

SENZA-NOME

VOOR LUXE EN DESIGN IN UW KEUKEN

Inductiekookplaat

Gebruikers- en
installatiehandleiding



Milano 8012

1.	Voorwoord	4
1.1	Veiligheidswaarschuwing	4
1.2	Installatie	4
1.2.1	Gevaar voor elektrische schokken	4
1.2.2	Snijgevaar	4
1.2.3	Belangrijke veiligheidsinstructies	5
1.3	Bediening en onderhoud	7
1.3.1	Gevaar voor elektrische schokken	7
1.3.2	Gezondheidsrisico's	7
1.3.3	Waarschuwing voor heet oppervlak	8
1.3.4	Waarschuwing voor scherpe randen...	8
1.3.5	Belangrijke veiligheidsinstructies	8
2.	Productinformatie	11
2.1	Bovenaanzicht	11
2.2	Bedieningspaneel	11
2.3	Hoe werkt inductie?	12
2.4	Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat in gebruik neemt	10
2.5	Technische specificaties	12
3.	Bediening van de kookplaat	13
3.1	Tiptoetsen	13
3.2	Het juiste kookgerei kiezen	13
3.3	Het gebruik van de inductiekookplaat	14
3.3.1	Beginnen met koken	15
3.3.2	Na het koken	15
3.3.3	De boost-functie gebruiken	16
3.3.4	Het bedieningspaneel vergrendelen	16
3.3.5	De timer-functie	18
3.3.6	Automatisch uitschakelen	22
4.	Richtlijnen bij het koken	22
4.1	Kooktips	22
4.1.1	Sudderend, rijst koken	22
4.1.2	Een biefstuk bakken	23
4.1.3	Roerbakken	23
4.2	Detectie van kleine voorwerpen	23
5.	Kookstanden	24
6.	Onderhoud en reiniging	24
7.	Nuttige tips	25
8.	Storingsmeldingen en herstel	27
9.	Installatie	27
9.1	Selecteer het juiste gereedschap	27
9.2	Zorg er voor installatie van de kookplaat voor dat	30
9.3	Zorg er na installatie van de kookplaat voor dat	30
9.4	Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst	31
9.5	De positie van de bevestigingsbeugels aanpassen	31
9.6	Waarschuwing.	32
9.7	De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet	32

Voorwoord

1.1 Veiligheidswaarschuwing

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie goed door voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud pleegt of reparaties uitvoert aan het apparaat.
- Het gebruik van een geaard stopcontact is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan uw elektriciteitsnetwerk mogen alleen worden uitgevoerd door een gecertificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of overlijden.

1.2.2 Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de paneelranden zijn scherp.
- Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot letsel of snijwonden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding goed door voordat u de inductiekookplaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat.
- Stel deze informatie beschikbaar aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van de kookplaat voor een mogelijke besparing op de installatiekosten.
- Voor een veilige installatie moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatiehandleiding.
- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten en geaard door een gecertificeerde installateur.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een aparte groep met een aardlekschakelaar.
- Bij een niet-correcte installatie van de kookplaat vervallen alle garantie- en aansprakelijkheidsclaims.
- Deze kookplaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder ervaring indien er supervisie is of ze geïnstrueerd zijn over het op veilige wijze gebruiken van het apparaat en zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud door kinderen mag alleen onder supervisie.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger van de fabrikant of een gecertificeerde installateur om ongelukken te voorkomen.
- Waarschuwing: als het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Dit geldt voor zowel het glaskeramieken oppervlak als de overige materialen die de onderdelen die onder stroom staan afdekken.
- Metalen voorwerpen zoals bestek en losse pan deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze daardoor heet kunnen worden.
- De kookplaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Het apparaat is niet geschikt voor bediening met een externe timer of afstandsbediening.
- Waarschuwing voor brandgevaar: bewaar geen spullen op de kookplaat.
- Houd het kookproces in de gaten. Loop nooit weg bij een kort kookproces.
- Waarschuwing: laat geen pan met olie of vet onbewaakt achter op de kookplaat. Dit kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer vuur NOOIT te blussen met water, maar schakel de kookplaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

1.3 Bediening en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik het apparaat niet als de kookplaat kapot of gebarsten is. Wanneer het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen. Neem contact op met een gecertificeerde installateur.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij reiniging of onderhoud.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of overlijden.

1.3.2 Gezondheidsrisico's

- Dit apparaat voldoet aan de gestelde elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (bijvoorbeeld insulinepompen) moeten echter met hun arts of de producent van het implantaat overleggen om te kijken of de werking hiervan kan worden beïnvloed door het elektromagnetisch veld van de kookplaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan grote gevolgen hebben en zelfs leiden tot de dood.

1.3.3 Waarschuwing voor heet oppervlak

- Tijdens het gebruik wordt het oppervlak van de kookplaat zo heet dat dit brandwonden kan veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of voorwerpen anders dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas zolang het oppervlak niet is afgekoeld.
- Houd kinderen weg bij de kookplaat.
- Handgrepen van pannen kunnen te heet zijn om vast te pakken. Controleer of de steel van een steelpan niet over een andere kookzone hangt die warm is. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.

