

Bedieningshandleiding

CookTop V2000 I804

Inductiekookveld

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Type
CookTop V2000 I804	CTI2T-31146

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsaanwijzingen	4	5.8	Fabrieksinstellingen.....	24
1.1	Gebruikte symbolen	4	6	Onderhoud	24
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	4	6.1	Reinigingsmiddel	25
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5	7	Storingen zelf verhelpen	26
1.4	Aanwijzingen bij gebruik	5	7.1	Storingmeldingen.....	26
2	Eerste ingebruikneming	8	7.2	Overige mogelijke problemen.....	28
3	Uw toestel	8	8	Technische gegevens	28
3.1	Toesteloverzicht	8	8.1	Gegevens van het product	28
3.2	Bedienings- en display-elementen	8	9	Afvoer	28
3.3	Werking van inductiekookvelden.....	9	10	Trefwoordenlijst	31
3.4	Flexibel koken	9	11	Notities	33
3.5	Panherkenning	9	12	Service & Support	35
3.6	Kookgerei.....	10			
3.7	OptiGlass.....	11			
4	Bediening	12			
4.1	Toestel in- en uitschakelen	12			
4.2	Kookzone instellen	12			
4.3	Kookzone uitschakelen	12			
4.4	Restwarmte-indicatie	12			
4.5	Overzicht vermogensniveaus	13			
4.6	Brugfunctie.....	13			
4.7	Smelten, warm houden en sudderen.....	14			
4.8	PowerPlus	14			
4.9	Automatische opkookfunctie	15			
4.10	Inschakelduur	16			
4.11	Timer	18			
4.12	Kookpauze	19			
4.13	Veegbescherming	20			
5	Persoonlijke instellingen	20			
5.1	Toegang tot de persoonlijke instellingen	21			
5.2	Kinderbeveiliging	21			
5.3	Taal.....	22			
5.4	Helderheid.....	22			
5.5	Volume.....	22			
5.6	Toetsgeluid	23			
5.7	Voorgestelde timer-waarde.....	23			

1 Veiligheidsaanwijzingen

1.1 Gebruikte symbolen



Geeft alle voorschriften aan die voor de veiligheid belangrijk zijn.

Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan leiden tot verwondingen, schade aan het apparaat of aan de installatie!



Informatie en aanwijzingen waarop u moet letten.



Informatie over de afvoer.



Informatie over de bedieningshandleiding.

- ▶ Geeft de stappen aan die u in de aangegeven volgorde moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het apparaat op de uitgevoerde stap.
- Duidt op een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas in gebruik na het lezen van de bedieningshandleiding.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen

hoe zij het toestel moeten gebruiken en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsstelsel volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens service of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



- **WAARSCHUWING:** Er mogen in geen geval hete (steel)pannen of ketels op het display worden gezet.
- **WAARSCHUWING:** Is het oppervlak gebarsten, met een beschadiging over de hele materiaaldikte, dan moet het toestel worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de toegankelijke delen heet. Wees voorzichtig om aanraking van verhittingselementen te vermijden.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie, dienen niet op het kookveld gelegd te worden, omdat zij heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient de kookplaat met de regel- en/of besturingsinrichtingen en niet alleen door de panherkenning te worden uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING:** Koken op het kookveld met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken, wanneer er geen toezicht op wordt gehouden. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en dek vervolgens de vlammen voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Leg vanwege het brandgevaar nooit voorwerpen op het kookveld.
- **WAARSCHUWING:** Houd het kookproces voortdurend in de gaten. Kortere kookprocessen moeten gedurende de gehele tijd in de gaten worden gehouden.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een separaat op afstand aansturend systeem.

1.4 Aanwijzingen bij gebruik

Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op het stroomnet aangesloten worden. De benodigde werkzaamheden door een erkende installateur/elektricien laten uitvoeren.
- Het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften afvoeren.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het bereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens service of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede storingen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze service.
- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. De gebruiksaanwijzing en de installatiehandleiding samen met het toestel overhandigen als u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt. De nieuwe eigenaar kan zich zo van de juiste bediening van het toestel en van de betreffende aanwijzingen op de hoogte stellen.
- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing in acht.
- Het verhitte oppervlak blijft ook na het uitschakelen nog gedurende langere tijd heet en koelt slechts langzaam tot kamertemperatuur af. Wacht lang genoeg voordat u bijvoorbeeld begint met reinigen.

Over het gebruik

- Tests hebben aangetoond dat er voor dragers van pacemakers onder normale omstandigheden geen risico's bestaan. Wanneer u als drager van een pacemaker (of van een gehoorapparaat of een ander implantaat) absoluut zeker wilt zijn dat de omgang met het toestel voor u geen problemen oplevert, dient u zich hierover door een daarvoor bevoegde deskundige medische organisatie uitvoerig te laten informeren.
- Als het toestel zichtbare beschadigingen vertoont, mag het toestel niet in gebruik worden genomen en dient u contact met onze klantenservice op te nemen.

Voorzichtig: verbrandingsgevaar

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Probeer nooit brandende olie of brandend vet met water te blussen. Explosiegevaar! Smoor een brand met een brandblusdeken en houd deuren en ramen gesloten.
- Aanraakbare oppervlakken van de kookplaat kunnen bij gebruik van kookgerei zeer heet worden.

Voorzichtig: gevaar voor letsel

- Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.
- Het toestel is bestemd voor gebruik door volwassenen, die kennis hebben genomen van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen herkennen de gevaren die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan vaak niet. Voor toezicht zorgen en kinderen niet met het toestel laten spelen - gevaar voor letsel aan de kinderen.

Voorzichtig: levensgevaar

- Delen van de verpakking, zoals folie of piepschuim, kunnen voor kinderen en dieren gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd verpakkingsdelen buiten bereik van kinderen en dieren.

