

Bedieningshandleiding

CookTop V4000 I302 | I402

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 V4000 I302	CTI4T-31143
CookTop V4000 I402	CTI4T-31144

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsaanwijzingen	4	7.1	Storingsmeldingen.....	22
1.1	Gebruikte symbolen.....	4	7.2	Overige mogelijke problemen.....	24
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	4	8	Technische gegevens	24
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5	8.1	Gegevens van het product	24
1.4	Gebruiksaanwijzingen.....	5	9	Afvoer	25
2	Eerste ingebruikneming	8		Trefwoordenlijst	26
3	Uw toestel	8	10	Notities	28
3.1	Toesteloverzicht	8	11	Service & Support	31
3.2	Bedienings- en display-elementen	9			
3.3	Werkning van inductiekookvelden.....	9			
3.4	Panherkenning	10			
3.5	Flexibel koken	10			
3.6	Kookgerei.....	10			
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	Smeltfunctie.....	13			
4.7	Warmhoudfunctie.....	13			
4.8	Sudderfunctie	14			
4.9	PowerPlus	14			
4.10	Brugfunctie.....	15			
4.11	Automatische opkookfunctie.....	15			
4.12	Inschakelduur	16			
4.13	Timer	17			
4.14	Kinderbeveiliging	17			
4.15	Terugzetfunctie.....	18			
4.16	Kookpauze.....	18			
4.17	Veegbescherming	19			
5	Persoonlijke instellingen	19			
5.1	Persoonlijke instellingen wijzigen	20			
6	Onderhoud	20			
6.1	Reinigingsmiddel	22			
7	Storingen zelf verhelpen	22			

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:** 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 stoomreini-ger.
- Voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels, deksels of aluminiumfolie, dienen niet op het kookveld gelegd te worden, omdat zij heet kunnen worden.
- **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 vlam-

men 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 Gebruiksaanwijzingen

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.

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 ge-

volg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatie-opdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze service.

- Uitsluitend originele reserveonderdelen gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. Overhandig deze gebruiksaanwijzing en de installatiehandleiding samen met het toestel, wanneer u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt.
- 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.

Voorzichtig: gevaar voor verbranding

- 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.

Voorzichtig: gevaar voor letsel

- Houd huisdieren uit de buurt van het toestel.

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 voorkomen

- 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.



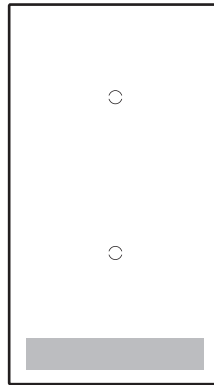
Tijdens de eerste bedrijfsuren van een kookzone kunnen onaangename geuren ontstaan. Dit is normaal bij fabrieksnieuwe toestellen. Let op een goede ventilatie van de ruimte.

3 Uw toestel

3.1 Toesteloverzicht

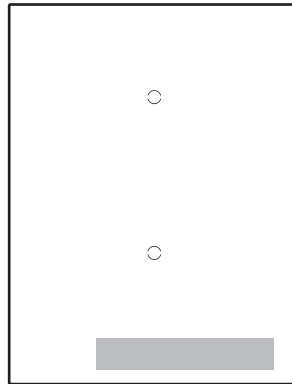
CookTop V4000 I302

- 2 regelbare kookzones



CookTop V4000 I402

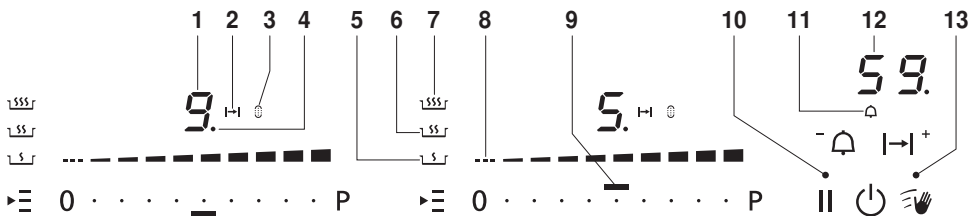
- 2 regelbare kookzones



3.2 Bedienings- en display-elementen



Zet nooit voorwerpen op de bedieningselementen! Dit kan schade aan het toestel veroorzaken en kan ongewenste bedieningsfouten tot gevolg hebben.



