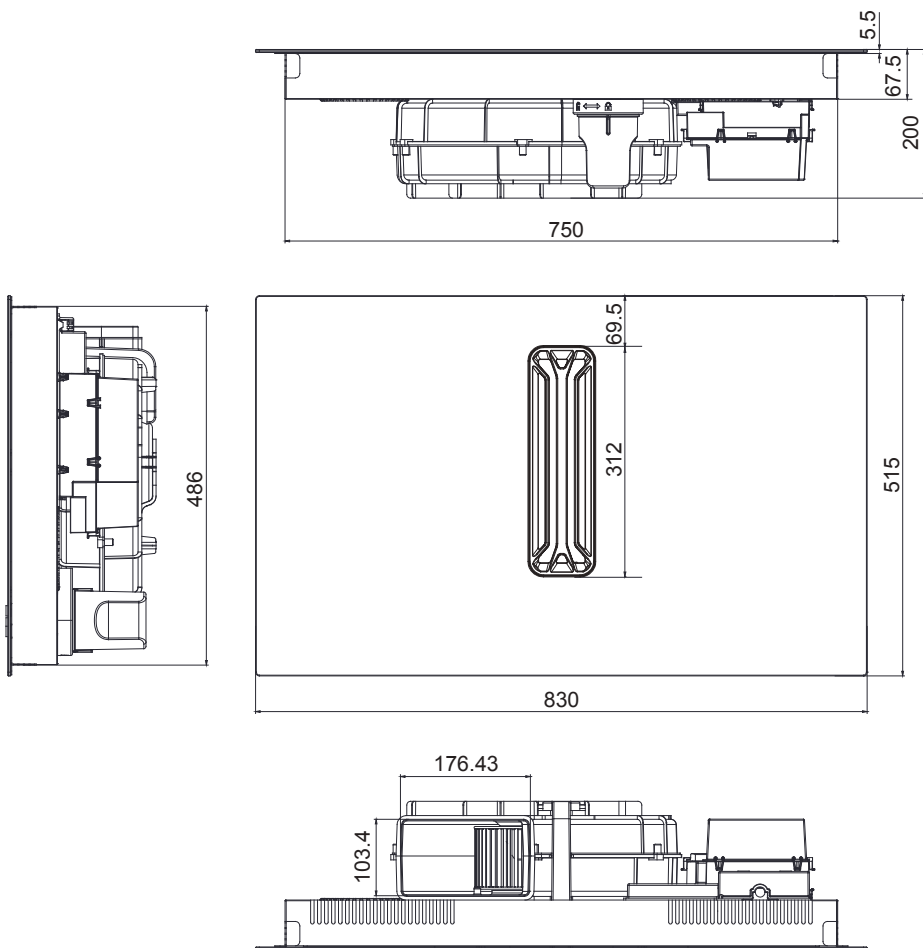
Ref.	Aantal	Productonderdelen
1	1	Afzuiginstallatie
2	1	Waterreservoir
3	2	Actieve koolfilter (optioneel)
4	1	Filter
5	1	Rooster
6	1	Adapter (recht)
7	1	adapter (90°)
8	1	Rubberen ring
9	1	Schuimstrip
10	4	schroef M4*10
11	4	Montagebeugel





Afmetingen

meeteenheid: mm



PRODUCT INSTALLATIE

Product installeren

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

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is en er zijn geen structurele elementen aanwezig, die de benodigde ruimte om de kookplaat te installeren, hinderen.
- Het werkblad is gemaakt van een hittebestendig en vochtbestendig materiaal.

- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie zal voldoen aan alle eisen wat betreft vrije ruimte en de geldende normen en voorschriften.
- Een geschikte wandschakelaar/stroomonderbreker voor volledige afsluiting van de hoofdvoeding zo gemonteerd en gepositioneerd is in het vaste elektriciteitsnetwerk, zodat deze voldoet aan alle lokaal geldende (bedrading) elektriciteitsnormen en voorschriften.
- De wandschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn met een min. opening van 3 mm tussen alle polen (of in alle actieve fases als de lokale elektriciteitsnormen en voorschriften deze variatie toestaat).
- De wandschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen raadpleegt.
- U hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) gebruikt voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.

Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- Het stroomsnoer is niet toegankelijk via kastdeuren of lades.
- Er voldoende toevoer van verse lucht vanuit de omgeving van de kastruimte naar de onderzijde van de kookplaat is.
Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, onder de onderzijde van de kookplaat een thermische beveiligingsplaat wordt geïnstalleerd.
- De wandschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.

Waarschuwingen:

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben een Servicedienst waarvan u gebruik kunt maken. Voer de installatie nooit zelf uit.
- De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van het apparaat te waarborgen.
- De omliggende wanden en door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust hittebestendig zijn.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt om het apparaat te reinigen.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnetwerk



Laat een elektricien controleren of de aanwezige stroomvoorziening en bedrading in uw huis geschikt is voor het aansluiten van deze kookplaat zonder aanpassingen te maken. Als er aanpassingen aan uw stroomvoorziening gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerd elektricien.

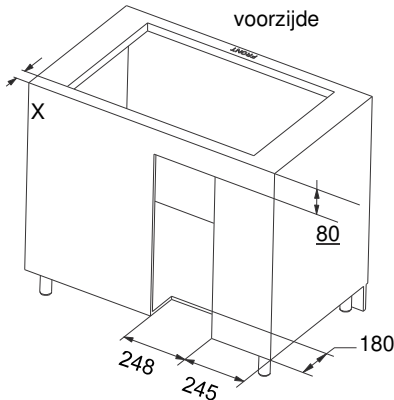
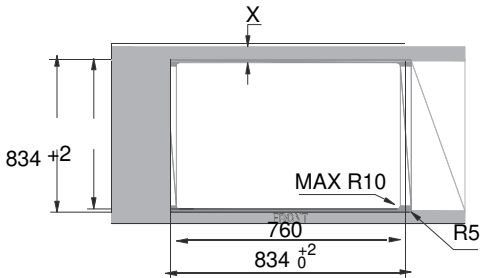
Deze kookplaat mag alleen door een voldoende gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

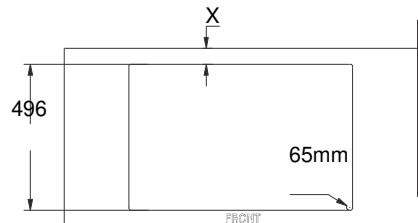
1. De aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom/vermogen die de kookplaat nodig heeft.
2. De spanning komt overeen met het aangegeven voltage op het typeplaatje.
3. De stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven. Gebruik geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren om de kookplaat op het elektriciteitsnetwerk aan te sluiten, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken. De voedingskabel mag niet in aanraking komen met onderdelen die heet worden en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur van de kabel nooit hoger zal worden dan 75°C.

Overzicht inbouwwerkzaamheden en afmetingen

INSTALLATIE VERZONKEN IN WERKBLAD



STANDAARD INSTALLATIE



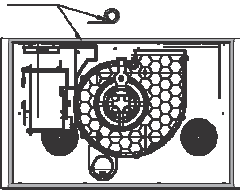
Werkbladdiepte	X
600-650mm	54mm
≥ 650mm	65mm



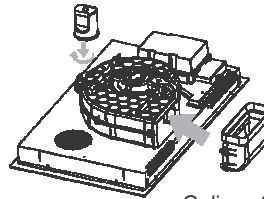
Interne circulatie

1. Plak schuimstrips

Schuimstrip

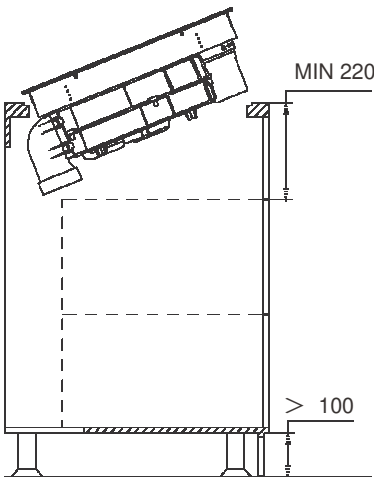


2. Installeer het waterreservoir en adapter

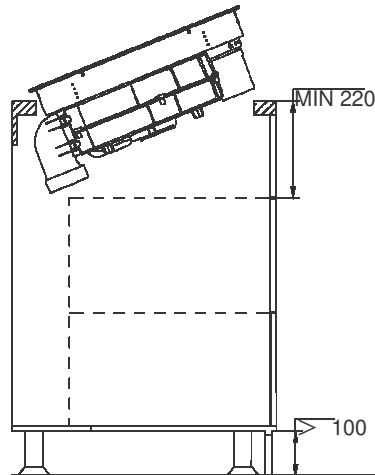


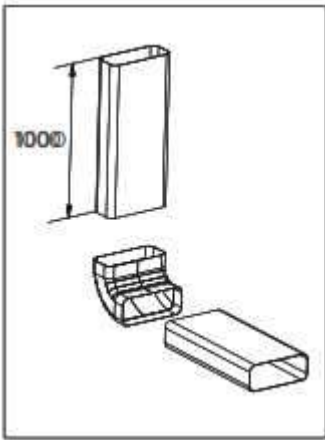
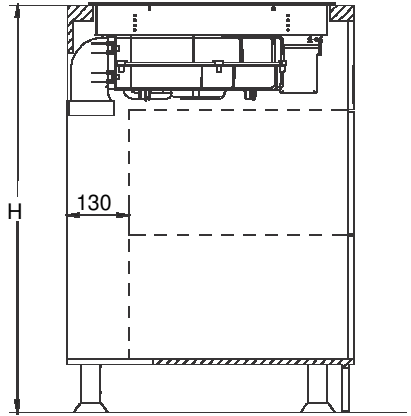
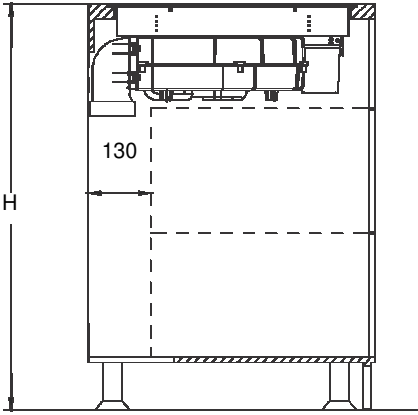
Gelieve te lijmen
en te bevestigen na
installatie

Plaats het apparaat in de opening
en stel deze af.



Plaats het apparaat in de opening en
stel deze af.

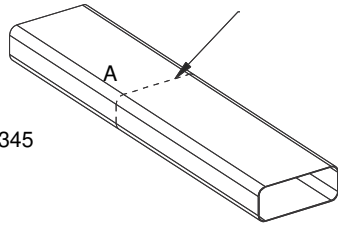




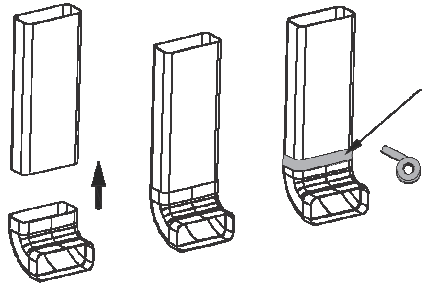
↓ Naber S04024
Naber S04020

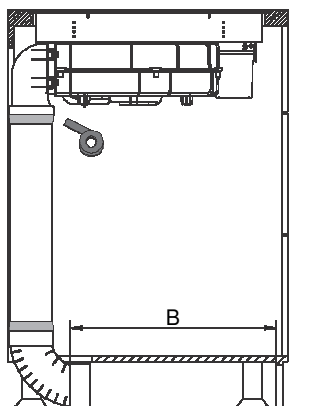
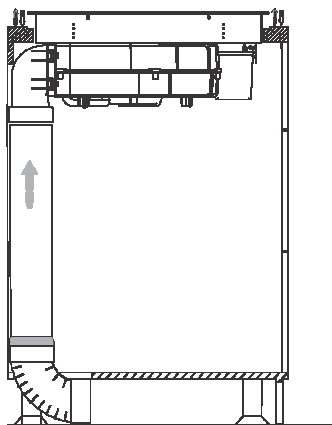
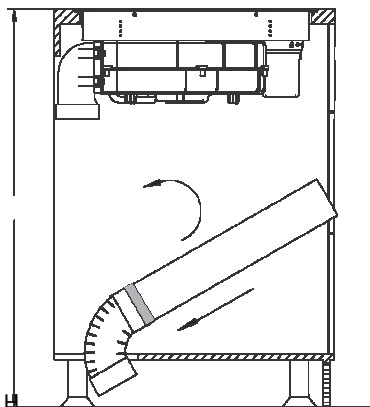


Zaag de buis op de benodigde lengte

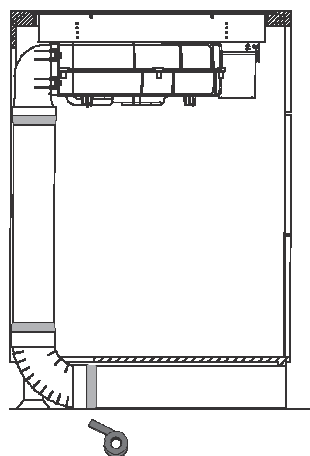
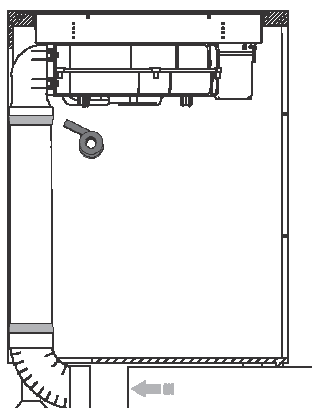
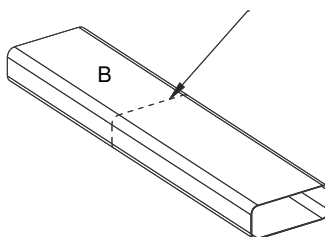