Schade aan het toestel vermijden

- Zet absoluut nooit hete (steel)pannen of ketels op het display!
- De kookplaat bij oververhitting uitschakelen en volledig laten afkoelen. Geen kookgerei op de kookplaat zetten. In geen geval met koud water laten schrikken.
- Niet op het toestel gaan staan.
- Geen heet kookgerei op het frame zetten om de siliconenvoegen niet te beschadigen.
- Vermijd snijd- en voorbereidingswerkzaamheden op het oppervlak en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Trek het kookgerei niet over het oppervlak.
- Zorg ervoor dat er geen suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op de hete kookzones komen. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken. Als er toch suikerhoudende voedingsmiddelen of sap op hete kookzones komen, moeten deze onmiddellijk met een schraper voor glaskeramische oppervlakken worden verwijderd (terwijl deze nog heet zijn).
- Pannen met een bodem van zuiver koper of aluminium mogen niet worden gebruikt, aangezien deze pannen sporen achterlaten die moeilijk te verwijderen zijn. Als de sporen niet direct na het koken met een geschikt schoonmaakmiddel worden verwijderd, kunnen deze blijvend inbranden en de optische indruk sterk nadelig beïnvloeden.
- Als pannen en kookgerei op de glaskeramische plaat heen en weer worden geschoven, ontstaan krassen. U kunt dit grotendeels vermijden door de pannen en het kookgerei tijdens het verplaatsen op te tillen.
- Het kookveld is een gebruiksvoorwerp: gebruikssporen zoals krassen of zichtbare slijtage van pannen of kookgerei zijn normaal. Bij intensief gebruik zijn de gebruikssporen dienovereenkomstig sterker. Het toestel functioneert correct en geeft geen recht tot reclamatie. De veiligheid is te allen tijde gegarandeerd.
- Absoluut krasvast glas bestaat niet, zelfs bij saffierglas dat bij horloges wordt gebruikt, kunnen krassen ontstaan. De gebruikte glaskeramische plaat voldoet aan de beste verkrijgbare kwaliteit.

2 Eerste ingebruikneming



Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding worden gemonteerd en op de netstroom worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden uitvoeren door een erkende installateur/elektricien.

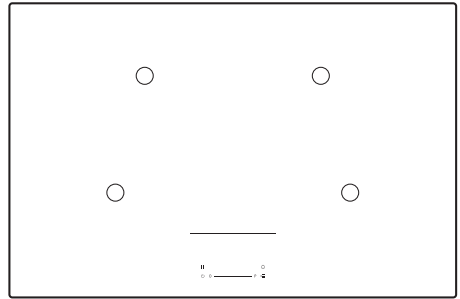


Tijdens de eerste bedrijfsuren van een kookzone kunnen onaangename geuren ontstaan. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

3 Uw toestel

3.1 Toesteloverzicht

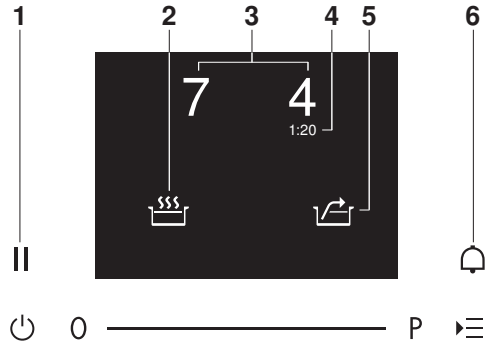
- 4 regelbare kookzones



3.2 Bedienings- en display-elementen

Weergeven

- 1 Kookpauze
- 2 Sudderem
- 3 Vermogensniveau van de kookzone
- 4 Inschakeltijdsduur
- 5 Automatische opkookfunctie
- 6 Timer



Toetsen



AAN/UIT-toets, pauzefunctie

- Toestel AAN/UIT

- Kookpauze



Multifunctionele toets

- Inschakeltijdsduur
- Automatische opkookfunctie
- Warm houden, smelten, sudderen

- Timer
- Veegbescherming
- Persoonlijke instellingen

0 — P Slider

- Selectie kookzones
- Instellen tijd
- Instellen vermogensniveau
- PowerPlus

3.3 Werking van inductiekookvelden

Inductiekookvelden werken op een volledig andere manier dan conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel wekt een snel wisselend magnetisch veld op, dat de magnetiseerbare bodem van het kookgerei direct verhit.

De glaskeramische plaat wordt alleen door het warme kookgerei opgewarmd. Als het kookgerei van de kookzone wordt gehaald, wordt de vermogenstoevoer meteen onderbroken.

Inductiekookvelden zijn:


- zeer reactief
- energie-efficiënt
- fijn instelbaar
- veilig
- krachtig



Voorwaarde voor het werken met een inductiekookveld is het gebruik van kookgerei met een over het gehele vlak of volledig magnetiseerbare bodem.


3.4 Flexibel koken

Bij het flexibele koken zijn er geen gemarkeerde kookzones.

Pannen met verschillende diameters kunnen op elke zone worden geplaatst. Voor de panherkenning moet  echter bedekt zijn.





Als een grote pan beide cirkels bedekt, kunnen beide verwarmingsgebieden met de brugfunctie samen geschakeld worden.

Voor een gelijkmatig resultaat moet de pan in het midden op  worden geplaatst. De diameter van de bodem van de pan mag niet groter zijn dan de diameter van de kookzone.

3.5 Panherkenning

Iedere kookzone is voorzien van panherkenning. Deze herkent voor inductie geschikt kookgerei met een magnetiseerbare bodem.

- Als het kookgerei tijdens gebruik verwijderd wordt of als ongeschikt kookgerei gebruikt wordt,
 - knippert het gekozen vermogensniveau afwisselend met .
- Als tijdens de duur van de panherkenning van 10 minuten geen geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst,
 - wordt de kookzone uitgeschakeld.
 - schakelt het display over van  naar «0».
 - wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld als geen andere kookzone ingeschakeld is.

3.6 Kookgerei
















































Geschikt kookgerei

Uitsluitend kookgerei met een magnetiseerbare bodem (ø10 cm tot 22 cm) is geschikt voor het koken op een inductiekookplaat.

De geschiktheid kan op de volgende manieren gecontroleerd worden:

- Een magneet blijft aan ieder punt van de bodem van het kookgerei vastzitten.
- Bij het kookveld brandt alleen het ingestelde vermogensniveau.

 Geen ongeschikt kookgerei met behulp van hulpmiddelen zoals metalen schijven e.d. verhitten. Dit kan het kookveld beschadigen.

					
Sandwichbodem 					
Capsulebodem 					
Materiaal bestaande uit meerdere lagen 					
Ingeperste bodem 					
Gietijzer 					
Geëmailleerd gietijzer 					
Geëmailleerd staal 					

Legenda:



Warmteverdeling



Reactiesnelheid



Geluidsproductie



Verzorging



Gewicht



Staal



Aluminium



Emaille



Goed



Bevredigend



Ongunstig

Algemene aanwijzingen betreffende het kookgerei

- Er moet op gelet worden dat de bodem van het kookgerei indien mogelijk even groot is als het kookveld.



- ▶ Wij raden het gebruik van kookgerei met een ingeperste bodem af, omdat dit type niet op alle inductiekookvelden werkt.
- ▶ Enkele inductiekookvelden beschikken over de functies smelten, warm houden of sudderen. Voor het gebruik van deze functies raden wij aan kookgerei zonder uitsparing in de bodem te gebruiken.



- ▶ Slechte contactplekken aan de grepen en holle grepen kunnen voor harde fluittonen zorgen.
- ▶ Tijdens het gebruik daalt de hechtcapaciteit van het kookgerei. Daardoor kan het kookgerei makkelijker verschuiven.
- ▶ De dikke wanden van de pan dempen de trilling en verminderen de geluidsproductie.