Toetsen

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------------------|
| ⏻ Toestel AAN/UIT | 0 · · · P Slider (instellen vermogensniveau) |
| · · P PowerPlus | 👉 Veegbescherming AAN/UIT |
| Kookpauze AAN/UIT en herstelfunctie | ⏪+ Inschakeltijdsduur/functie als plus-toets |
| 🔔- Timer/functie als min-toets | ☰ Multifunctionele toets |

Weergeven

- | | |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 Vermogensniveau van de kookzone | 8 Speciale functie geactiveerd |
| 2 Inschakeltijdsduur geactiveerd | 9 Toewijzing slider aan kookzone |
| 3 Brugfunctie geactiveerd | 10 Pauze geactiveerd/herstelfunctie beschikbaar |
| 4 Geactiveerde inschakeltijdsduur van de kookzone | 11 Timer geactiveerd |
| 5 Vermogensniveau smelten geactiveerd | 12 Inschakeltijdsduur/timer |
| 6 Vermogensniveau warmhouden geactiveerd | 13 Veegbescherming geactiveerd |
| 7 Vermogensniveau sudderen geactiveerd | |

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 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 wordt gebruikt,
 - 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 .
 - wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld als geen andere kookzone ingeschakeld is.

3.5 Flexibel koken

Bij het flexibel koken zijn er geen afgetekende kookzones.

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




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

3.6 Kookgerei

Geschikt kookgerei






























Uitsluitend kookgerei met een over het gehele vlak magnetiseerbare bodem is geschikt voor het koken op een inductieveld.
























Dit kan op de volgende manieren worden gecontroleerd:

- Een magneet blijft aan ieder punt van de bodem van het kookgerei vastzitten.
- Bij het kookveld brandt het ingestelde vermogensniveau en niet  afwisselend met het vermogensniveau.



Verhit geen ongeschikt kookgerei met behulp van hulpmiddelen zoals metalen schijven e.d. 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



Emaillé



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

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



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.

4 Bediening

4.1 Toestel in- en uitschakelen

- ▶ Toestel inschakelen: De toets  gedurende 1 seconde ingedrukt houden.
 - In alle displays van de vermogensniveaus knippert .
 - Als verder niets wordt ingevoerd, wordt het toestel na 10 seconden om veiligheidsredenen weer uitgeschakeld.
- ▶ Toestel uitschakelen: De toets  aantippen.

4.2 Kookzone instellen

- ▶ Tip de slider **0 · · · P** van de gewenste kookzone aan of maak er een glijdende beweging overheen om het vermogensniveau in te stellen.




4.3 Kookzone uitschakelen

- ▶ Op de slider het vermogensniveau **0** aantippen.
 - Als verder niets wordt ingevoerd en de andere kookzones uitgeschakeld zijn, wordt het toestel na 10 seconden uitgeschakeld.


4.4 Restwarmte-indicatie

Zolang er gevaar voor verbranding bestaat, blijft na het uitschakelen in de display **H** branden.



4.5 Overzicht vermogensniveaus

Vermogensniveau	Gaarproces	Praktische toepassing
	Smelten	Boter, chocolade, gelatine, sauzen; ca. 40 °C
	Warmhouden	Gerechten warmhouden, ca. 65 °C
	Suddereren	Watertemperatuur blijft onder het kookpunt bij ca. 94 °C
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

4.6 Smeltfunctie

Met de smeltfunctie  kan bijv. boter, chocola of honing op ca. 40 °C voorzichtig worden gesmolten.

Smeltfunctie inschakelen

- ▶ De toets  1× aantippen.
 - Het symbool  brandt.



Smeltfunctie uitschakelen

- ▶ Met de slider **0** · · · **P** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.7 Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie  houdt gegaarde gerechten bij ca. 65 °C warm.

Warmhoudfunctie inschakelen

- ▶ De toets  2× aantippen.
 - Het symbool  brandt.
 - In het display van het vermogensniveau brandt **L**.

Warmhoudfunctie uitschakelen


- ▶ Met de slider **0** · · · **P** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.8 Sudderfunctie





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.

Met de sudderfunctie  kunnen bijv. worsten, knoedels of gevulde deegwaren in heet water onder het kookpunt gaar sudderen.

Sudderfunctie inschakelen

- ▶ De toets  3x aantippen.
 - Het symbool  brandt.