A=H-345



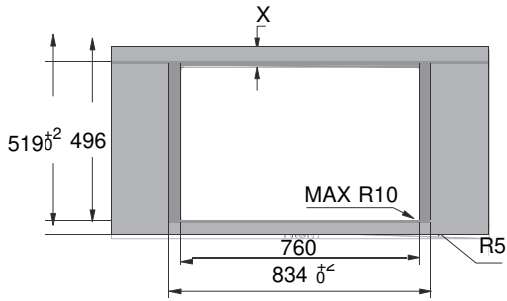


Zaag de buis op de benodigde lengte

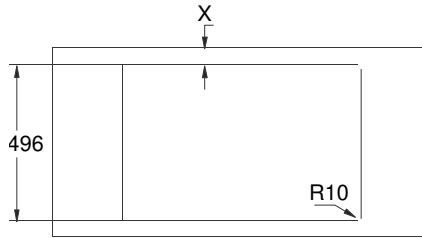


Afmetingen inbouwopening

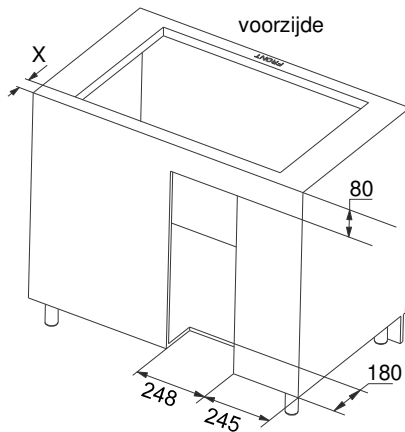
INSTALLATIE VERZONKEN IN WERKBLAD



STANDAARD INSTALLATIE



Werkbladdiepte	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

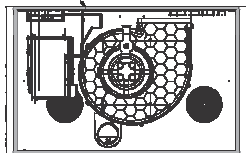




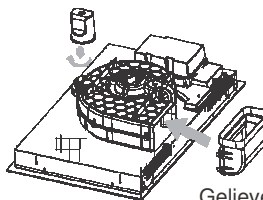
Externe circulatie

1. Plak de foamstrips

Foamstrip

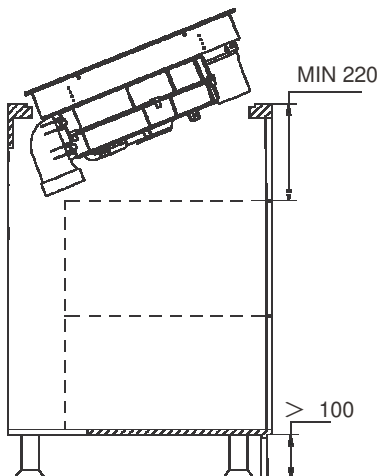


2. Installeer het waterreservoir en 90° adapter

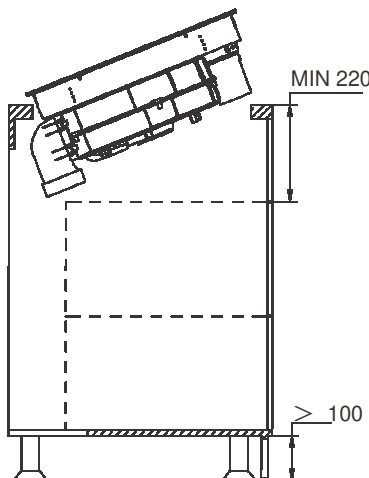


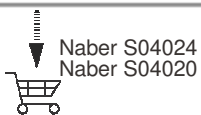
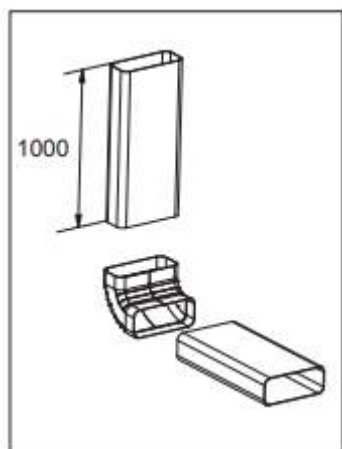
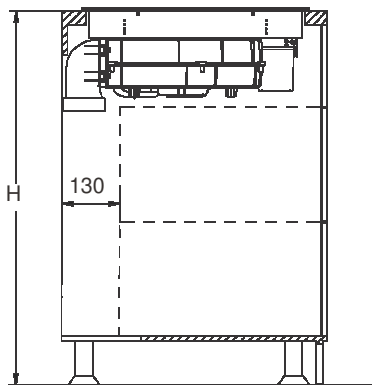
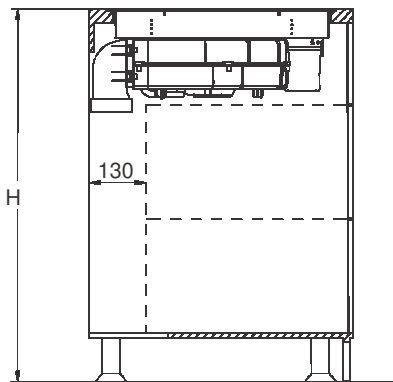
Gelieve te lijmen
en te bevestigen na
installatie

Plaats het apparaat in de
opening en stel af

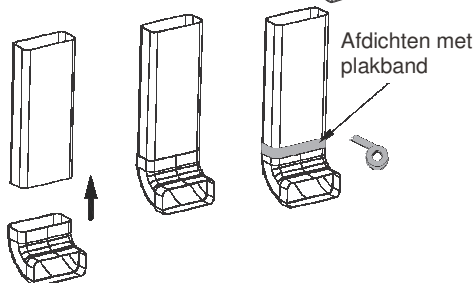
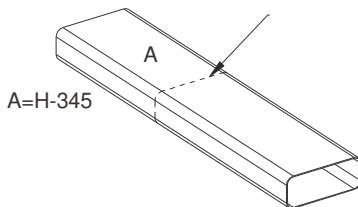


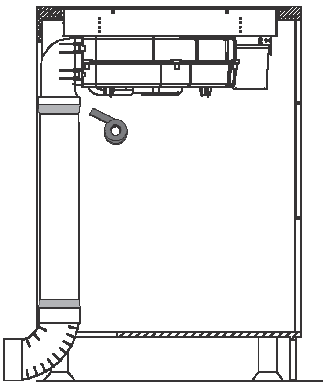
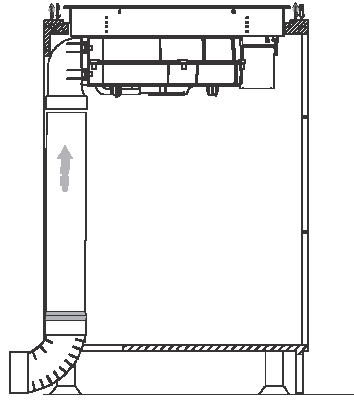
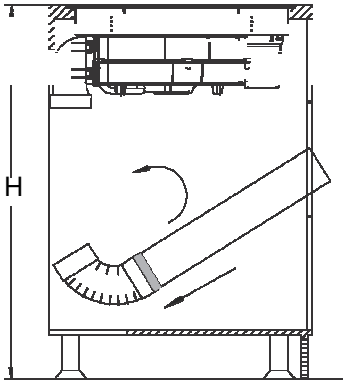
Plaats het apparaat in
de opening en stel af



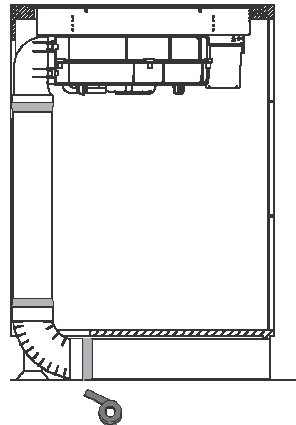
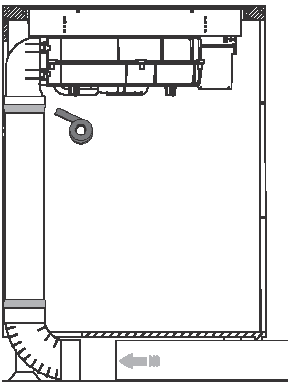
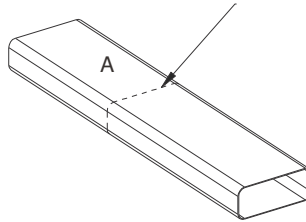


Zaag de buis op de benodigde lengte

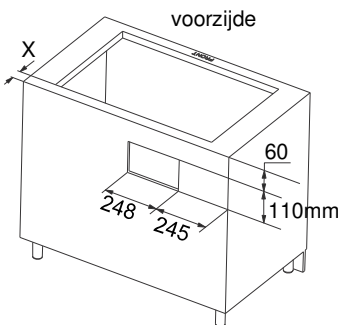
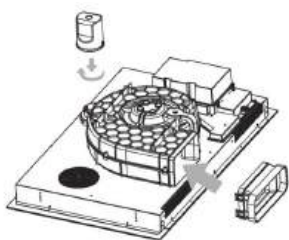




Gebruik een zaag om de buis op de benodigde lengte te zagen

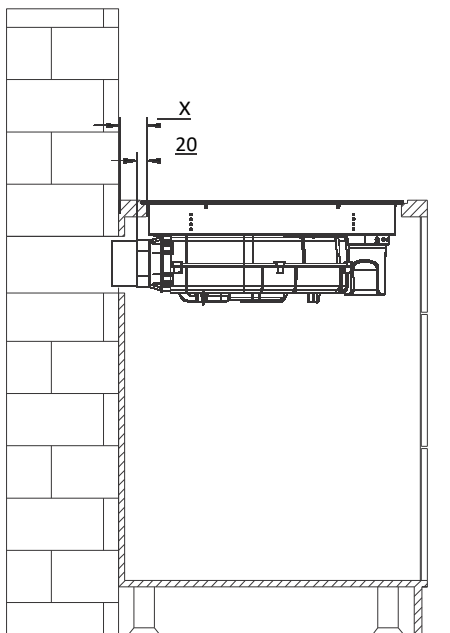
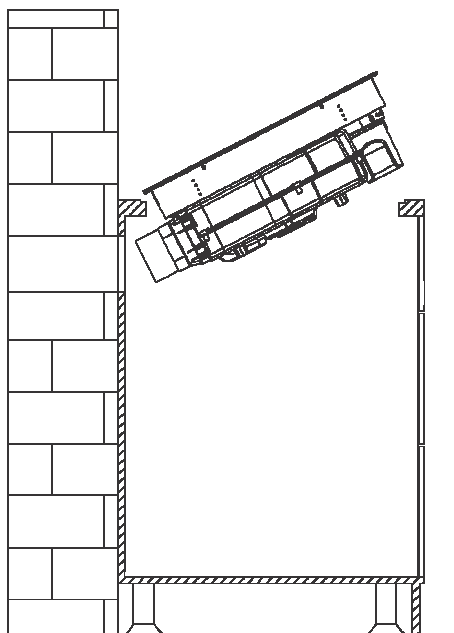
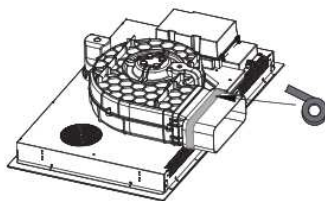
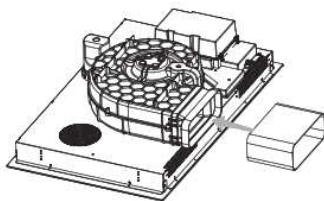
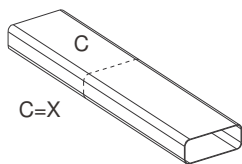


Afb I: Installatie van waterreservoir en rechte adapter



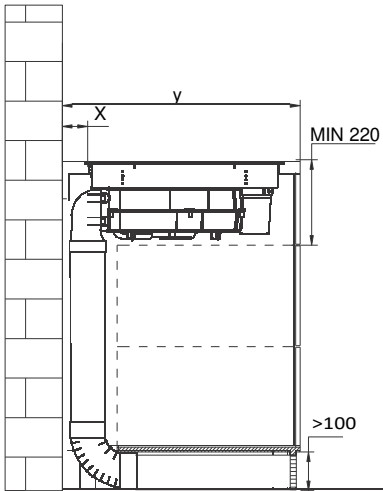
Werkbladdiepte	X
600-650mm	54mm
≥650mm	65mm

Verlijm en bevestig na installatie.

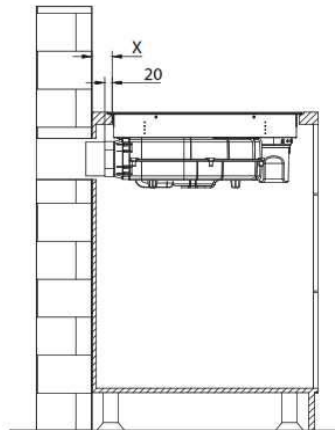
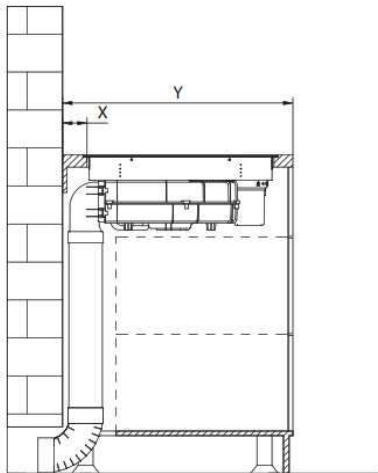




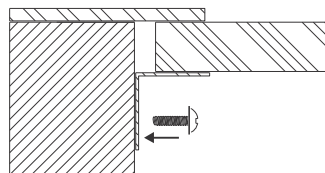
Interne circulatie



Externe circulatie



Nadat het apparaat is geïnstalleerd, monteert u 4 beugeltjes aan beide zijden van het product om te voorkomen dat het verschuift/valt.