1.3.4 Waarschuwing voor scherpe randen

- De vlijmscherpe rand van een kookplaat schraper ligt open en bloot als het afdekkapje er niet op zit. Gebruik de schraper uiterst zorgvuldig en ruim deze altijd veilig en buiten het bereik van kinderen op.
- Als u dit niet doet, kan dat leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

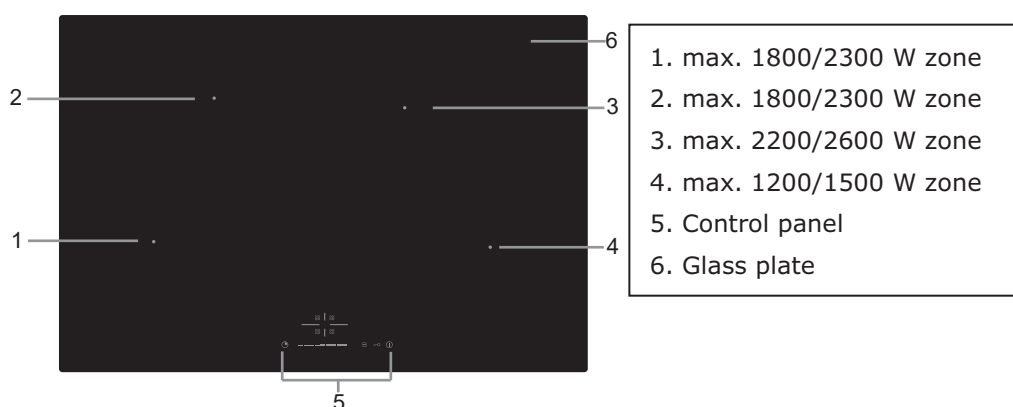
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Overkokende vloeistoffen en vet kunnen rook of brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat nooit als werkblad of om dingen op te bewaren.
- Laat geen keukengerei of andere voorwerpen op de kookplaat liggen.
- Leg geen magnetische voorwerpen (bijvoorbeeld creditcards, geheugenkaarten) of elektronica (bijvoorbeeld computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat omdat de werking hiervan kan worden beïnvloed door het elektromagnetisch veld.
- Gebruik de kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van een ruimte.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit op de manier die beschreven staat in deze handleiding (d.w.z. met de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie voor pan- detectie voor het uitschakelen van kookzones wanneer u pannen weghaalt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, erop zitten of staan en laat ze niet op de kookplaat klimmen.

- Bewaar geen voorwerpen die kinderen zelf willen kunnen pakken in een kastje of op een plank boven het apparaat. Als kinderen op de kookplaat klimmen, kunnen ze ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de keuken wanneer de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een handicap die ze minder bekwaam maakt in het bedienen van een kookplaat mogen deze alleen gebruiken onder toezicht van een verantwoordelijke, bekwame persoon die hen bij het gebruik instrueert. De begeleider moet ervan overtuigd zijn dat zij de kookplaat zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving kunnen gebruiken.
- Repareer of vervang zelf geen onderdelen van het apparaat, tenzij specifiek anders vermeld staat in deze handleiding. Al het andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een gecertificeerde installateur.
- Plaats geen zware voorwerpen op de kookplaat en laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met ruwe of scherpe randen en schuif pannen niet heen en weer over de kookplaat. Dit kan krassen op het inductieglas veroorzaken.
- Gebruik geen schuurspons of agressieve schuurmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Dit kan krassen op het inductieglas veroorzaken.
- Dit apparaat is gemaakt voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, op boerderijen en door hotel- en motelgasten, gasten in andere verblijfsaccommodaties of in een bed & breakfast.
- Waarschuwing: het apparaat en onderdelen die kunnen worden aangeraakt, worden heet tijdens het gebruik.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden bij de kookplaat, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.

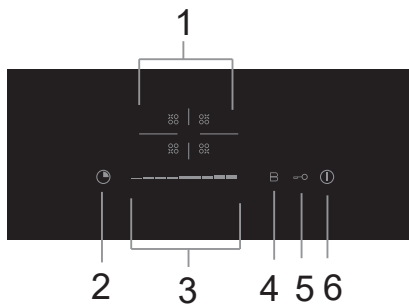
Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat. We raden u aan deze gebruikers- en installatiehandleiding zorgvuldig door te lezen om fouten bij de installatie en het gebruik te voorkomen. Lees voor het installeren ook alle installatie-instructies door. Lees alle veiligheidsinstructies goed door en bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat u deze indien nodig ook naderhand kunt raadplegen.

2. Productinformatie

2.1 Boven aanzicht



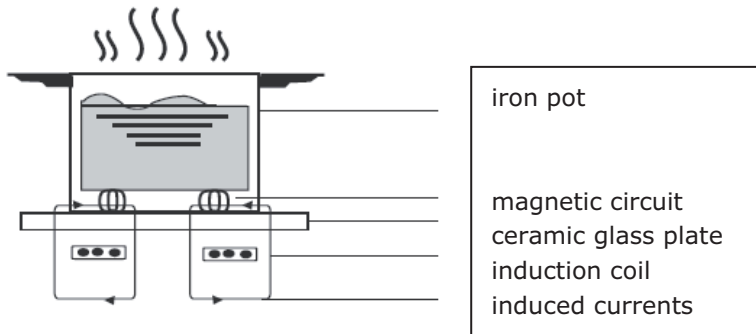
2.2 Bedieningspaneel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer slider touch control
4. Boost control
5. keylock control
6. ON/OFF control

2.3 Hoe werkt inductie?

Koken op inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en kostenbesparende manier van voedselbereiding. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die warmte direct in de pan genereren, in plaats van indirect door verwarming van het kookoppervlak. Het glas wordt uiteindelijk alleen heet door de hitte van de pan zelf.