Sudderfunctie uitschakelen

- ▶ Met de slider **0** · · · **P** een willekeurig vermogensniveau instellen of met «**0**» uitschakelen.

4.9 PowerPlus

Alle kookzones zijn voorzien van het krachtige PowerPlus.

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

PowerPlus inschakelen

- ▶ De slider **P** aantippen.
 - In het display brandt **P**.
 - Na 10 minuten wordt het vermogensniveau automatisch naar **9** teruggeschakeld.



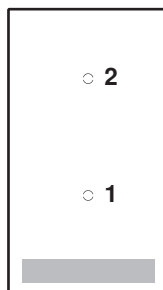
Als het kookgerei wordt verwijderd, wordt PowerPlus onderbroken. PowerPlus wordt voortgezet zodra het kookgerei weer op de kookzone wordt geplaatst.

PowerPlus voortijdig beëindigen

- ▶ Tip op de slider het gewenste vermogensniveau aan.

Powermanagement

PowerPlus kan niet gelijktijdig bij beide kookzones worden gebruikt. Als PowerPlus bij beide kookzones wordt geactiveerd, wordt het vermogen van de als eerste ingestelde kookzone gereduceerd.



PowerPlus bij kookzone	Maximaal beschikbaar vermogensniveau bij kookzone	
	1	2
1	P	5
2	5	P




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


4.10 Brugfunctie

Met de brugfunctie kunnen twee afzonderlijke, achter elkaar gelegen kookzones samen worden geschakeld en geregeld.

Brugfunctie inschakelen

- ▶ De beide sliders tegelijk aantippen.
 -  brandt naast de slider.
- ▶ Gewenste temperatuur instellen.



Als er bij het inschakelen van de brugfunctie al een kookzone in gebruik is, worden het vermogensniveau en de inschakelduur van deze kookzone voor beide zones overgenomen. Als beide kookzones al in gebruik zijn, wordt de inschakelduur gewist en knippert  bij het vermogensdisplay.

Brugfunctie uitschakelen

- ▶ De beide sliders tegelijk aantippen.
 - De voorafgaande instellingen worden voor beide kookzones overgenomen.
 - Elke kookzone kan weer apart geregeld worden.

4.11 Automatische opkookfunctie






Het gerecht tijdens de tijdsduur van de automatische opkookfunctie in de gaten houden. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontsteken!

Alle kookzones zijn voorzien van een inschakelbare automatische opkookfunctie. Met deze functie verwarmt een kookzone gedurende een bepaalde tijdsduur (zie tabel) met vermogensniveau «9». Na deze tijdsduur wordt automatisch teruggeschakeld naar het ingestelde vermogensniveau.




De automatische opkookfunctie moet iedere keer bij inschakeling van een kookzone opnieuw worden geactiveerd.

Vermogensniveau/functie	1	2/ 	3	4	5/ 	6	7/ 	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 is automatisch de nieuwe duur geldig.

Automatische opkookfunctie inschakelen

- ▶ Op de slider **0 · · · P** het gewenste vermogensniveau gedurende 3 seconden ingedrukt houden.
 - Zolang de automatische opkookfunctie actief is, branden in het display afwisselend  en het vermogensniveau.
 - Na afloop van de opkookduur wordt het verwarmingsvermogen weer tot het geselecteerde vermogensniveau verlaagd.

Automatische opkookfunctie voortijdig uitschakelen

- ▶ Met de slider **0 · · · P** een lager vermogensniveau instellen.

4.12 Inschakelduur



Houd het gerecht tijdens de inschakelduur in de gaten. Gevaar voor overkoken, aanbranden en ontvlammen!

De inschakelduur maakt het mogelijk dat de Kookzone na een ingestelde duur (1 min. – 9 uur 59 min.) automatisch uitgeschakeld wordt.

Inschakelduur instellen

- ▶ De gewenste kookzone instellen.
- ▶ De toets \rightarrow^+ aantikken.
 - In het display knippert 00 .
- ▶ De slider $0 \cdot \cdot \cdot P$ van de gewenste kookzone aantikken.
 - Het symbool \rightarrow van de gekozen kookzone gaat branden.
 - Het controlelampje van de gekozen kookzone brandt.
- ▶ De inschakeltijdsduur met de toets \rightarrow^+ verhogen of met de toets \leftarrow verlagen.
 - Na het eerste aantikken van de toets \rightarrow^+ brandt in het display $!$.
 - Na het eerste aantikken van de toets \leftarrow brandt in het display 30 .