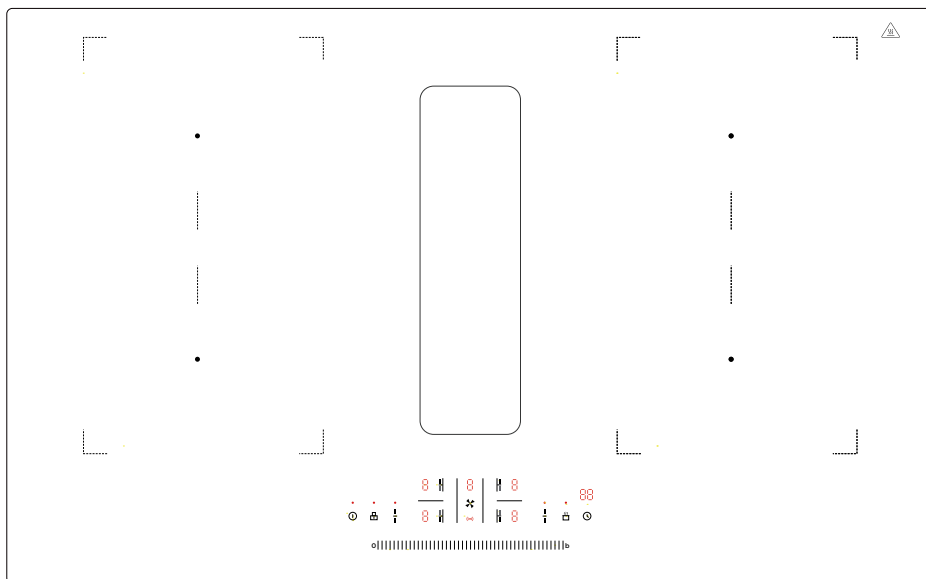




Elektrisch schema

	Elektrische aansluiting	Aansluitschema	Stroomkabel
220-240V~			5G2.5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G2.5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=) fase, N1,N2=Nuldraad, PE=Aarddraade De diameter van de aansluitdraad moet groter zijn dan 4,0 mm ²			

BEDIENINGSRICHTLIJNEN



 De Aan/Uit toets



Kinderslot



Brugfunctie



Selectietoetsen kookzones



Ventilatorsnelheid instellen



Warmbesparingsfunctie



Timer



Vermogensregelaar
(Sliding control)

• Statuslampje actief

(••)





Indicator op display:
Koppeling met
ventilator actief







Display indicatie
ventilator of kookzone



Display indicatie tijd

Toets	Functie	Toelichting
	AAN/UIT	De kookplaat aan- of uit schakelen d.m.v. een korte tip op deze toets. Aan: controleledje kookplaat licht op. Uit: controleledjekookplaat gaat uit.
	Kinderslot	Raak de Kinderslot toets langer aan om de functie Kinderslot te activeren. Het controleledje voor het kinderslot licht op. Alle toetsen zijn vergrendeld behalve de Aan/Uit en de Kinderslot toets. Druk langer op de toets om te ontgrendelen. Het controleledje van het Kinderslot gaat uit en alle toetsen zijn weer ontgrendeld.
	Brugfunctie	<p>Tip kort op Brugfunctie toets links, het controleledje licht op en de linker kookzone is actief. De linker kookzone kan zowel door het vermogente verhogen en te verlagen worden ingesteld. Tijdens een actieve brugfunctie zal een korte tip op de Brugfunctie toets de functie annuleren en de kookzone links deactiveren. Tijdens een actieve Brugfunctie kan de linker kookzone als geheel tegelijkertijd worden bediend.</p> <p>Tip kort op de Brugfunctie toets rechts, het controleledje licht op en de rechter kookzone is actief en de vermogensregelaar wordt uitgeschakeld voordat de stroom uitvalt. De rechter kookzone kan zowel door te verhogen en te verlagen worden ingesteld. Tijdens een actieve brugfunctie zal een korte tip op de Brugfunctie toets de functie annuleren en de kookzone rechts deactiveren. Tijdens een actieve Brugfunctie kan de rechter kookzone als geheel tegelijkertijd worden bediend.</p>
	Warmtebesparings-functie	Tip op de deze toets om deze functie te activeren. De momenteel actieve kookzone gaat naar het laagste verwarmingsniveau en u ziet L weergegeven. Zodra de andere toetsen weer worden gebruikt, wordt de warmtebesparingsfunctie geannuleerd en de kookzone wordt weer op de oorspronkelijke instelling terug ingesteld. Is deze functie actief, dan licht het controleledje op.

Toets	Functie	Toelichting
	Timer	<p>De timer voor de kookzone kan worden ingesteld op 00-99 min; Selecteer een kookzone en tip op de Timertoets om de gewenste tijd in te stellen. De tijdsduur kan worden ingesteld in tienden en eenheden. Stel eerst de tientallen in, haal de vinger 3 sec. van de vermogensregelaar af of tip weer op de Timer toets om de eenheden in te stellen.</p> <p>Tijdens het instellen van één positie, haalt u de vinger los van de vermogensregelaar en de Timer start de aftelprocedure. Tijdens het instellen tikt u weer op de Timer toets om de tijdsinstelling te annuleren.</p> <p>Stel de tijdsduur in door uw vinger over de vermogensregelaar te laten glijden. Tijdens de Timerfunctie telt de tijdsduur per minuut af. Is de tijdsduur verstreken dan hoort u 6 x een eindsignaal.</p>
	Selectietoets kookzone linksboven	<p>De kookzone linksboven wordt geselecteerd en het instellen van vermogen of de Timerfunctie is mogelijk. Het knipperende controleledje links geeft de status van de kookzone aan en dat de eerste instelling van 5 vermogensniveaus is uitgevoerd. Wanneer deze kookzone is geactiveerd, knippert de nixie buis indicator 3 sec. en kan het vermogen worden ingesteld met de vermogensregelaar.</p>
	Selectietoets kookzone linksonder	<p>De kookzone linksonder wordt geselecteerd en het instellen van vermogen of de Timerfunctie is mogelijk. Het knipperende controleledje links geeft de status van de kookzone aan en dat de eerste instelling van 5 vermogensniveaus is uitgevoerd. Wanneer deze kookzone is geactiveerd, knippert de nixie buis indicator 3 sec. en kan het vermogen worden ingesteld met de vermogensregelaar.</p>
	Selectietoets kookzone rechtsboven	<p>De kookzone rechtsboven wordt geselecteerd en het instellen van vermogen of de Timerfunctie is mogelijk. Het knipperende controleledje rechts geeft de status van de kookzone aan en dat de eerste instelling van 5 vermogensniveaus is uitgevoerd. Wanneer deze kookzone is geactiveerd, knippert de nixie buis indicator 3 sec. en kan het vermogen worden ingesteld met de vermogensregelaar.</p>

Toets	Functie	Toelichting
	Selectietoets kookzone rechtsonder	De kookzone rechtsonder wordt geselecteerd en het instellen van vermogen of de Timerfunctie is mogelijk. Het knipperende controleledje rechts geeft de status van de kookzone aan en dat de eerste instelling van 5 vermogensniveaus is uitgevoerd. Wanneer deze kookzone is geactiveerd, knippert de nixie buis indicator 3 sec. en kan het vermogen worden ingesteld met de vermogensregelaar.
	Ventilatorsnelheid instellen	<p>Wanneer de ventilator voor de eerste keer wordt ingeschakeld, licht de Koppelingstoets op, de koppelingsstatus van de ventilator actief. Selecteer de ventilatorstoets, en met de vermogensregelaar regelt u direct de ventilatorsnelheid in (standen 1-8, b), de hoogste stand is de b stand, na 5 minuten schakelt deze naar stand 7; wanneer u stand 8 instelt, schakelt deze na 8 min. naar stand 7.</p> <p>Het displaydeel van de ventilatorstoets geeft de ventilatorstand weer. Wanneer u de ventilator heeft geselecteerd, tikt u nogmaals op de ventilatorstoets om de uitschakelfunctie na 1 min. te activeren en het display zal oplichten. Tip nogmaals op deze stoets om de ventilator direct uit te schakelen.</p>
	Enkelvoudig 8 symbool	<ol style="list-style-type: none"> 1. Weergave 1 - 8 standen van de huidige actieve kookzone 2. Weergave van de "b" Braad stand en de ventilatorsnelheid van het afzuigstelsel 3. "u" betekent geen pan gedetecteerd; 4. "H" Let op! Kookzone oppervlak nog (te) heet van restwarmte 5. 0 instellen om warmte-afgifte van kookzone te stoppen 6. Bij een foutmelding wordt de stand van de ventilatorsnelheid van de betreffende defecte kookzone of van het afzuigstelsel weergegeven als "E";
	Dubbel 8 symbool	<ol style="list-style-type: none"> 1. Timer weergave: 00-99min 2. Bij een foutmelding wordt de bijbehorende foutcode weergegeven 3. " " betekent: in de Standby modus.

Toets	Functie	Toelichting
	<p>Vermogensregelaar (Sliding control)</p>	<p>1. Het vermogensniveau van de kookzone, de ventilatorsnelheid en de Timer kunnen worden ingesteld door de vermogensregelaar te gebruiken. 2. Wanneer een kookzone of ventilator wordt uitgeschakeld, worden beurtelings de kookzones 1, 2, 3, 4 en de ventilator gescand en wordt de bediening overgedragen aan de actieve kookzone of ventilator.</p>
<p>(10)</p>	<p>Koppeling geactiveerd</p>	<p>De koppeling wordt geactiveerd wanneer het product de eerste keer wordt ingeschakeld en de vorige status wordt onthouden telkens wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.</p> <p>Houd 3 sec. de vinger op de koppelingstoets om de koppeling te annuleren.</p> <p>Leg vinger 2 sec. op de ventilatorsnelheidstoets om de koppeling met het afzuigstelsel aan te passen. (1) Verkrijg het maximale vermogen van de huidige kookzone om zo het ventilatorvermogen te synchroniseren met het maximale vermogen van de huidige kookzone. Als het maximale vermogen van de 4 kookzones standaard op 8 is ingesteld, dan zal de ventilator ook op 8 worden ingesteld.</p> <p>(2) De koppelfunctie tussen kookzone en afzuiging is adaptief. Bijvoorbeeld, wanneer de kookzone op maximale vermogensstand 5 is ingesteld en de ventilatorsnelheid is handmatig ingesteld op 6, dan is $6 - 5 = 1$; Als de kookzone dan weer handmatig naar N wordt ingesteld, dan wordt de ventilatorsnelheid N+1; Het spreekt dus vanzelf dat, wanneer de ventilatorsnelheid op stand 9 komt, dan zal de ventilatorsnelheid niet verder verhoogd kunnen worden.</p> <p>- Bijvoorbeeld, als de kookzone op een maximale stand 5 is ingesteld, en de ventilatorsnelheid is handmatig op stand 4 ingesteld, dan is $4 - 5 = -1$; Als de kookzone dan handmatig weer naar N wordt ingesteld, dan wordt de ventilatorsnelheid N-1; Het spreekt dus vanzelf dat, wanneer de ventilatorsnelheid weer op stand 1 komt, dan zal de ventilatorsnelheid niet verder verlaagd kunnen worden.</p>

1. Coördinatie van het vermogen (zorg ervoor dat het uitgangsvermogen niet hoger is dan 3600 W wanneer 2 kookzones aan dezelfde kant gelijktijdig werken)

In het huidige aanpassingsproces van de inductiekookplaat mag het maximale vermogen van de 2 kookzones aan dezelfde kant niet hoger zijn dan 3600 W. Als het berekende totale vermogen hoger is dan 3600W tijdens het aanpassingsproces, vermindert u het vermogen van de niet-gebruikte kookzone aan dezelfde kant om ervoor te zorgen dat het huidige vermogen het door de gebruiker gewenste doelvermogen is en het totale vermogen niet hoger is dan 3600W.

2. Vermogen aanpassen:

Druk op 2 koppelingstoetsen om de modus vermogen aanpassen te openen. In deze modus tikt u op de linker Brugfunctie toets om het maximale vermogen te verlagen of op de rechter Brugfunctie toets om het maximale vermogen te verhogen. Er zijn 5 vermogensniveaus: 2800W, 3600W, 4600W, 5800W en 7200W. Als er 30 sec. geen aanpassingen worden doorgevoerd of de Aan/Uit toets wordt niet ingedrukt, dan zal het systeem worden uitgeschakeld.

3. Er zijn 2 werkmodi in het product, de energiebesparende modus (externe modus) en de conventionele modus (interne cyclus modus).

In de energiebesparende modus is geen boost vermogen beschikbaar en in de conventionele modus zijn er 2 boost vermogens beschikbaar, deze laatste modus is ook de standaard modus. In de Stand-by modus drukt u 2 sec. lang tegelijkertijd op de ventilatorsnelheidstoets en de kinderslot toets om naar een andere modus te kunnen switchen. Druk direct hierna op de ventilatorsnelheidstoets om een andere modus in te stellen. 0 is de standaard modus en 1 is de energiebesparende modus.