2.4 Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding zorgvuldig door en let daarbij extra op het gedeelte 'Veiligheidswaarschuwing'.
- Verwijder alle beschermende materialen die eventueel nog op de inductiekookplaat zitten.

2.5 Technische specificaties

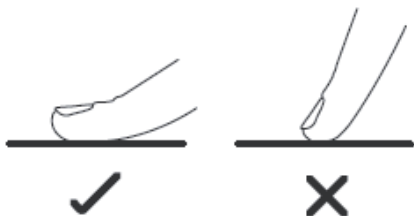
Kookplaat	Milano 8012
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Vermogen	7000W
Afmetingen (b x d x h)	770X520X60 mm
Inbouwafmetingen	744X494 mm

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we voortdurend streven naar verbetering van onze producten kan het voorkomen dat specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

3. Bediening van de kookplaat

3.1 Tiptoetsen

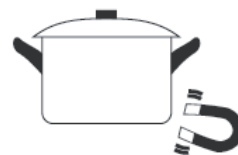
- De toetsen reageren op aanraking, u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de hele vingertop, niet alleen het puntje.
- U hoort een pieptoon steeds wanneer een aanraking is gedetecteerd.
- Zorg dat de toetsen schoon en droog zijn en er geen voorwerpen (bijvoorbeeld keukengerei of keukendoekjes) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de werking van de toetsen beïnvloeden.



3.2 Het juiste kookgerei kiezen



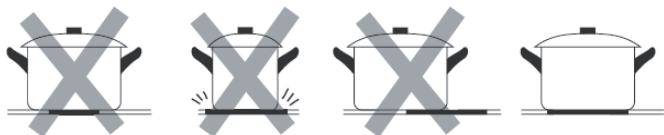
- Gebruik alleen kookgerei met een onderkant die geschikt is voor koken op inductie. Controleer of het inductiesymbool op de doos of de onderkant van de pan staat.
- U kunt met een magneetest controleren of uw kookgerei geschikt is. Houd een magneet tegen de onderkant van de pan. Als deze door de pan wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.
- Wanneer u geen magneet heeft:
 - 1 Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 - 2 Volg de stappen onder 'Beginnen met koken'.
 - 3 Als het water warm wordt en het symbool niet knippert op de display, is de pan geschikt voor inductie.
- Pannen gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt voor koken op inductie: zuiver roestvrijstaal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



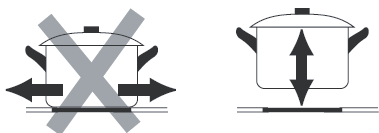
Gebruik geen pannen met een ruwe onderkant of met een holle/bolle onderkant.



Zorg dat de onderkant van de pan glad is, vlak tegen het glas zit en hetzelfde formaat heeft als de gekozen kookzone. Kies voor pannen waarvan de diameter net zo groot is als die van de geselecteerde zone. Een pan met een net iets grotere diameter dan de kookzone is het meest efficiënt, het gebruik van een pan die kleiner is dan de kookzone is minder efficiënt. Pannen met een diameter van minder dan 140 mm worden niet altijd herkend door de kookplaat. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.

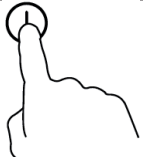
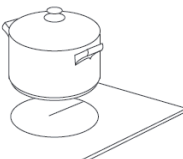
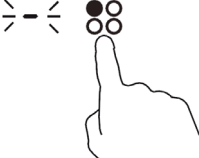


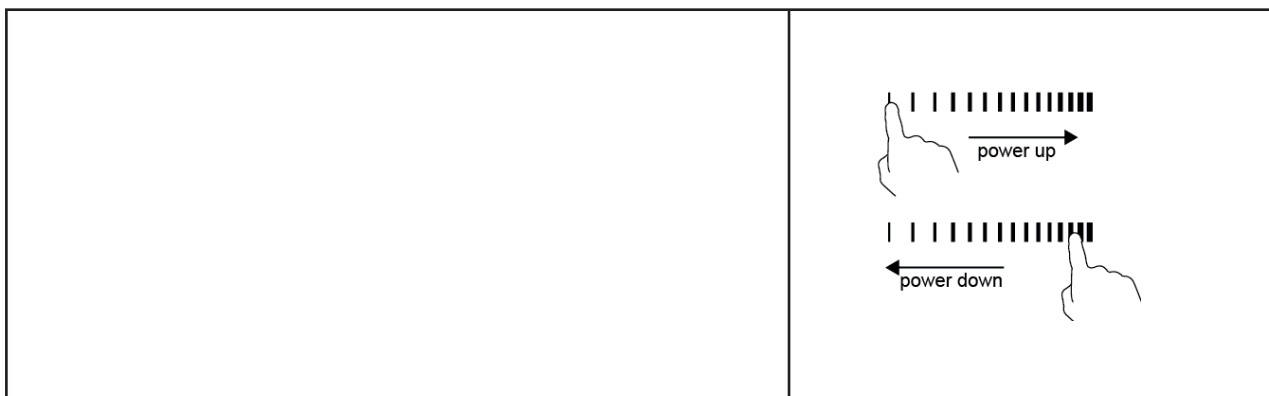
Til pannen altijd recht van de kookplaat en ga niet schuiven. Dit kan krassen op het glas veroorzaken.