De standaardwaarde 30 kan in de persoonlijke instellingen worden aangepast.

Inschakelduur wijzigen

- ▶ De toets \rightarrow^+ aantikken.
 - In het display knippert 00 .
- ▶ De slider $0 \cdot \cdot \cdot P$ van de gewenste kookzone aantikken.
 - De resterende inschakeltijdsduur van de geselecteerde kookzone wordt weergegeven.
 - Het controlelampje van de kookzonetoewijzing brandt.
- ▶ De inschakeltijdsduur met de toets \leftarrow of \rightarrow^+ wijzigen.



De inschakeltijdsduur kan snel worden gewijzigd door de toets \leftarrow of \rightarrow^+ ingedrukt te houden.

Als de instelling niet meer wordt gewijzigd, wordt deze na vijf seconden automatisch bevestigd. Als alternatief kan de instelling ook handmatig worden bevestigd. Hiervoor moet de slider van de desbetreffende kookzone worden aangetipt.

Inschakelduur voortijdig uitschakelen

- ▶ De toets \rightarrow^+ aantikken.
- ▶ De slider $0 \cdot \cdot \cdot P$ van de gewenste kookzone aantikken.
- ▶ De toetsen \leftarrow en \rightarrow^+ gelijktijdig aantikken.
 - In het display knippert 00 .
 - De kookzone blijft verder in gebruik.

Inschakelduur afgelopen

Na afloop van de inschakeltijdsduur

- wordt de toegewezen kookzone uitgeschakeld.
- weerklinkt er een geluidssignaal.
- knipperen 00 en 0 boven de slider.

Geluidssignaal en display door het aantikken van de toets \leftarrow of \rightarrow^+ uitschakelen.

- Als geen toets wordt ingedrukt, wordt het geluidssignaal na 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

Meerdere inschakelduren

Als bij meerdere kookzones inschakeltijdsduren zijn ingesteld,

- wordt de kortste inschakeltijdsduur weergegeven.
- brandt het relevante controlelampje van de kookzonetoewijzing.
- brandt het symbool **I→I** voor elke kookzone met de ingestelde inschakeltijdsduur.

Om een andere inschakeltijdsduur weer te geven:

- ▶ De toets **I→I**⁺ aantippen.
- ▶ De slider **0 · · P** van de gewenste kookzone aantippen.
 - De inschakeltijdsduur wordt weergegeven en kan gewijzigd worden.

4.13 Timer

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

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

Timer instellen

- ▶ Toestel inschakelen
- ▶ De toets **⌂** aantippen.
 - Het symbool **⌂** brandt.
 - In het display knippert **00**.
- ▶ De timerduur met de toets **I→I**⁺ verhogen of met de toets **I→I**⁺ verlagen.
 - Na het eerste aantippen van de toets **I→I**⁺ brandt in het display **I**.
- ▶ Na het eerste aantippen van de toets **⌂** brandt in het display **30**.



De standaardwaarde **30** kan in de persoonlijke instellingen worden aangepast.



De timerduur kan snel worden gewijzigd door de toets **⌂** of **I→I**⁺ ingedrukt te houden.

Timer wijzigen

Als geen Kookzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets **⌂** aantippen.
 - De resterende timerduur knippert.
- ▶ De timerduur met de toets **⌂** of **I→I**⁺ wijzigen.

Timer voortijdig uitschakelen

Als geen Kookzone in gebruik is, eerst het toestel inschakelen.

- ▶ De toets **⌂** aantippen.
- ▶ De toetsen **⌂** en **I→I**⁺ gelijktijdig aantippen.
 - In het display knippert **00**.

4.14 Kinderbeveiliging


De kinderbeveiliging moet onbedoeld inschakelen verhinderen.

Kinderbeveiliging inschakelen




- ▶ Toestel inschakelen.
- Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ De toetsen **II** en **👉** gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.

- ▶ De toets **||** nogmaals aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau brandt gedurende 10 seconden **-**.