Standen vermogensniveaus (Opmerking: Intermittent: 1000W voor intermittent)

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Vermogen (W)	0	100	200	300	800	1200	1400	1600	1800	2500

Verdeling vermogen bij actieve Brugfunctie

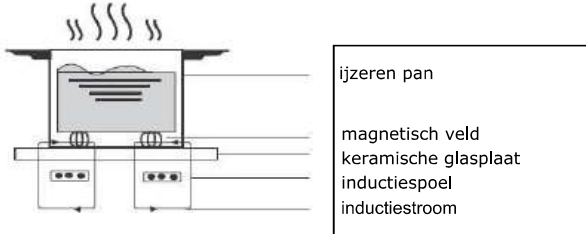
Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Vermogen (W)	0	100	200	300	800	1000	1200	1400	1600	1800

Verdeling vermogen Ventilator

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Hoeveelheid lucht (m ³ /h)	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650
Tijdsduur werking (min)	Langere termijn								8	5

Toelichting werking

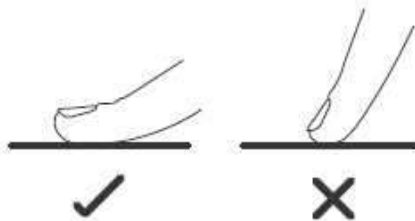
Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige manier van koken. Het werkt door elektromagnetische trillingen die de warmte direct opwekken in de pan, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



Gebruik van het product

Tiptoetsen

- De bedieningsknoppen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maken de tiptoetsen moeilijk te bedienen.



Het kiezen van het juiste kookgerei

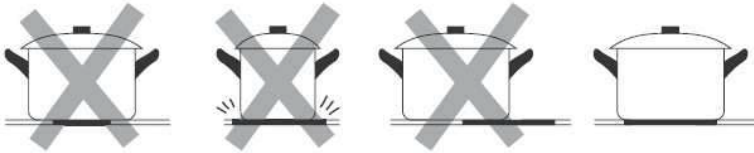


- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie koken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
 2. Volg de richtlijnen als vermeld onder 'beginnen met koken'.
 3. Als l niet knippert en het water warmt op, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

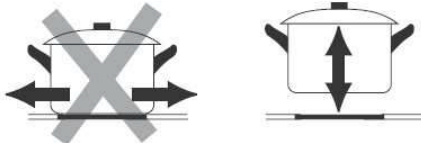
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.



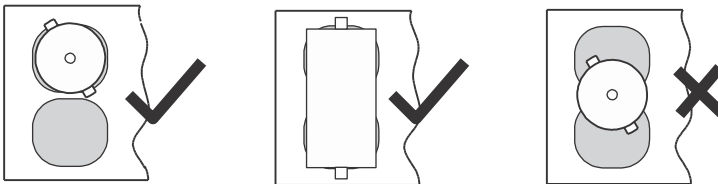
De bodem van uw pan dient glad te zijn, vlak op het glas te staan en dezelfde afmeting te hebben als de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de afbeelding van de geselecteerde zone. Met een pan die net iets breder is dan de geselecteerde zone haalt u een maximaal rendement uit de gebruikte energie. Een pan die iets kleiner is dan de gekozen kookzone is minder efficiënt dan kan worden verwacht. Een pan waarvan de bodem een doorsnede van minder dan 14 cm heeft kan mogelijk niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone.



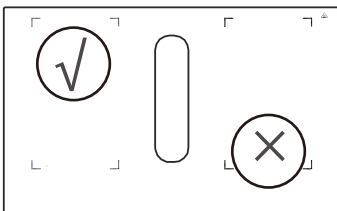
Til pannen altijd van de inductie kookplaat af. Glijden kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Wanneer u het apparaat gaat gebruiken, bekijk dan onderstaande afbeeldingen voor de beste plaatsing van de pannen. Plaats de pan niet in het midden.



De pan dient in het midden van de aangegeven kookzone worden geplaatst.



Kookrichtlijnen



Wees voorzichtig met bakken; olie en vet warmen snel op en zeker wanneer u de "Power Boost" gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan vlam vatten en dit vormt een serieus risico op brandgevaar.

Kooktips

- Zet de temperatuurinstelling lager wanneer het voedsel begint te koken.
- U kunt de kooktijd verminderen en energie besparen door een deksel te gebruiken en zo warmte vast te houden.
- Gebruik zo min mogelijk water of vet om de kooktijd te verminderen.
- Begin met koken op een hoge stand en 'draai' deze omlaag wanneer uw gerecht door en door verhit is.

Sudder en, rijst koken

- Sudder en gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er slechts af en toe luchtballen aan het oppervlak komen. Sudder en is onmisbaar voor heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat eten overgaar wordt. Sauzen met ei en op bloembasis dient u ook onder het kookpunt te verwarmen.
- Rijst en ander eten dat kookt door water te absorberen heeft wellicht een iets hogere dan de allerlaagste stand nodig om er zeker van te zijn dat het gerecht binnen de voorgeschreven kooktijd goed gaar kookt.

Biefstuk bakken

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

1. Laat het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een koekenpan met een goede zware bodem.
3. Smeer allebei de kanten van de biefstuk in met wat olie en doe een paar druppels olie in de pan. Leg de biefstuk in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken slechts eenmaal om. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u de biefstuk wilt hebben. Dit kan variëren tussen de 2 en 8 minuten per kant. Duw op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe beter goed doorbakken de biefstuk is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten op een voorverwarmd bord liggen waardoor het kan rusten en zachter wordt voordat u de biefstuk opdient.

Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote koekenpan.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei klaar heeft liggen. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grotere hoeveelheden wilt roerbakken, doe dit dan in een aantal kleinere porties.
3. De pan kort voorverwarmen en twee eetlepels olie toevoegen.
4. Kook het eventuele vlees eerst en zet het aan de kant en hou het warm.
5. Roerbak de groente. Wanneer deze heet, maar nog wel knapperig is zet u de temperatuur omlaag. Doe het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer alle ingrediënten rustig door elkaar om alles goed door en door te verhitten.
7. Direct serveren.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan (verkeerde maat of niet-magnetisch), bijvoorbeeld van aluminium, of een ander klein voorwerp (mes, vork of een sleutel) op de kookplaat is achter gelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut vanzelf in de stand-by stand. De ventilator in de kookplaat blijft een extra minuut aan om de kookplaat verder te laten afkoelen.

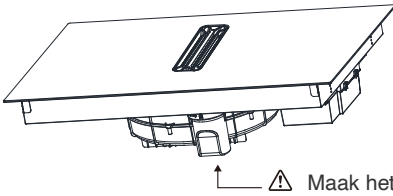
Warmte instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van een aantal factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid eten die u kookt. Experimenteer met de kookplaat om uit te vinden welke instelling het best bij u past.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten• chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt• laag sudderen• langzaam (op)warmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel(ler) sudderen• rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• dichtschroeien• pasta koken
b	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• aanbraden• soep aan de kook brengen• water aan de kook brengen

REINIGING EN ONDERHOUD

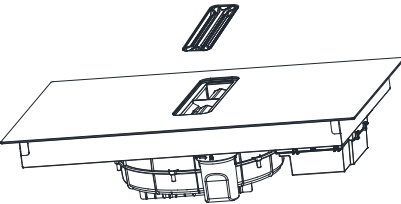
1. Reinigen van de glasoppervlak, dagelijks onderhoud



Als u een vochtige doek gebruikt om de plaat schoon te maken, probeer dan om geen vocht/water in het rooster te laten komen.

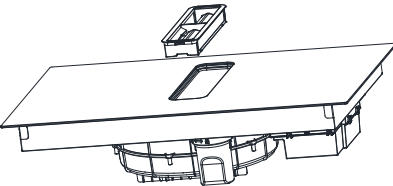
⚠ Maak het waterreservoir regelmatig schoon.

2. Rooster reinigen, regelmatig onderhoud



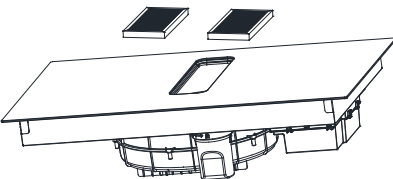
Verwijder het rooster, maak het voorzichtig schoon en plaats het terug.

3. Filter reinigen, dagelijks onderhoud



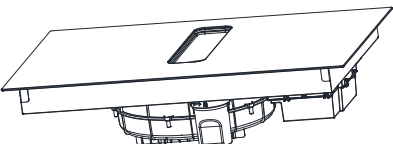
Haal de filterhouder er horizontaal eruit, verwijder het filter uit de houder en reinig het in de vaatwasser of handmatig. Het restwater in de filterhouder wordt horizontaal afgevoerd en kan zo in de gootsteen worden weggespoeld.

4. HEPA-filter, regelmatig onderhoud



Na het verwijderen van de filterhouder, verwijdert u ook het HEPA (katoen) filter, en vervangt u deze door een nieuwe.

5. Waterreservoir reinigen, dagelijks onderhoud



Draai het waterreservoir eruit, giet het reservoir leeg en plaats het terug.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Kookplaat gaat niet aan	- Geen stroom	Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroomvoorziening en of de kookplaat ingeschakeld is. Is de stroom in uw huis/buurt misschien uitgevallen? Heeft u alles geprobeerd en de plaats gaat niet aan? Bel dan onze Servicedienst of een gekwalificeerd elektricien
De tiptoetsen reageren niet	- Toetsen zijn vergrendeld	Ontgrendel de toetsen. Zie Hfdst. 'Gebruik van uw inductiekookplaat voor instructies
De tiptoetsen werken niet zo goed	- Er ligt een dun laagje water over de toetsen of u bedient de toetsen met het topje van uw vinger, niet de bal van uw vinger	Zorg dat het tiptoetsgedeelte goed droog en schoon is, en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen
Krassen op de glasplaat	- Pannen met ruwe randen	Gebruik pannen met een platte en glatte bodem. Zie: Het kiezen van het juiste kookgerei.
	- Ongeschikte schuursponsjes of Reinigingsmiddelen gebruikt	Zie Verzorging en reiniging
De plaat of 1 van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en verschijnt een foutmelding (doorgaans 1 of 2 afwisselend knipperende getallen in het display)	- Technische fout	Noteer de cijfers en letters van de foutcode, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met onze servicedienst of een gekwalificeerd elektricien.
De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoog vermogen kookstand	- Dit wordt veroorzaakt door de inductietechnologie	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen wanneer u de kookstand lager zet
Pannen worden niet warm en verschijnen in het display	- De inductie kookplaat kan de Pan niet detecteren omdat de pan Niet geschikt is voor inductie koken	Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie Hfdst. Het kiezen van het juiste kookgerei
	- De kookplaat kan de pan niet detecteren omdat de pan te klein is voor de kookzone of omdat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookzone	Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt een ventilatorgeluid uit de kookplaat	- De ingebouwde ventilator is aan gegaan om te zorgen dat de electronica niet overhit raakt. De ventilator kan mogelijk nog een poos blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld	Centreer de panen zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone
Sommige pannen Maken kraak- of klik geluiden	- Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten)	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect
Verlichting werkt, maar motor werkt niet	- De ventilatorbladen zijn geblokkeerd	Controleer de bladen
	- De condensator is defect	Vervang de condensator
	- De motor is defect	Vervang de motor
	- De interne bedrading van de motor is onderbroken/beschadigd. Mogelijk ruikt u een onaangename geur	Vervang de motor
Verlichting en motor Werken beiden niet	Controleer naast het bovenstaande ook het volgende:	
	- Verlichting defect	Vervang verlichting
	- Stroomkabel los	Sluit de bedrading aan volgens het elektrisch schema
Olielekkage	- Afdichting lucht in- en/of uitlaatsysteem niet in orde	Controleer de afdichtingen en indien nodig, lijmen
Vibratie	- Als er een ventilatieblad is beschadigd, kan dit trillingen veroorzaken.	Vervang het ventilatorblad
	- De motor staat niet goed vastgezet	Zet de motor goed vast
	- De kookplaat is niet goed vastgezet	Zet de kookplaat goed vast
Onvoldoende afzuiging	- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap is te groot	Verklein de afstand
	- Teveel ventilatie door openstaande deuren of ramen	Kies een andere plaats voor het apparaat, of sluiten enkele deuren/ramen
Het apparaat helt	- De bevestigingsschroeven zitten niet goed vastgeschroefd	Draai de bevestigingsschroeven vaster en zorg dat het apparaat horizontaal hangt
	- De ophangschroeven zitten niet goed vastgeschroefd	Draai de ophangschroeven vaster en zorg dat het apparaat horizontaal hangt

Foutmeldingen door zelfdiagnose

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
01	- NTC kookplaatoppervlak open circuit	Vervang de NTC van de kookplaat
02	- NTC kookoppervlak kortsluiting	Vervang de NTC van de kookplaat
03	- De temperatuur van de NTC van het kookoppervlak is te hoog	Na de foutmelding en uitschakeling wacht u totdat het is afgekoeld. Daarna kunt u de kookplaat weer gebruiken
04	- De NTC warmteafvoer is open	Vervang NTC warmteafvoer
05	- Kortsluiting NTC radiator	Vervang de NTC van de radiator
06	Temperatuur NTC warmte-afvoer is te hoog	Na de foutmelding en uitschakeling u totdat het is afgekoeld. Daarna kunt u de kookplaat weer gebruiken
07	- Te lage ingangsspanning	Controleer of de externe ingangsspanning lager is dan 150V
08	- Te hoge ingangsspanning	Controleer of de externe ingangsspanning hoger is dan 270V
09	- Communicatie storing	Controleer of de communicatie-kabel tussen display board en inductiekookplaat defect is en vervang deze
10	- Storing NTC kookplaatoppervlak	Controleer of temperatuursensor van het kookoppervlak in contact staat met het kookoppervlak en of er sprake is van contact d.m.v. glaslijm.
11	- Interne fout, open disk, geen synchronisatie signaal	Controleer of de kabelschijf open is en stel vast of u deze moet vervangen.
12	- Ventilator storing	Controleer of de ventilatormodule open is
13	- Droog	Schakel apparaat uit en schakel schakel opnieuw in