3.3 Het gebruik van de inductiekookplaat

3.3.1 Beginnen met koken

1 Raak de AAN/UIT-toets aan. Na het inschakelen piept de zoemer één keer. Op alle displays verschijnt “-” of “- -”, wat aangeeft dat de inductiekookplaat stand-by staat.	
2 Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • Zorg dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de zone schoon en droog zijn.	
3 Raak de zoneselectie-toets aan. De indicator naast de toets knippert.	
Selecteer een kookstand met de kookstand-schuifregelaar. • Wanneer u niet binnen 1 minuut een kookstand selecteert, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1. • U kunt de kookstand op elk moment tijdens het kookproces wijzigen.	

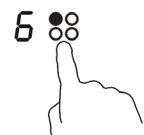


Als de display  knippert bij het selecteren van de kookstand betekent dit:

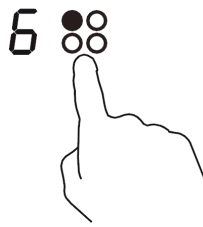
- dat u geen pan op de juiste kookzone heeft geplaatst of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken op inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de zone is geplaatst.

De kookplaat werkt alleen wanneer er een geschikte pan op de kookzone staat. De display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone staat.

3.3.2 Na het koken

1. Raak op het bedieningspaneel de zoneselectie- toets aan van de kookzone die u wilt uitschakelen.	
2. Schakel de zone uit door de kookstand- schuifregelaar op "I" te schuiven. Let op dat de display "0" aangeeft.	
3. Schakel de hele kookplaat uit door de AAN/UIT- toets aan te raken.	
4. Pas op voor hete oppervlakken! H geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken en verdwijnt wanneer deze is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hete zones kunnen ook worden gebruikt als u nog andere pannen wilt verhitten. Gebruik dan de zone die nog warm is om energie te besparen.	

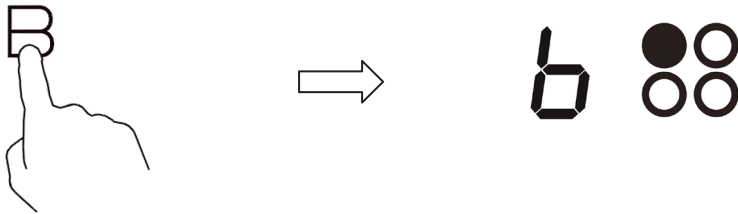
3.3.3 De boost-functie gebruiken



De boost-functie activeren

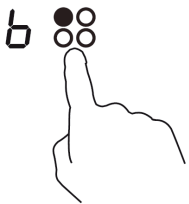
1. Raak de zoneselectie-toets aan

2. Raak de boost-toets 'B' aan, naast de zoneselectie-indicator verschijnt "b" en het vermogen staat op maximaal.

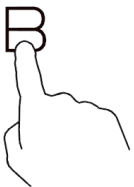


De boost-functie uitschakelen

1. Raak de zoneselectie-toets waarvoor u de boost-functie wilt uitschakelen aan.



2. Annuleer de boost-functie door de boost-toets B nogmaals aan te raken. De kookzone schakelt terug naar de oorspronkelijke instelling.



- De boost-functie werkt voor iedere kookzone.
- De kookzone schakelt na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.

3.3.4 Het bedieningspaneel vergrendelen

- U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld, functioneert alleen de AAN/UIT-toets nog.

Het bedieningspaneel vergrendelen

Raak het slotje  aan. Op de timer-display verschijnt "Lo".

Het bedieningspaneel ontgrendelen

1. Zorg dat de kookplaat aanstaat.

2. Raak het slotje  iets langer aan.

3. De kookplaat is nu klaar voor gebruik.



Wanneer de kookplaat is vergrendeld, zijn alle functies uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets.

①

U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd met de AAN/UIT-toets ① uitschakelen, maar u moet de kookplaat dan voor het eerstvolgende gebruik ontgrendelen.

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat is aan de binnenkant uitgerust met een temperatuursensor. Wanneer deze sensor oververhitting registreert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

3.3.5 De timer-functie

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- Als een minuten-timer. In dit geval zal deze geen kookzone uitschakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- Om een of meer kookzones uit te schakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

De timer kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.

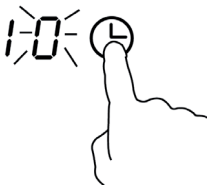
a. De timer gebruiken zonder een kookzone te selecteren

Als u geen specifieke kookzone selecteert.

1. Schakel de kookplaat in.

Let op: u kunt de timer ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

2. Raak de timer-toets aan, op de timer-display verschijnt "10", de "0" knippert.



3. Stel de tijd in door de timer-schuifregelaar naar de gewenste stand te schuiven (bijvoorbeeld 5).



4. Raak de timer-toets weer aan, de "1" knippert.



5. Stel de tijd in door de timer-schuifregelaar naar de gewenste stand te schuiven (bijvoorbeeld 9). De timer staat nu ingesteld op 95 minuten.