Bediening bij geactiveerde kinderbeveiliging

- ▶ Toestel inschakelen.
 - ▶ De toetsen **||** en  gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is gedeactiveerd. De verdere bediening kan zoals gewoonlijk worden uitgevoerd.
- 1 minuut na uitschakeling van het kookveld wordt de kinderbeveiliging automatisch weer geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- ▶ Toestel inschakelen.
- Er mag geen kookzone in gebruik zijn.
- ▶ De toetsen **||** en  gelijktijdig aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - ▶ De toets  nogmaals aantippen.
 - Er weerklinkt een dubbel geluidssignaal.
 - De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld.
 - In alle displays van het vermogensniveau knippert gedurende 10 seconden .

4.15 Terugzetfunctie



Indien het toestel onbedoeld met de toets  uitgeschakeld werd, kunnen binnen 6 seconden de instellingen hersteld worden.

- ▶ Het toestel inschakelen.
 - Het controlelampje bij toets **||** knippert.
- ▶ De toets **||** aantippen.

4.16 Kookpauze

Met deze functie kunnen alle ingeschakelde kookzones gedurende maximaal 10 minuten tijdelijk naar vermogensniveau **!** worden omgeschakeld.

Het gebruik kan na een kookpauze met de voorafgaande instellingen worden voortgezet.

- ▶ Tip de toets **||** aan.
 - Het vermogensniveau van de ingeschakelde kookzone wordt gewijzigd in **!**.
 - De inschakeltijdsduur wordt gepauzeerd.
 - De timer loopt verder.
 - Alle toetsen behalve , **||** en  zijn inactief.






Als de kookpauze niet binnen 10 minuten wordt beëindigd, wordt het toestel volledig uitgeschakeld.


- ▶ Tip de toets **||** nogmaals aan om verder te koken.
 - De kookzones worden verder met de voorafgaande instellingen gebruikt.

4.17 Veegbescherming

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


- ▶ De toets  aantippen.
 - Het controlelampje van de toets  brandt.
- ▶ Door de toets  opnieuw aan te tippen of automatisch na 30 seconden wordt de veegbescherming uitgeschakeld.



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

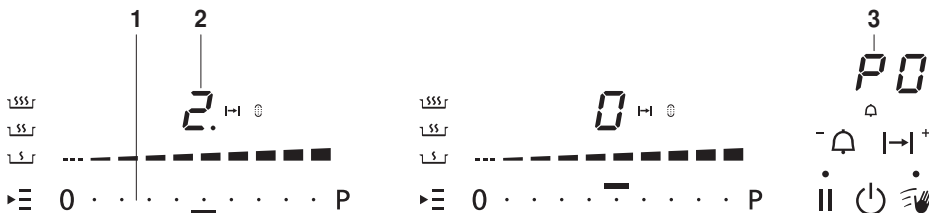
5 Persoonlijke instellingen

De volgende persoonlijke instellingen kunnen individueel verricht en opgeslagen worden:

Persoonlijke instelling		Instelwaarde	Fabrieksinstelling
P0	Volume geluidssignaal	0 Zacht	2
		1 Middelhard	
		2 Hard	
P1	Geluidssignaal bij einde inschakeltijdsduur/timer	0 Geen geluidssignaal	2
		1 Na 10 s automatisch uit	
		2 Na 1 min. automatisch uit	
P2	Inschakeltijdsduur PowerPlus	0 Einde na 5 min.	1
		1 Einde na 10 min.	
		2 Einde na 15 min.	
P3	Automatische opkookfunctie	0 Automatische modus uit	1
		1 Automatische modus aan	
P4	Gewenste inschakeltijdsduur/timer	0 Gewenste duur 0 min.	3
		1-9 Stapsgewijs instelbaar van 10–90 min.	
P5	Geluidssignaal bij toetsenbediening	0 Geluidssignaal uit	1
		1 Geluidssignaal aan	
P6	Herstellen van de fabrieksinstellingen	0 Fabrieksinstellingen herstellen: Toets  gedurende 2 sec. ingedrukt houden.	

5.1 Persoonlijke instellingen wijzigen

- ▶ Bij een uitgeschakeld toestel de toetsen $\bar{\cup}$ en \rightarrow gelijktijdig gedurende 2 seconden ingedrukt houden.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
- ▶ De twee sliders links van het display **3** aantippen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - In het display **3** wordt de index van de persoonlijke instelling weergegeven, bijv. **P0**.
 - In het display **2** wordt de actuele instelwaarde van de persoonlijke instelling weergegeven.



- ▶ Met de toets \rightarrow wordt de volgende hogere en met de toets $\bar{\cup}$ de volgende lagere persoonlijke instelling geselecteerd.
- ▶ Selecteer door aantippen van de linker- of rechterzijde van de actieve slider **1** een hogere of lagere instelwaarde.