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED licht niet op wanneer de stekker wordt ingestoken/apparaat wordt ingeschakeld	- Geen stroomtoevoer	Controleer stroomtoevoer naar stopcontact of zekering in meterkast	
	- Verbindingsfout tussen de accessoire voedingsboard en de displayboard	Controleer de verbinding	
	- De accessoire voedingsboard is beschadigd	Vervang de accessoire voedingsboard	
	- Het display board is beschadigd	Vervang het display board	
Sommige toetsen werken niet of de LED-indicator functioneert niet normaal.	- Het display board is beschadigd	Vervang het display board	
De indicator van de kookmodus licht op, maar het verwarmingsproces start niet.	- Temperatuur kookplaat erg hoog.	Mogelijk omgevingstemperatuur erg hoog. Luchtinlaat mogelijk geblokkeerd	
	- Er is een probleem met de ventilator	Controleer of de ventilator soepel kan draaien; zo niet vervang ventilator	
	- De power board is beschadigd	Vervang de power board.	
Het verwarmen stopt plots tijdens gebruik en op het display knippert "u"	- Ongeschikt kookgerei	Gebruik een geschikte pan voor inductie (raadpleeg handleiding)	Pandetectie circuit is defect, vervang power board.
	- Diameter pan te klein		
	- Kookzone/kookplaat oververhit	Apparaat oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk daarna op "AAN/UIT" toets om opnieuw te starten.	
Kookzones aan dezelfde kant (zoals de 1e en de 2e zone) geven "u" aan	- Het moederboard is beschadigd	Vervang het moederboard	
Ventilatormotor maakt een abnormaal geluid	- Ventilatormotor defect	Vervang de ventilatormotor	

Het bovenstaande betreft de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende storingen. Demonteer en/of repareer het apparaat niet zelf om gevaarlijke situaties en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

AFVOEREN EN RECYCLEN



VERWIJDERING: Gooi dit apparaat niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dit soort afval dient afzonderlijk te worden ingezameld en vereist een speciale behandeling.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 2012/19/EU voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit product contact op met uw lokale afvalverwerking, uw gemeente, of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vind u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: verkoop@domest.nl

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: service@domest.nl

Voor overige vragen kunt u mailen naar: info@domest.nl

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

DOMEST 
domestic and professional appliances MULTIBRAND
SALES & SERVICES

DOMEST  **MULTIBRAND
SALES & SERVICES**

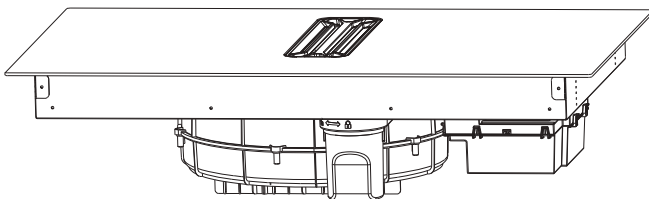
domestic and professional appliances



USER MANUAL

Induction hob with extractor system

KÖLN8083-030



Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	09
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	24
CLEANING AND MAINTENANCE	34
TROUBLE SHOOTING	35
DISPOSAL AND RECYCLING	39
QR CODE WARRANTY & SERVICE	40

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



The Hot

Do not touch to prevent burns.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

WARNING

The instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Children shall not play with the appliance. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions;
- Do not flambé under the range hood.
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- The minimum distance between the supporting surface for the cooking vessels on the hob and the lowest part of the range hood is 650 mm.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The appliance uses 4 hob elements at most.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the hood.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120mm.
- The route of the flue must be as short as possible.
- Do not connect the extractor hood to exhaust ducts carrying combustion fumes (boilers, fireplaces, etc.).
- If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance specified above, this has to be taken into account.

- The extractor hood has been designed exclusively for domestic use to eliminate kitchen smells.
- Never use the hood for purposes other than for which it has been designed.
- Never leave high naked flames under the hood when it is in operation.
- Adjust the flame intensity to direct it onto the bottom of the pan only, making sure that it does not engulf the sides.
- Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst into flames.
- The cooker hood and its filter should be cleaned regularly according to the instruction.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the hood using a damp cloth and a neutral liquid detergent.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.
- Necessity to allow disconnection of the appliance from the supply after installation, unless the appliance incorporates a switch complying with 24.3. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Please clean the filter screen regularly, at most once every 2 months.
- When the range hood and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).

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 mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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 hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Safety symbols and instructions



Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

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 done 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 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.

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

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. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

SPECIFICATIONS

Technical data	KÖLN8083-030
Supply voltage	220 – 240 V~
Supply voltage	380 – 415 V 3N~
Frequency	50/60 Hz
Power	7.38 kW
Hob total Power	7.2 kW
Dimensions (WxDxH)	830 x 515 x 200 mm
Size of package	965 x 650 x 325 mm
Installation Size	760*496 mm
Surface material	glass ceramics
Power levels	1 – 8, b
Back cooking zone dimensions	185*215 mm
Front cooking zone dimensions	185*215 mm
Front cooking zone max power	1800 W
Front cooking zone boost power	2500 W
Back cooking zone max power	1800 W
Back cooking zone boost power	2500 W
Power levels recirculation mode	1 – 8, b
Extraction air outlet	312 x 90 mm
Filter medium	yes

Energy efficiency reporting parameter	surface induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and integrated cooktop extractor
Operating mode	Exhaust air
Energy consumption	Value
Annual energy consumption(AEChood)	9.9 kWh/a
Standard Annual energy consumption(AEChood)	28.8 kWh/a
Grease filtering	
Level P maximum(GFE hood)	76.6%
Class level Pmaximum	C
Power	180 W
Air flow level 1minimum	323.5 m ³ /h
Air flow level 9 maximum (Qmax)	544.7 m ³ /h
Air flow level 9 maximum(Qboost) recirculation mode	659 m ³ /h
Sound power level	
Level 1 minimum	52 dB(A)
Level 9 maximum (Qmax)	67 dB(A)
Level 9 maximum(Qboost) recirculation mode	74 dB(A)
Details accoring to 66/2014	
Power consumption in off mode(Ps)	0.48 W
Time increase factor	1.1
Energy efficiency index (EEI hood)	34.4
Energy efficiency class	A++
Fluid dynamic efficiency (FDE hood)	23.9
Fluid dynamic efficiency class	B
Air volume flow at the best efficiency point (Qbep)	163.1
Pressure at the best efficiency point (Pbep)	130
Electric power input at the best efficiency point(WBEP)	24.6
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left area:189.9 Right area:188.7
Energy consumption for the hob calculated per kg	189.3

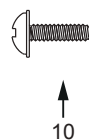
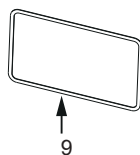
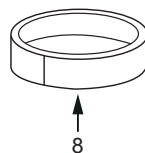
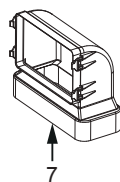
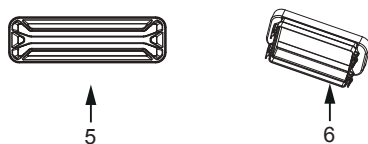
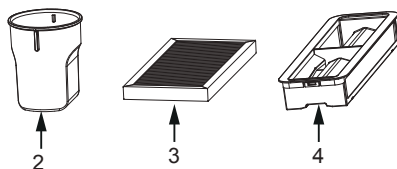
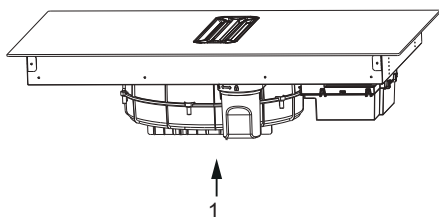
Product description

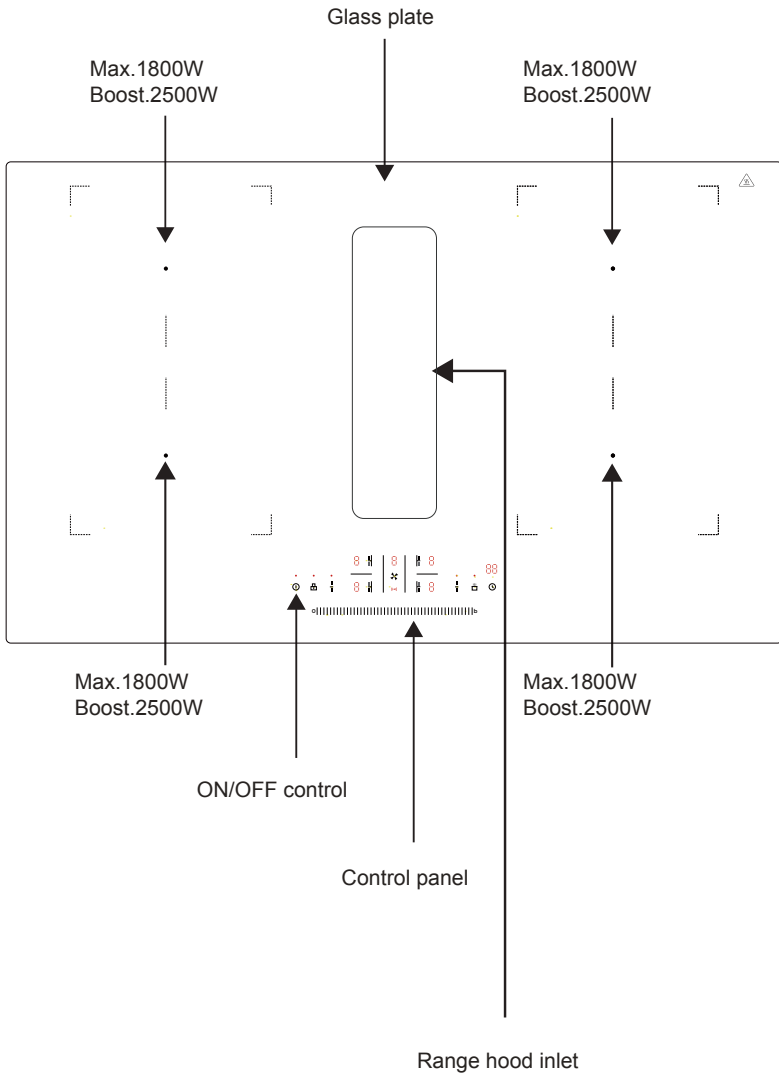
- Dish warmer
- Dualbridge
- Individual hob timer
- Auto Extract
- Child lock
- Touch&Slide Control
- High air volume
- Low noise
- 1 minute delay shutdown
- Easy to clean
- Brushless DC motor
- High Energy Efficiency
- CB CE GS

PRODUCT OVERVIEW

Components

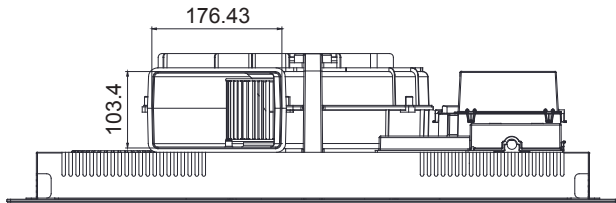
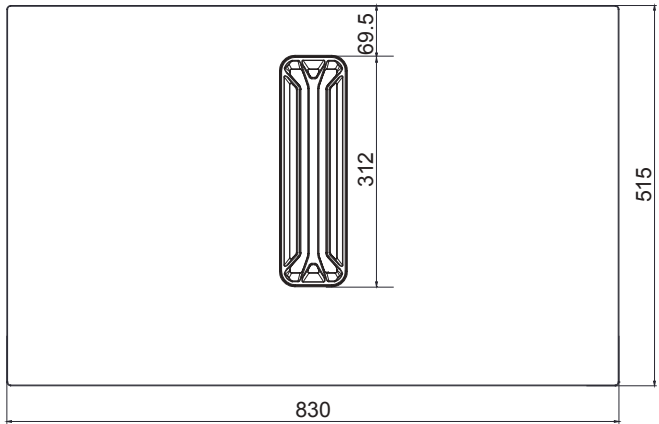
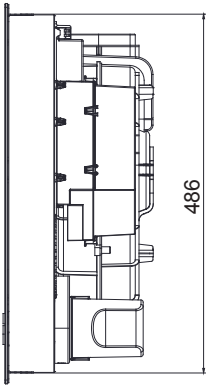
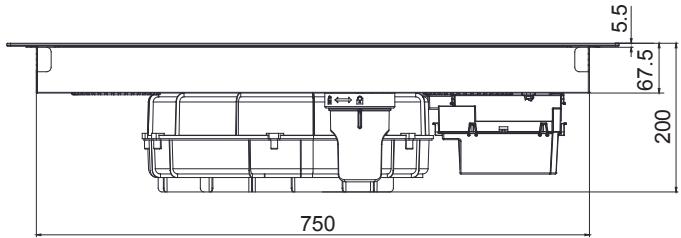
Ref.	Qty.	Product Components
1	1	The main body
2	1	Cup
3	2	Activated Carbon (optional)
4	1	Filter
5	1	Grille
6	1	Direct conversion
7	1	90°conversion head
8	1	Rubber ring
9	1	Sponge strip
10	4	screw M4*10
11	4	Mounting Bracket





Dimensions

unit: mm



PRODUCT INSTALLATION

Installation

Before installing the hob, make sure that

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

After installing the hob, make sure that

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

Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the cooktop surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