Energiebesparend koken

Neem voor een zo efficiënt mogelijke energieopname en gelijkmatige warmteverdeling het volgende in acht:

- De bodem van het kookgerei moet schoon, droog en niet ruw zijn.
- Plaats het kookgerei midden op de kookzone.
- Gebruik een goed sluitende deksel.
- Pas de diameter van het kookgerei aan het vulgewicht aan.

Gecoat kookgerei

- Gecoat kookgerei mag alleen boven vermogensniveau «7» worden gebruikt als de bodem geheel met vloeistof is bedekt.
 - De coating kan anders oververhit en beschadigd worden.
- Voor het braden maximaal vermogensniveau «7» gebruiken.



Gecoate braadpannen nooit met PowerPlus gebruiken.

Geluiden tijdens het bedrijf

Het kookgerei kan tijdens het bedrijf geluiden voortbrengen. Dat duidt niet op een storing. De werking van het toestel wordt op geen enkele wijze nadelig beïnvloed.



De geluiden zijn afhankelijk van het gebruikte kookgerei. Bij sterk lawaai is het wellicht beter om van kookgerei te wisselen.

3.7 OptiGlass

Geldig voor CookTop V2000 I804 (CTI2T84MESOD)

Bij kookvelden met OptiGlass beschikt het glazen oppervlak over een extra coating. Deze coating is, vergeleken met niet-gecoate glazen oppervlakken, aanzienlijk harder, bestendiger en minder gevoelig voor krassen. Verzorging en onderhoud in acht nemen.



Onder normale omstandigheden ontstaan bij het koken aanzienlijk minder krassen op het glazen oppervlak. Door een zeer scherpe zandkorrel onder een pan kunnen echter wel krassen ontstaan.

Verlichting

- ▶ Voor de verlichting van kookvelden met OptiGlass-coating wordt het gebruik van halogeen- of LED-lampen aanbevolen.





Als kookvelden met OptiGlass-coating door middel van TL-buizen worden verlicht, verschijnt het glasoppervlak in vele verschillende kleuren.

4 Bediening

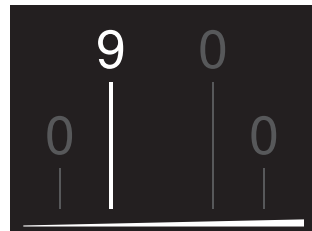
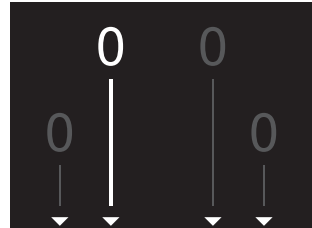
4.1 Toestel in- en uitschakelen

De bediening is voor alle toestellen inhoudelijk hetzelfde.

- ▶ Toestel inschakelen: De toets  1 seconde ingedrukt houden.
 - Op alle displays van de vermogensniveaus brandt «0».
 - Als er verder niets wordt ingevoerd, schakelt het toestel zich na 10 seconden om veiligheidsredenen uit.
- ▶ Toestel uitschakelen: Houd toets  2 seconden ingedrukt.

4.2 Kookzone instellen


- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om de gewenste kookzone te kiezen.
 - De geselecteerde kookzone brandt rood.
- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om het gewenste vermogensniveau in te stellen zo lang de kookzone brandt.



4.3 Kookzone uitschakelen

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ Tip de slider «0» aan.
 - Als verder niets wordt ingevoerd en de andere kookzones uitgeschakeld zijn, wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld.

4.4 Restwarmte-indicatie

Zo lang er sprake is van gevaar voor verbrandingen, brandt  na het uitschakelen op het display van de betreffende kookzone.

4.5 Overzicht vermogensniveaus

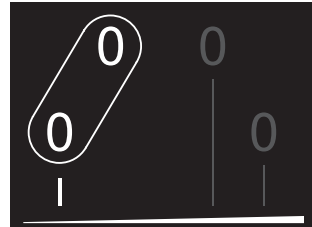
Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
1	Smelten, voorzichtig verwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2		
3	Wellen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groente, aardappels, sauzen, fruit, vis
5		
6	Doorkoken, smoren	Deegwaren, soepen, smoorvlees
7	Behoedzaam braden	Rösti, omeletten, gepaneerde gerechten, braadworsten
8	Braden, frituren	Vlees, patates frites
9	Sterk braden	Steaks
P	Snel verhitten	Water aan de kook brengen

4.6 Brugfunctie

Met de brugfunctie kunnen steeds de twee rechter of de twee linker kookzones aan elkaar worden geschakeld en samen worden gereguleerd.

Brugfunctie inschakelen

- ▶ Selecteer met de slider de kookzone helemaal links of helemaal rechts en houd deze positie 2 seconden ingedrukt.
 - Beide kookzones zijn nu samengevoegd en kunnen als één zone worden bediend.






Als tijdens het inschakelen van de brugfunctie al één of beide kookzones in gebruik zijn, wordt het vermogensniveau en de inschakeltijdsduur van deze kookzones gewist en brandt op de vermogensdisplays «0».

Brugfunctie uitschakelen

- ▶ Selecteer met de slider de kookzone en houd deze positie 2 seconden ingedrukt of zet het vermogensniveau op «0».
 - De voorafgaande instellingen worden voor beide kookzones gewist.
 - Elke kookzone kan weer apart geregeld worden.

4.7 Smelten, warm houden en sudderen

	Smelten	Met de smeltfunctie kan bijv. boter, chocola of honing op ca. 42 °C behoedzaam worden gesmolten.
	Warmhouden	Het warmhoudniveau houdt gegaarde gerechten bij ca. 65 °C warm.
	Suddereren	Met de sudderfunctie kunnen bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren net onder het kookpunt, op ca. 94 °C sudderen tot deze gaar zijn.



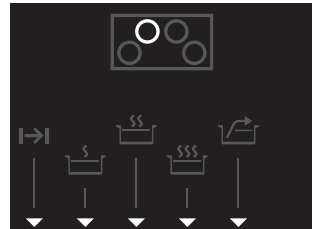
De nauwkeurigheid van de sudderfunctie is sterk afhankelijk van de gebruikte kookgerei. Zo kan worden voorkomen, dat het water begint te koken. In dit geval adviseren wij u om de sudderfunctie zonder pandeksel te gebruiken. Wanneer het toestel wordt gebruikt op meer dan 1500 m boven de zeespiegel, gebruik dan de sudderfunctie zonder pandeksel.

Smelten, warm houden en sudderen inschakelen

▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.

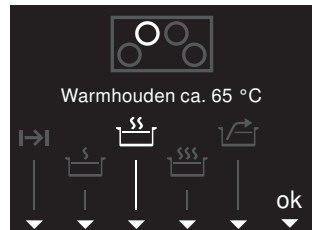
▶ Tip de toets  aan.