Invoer opslaan

- ▶ De toets **||** gedurende 2 seconden ingedrukt houden.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

Persoonlijke instellingen voortijdig uitschakelen

- ▶ De toets \cup indrukken.
 - Gewijzigde instelwaarden worden niet opgeslagen.
 - De bedrijfsmodus «Persoonlijke instellingen» wordt beëindigd.

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.

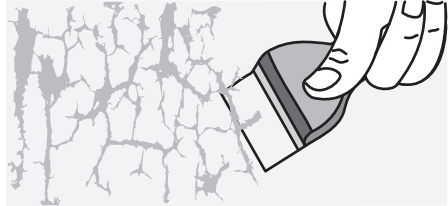
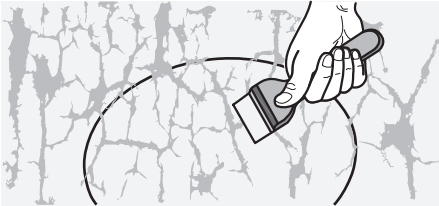
- ▶ Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons, water en een universeel handwasmiddel voor het reinigen van alledaagse vervuilingen.

- ▶ 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 22) worden gebruikt.

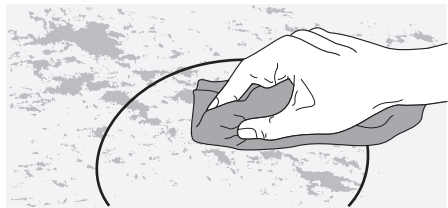
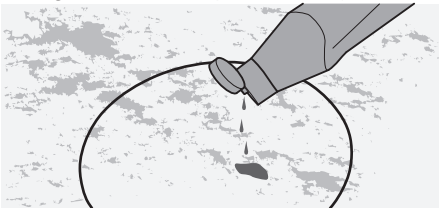
Reiniging

Neem de volgende reinigingsinstructies in acht voor een goed resultaat.

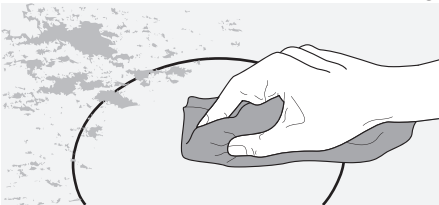
- ▶ Verwijder voor een grondige reiniging eerst het grove vuil en etensresten met een reinigingsschaaf of een speciale reinigingsspons voor glaskeramik-kookplaten.



- ▶ Breng enkele druppels van een geschikt Reinigingsmiddel (zie pagina 22) aan op de afgekoelde kookplaat en wrijf deze in met een papieren handdoek of schone doek.

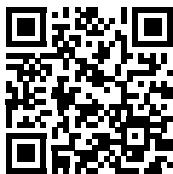


- ▶ Wrijf de kookplaat vervolgens af met een vochtige doek en wis hem na met een schone doek of de zachte kant van een geschikte reinigingsspons.



6.1 Reinigingsmiddel

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. ▪ Kookgerei is te klein voor de geselecteerde kookzone. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Geschikt, magnetiseerbaar kookgerei gebruiken (zie pagina 10). ▶ Kookgerei aan de kookzone aanpassen.
- brandt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De kinderbeveiliging is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bediening met kinderbeveiliging in acht nemen. ▶ Kinderbeveiliging uitschakelen (zie pagina 17).
Ononderbroken signaal weerklinkt, knippert en het toestel wordt uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een toets of slider werd langer dan 10 seconden aangehaakt. ▪ 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.
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.
knippert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onderbreking van de stroomtoevoer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De weergave bevestigen door een willekeurige toets aan te tippen. ▶ Het toestel zoals gewoonlijk weer in gebruik nemen.