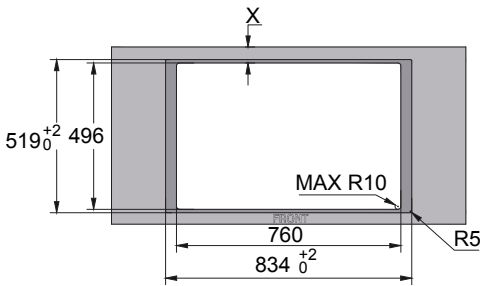
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

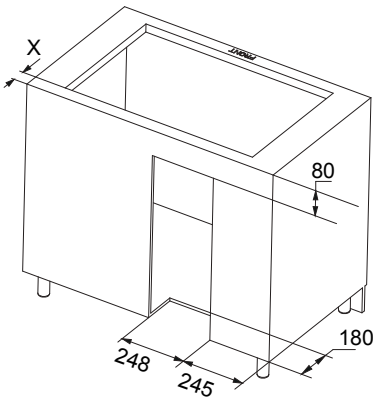
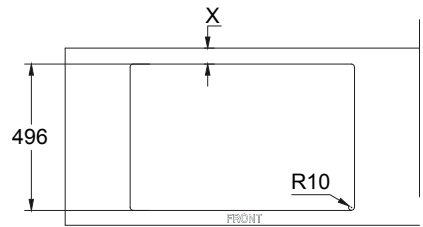
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Wall Drilling And Bracket Fixing

INSTALLATION FLUSH TOP



INSTALLATION STANDARD



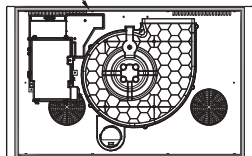
Countertop depth	X
600-650mm	54mm
≥ 650mm	65mm



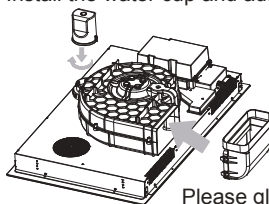
Internal circulation

1. Stick sponge strips

Sponge strip



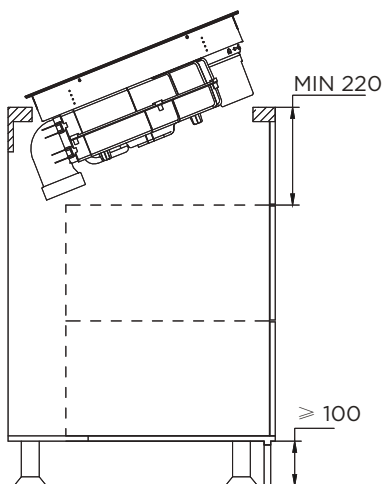
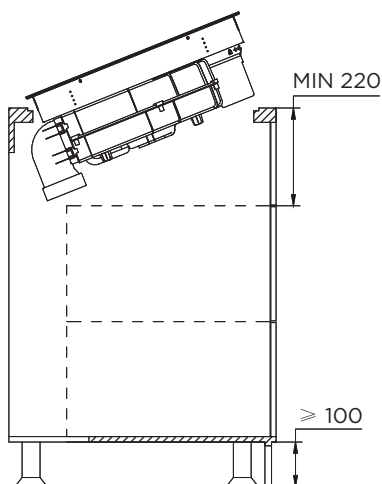
2. Install the water cup and adapter

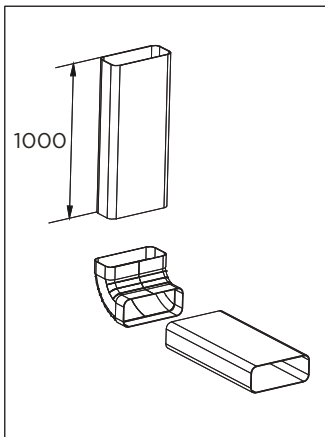
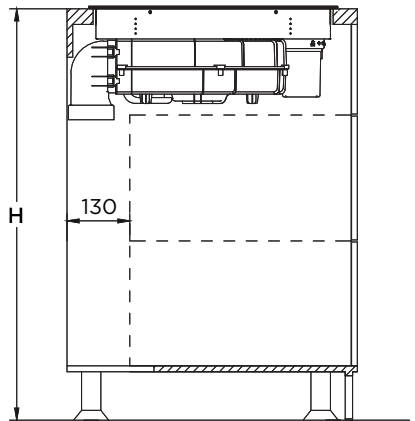
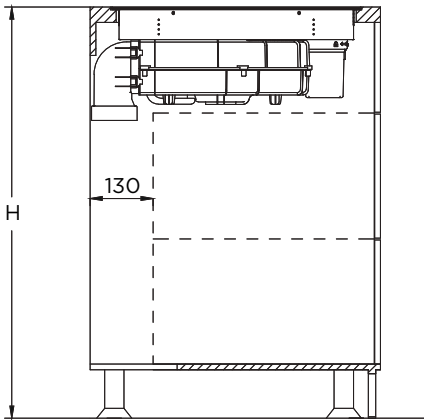


Please glue and fix after installation

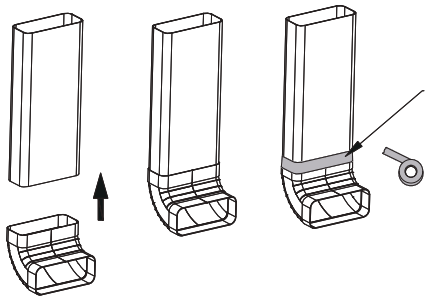
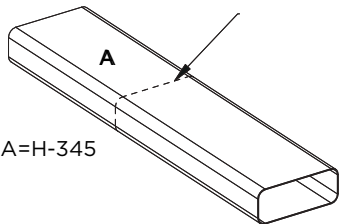
Put the whole machine in the cabinet and adjust the product

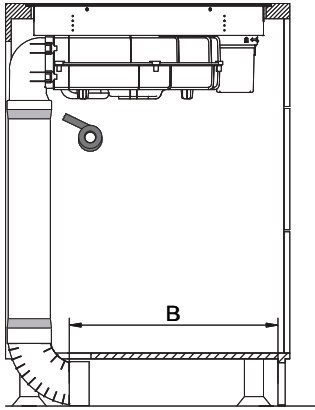
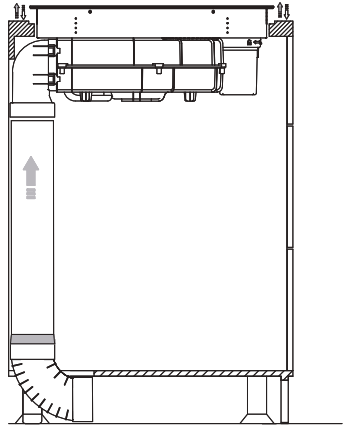
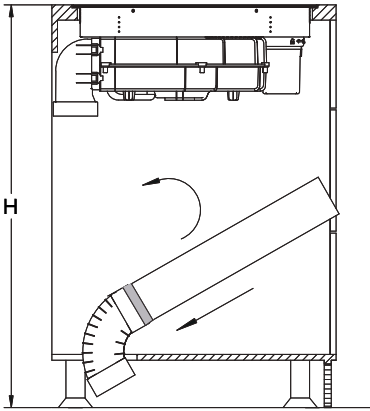
Put the whole machine in the cabinet and adjust the product



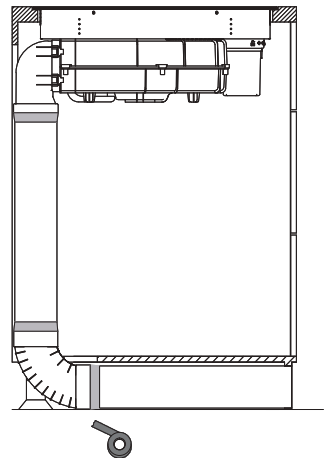
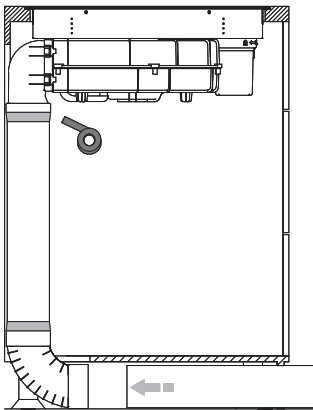
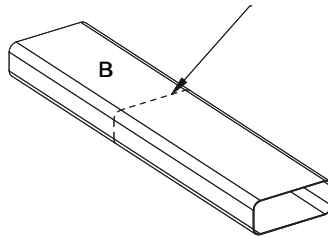


Naber S04024
Naber S04020



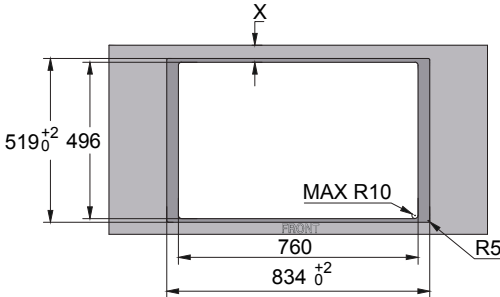


Use a saw to cut the pipe to the required length

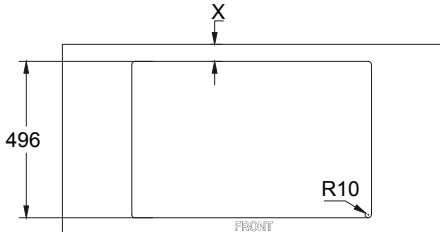


Cabinet opening size

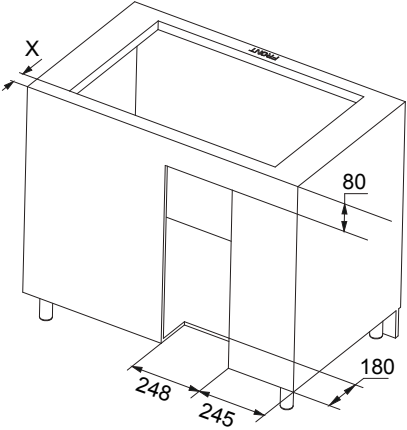
INSTALLATION FLUSH TOP



INSTALLATION STANDARD



Countertop depth	X
600-650mm	54mm
≥ 650mm	65mm

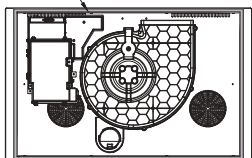




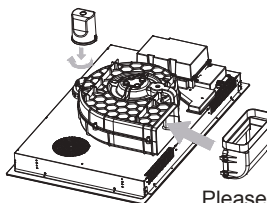
External circulation

1. Stick sponge strips

Sponge strip



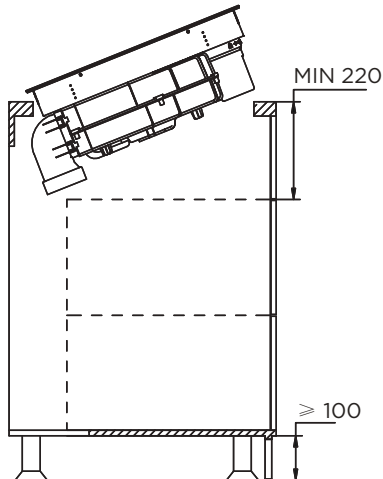
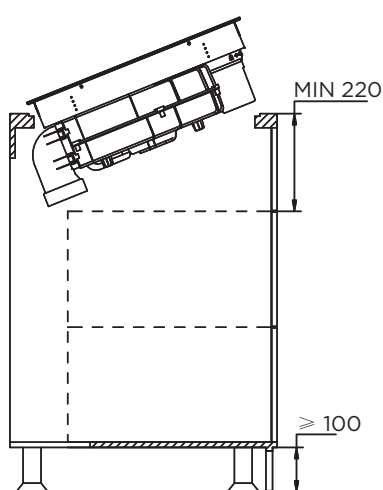
2. Install the water cup and 90 ° adapter

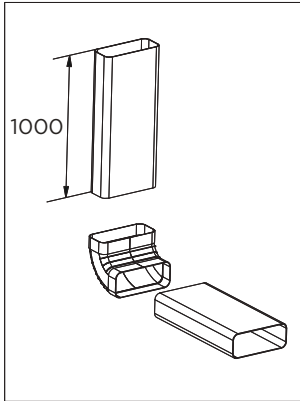
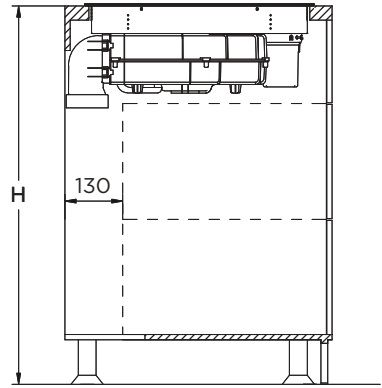
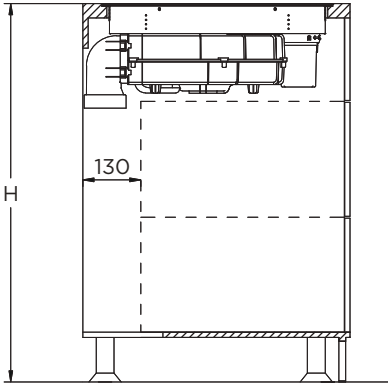


Please glue and fix after installation

Put the whole machine in the cabinet and adjust the product

Put the whole machine in the cabinet and adjust the product

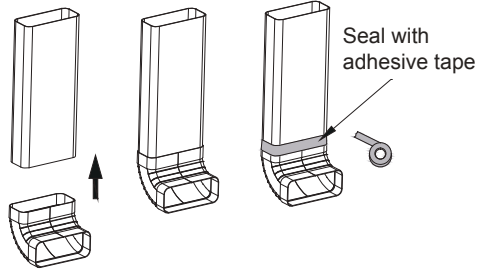
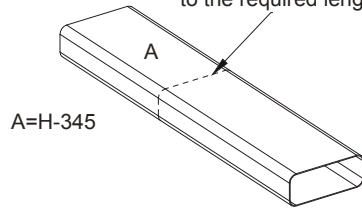