6. Wanneer de timer is ingesteld, begint deze direct met aftellen. De display toont de resterende tijd.



7. Wanneer de tijd is verstreken, zal de timer 30 seconden piepen en de verschijnt het symbool "--" in beeld.

6 88

b. De timer instellen voor een of meer kookzones

Eén zone instellen

1. Raak de zoneselectie-toets aan waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak de timer-toets aan, op de timer-display verschijnt "10", de "0" knippert.
3. Stel de tijd in door de timer-schuifregelaar naar de gewenste stand te schuiven (bijvoorbeeld 5).



4. Raak de timer-toets weer aan, de "1" knippert.
5. Stel de tijd in door de timer-schuifregelaar naar de gewenste stand te schuiven (bijvoorbeeld 9). De timer staat nu ingesteld op 95 minuten.



6. Wanneer de timer is ingesteld, begint deze direct met aftellen. De timer-display toont de



resterende tijd.

Let op: de rode stip naast de kookstand-indicator geeft aan dat de timer voor de betreffende zone is ingeschakeld.

7. Wanneer de timer weer op 0 staat, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Andere kookzones blijven actief als deze eerder zijn ingeschakeld.

Meerdere zones instellen

1. Wanneer u de tijd voor meerdere kookzones tegelijkertijd instelt, worden de stippen naast de kookzone-indicators van de betreffende kookzones rood. De display toont de resterende tijd in minuten van de timer die als eerste afloopt. De stip naast de bijbehorende kookzone-indicator knippert, zoals hieronder:



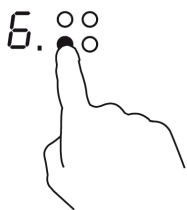
2. Zodra de tijd is verstreken, schakelt de betreffende zone zichzelf uit. Vervolgens wordt de nieuwe minuten-timer weergegeven en knippert de stip naast de kookstand-indicator van de bijbehorende zone



• Als u de kookzone-toets aanraakt, verschijnt de bijbehorende timer in de timer-display met de resterende tijd.

De timer annuleren

1. Raak de timer-toets waarvoor u de timer wilt annuleren aan.



2. Als u de timer-toets aanraakt, gaat het lampje knipperen.



3. Schuif de timer-schuifregelaar naar 00. De timer is geannuleerd.

3.3.6 Automatisch uitschakelen

Als u de kookplaat vergeet uit te zetten, schakelt deze zichzelf na verloop van tijd automatisch uit. Deze automatische uitschakeling is een beveiliging op uw inductiekookplaat voor het geval u deze vergeet uit te zetten. Hoe lang het duurt voor de kookplaat wordt uitgeschakeld, hangt af van het vermogen waarop deze staat ingesteld, zoals vermeld in onderstaande tabel:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
uur	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zodra een pan van de kookplaat wordt getild, stopt deze direct met verwarmen. Na 2 minuten schakelt hij automatisch uit.

 Draagt u een pacemaker, bespreek dit dan met uw arts voordat u met deze inductiekookplaat gaat werken.

4. Richtlijnen bij het koken

 Wees voorzichtig met het snel opwarmen van olie en vet, vooral wanneer u de boost- functie gebruikt. Bij zeer hoge temperaturen kunnen deze spontaan ontbranden en een brandrisico vormen.

4.1 Kooktips

- Verlaag de kookstand wanneer de inhoud van de pan het kookpunt bereikt.
- Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijd en bespaart energie omdat de warmte wordt vastgehouden.
- Gebruik zo weinig mogelijk vloeistof of vet voor een kortere bereidingstijd.
- Begin op een hoge stand en verlaag deze wanneer de inhoud van de pan goed warm is.

4.1.1 Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt op een temperatuur rond de 85°C, het moment waarop af en toe bellen opborrelen in de kookvloeistof. Op deze wijze kunt u heerlijke soepen en malse stoofschotels bereiden omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het gerecht te veel doorgekookt raakt. Ook gerechten op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen moeten onder het kookpunt worden bereid.
- Sommige kookprocessen, waaronder het koken van rijst door absorptie, vereisen een kookstand die net wat hoger is dan de laagste stand zodat het gerecht op de juiste wijze wordt bereid binnen de aanbevolen tijd.

4.1.2 Een biefstuk bakken

Voor een sappige, smakelijke biefstuk:

1. Haal het vlees tijdig uit de koeling en laat het in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm een zware koekenpan.
3. Smeer beide kanten van de biefstuk in met olie. Doe een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees in de pan.
4. Keer de biefstuk één keer om tijdens het bakken. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe goed deze doorbakken moet worden. Dit varieert van 2 tot 8 minuten per kant. Druk de biefstuk in om te voelen hoe goed deze doorbakken is – hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'well done' hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord zodat hij mals wordt voordat u hem serveert.

4.1.3 Roerbakken

1. Kies voor een wok met een platte bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor inductie.
2. Zorg dat alle ingrediënten en het benodigde keukengerei binnen handbereik liggen. Roerbakken moet snel gaan. Als u grote hoeveelheden wilt maken, bak dan in meerdere, kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, leg het opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer deze heet zijn, maar nog steeds knapperig, verlaagt u de temperatuur en voegt u het vlees en uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten rustig om zodat ze goed worden verhit.
7. Serveer direct.