- Het menu «kookzone-afhankelijke functies» wordt weergegeven. De geselecteerde kookzone is bij de indeling verlicht weergegeven.






▶ Selecteer met de slider ,  of .

- De geselecteerde functie wordt verlicht en **ok** wordt zichtbaar.



▶ Tip de slider onder **ok** aan.

- ,  of  wordt voor de geselecteerde kookzone overgenomen en op het vermogensdisplay brandt de geselecteerde functie.

Smelten, warm houden en sudderen uitschakelen

▶ Selecteer met de slider de kookzone.

▶ Stel met de slider een willekeurig vermogensniveau in.

4.8 PowerPlus

Alle kookzones zijn voorzien van het krachtige PowerPlus.

Als PowerPlus is ingeschakeld, werkt de geselecteerde kookzone gedurende 10 minuten met een extra hoog vermogen. Met PowerPlus kan bijv. een grote hoeveelheid water snel worden verhit.

PowerPlus inschakelen

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ Tip op de slider P aan.
 - Op het display brandt "P".
 - Na 10 minuten wordt automatisch teruggeschakeld naar vermogensniveau 9.



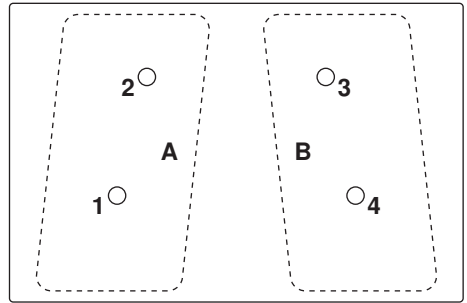
Als het kookgerei wordt verwijderd, wordt PowerPlus onderbroken. PowerPlus wordt voortgezet zodra het kookgerei weer op de kookzone geplaatst wordt.

PowerPlus voortijdig beëindigen

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ Tip op de slider een willekeurig vermogensniveau aan.

Powermanagement

PowerPlus kan niet gelijktijdig bij beide kookzones van een groep (A of B) worden gebruikt. Als PowerPlus bij beide kookzones van een groep wordt geactiveerd, wordt het vermogen van de als eerste ingestelde kookzone gereduceerd.



PowerPlus bij kookzone	Groep A *		PowerPlus bij kookzone	Groep B*	
	1	2		3	4
1	P	5	3	P	5
2	5	P	4	5	P

*Maximaal beschikbaar vermogensniveau bij kookzones



Als het vermogensniveau hoger dan de hierboven weergegeven waarden wordt ingesteld, wordt PowerPlus uitgeschakeld.

4.9 Automatische opkookfunctie



Bewaak het gerecht tijdens de duur van de automatische opkookfunctie. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontbranden!

Met de automatische opkookfunctie werkt een kookzone voor een bepaalde tijdsduur (zie tabel) op vermogensniveau 9. Na deze tijdsduur wordt er automatisch teruggeschakeld op het van tevoren ingestelde vermogen.

Vermogensniveau/functie	1	2/ 5	3	4	5/ 55	6	7/ 555	8/9
Opkookduur in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

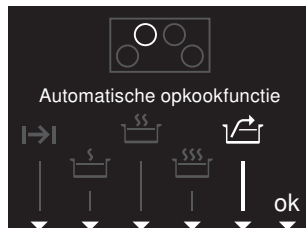


Wordt tijdens de automatische opkookfunctie een hoger vermogensniveau geselecteerd, dan geldt automatisch de nieuwe duur.

Automatische opkookfunctie inschakelen

Om de automatische opkookfunctie te kunnen instellen, moet er reeds een vermogensniveau zijn ingesteld.

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ Tip de toets **☰** aan.
 - Het menu «kookzone-afhankelijke functies» wordt weergegeven. De geselecteerde kookzone is bij de indeling verlicht weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider **☑**.
 - **☑** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.



- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op de weergave van het vermogensniveau wordt **☑** afwisselend met het ingestelde vermogensniveau weergegeven.
 - Na afloop van de opkookduur schakelt het toestel automatisch terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau.

Automatische opkookfunctie voortijdig uitschakelen

- ▶ Schakel de kookzone uit.
- ▶ Om weer verder te gaan zonder automatische snelle start moet de kookzone weer worden geselecteerd en moet er een vermogensniveau worden ingesteld.

4.10 Inschakelduur



Houd het gerecht tijdens de inschakeltijdsduur in de gaten. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontbranden!

De inschakeltijdsduur maakt het mogelijk dat een kookzone na een ingestelde tijdsduur (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch wordt uitgeschakeld.

Er kan voor elke afzonderlijke kookzone een inschakeltijdsduur worden ingesteld.

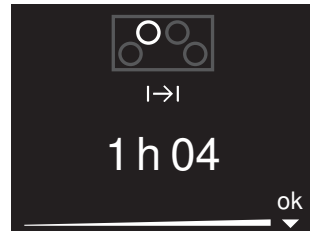
Inschakelduur instellen

Om de inschakeltijdsduur te kunnen instellen, moet er reeds een vermogensniveau zijn ingesteld.

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ Tip de toets **☰** aan.
 - Het menu «kookzone-afhankelijke functies» wordt weergegeven. De geselecteerde kookzone is bij de indeling verlicht weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider **I->I**.
 - **I->I** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.



- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op het display brandt de voorgestelde waarde voor de inschakeltijdsduur en de geselecteerde kookzone wordt verlicht weergegeven.

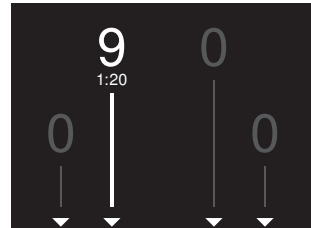


- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om de inschakeltijdsduur in te stellen.



Tip de slider langer aan om de inschakeltijdsduur sneller te verhogen of te reduceren. Houd op de slider «0» ingedrukt om de inschakeltijdsduur te wissen.

- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De inschakeltijdsduur wordt overgenomen en is zichtbaar onder de weergave van het vermogensniveau van de betreffende kookzone.



Inschakelduur wijzigen

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ De toets **≡** aantippen.
 - Het menu «kookzone-afhankelijke functies» wordt weergegeven. De geselecteerde kookzone is bij de indeling verlicht.
- ▶ Selecteer met de slider **I→I**.
 - **I→I** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
- ▶ Op het display worden de resterende inschakeltijdsduur evenals de geselecteerde kookzone verlicht weergegeven.
- ▶ Wijzig met de slider de inschakeltijdsduur.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
- ▶ De nieuwe inschakeltijdsduur wordt overgenomen en is zichtbaar onder de weergave van het vermogensniveau van de betreffende kookzone.