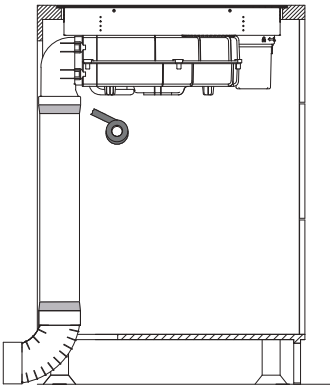
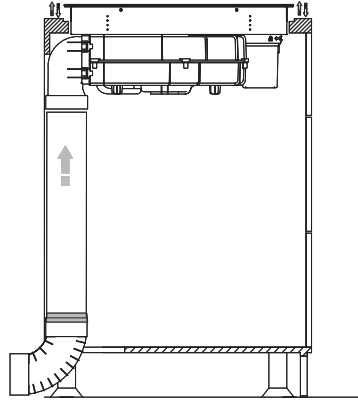
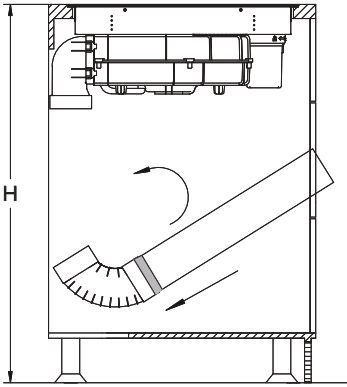


Naber S04024
Naber S04020

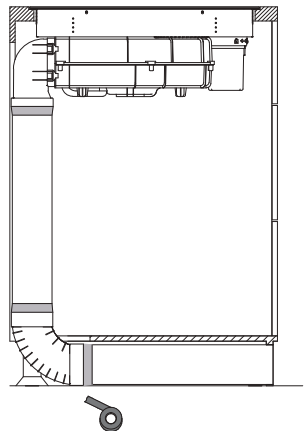
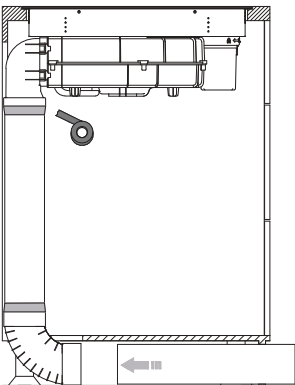
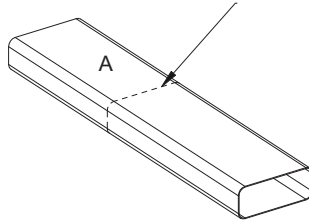


Use a saw to cut the pipe
to the required length

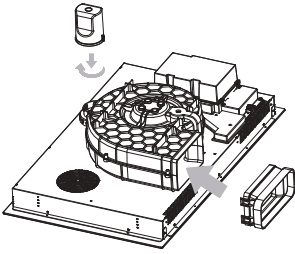




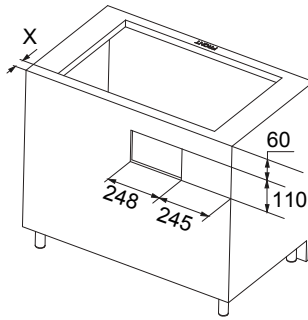
Use a saw to cut the pipe to the required length



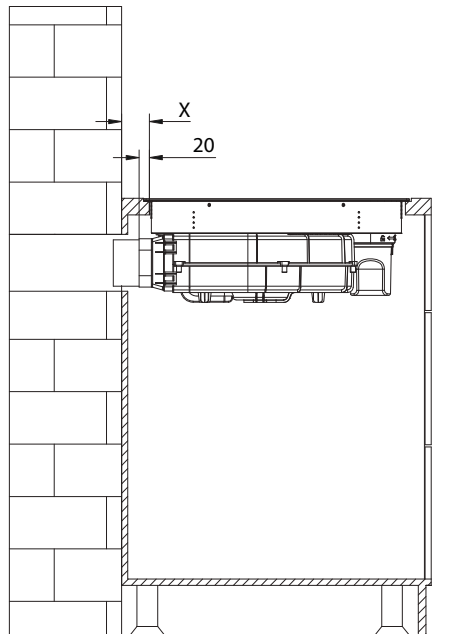
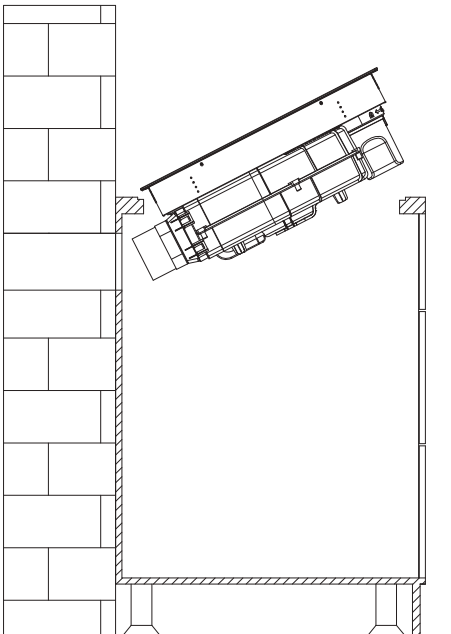
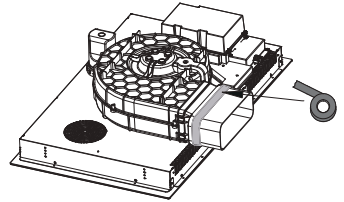
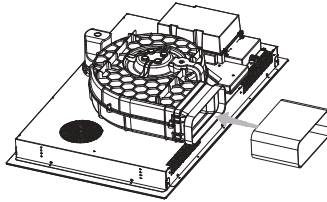
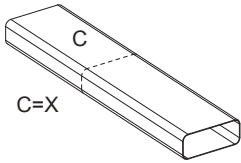
Scheme I: Installation of water cup and straight adapter



Please glue and fix after installation.

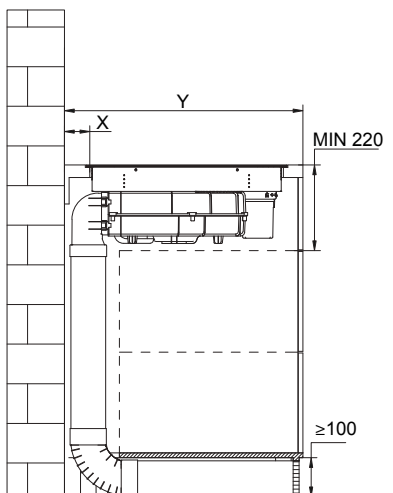


Countertop depth	X
600-650mm	54mm
≥ 650mm	65mm

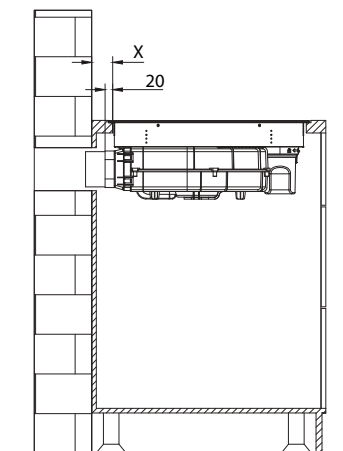
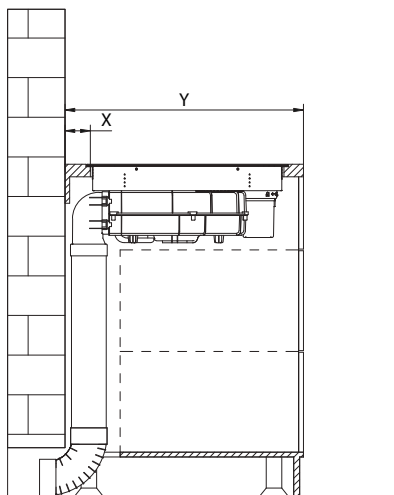




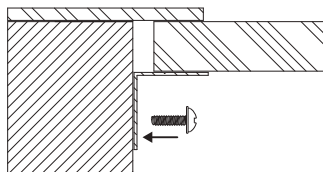
Internal circulation



External circulation



After the product is installed, install four supports on both sides of the product to prevent the product from falling off.

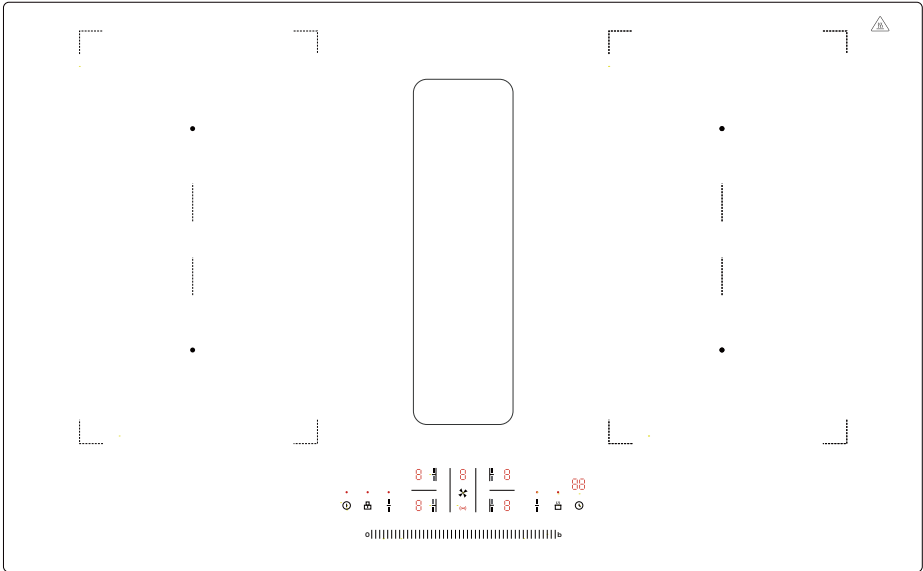


Electrical schematic diagram

	Electrical connection	Connection diagram home side	Power Cord
220-240V~			5G2.5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G2.5mm ² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase, N1,N2=Neutral, PE=Earth Diameter of the connecting electric wire must exceed 4.0mm ²			

OPERATION INSTRUCTIONS

Controls. (For Some Models)



The main switch



child lock



Bridging



Zone selection.



The fan selection



Heat preservation



time



Sliding control



Activation status light







Fan or cooking zone display light











Fan linkage activation display





Time display

Button	Function	Remarks
	The main switch	The power switch, short press start/shut down, start indicator light on, shut down indicator light off.
	child lock	Long press on the child lock button to enter the lock mode, the child lock indicator light on, except the switch button and the child lock button, other keys are invalid. Long press on the button to unlock. The child lock indicator light goes off and other keys are restored.
	Bridging	<p>Short press the bridge button on the left, the indicator light is in the active state, the left cooking zone is activated.</p> <p>The left cooking zone can be controlled by addition and subtraction at the same time. In the working state, short press will cancel the bridging operation and stop the left cooking zone.</p> <p>During an active Bridge state, the left cooking zones together can be operated as a whole.</p> <p>Short press the bridge button on the right, the indicator light is in the active state, the cooking zone on the right is started, and the gear is turned off before the power default.</p> <p>The right cooking zone can be controlled by addition and subtraction at the same time. In the working state, short press will cancel the bridging operation and stop the right cooking zone.</p> <p>During an active Bridge state, the left cooking zones together can be operated as a whole.</p>
	Heat preservation	<p>Press the heat preservation button to enter the heat preservation state. The current working cooking zone is running in the lowest gear, and the screen shows L; When the other buttons are pressed again, the heat preservation state is cancelled, and the cooking zone will return to the previous working state.</p> <p>Under the condition of heat preservation, the indicator light is on.</p>

Button	Function	Remarks
	timer	<p>The cooking zone timer can be set to 00-99min; In the selected state of the furnace head, press the timer key to time the selected cooking zone</p> <p>The timer can be set in units and tens of minutes, first set the tens, and then set the units. During the setting of ten, the finger leaves the slider for three seconds, or press the timing button again to enter the one bit setting;</p> <p>During the setting of one position, the finger leaves the slider for three seconds and enters the timer countdown state; During the setting, press the timer button again to cancel the timer setting. Set the timer by sliding the slider bar;</p> <p>During the timer operation, the set time decreases by 1 minute. After the timer period is over, the buzzer will sound 6x and will then be extinguished.</p>
	Upper left zone selection key	<p>The upper left zone is selected for power or timer setting, and the blinking indicator light on the left indicates that the current digital tube displays the state of the cooking zone, and the initial setting of 5 levels of power is performed. When the cooking zone is selected, the led flashes for 3 seconds, and the sliding button can adjust the power.</p>
	Lower left zone selection key	<p>Select the lower left zone for power or timer setting, the left indicator blinking indicates that the current digital tube displays the state of the cooking zone, the initial setting of 5 levels of power, select the cooking zone, the led flashing for 3 seconds, sliding button can adjust the power.</p>
	Right upper zone selection key	<p>The upper right zone is selected for power or timer setting, and the blinking indicator on the right indicates that the current digital tube displays the state of the cooking zone, and the initial setting of the power of 5 levels is performed. When the cooking zone is selected, the led light flashes for 3 seconds, and the sliding button can adjust the power.</p>

Button	Function	Remarks
	Lower right zone selection key	The upper right zone is selected for power or timer setting, and the blinking indicator on the right indicates that the current digital tube displays the state of the cooking zone, and the initial setting of the power of 5 levels is performed. When the cooking zone is selected, the led light flashes for 3 seconds, and the sliding button can adjust the power.
	Fan selection button	When the fan is powered on for the first time, the linkage button is on and the fan is in linkage state. Select the fan button, the sliding bar can directly control the speed of the fan (1-8, b gear), the highest can be b gear, after 5min, jump to 7 gear, if you select 8 gear, after 8 minutes, jump to 7 gear. The screen on the fan button shows the fan gear. When selecting the fan, press the fan button again to enter the 1-minute delay shutdown state, and the screen will light up. If you press it again, the fan will be shut down directly.
	Single 8 digital display	<ol style="list-style-type: none"> 1. Display 1-8 gears of current cooking zone; 2. Display "b" cooking zone frying gear and speed fan function gear. 3. "u" means no pan; 4. "H" reminder furnace surface residual temperature is too high; 5. Display 0 to stop the power output of the cooking zone; 6. In case of an error message, the fan speed setting of the relevant faulty cooking zone or exhaust system is displayed as "E".
	Double 8 digital display	<ol style="list-style-type: none"> 1. Timer display, 00-99min; 2. In case of error message, the corresponding fault code is displayed; 3. Display "□" is standby mode.