4.2 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer zich een pan van een ongeschikt formaat, een niet-magnetische pan (bijvoorbeeld aluminium) of een klein voorwerp (bijvoorbeeld een mes, vork of sleutel) op de kookplaat bevindt, schakelt deze na 1 minuut automatisch over op stand-by. De ventilator zal daarna nog 1 minuut blijven draaien.

5. Kookstanden

Onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte kookstand hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Probeer uw inductiekookplaat uit zodat u de instellingen vindt die het beste bij uw manier van koken passen.

Kookstanden	Geschikt voor
1 - 2	• Voorzichtig opwarmen van kleine porties • Smelten van chocola, boter en producten die snel verbranden • Suddereren op lage temperatuur • Langzaam opwarmen
3 - 4	• Opwarmen • Suddereren op hogere temperatuur • Rijst koken
5 - 6	• Pannenkoeken
7 - 8	• Sauteren • Pasta koken
9/P	• Wokken • Dichtschroeien • Soep aan de kook brengen • Water koken

6. Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Vuil door dagelijks gebruik op de glasplaat (vingerafdrukken en andere vlekken veroorzaakt door eten of niet-zoete resten door morsen)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Veeg de kookplaat schoon met een natte doek en veeg deze droog met een schoon doekje of een stuk keukenrol. 4. Schakel de stroom weer in.	• Wanneer de stroom is uitgeschakeld, brandt er geen waarschuwinglampje om aan te geven dat een kookzone heet is, zelfs wanneer dat wel het geval is! Wees daarom altijd zeer voorzichtig. • Harde keukensponsjes, sommige nylon schuursponzen en agressieve of schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen veroorzaken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurspons geschikt is. • Verwijder schoonmaakmiddelen altijd goed van de kookplaat om te voorkomen dat er vlekken op het glas ontstaan.

Resten door overkoken, aankoeken en resten van hete suikerhoudende producten op de glasplaat	Verwijder de resten onmiddellijk met een vismes, paletmes of schraper die geschikt is voor glazen inductiekookplaten, maar pas op voor hete kookzones: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Houd het paletmes of de schraper in een hoek van 30 graden en schraap het vuil of de resten naar een koelere plek op de kookplaat. 3. Veeg ze op met een keukendoekje of een stuk keukenrol. 4. Volg stap 2 tot en met 4 voor de dagelijkse reiniging van de kookplaat die hierboven staan vermeld.	• Verwijder vlekken door overkoken of door suikerhoudende of aangekoekte producten zo snel mogelijk. Wanneer ze zijn afgekoeld op het glas, zijn ze moeilijker te verwijderen en kunnen ze de kookplaat blijvend beschadigen. • Snijgevaar: het blad van een schraper is vlijmscherp. Wees voorzichtig bij het gebruik van dit gereedschap en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Spetters op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Veeg overtollig vocht op. 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone, vochtige spons of doekje. 4. Veeg het bedieningspaneel droog met een stuk keukenrol. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen werken mogelijk niet wanneer ze nat zijn. Zorg dat het bedieningspaneel droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.

7. Nuttige tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg dat de inductiekookplaat is aangesloten op het netwerk en is ingeschakeld. Controleer of er geen stroomstoring is bij u thuis of in uw omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een gecertificeerde installateur.
Bedieningspaneel reageert niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel het bedieningspaneel. Zie 'Bediening van de kookplaat' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er ligt waarschijnlijk een laagje water over de toetsen of u raakt ze aan met alleen de punt van uw vinger.	Zorg dat het bedieningspaneel droog is en gebruik uw hele vingertopje bij het bedienen van de toetsen.
Er zitten krassen op het glas.	U gebruikt pannen met een ruwe onderkant. U gebruikt een ongeschikte, schuurspons of schoonmaakmiddelen.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.

Sommige pannen maken kraak- of klikgeluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door uw kookgerei (lagen van verschillend vibrerende materialen).	Dit is normaal voor bepaald kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemgeluid bij gebruik op een hoge temperatuur.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie achter het koken op inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet minder worden of volledig verdwijnen wanneer u de kookstand verlaagt.
Er klinkt een ventilatorgeluid, afkomstig vanuit de kookplaat.	In de inductiekookplaat is een ventilator ingebouwd om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze blijft soms draaien nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en hier hoeft geen actie op te worden ondernomen. Schakel de stroomtoevoer naar de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet warm en verschijnen niet op de display.	De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat deze niet geschikt is voor koken op inductie. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat deze te klein is voor de kookzone of niet juist gecentreerd is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductie. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg dat de diameter van de pan overeenkomt met die van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluid en er verschijnt een foutcode (meestal afgewisseld met een of twee cijfers op de timer-display).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de foutcode, schakel de stroomtoevoer naar de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gecertificeerde installateur.

8. Storingsmeldingen en herstel

Bij een onverwachte gebeurtenis schiet de kookplaat automatisch in de veiligheidsmodus en verschijnt de bijbehorende foutcode op de display.

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F3-F8	Storing van de temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
F9-FE	Storing van de temperatuursensor van de IGBT	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Verstoorde stroomtoevoer	Controleer de stroomtoevoer. Als deze normaal is, zet dan de stroom weer aan.
E3/E4	Abnormale temperatuur	Controleer de pan.
E5/E6	Inductiewarmte verstoord	Laat de kookplaat afkoelen en zet deze dan opnieuw aan.