Inschakelduur voortijdig uitschakelen

- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.
- ▶ De toets **≡** aantippen.
 - Het menu «kookzone-afhankelijke functies» wordt weergegeven. De geselecteerde kookzone is bij de indeling verlicht weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider **I→I**.
 - **I→I** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op het display worden de resterende inschakeltijdsduur evenals de geselecteerde kookzone verlicht weergegeven.

- ▶ Stel met de slider de inschakeltijdsduur in op 0h00.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De kookzone blijft in gebruik.

Inschakelduur afgelopen

Na afloop van de inschakeltijdsduur

- wordt de toegewezen kookzone uitgeschakeld.
 - klinkt er een geluidssignaal.
 - knippert 0h00 op het display.
- ▶ Tip **ok** aan om het geluidssignaal en de weergave uit te schakelen.

4.11 Timer

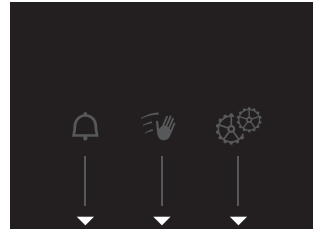
De timer functioneert als een eierklok (1 min. – 9 uur 59 min.).

Deze kan altijd en onafhankelijk van alle andere functies worden gebruikt.

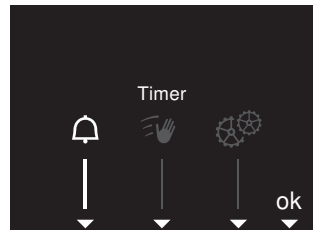
Timer instellen

Bij het instellen van de timer mag er geen kookzone geselecteerd zijn.

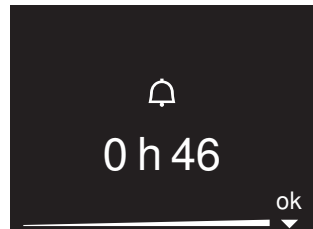
- ▶ Tip de toets **≡** aan.
 - Het menu «kookzone-onafhankelijke functies» wordt weergegeven.




- ▶ Selecteer met de slider **🔔**.
 - **🔔** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.



- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op het display brandt de voorgestelde waarde voor de timer.



- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om de timer in te stellen.

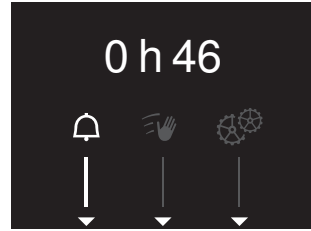
 Tip de slider langer aan om de timer sneller te verhogen of te reduceren. Houd op de slider «0» ingedrukt om de timer te wissen.

- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De timer wordt overgenomen.
 - Boven de toets **≡** brandt **🔔**.

Resterende timer-duur opvragen

Bij het tonen van de resterende timer-duur mag er geen kookzone geselecteerd zijn.

- ▶ Tip de toets **▶≡** aan.
 - Het menu «kookzone-onafhankelijke functies» wordt weergegeven. Boven de functie-selectie wordt de resterende timer-duur weergegeven.



Resterende timer-duur wijzigen

Bij het wijzigen van de resterende duur mag er geen kookzone geselecteerd zijn.

- ▶ De toets **▶≡** aantikken.
 - Het menu «kookzone-onafhankelijke functies» wordt weergegeven. Boven de functie-selectie wordt de resterende timer-duur weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider **↶**.
 - **↶** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op het display brandt de resterende timer-duur.
- ▶ Wijzig met de slider de timer.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De nieuwe waarde van de timer wordt overgenomen.

Timer voortijdig uitschakelen

Bij het voortijdig uitschakelen van de timer mag geen kookzone geselecteerd zijn.

- ▶ De toets **▶≡** aantikken.
 - Het menu «kookzone-onafhankelijke functies» wordt weergegeven. Boven de functie-selectie wordt de resterende timer-duur weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider **↶**.
 - **↶** is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Op het display brandt de resterende timer-duur.
- ▶ Stel met de slider de timer in op 0h00.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De timer is gedeactiveerd.
 - Boven de toets **▶≡** gaat **↶** uit.

Timer afgelopen




Na afloop van de timer

- klinkt er een geluidssignaal.
- knippert **↶** boven de toets **▶≡**.
- knippert 0h00 op het display.
- ▶ Tip **ok** aan om het geluidssignaal en de weergave uit te schakelen.

4.12 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookzones gedurende maximaal 10 minuten op vermogensniveau 1 worden geschakeld. Het gebruik kan na een kookpauze met de voorafgaande instellingen worden voortgezet.


Kookpauze inschakelen

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Alle kookzones schakelen over op vermogensniveau 1. Op het display knipperen afwisselend 1 en het vooraf ingestelde niveau resp. de vooraf ingestelde functie.
 - Boven de toets  brandt **II**.
 - Inschakeltijdsduren worden gepauzeerd.
 - Timers lopen door.
 - Alleen de toets  is nog actief.



De pauze kan maximaal 10 minuten duren. Wordt de pauze binnen deze tijd niet opgeheven, dan gaat het toestel helemaal uit.

Kookpauze uitschakelen




- ▶ Tip de toets  aan.
 - Alle kookzones schakelen weer terug naar de voorafgaande instelling.
 - Inschakelduren lopen weer door.
 - Alle toetsen en de slider zijn weer actief.

4.13 Veegbescherming


Deze functie voorkomt het onopzettelijk wijzigen van het vermogensniveau wanneer bijv. met een doek over het bedieningsveld wordt geveegd.

Veegbescherming inschakelen

Bij het instellen van de veegbescherming mogen kookzones actief zijn. Er mag echter geen kookzone geselecteerd zijn.

- ▶ De toets  aantippen.
- ▶ Het menu «Kookzone-onafhankelijke functies» verschijnt.
- ▶ Met de slider  selecteren.
 -  is verlicht en **ok** verschijnt.
- ▶ De slider onder **ok** aantippen.
 - De veegbescherming is nu gedurende 20 seconden geactiveerd of tot deze wordt opgeheven.





Door de toets  aan te tippen kan het toestel op elk moment uitgeschakeld worden.







Veegbescherming voortijdig uitschakelen

- ▶ Houd de slider onder «Stop» 2 seconden ingedrukt.
- ▶ De veegbescherming is opgeheven en de bediening weer mogelijk.