Weergave	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E of E brandt en een getal	<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.
E en B branden	<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.
H en D knipperen afwisselend	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. ▪ De kookzone is heet en er staat een pan op de kookzone. 	<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		

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		31143	
Typeaanduiding GK		CTI4T-31143	
Aantal kookzones		2	
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone	
Afmeting van de kookzone	cm	18×20	18×20
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	182,5	182,6
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	182,6	
Modelnummer GK		31144	
Typeaanduiding GK		CTI4T-31144	
Aantal kookzones		2	
Verwarmingstechnologie		Inductie-kookzone	
Afmeting van de kookzone	cm	18×20	18×20
Energieverbruik per kookzone	Wh/kg	183,3	185,2
Energieverbruik van het gehele kookveld EC	Wh/kg	184,2	

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 «doorgestreepte vuilnisbak» verplicht tot een gescheiden afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijk zijn en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze apparaten moeten worden ingeleverd bij een inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur en kunnen niet worden weggegooid in ongesorteerd huishoudelijk afval. Daarmee draagt u bij aan de bescherming van hulpbronnen en het milieu.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten.

Trefwoordenlijst

A		
Aansluitingsplaatje.....	31	
Aanwijzingen bij gebruik.....	5	
Afvoer.....	25	
Automatische opkookfunctie.....	15	
Inschakelen.....	15	
Voortijdig uitschakelen.....	15	
B		
Bedienings- en display-elementen.....	9	
Toetsen.....	9	
Weergeven.....	9	
Brugfunctie.....	15	
inschakelen.....	15	
Uitschakelen.....	15	
E		
Eerste inbedrijfstelling.....	8	
Energiebesparend koken.....	12	
F		
Flexibel koken.....	10	
G		
Garantieverlenging.....	31	
Gecoat kookgerei.....	12	
Geldigheidsbereik.....	2	
Geluiden tijdens het bedrijf.....	12	
H		
Herstelfunctie.....	18	
I		
Inschakelduur.....	16	
Inschakeltijdsduur		
Afgelopen.....	16	
Instellen.....	16	
Meerdere inschakeltijdsduren.....	17	
Voortijdig uitschakelen.....	16	
Wijzigen.....	16	
K		
Kinderbeveiliging.....	17	
Bediening bij geactiveerde		
kinderbeveiliging.....	18	
Inschakelen.....	17	
Uitschakelen.....	18	
Kookgerei		
Geschikt kookgerei.....	10	
Kookpauze.....	18	
Kookzone.....	12	
M		
Modelnaam.....	2	
Modelnummer.....	2	
N		
Notities.....	28	
O		
Overzicht vermogensniveaus.....	13	
P		
Panherkenning.....	10	
Persoonlijke instellingen.....	19	
Voortijdig uitschakelen.....	20	
Wijzigen.....	20	
PowerPlus.....	14	
Inschakelen.....	14	
Voortijdig beëindigen.....	14	
Problemen.....	22	
Productinformatieblad.....	24	
R		
Reinigingsmiddelen		
Glaskeramisch oppervlak.....	22	
Restwarmte-indicatie.....	12	
S		
Serienummer (SN).....	31	
Service & Support.....	31	
Smeltfunctie.....	13	
Inschakelen.....	13	
Uitschakelen.....	13	
Storingen.....	22	
Sudderfunctie.....	14	
Inschakelen.....	14	
Uitschakelen.....	14	
Symbolen.....	4	
T		
Technische gegevens.....	24	
Technische vragen.....	31	
Timer.....	17	
Instellen.....	17	
Voortijdig beëindigen.....	17	
Wijzigen.....	17	
Toestel		
In- en uitschakelen.....	12	
Toestel afvoeren.....	25	
Toesteloverzicht.....	8	
Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften		
.....	5	
Type.....	2	

V

Veegbescherming.....	19
Veiligheidsuitschakeling	23
Veiligheidsvoorschriften	
Algemene	4
Vermogensniveaus	14
Verzorging en onderhoud	20

W

Warmhoudfunctie	13
Inschakelen	13
Uitschakelen	13
Werking van inductiekookvelden	9

10 Notities

11 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:** _____

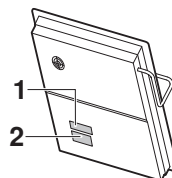
Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

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 gebruiksaanwijzing!

Toestel inschakelen

- ▶ De toets  gedurende 1 seconde ingedrukt houden.

Kookzone instellen

- ▶ De slider **0** · · · **P** van de gewenste kookzone aantippen of een glijdende beweging eroverheen maken om het vermogensniveau in te stellen.

Of:

- ▶ · · · **P** aantippen om grote hoeveelheden water snel op te warmen.

Kookzone uitschakelen

- ▶ Op de slider **0** · · · aantippen.

Toestel uitschakelen

De toets  aantippen.



1097755-01