Bovenstaand overzicht geeft een aantal mogelijke oorzaken van problemen weer. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar. Dit kan gevaarlijk zijn en resulteren in beschadigingen aan de inductiekookplaat.

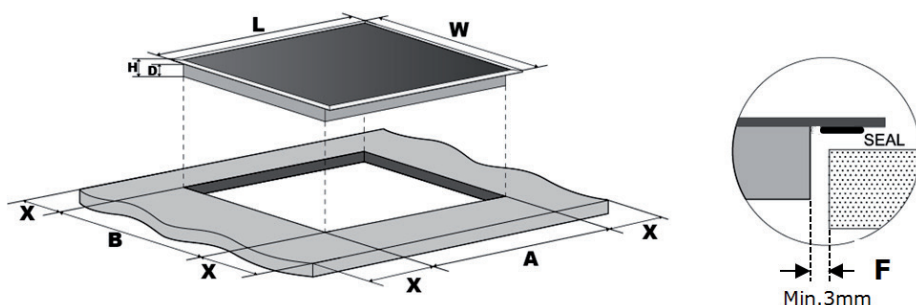
9. Installatie

9.1 Selecteer het juiste gereedschap

Snij het werkblad in volgens de maten zoals aangegeven op de tekening. Rondom het gat moet voor installatie en gebruik minimaal 5 cm aan ruimte overblijven. Zorg dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is. Kies voor het werkblad voor een hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en vergelijkbaar vezelige of hygroscopische materialen mogen alleen worden gebruikt als deze zijn geïmpregneerd) om elektrische schokken en vervorming door de hitte van de kookplaat te voorkomen. Zie hieronder een tabel met de juiste maten.



Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de zijkant van de kookplaat en de binnenkant van het werkblad minimaal 3 mm bedragen.

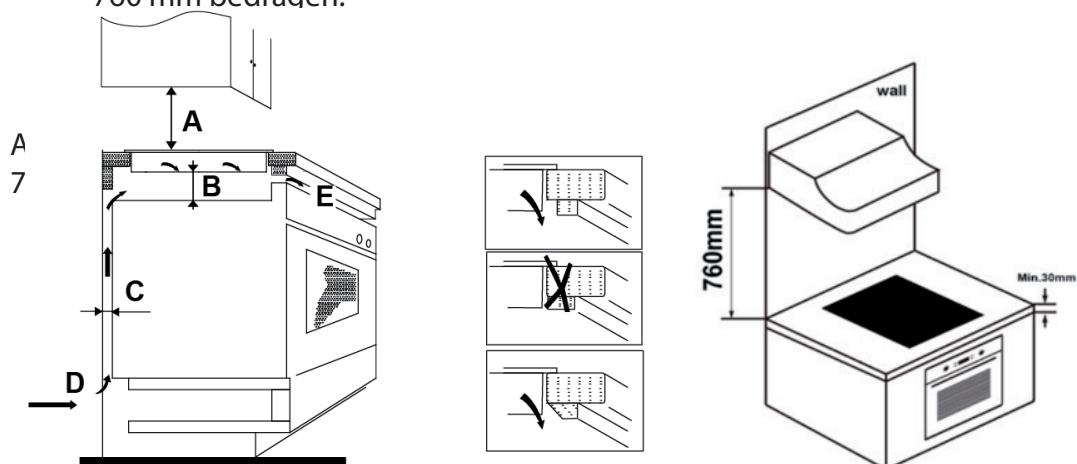


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Zorg dat de inductiekookplaat onder alle omstandigheden goed geventileerd is en dat de luchtaanvoer en -afvoer niet worden geblokkeerd.



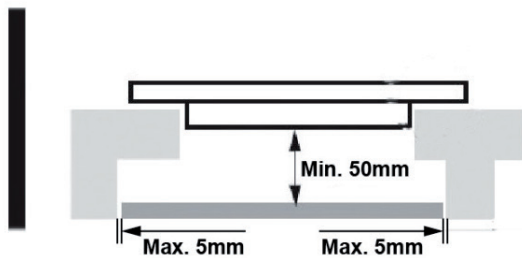
Let op: de afstand tussen de kookplaat en een keukenkastje boven de kookplaat moet minimaal 760 mm bedragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

Waarschuwing: zorg voor voldoende ventilatie

Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en de luchtaanvoer en -afvoer niet worden geblokkeerd. Om onbedoelde aanraking met de oververhitte bodem van de kookplaat te voorkomen en ter voorkoming van een elektrische schok tijdens het gebruik is het noodzakelijk om een houten inzetstuk, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 50mm van de onderkant van de kookplaat te plaatsen die voldoet aan onderstaande eisen.



Rondom de kookplaat bevinden zich ventilatieopeningen. Deze mogen NOOIT door het werkblad worden geblokkeerd nadat de kookplaat is geplaatst.



- Gebruik voor het inkitten van de kookplaat enkel hittebestendige kit.
- De achterwand en de omliggende oppervlakken naast de kookplaat moeten een temperatuur van 90° kunnen weerstaan.