5 Persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen afzonderlijk ingesteld en opgeslagen worden:



Persoonlijke instellingen	Functie	Mogelijke instellingen
 Kinderbeveiliging		Aan/Uit*
 Taal		Duits*, Frans, Italiaans, Engels

Persoonlijke instellingen	Functie	Mogelijke instellingen
 Individuele instellingen	 Helderheid	Niveaus 1-9 (niveau 5*)
	 Volume	Niveaus 1-9 (niveau 5*)
	 Toetsgeluid	Aan/Uit*
	 Voorgestelde waarde	0h00*–2h00
 Fabrieksinstellingen		Terugzetten

* Fabrieksinstellingen

5.1 Toegang tot de persoonlijke instellingen

Bij het wijzigen van de persoonlijke instellingen mogen kookzones actief zijn. Er mag echter geen kookzone geselecteerd zijn.

- ▶ Tip de toets  aan.
 - Het menu «kookzone-onafhankelijke functies» wordt weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider .
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het menu «Persoonlijke instellingen» wordt weergegeven.



Functie activeren / deactiveren

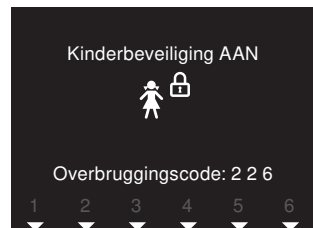
- ▶ Selecteer met de slider een functie.
 - De functie wordt verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het beeldscherm voor de instellingen van de functie wordt weergegeven. De functie is geactiveerd of gedeactiveerd.
- ▶ Selecteer met de slider de gewenste instelling.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De functie is nu geactiveerd of gedeactiveerd.

5.2 Kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging activeren (zie pagina 21)

Kinderbeveiliging overbruggen

- ▶ Schakel het toestel in.
 - Het volgende scherm wordt geopend om het toestel door middel van een code te ontgrendelen:



- ▶ Voer met behulp van de slider de weergegeven code in.
 - De ingestelde cijfers lichten op.
 - De kinderbeveiliging is nu overbrugd en er kan onbeperkt worden gekookt.



Als het toestel wordt uitgeschakeld, wordt de kinderbeveiliging meteen weer geactiveerd.

Kinderbeveiliging deactiveren (zie pagina 21)



5.3 Taal

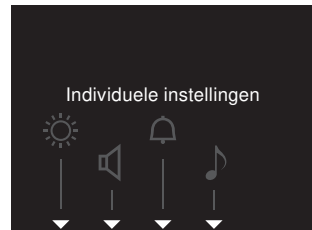
Bij de persoonlijke instellingen kan de gewenste taal worden ingesteld.
Taalinstellingen wijzigen (zie pagina 21)


5.4 Helderheid

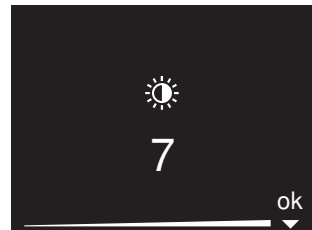
Bij de persoonlijke instellingen kan de gewenste helderheid van het display worden ingesteld.

Instellingen betreffende de helderheid wijzigen

- ▶ De persoonlijke instellingen openen (zie pagina 21).
- ▶ Selecteer met de slider .
 -  is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het menu «individuele instellingen» wordt weergegeven.



- ▶ Selecteer met de slider .
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het beeldscherm voor de instellingen van de helderheid wordt weergegeven. Het ingestelde niveau wordt aangegeven.




- ▶ Stel met de slider het gewenste niveau voor de helderheid in.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De helderheid van het display is opnieuw ingesteld.

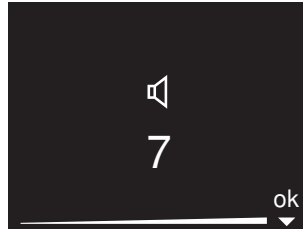
5.5 Volume

Bij de persoonlijke instellingen kan het gewenste volume voor de geluidssignalen worden ingesteld.

Instellingen betreffende het volume wijzigen

- ▶ De persoonlijke instellingen openen (zie pagina 21).
- ▶ Selecteer met de slider .
 -  is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.

- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het menu «individuele instellingen» wordt weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider .
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het beeldscherm voor de instellingen van het volume wordt weergegeven. Het ingestelde niveau voor het volume wordt aangegeven.



- ▶ Stel met de slider het gewenste niveau voor het volume in.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het kookveld is met het nieuwe volume ingesteld.




5.6 Toetsgeluid

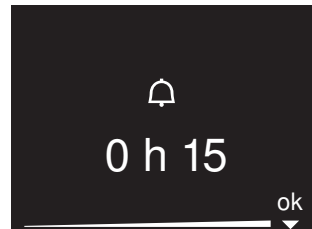
Bij de persoonlijke instellingen kan het toetsgeluid (eenvoudig geluidssignaal als een toets/slider wordt bediend) worden in- of uitgeschakeld. Toets signaal in-/uitschakelen (zie pagina 21)

5.7 Voorgestelde timer-waarde


Bij de persoonlijke instellingen kan de gewenste voorgestelde timer-waarde worden ingesteld. Als later de inschakeltijd duur of de timer wordt ingesteld, verschijnt de voorgestelde timer-waarde als basisinstelling.

Voorgestelde timer-waarde instellen en wijzigen

- ▶ De persoonlijke instellingen openen (zie pagina 21).
- ▶ Selecteer met de slider .
 -  is verlicht en **ok** wordt zichtbaar.
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het menu «individuele instellingen» wordt weergegeven.
- ▶ Selecteer met de slider .
- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - Het beeldscherm voor de instellingen wordt weergegeven. De vastgelegde voorgestelde timer-waarde wordt weergegeven.



- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om de gewenste voorgestelde timer-waarde in te stellen.

 Tip de slider langer aan om de voorgestelde timer-waarde sneller te verhogen of te reduceren. Houd op de slider «0» ingedrukt om de voorgestelde timer-waarde te wissen.

- ▶ Tip de slider onder **ok** aan.
 - De nieuwe vastgelegde voorgestelde timer-waarde is geactiveerd.

5.8 Fabrieksinstellingen

Indien een of meerdere persoonlijke instellingen zijn gewijzigd, kunnen deze weer naar de fabrieksinstellingen worden teruggezet.

6 Onderhoud



**Reinig het toestel bij voorkeur pas in koude toestand.
Risico op verbranding!**

Reinig het kookveld na elk gebruik, zo wordt het inbranden van voedselresten vermeden. Ingedroogd c.q. ingebrand vuil is moeilijker te reinigen.

Door een onjuiste behandeling bij de reiniging kunnen het decor of het oppervlak beschadigd raken.