Button	Function	Remarks
	Slider gear control function	<p>1. The cooking zone gear, fan speed gear, timer can be set by sliding the sliding bar left and right.</p> <p>2. When shutting down a cooking zone or fan, it will scan cooking zone 1, cooking zone 2, cooking zone 3, cooking zone 4 and fan in turn, and transfer the control to the working cooking zone head or fan.</p>
	Linkage activation display	<p>The linkage button is activated when the product is powered on for the first time, and the previous state is remembered each time the product is powered on.</p> <p>Long press 3S to cancel the linkage laser state.</p> <p>Fan speed key light long press to enter the linkage gear adjustment of the smoke cooker:</p> <p>(1) Obtain the maximum power value of the current stove to synchronize the fan power with the maximum power of the current stove. If the maximum power of the four furnaces is set to 8 by default, the fan will also be set to 8.</p> <p>(2) Smoke stove linkage has adaptive function.</p> <p>- For example, when the furnace head at the maximum gear is working at the 5th gear, and the fan gear is manually adjusted to the 6th gear, $6-5=1$; Then when the furnace gear is manually adjusted to N gear again, the fan gear is $N+1$; Of course, when the fan gear reaches 9 gear, the fan gear will not increase.</p> <p>- For example, when the furnace head at the maximum gear is working at the 5th gear, and the fan gear is manually adjusted to the 4th gear, $4-5=-1$; Then when the furnace gear is manually adjusted to N gear again, the fan gear is $n-1$; Of course, when the fan gear reaches 1 gear, the fan gear will no longer be reduced.</p>

1. Power coordination (ensure that the output power will not exceed 3600W when the two cooking zones on the same side work simultaneously)

In the current working adjustment process of induction furnace, the maximum power of the two cooking zones on the same side should not exceed 3600W. If the calculated total power exceeds 3600W during the adjustment process, reduce the unoperated cooking zone power on the same side to ensure that the current power is the target power desired by the user and the total power does not exceed 3600W.

2. Power adjustment function: Press two linkage keys to enter the power adjustment state. After entering the power adjustment state, press the left bridge key to reduce the maximum power and press the right bridge key to increase the maximum power. There are 5 power levels, 2800W, 3600W, 4600W, 5800W, 7200W. If you do not adjust the maximum power for 30 seconds or press the power button, the system enters the shutdown state.

3. There are two modes available in the product, energy-saving mode (external mode) and conventional mode (internal cycle mode). There is no boost power in the energy-saving mode, and there is two boost power in the conventional mode, which is the conventional mode by default; In standby mode, press and hold the fan key and child lock key 2S to enter the mode switching state. At this time, press the fan key to switch modes. 0 indicates the normal mode and 1 indicates the energy saving mode.

Furnace power gear distribution (Note: Intermittent: 1000W for intermittent)

gear	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power(W)	0	100	200	300	800	1200	1400	1600	1800	2500

Power distribution in the state of bridge connection

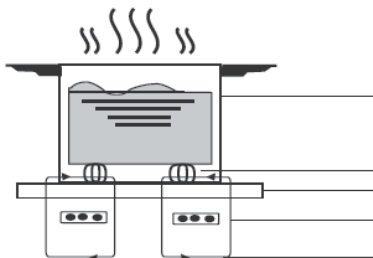
gear	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Power(W)	0	100	200	300	800	1000	1200	1400	1600	1800

Fan power gear distribution

gear	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
Air volume (m³/h)	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650
Time of operation (min)	Long run								8	5

Working Theory

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



iron pot
magnetic circuit ceramic glass
plate induction coil induced
currents

Operation of Product

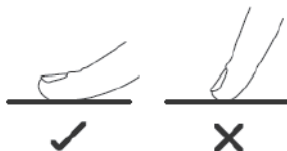
Touch Controls

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



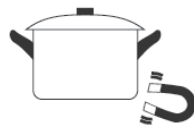
Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

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:

- Put some water in the pan you want to check.
- If **L1** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.



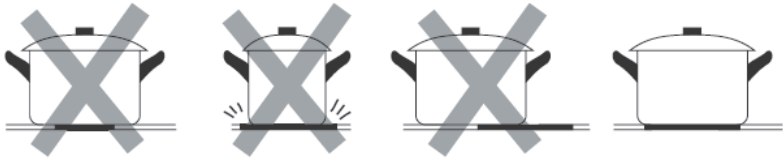
Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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

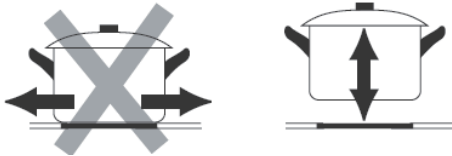
 Do not use pressure cookers for heat



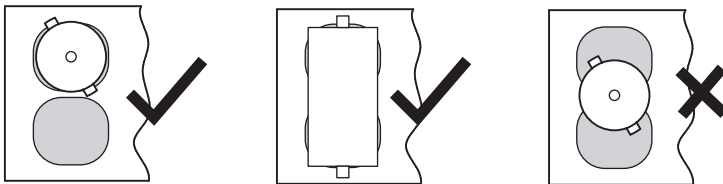
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



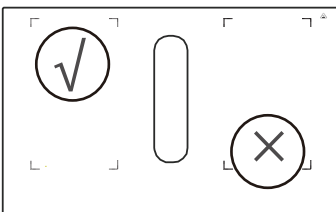
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



When using the product, please refer to the following illustration for placing the pot. Do not place the pot in the middle.



Cooking pot must be placed in the glass screen printing area.



Cooking Guidelines



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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the 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, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- 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.
- 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.
- 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

- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- 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.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

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 go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

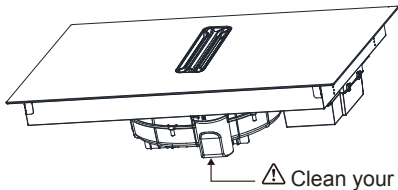
Heat Settings

- 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 hob 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 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
b	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

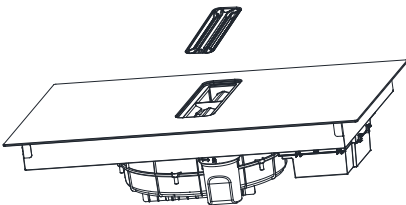
1. Glass surface cleaning, daily maintenance cleaning



When using cloth to clean, try not to put clean water into the grate.

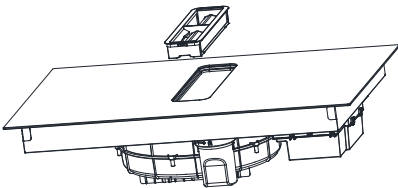
⚠ Clean your water glass regularly.

2. Clean the grille and perform routine maintenance



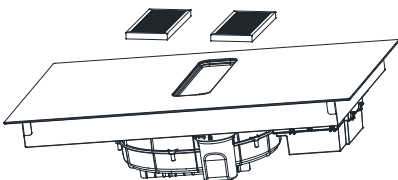
Take the grate, clean it carefully, and then put it back.

3. Filter screen cleaning, daily maintenance cleaning



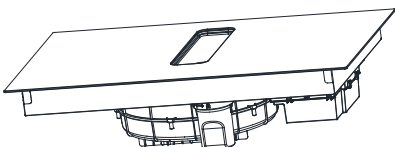
Take out the filter bracket horizontally, remove the filter from the bracket, and wash it in the dishwasher, or manually clean the filter. The residual water of the filter bracket is taken out horizontally and dumped into the waste water pool.

4. hepa cotton, regular cleaning, daily maintenance cleaning



After removing the filter support, take out the hepa surface directly and replace it.

5. Water cup cleaning, daily maintenance cleaning



Rotate out the water cup, pour out the waste water inside in sink, and install it back.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
The induction hob cannot be turned on	<ul style="list-style-type: none"> No power. 	Make sure the induction hob 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	<ul style="list-style-type: none"> The controls are locked. 	Unlock the controls. See section 'Operating instructions' for detailed instructions.
The touch controls are difficult to operate	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Rough-edged cookware. 	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	<ul style="list-style-type: none"> Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. 	See 'Care and cleaning'.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	<ul style="list-style-type: none"> Technical fault. 	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Pans do not become hot and appears in the display.	<ul style="list-style-type: none"> The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. 	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	<ul style="list-style-type: none"> The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible reason	Solution
Fan noise coming from the induction hob.	<ul style="list-style-type: none"> A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. 	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Some pans make crackling or clicking noises	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Light on, but motor does not work	<ul style="list-style-type: none"> The blades are blocked. 	Check the blades
	<ul style="list-style-type: none"> The capacitor is damaged. 	Replace capacitor.
	<ul style="list-style-type: none"> The motor is damaged. 	Replace motor.
	<ul style="list-style-type: none"> The internal wiring of motor is cut off/disconnected. An unpleasant smell may be produced. 	Replace motor.
Both light and motor do not work	Apart from the above mentioned, check the following:	
	<ul style="list-style-type: none"> Light damaged. 	Replace lights.
	<ul style="list-style-type: none"> Power cord loose. 	Connect the wires as the electric diagram.
Oil leakage	<ul style="list-style-type: none"> Outlet and the air ventilation entrance are not tightly sealed. 	Take down the outlet and seal with glue.
Vibration	<ul style="list-style-type: none"> The blade, if damaged, can cause vibrating. 	Replace the blade.
	<ul style="list-style-type: none"> The motor is not tightly fastened. 	Fasten the motor tightly.
	<ul style="list-style-type: none"> The cooker hood is not tightly fixed. 	Fixed the cooker hood tightly.
Insufficient suction	<ul style="list-style-type: none"> The distance between the cooker hood and the cooker top is too large. 	Readjust the distance.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much ventilation from open doors or windows. 	Choose a new place to install the appliance or close some doors / windows.
The machine inclines	<ul style="list-style-type: none"> The fixing screws are not tight enough. 	Tighten the fixing screw and make it horizontal.
	<ul style="list-style-type: none"> The hanging screws are not tight enough 	Tighten the hanging screw and make it horizontal.

Self diagnosis function

The error code	Reason	Solution
01	<ul style="list-style-type: none"> Furnace surface NTC open circuit 	Replace the furnace surface NTC
02	<ul style="list-style-type: none"> NTC short circuit on furnace surface 	Replace the furnace surface NTC
03	<ul style="list-style-type: none"> The NTC temperature of the furnace surface is too high 	After the shutdown error is reported, wait for the cooling to resume normal operation
04	<ul style="list-style-type: none"> The heat sink NTC is open 	Replace the heat sink NTC
05	<ul style="list-style-type: none"> The radiator NTC is short-circuited 	Replace the heat sink NTC
06	<ul style="list-style-type: none"> Heat dissipation The NTC temperature is too high 	After the shutdown error is reported, wait for the cooling to resume normal operation
07	<ul style="list-style-type: none"> The input low voltage 	Check whether the external input voltage is lower than 150V
08	<ul style="list-style-type: none"> The input high voltage 	Check whether the external input voltage is higher than 270V
09	<ul style="list-style-type: none"> Reception communication failure 	Check whether the connection between the display board and the induction cooker board is faulty, and replace the communication cable
10	<ul style="list-style-type: none"> Furnace surface NTC failure 	Check whether the temperature sensor of the furnace surface is in contact with the furnace surface, and whether there is glass glue contact
11	<ul style="list-style-type: none"> Internal fault, open disk, no synchronization signal 	Check whether the cable disk is open, and determine whether to replace the cable disk
12	<ul style="list-style-type: none"> Fan fault 	Check whether the fan module is open
13	<ul style="list-style-type: none"> Dry 	Shut down and run again

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in	• No power supplied.	The LED does not come on when unit is plugged in	
	• The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	• The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	• The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	• The display board is damaged.	Replace the display board.	
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, replace the fan.	
	• The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u"	• Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	• Pot diameter is too small.		
	• Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u"	• The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal	• The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

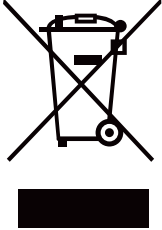
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

It is prohibited to dispose of this appliance in domestic household waste.

Packaging materials

Packaging materials with the recycle symbol are recyclable. Dispose of the packaging in a suitable waste collection container to recycle it.

	Correct Disposal of this product
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: verkoop@domest.nl

For questions regarding service you can email to: service@domest.nl

For other questions you can email to: info@domest.nl

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244

DOMEST 
domestic and professional appliances MULTIBRAND
SALES & SERVICES

DOMEST

domestic and professional appliances



MULTIBRAND
SALES & SERVICES