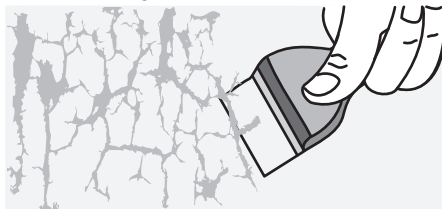
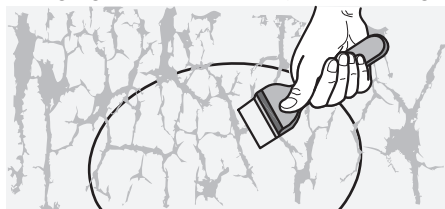
Reinig het glaskeramische oppervlak in geen geval met schurende reinigingsmiddelen, krassende multifunctionele schuursponsjes, staalwol, etc. Het oppervlak kan daardoor beschadigd raken.

- ▶ Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons, water en een universeel handwasmiddel voor het reinigen van alledaagse vervuilingen.
- ▶ Verwijder sterke vuilkorsten bijv. van overgekookte melk in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant van de reinigingsschaaf voor glaskeramik in acht.
- ▶ Verwijder sterk suikerhoudend voedsel zoals jam in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder gesmolten kunststof nog in warme toestand met een reinigingsschaaf voor glaskeramik. Anders kan het glaskeramische oppervlak beschadigd raken.
- ▶ Verwijder kalkvlekken in afgekoelde toestand met kleine hoeveelheden milde azijnreiner of citroensap. Wrijf vervolgens met een vochtige doek na.
- ▶ Voor het reinigen van hardnekkig vervuilingen kan een hiervoor geschikt Reinigingsmiddel (zie pagina 25) worden gebruikt.

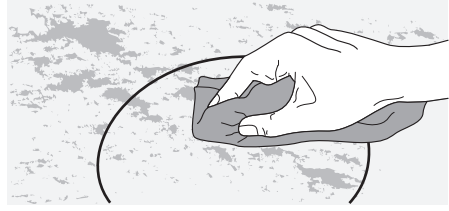
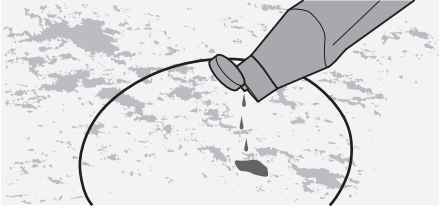
Reiniging

Neem de volgende reinigingsinstructies in acht voor een goed resultaat.

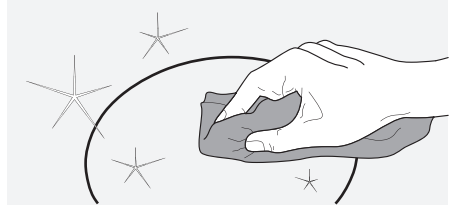
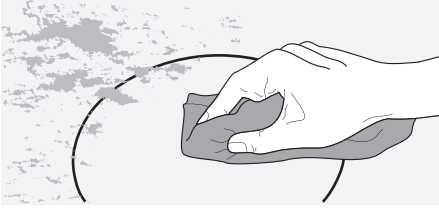
- ▶ Verwijder voor een grondige reiniging eerst het grove vuil en etensresten met een reinigingsschaaf of een speciale reinigingsspons voor glaskeramik-kookplaten.



- ▶ Breng enkele druppels van een geschikt Reinigingsmiddel (zie pagina 25) aan op de afgekoelde kookplaat en wrijf deze in met een papieren handdoek of schone doek.



- ▶ Wrijf de kookplaat vervolgens af met een vochtige doek en wis hem na met een schone doek of de zachte kant van een geschikte reinigungspons.



6.1 Reinigingsmiddel

Glaskeramik met OptiGlass



De coating kan worden beschadigd door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel.



- ▶ Alleen de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en reinigingsmethoden voor glaskeramik met OptiGlass (zie pagina 11) gebruiken.

Glaskeramisch oppervlak met standaard glas






- ▶ Alleen de door ons aanbevolen reinigingsmiddelen en -methoden voor glaskeramische oppervlakken gebruiken.

7 Storingen zelf verhelpen




De volgende storingen kunt u onder bepaalde omstandigheden zelf oplossen. Mocht dit niet mogelijk zijn, noteer dan de complete storingsmelding (melding en E-nummer) en neem telefonisch of online contact op met de klantenservice.

7.1 Storingsmeldingen

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 knippert afwisselend met het vermogensniveau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. ▪ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geschikt en magnetiseerbaar kookgerei gebruiken, zie paragraaf «Kookgerei». ▶ De diameter van de bodem van het kookgerei moet min. 10 cm zijn.
Het verzoek om een code in te voeren verschijnt na het inschakelen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen, zie hoofdstuk «Persoonlijke instellingen». ▶ Kinderbeveiliging uitschakelen.
Er weerklinkt een continu signaal en op het display knippert  0 P ▶≡	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een toets werd langer dan 10 seconden aangeraakt. ▪ Er werd een voorwerp (braadpan, schotel enz.) op het bedieningsveld geplaatst. ▪ Overgelopen kooksel op het bedieningsveld. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voorwerp of overgelopen kooksel verwijderen. ▶ Het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik nemen.
Afwisselend knippert  en «0»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De kookzone indien nodig weer inschakelen.



Als een kookzone gedurende langere tijd in bedrijf is zonder dat instellingen gewijzigd worden, schakelt het toestel de kookzone automatisch uit. De uitschakeling wordt uitgevoerd op basis van het ingestelde vermogensniveau.

Vermogensniveau/functie				1	2	3	4
Veiligheidsuitschakeling na h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 knippert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De overtemperatuurbeveiliging van een kookzone werd geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kookzone laten afkoelen. ▶ Het koken op een andere kookzone voortzetten. ▶ Kookgerei controleren.

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Afwisselend knipperen «E» en «8»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een voorwerp onder het kookveld belemmert de lucht-aanzuiging, bijv. papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voorwerpen uit de lade onder het kookveld verwijderen. ▶ Fout door het aantippen van een willekeurige toets bevestigen. ▶ Het toestel na 10 minuten zoals gebruikelijk weer in gebruik nemen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilatie defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Foutnummer noteren ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren, zie typeplaatje. ▶ Service bellen.
«E» of «Er» afwisselend met een getal, knippert of brandt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interne fout opgetreden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Foutnummer noteren. ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren, zie typeplaatje. ▶ Service bellen.
Er weerklinkt een geluidssignaal en «Er57» verschijnt op het display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het display is oververhit, bijv. omdat zich heet kookgerei of kooksel op het display bevindt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Heet kookgerei of overgelopen kooksel direct van het display verwijderen. ▶ De fout door het aantippen van de multifunctionele toets of met behulp van de slider bevestigen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een voorwerp onder het kookveld belemmert de lucht-aanzuiging, bijv. papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voorwerpen uit de lade onder het kookveld verwijderen. ▶ Fout door het aantippen van een willekeurige toets bevestigen. ▶ Het toestel na 10 minuten zoals gebruikelijk weer in gebruik nemen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilatie defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Foutnummer noteren ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren, zie typeplaatje. ▶ Service bellen.



Als de fout maar op een of twee kookzones wordt weergegeven, kunnen de overige kookzones tot aan de reparatie gewoon worden gebruikt.

7.2 Overige mogelijke problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Toestel functioneert niet en alle displays zijn donker.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De zekering of de automatische zekering van de woning c.q. de huishoudelijke installatie is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zekering vervangen. ▶ Automatische zekering weer inschakelen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De zekering of de automatische zekering wordt meermaals geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Serienummer (SN) van het toestel noteren. ▶ Contact opnemen met de klantenservice.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kookgerei is te klein voor de geselecteerde kookzone. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kookgerei aan de kookzone aanpassen.

8 Technische gegevens

8.1 Gegevens van het product

Conform EU-verordening nr. 66/2014

Modelnummer GK		31146			
Typeaanduiding GK		CTI2T-31146			
Aantal kookzones		4			
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone			
Afmeting van de kookzone	cm	18×20	18×20	18×20	18×20
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	177,5	183,6	180,1	210,2
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	187,9			

9 Afvoer

9.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.

9.2 Veiligheid

Het apparaat onbruikbaar maken om ongevallen door ondeskundig gebruik (bijv. door spelende kinderen) te vermijden:





- ▶ Het toestel loskoppelen van het stroomnet. Bij een vast geïnstalleerd toestel moet dit door een erkende elektromonteur worden gedaan. De voedingskabel aan het toestel afsnijden.

9.3 Afvoer



- Het symbool met de doorgestrepen vuilnisbak geeft aan dat oude elektrische en elektronische toestellen overeenkomstig de van toepassing zijnde WEEE-wetgeving afgevoerd moeten worden. Dergelijke toestellen kunnen gevaarlijke en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze toestellen moeten via een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische toestellen worden afgevoerd en mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Op deze wijze levert u een bijdrage aan de bescherming van het milieu en van hulpbronnen.
- Voor aanvullende informatie verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Adressen importeurs

			
AU/ NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
AT/ BE/ DE/ FR/ NL/LU	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. One Pancras Square Gridiron Building N1C 4G London GREAT BRITAIN	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
HK/ MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE

10 Trefwoordenlijst

A	
Aansluitingsplaatje.....	35
Adressen importeurs.....	30
Afvoer.....	28
Automatische opkookfunctie.....	15
Inschakelen.....	16
Automatische snelle start	
Voortijdig uitschakelen.....	16
B	
Bedienings- en display-elementen.....	8
Toetsen.....	8
Weergeven.....	8
Brugfunctie.....	13
Inschakelen.....	13
Uitschakelen.....	13
E	
Eerste inbedrijfstelling.....	8
Energiebesparend koken.....	11
F	
Fabrieksinstellingen.....	24
G	
Garantieverlenging.....	35
Geldigheidsbereik.....	2
Geluiden tijdens het bedrijf.....	11
H	
Helderheid.....	22
I	
Inschakeltijdsduur.....	16
Afgelopen.....	18
Instellen.....	16
Voortijdig uitschakelen.....	17
Wijzigen.....	17
Instellingen betreffende de helderheid	
Wijzigen.....	22
Instellingen betreffende het volume	
Wijzigen.....	22
K	
Kinderbeveiliging.....	21
Overbruggen.....	21
Kookgerei	
Geschikt kookgerei.....	10
Kookpauze.....	19
Inschakelen.....	20
Uitschakelen.....	20
Kookzone instellen.....	12
Kookzone uitschakelen.....	12
Korte handleiding.....	36
M	
Modelnaam.....	2
Modelnummer.....	2
N	
Notities.....	33
O	
OptiGlass.....	11
Verlichting.....	12
P	
Panherkenning.....	9
Persoonlijke instellingen.....	20
Toegang.....	21
Powermanagement.....	15
PowerPlus.....	14
Inschakelen.....	15
Voortijdig beëindigen.....	15
Problemen.....	26
Productinformatieblad.....	28
R	
Reinigingsmiddelen	
Glaskeramisch oppervlak.....	25
OptiGlass.....	25
Restwarmte-indicatie.....	12
S	
Serienummer (SN).....	35
Service & Support.....	35
Smelten, warmhouden en sudderen.....	14
Inschakelen.....	14
Uitschakelen.....	14
Storingen.....	26
Symbolen.....	4
T	
Taal.....	22
Technische gegevens.....	28
Technische vragen.....	35
Timer.....	18
Afgelopen.....	19
Instellen.....	18
Resterende duur opvragen.....	19
Resterende duur wijzigen.....	19
Voortijdig uitschakelen.....	19
Toestel	
Afvoeren.....	29

Toestel in- en uitschakelen	12
Toesteloverzicht	8
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften	5
Toetsgeluid.....	23
Type.....	2

V

Veegbescherming.....	20
Inschakelen.....	20
Voortijdig uitschakelen	20
Veiligheidsuitschakeling	26
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene.....	4
Verzorging en onderhoud	24
Volume.....	22
Voorgestelde timer-waarde.....	23
Instellen en wijzigen	23

W

Werking van inductiekookvelden.....	9
-------------------------------------	---

11 Notities

12 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

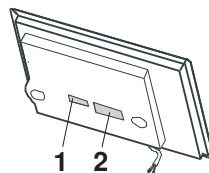
Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

Het typeplaatje en het aansluitingsplaatje bevinden zich aan de onderkant van het kookveld.

1 Typeplaatje met serienummer (SN)

2 Aansluitingsplaatje

Een tweede typeplaatje is bijgesloten en dient in het inbouwmeubel onder het kookveld geplakt te worden.



Uw reparatieopdracht

Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.


Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

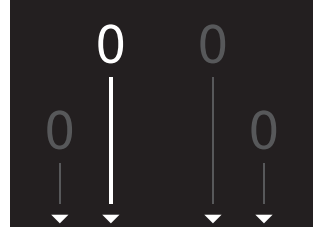
Lees eerst de veiligheidsaanwijzingen in de bedieningshandleiding!

Toestel inschakelen

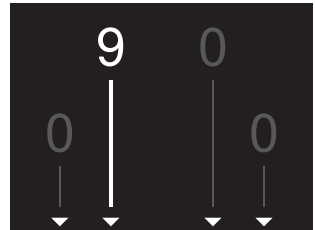
- ▶ De toets  1 seconde ingedrukt houden.

Kookzone instellen


- ▶ Selecteer met de slider de gewenste kookzone.



- ▶ Tip de slider aan of maak er een glijdende beweging overheen om het gewenste vermogensniveau in te stellen zo lang de kookzone brandt.
 - De geselecteerde kookzone brandt rood.



Toestel uitschakelen

- ▶ Houd toets  2 seconden ingedrukt.



1097703-02