9.2 Zorg er voor installatie van de kookplaat voor dat:

- het werkblad waterpas en vlak is en er geen obstakels zijn die de installatie in de weg staan.
- het werkblad vervaardigd is uit hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven over een ingebouwde ventilator beschikt.
- de installatie voldoet aan alle eisen voor de ruimte eromheen en de van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- de aardlekschakelaar makkelijk toegankelijk is voor de klant na installatie.
- u bij twijfel over de wijze van installatie de autoriteiten en wet- en regelgeving raadpleegt van het land waar de kookplaat wordt geïnstalleerd.
- het wandoppervlak rondom de kookplaat hittebestendig en eenvoudig te reinigen is (bijvoorbeeld keramische tegels).

9.3 Zorg er na installatie van de kookplaat voor dat:

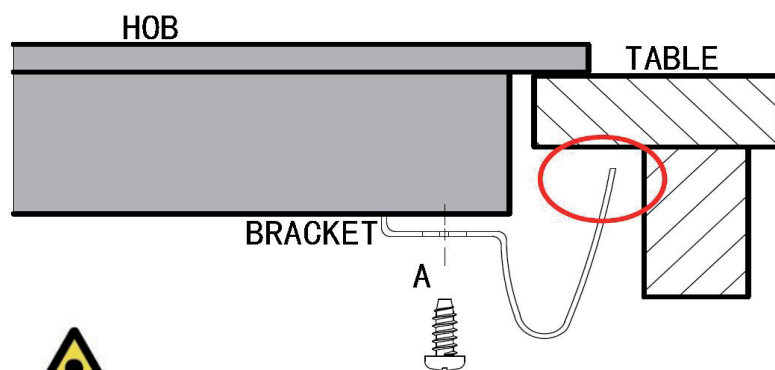
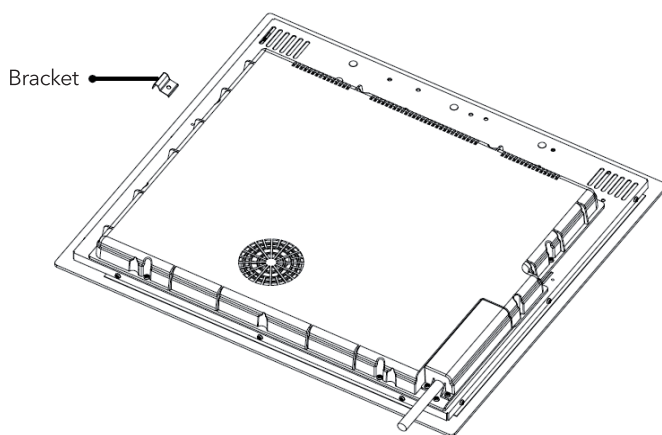
- de stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeurtjes of lades.
- de luchtstroom naar de onderkant van de kookplaat door de keukenkastjes voldoende is.
- als de kookplaat boven een keukenlade of -kastje is geplaatst, er een beschermingsplaat aan de onderzijde is geplaatst.

9.4 Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst

Zet de te installeren kookplaat op een stabiel, glad oppervlak (gebruik de verpakking). Voer geen druk uit op uitstekende onderdelen.

9.5 De positie van de bevestigingsbeugels aanpassen

Plaats de kookplaat in het werkblad en bevestig de twee beugels met schroeven aan de onderkant van de kookplaat. De positie van de beugels kan worden aangepast aan de dikte van het werkblad.



De beugels mogen na installatie de binnenkant van het werkblad niet raken (zie afbeelding).

9.6 Waarschuwing

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door een gecertificeerde installateur. Voer de installatie nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geplaatst, omdat de luchtvochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig zijn geïnstalleerd dat een optimale warmteafgifte kan plaatsvinden voor een betere betrouwbaarheid.
4. De wand achter de kookplaat en de directe omgeving moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, mag enkel hittebestendige kit worden gebruikt.
6. Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken van de kookplaat.

9.7 De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet



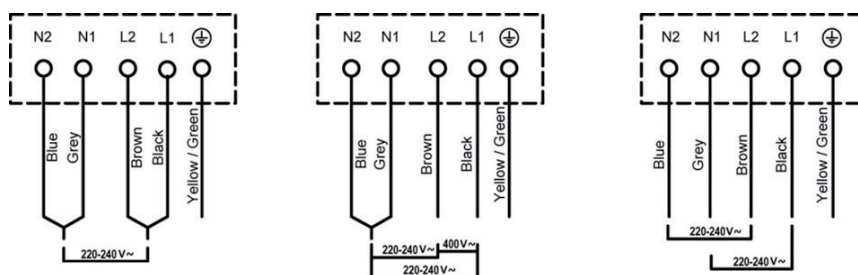
Deze kookplaat mag alleen door een gecertificeerde installateur op een elektriciteitsnetwerk worden aangesloten. Controleer voordat u de kookplaat op het net aansluit of:

1. Het elektriciteitsnetwerk bij u thuis geschikt is voor het vermogen van de kookplaat.
2. Het voltage overeenkomt met de waarde die vermeld staat op het typeplaatje.
3. De onderdelen van de stroomkabel bestand zijn tegen de belasting die op het typeplaatje staat vermeld.

Gebruik geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren bij het aansluiten op het netwerk. Deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken. De stroomkabel mag geen hete onderdelen aanraken en moet zodanig zijn geplaatst dat hij nooit warmer wordt dan 75°C.



Laat door een elektricien controleren of uw elektriciteitsnetwerk geschikt is zonder dat er wijzigingen hoeven te worden aangebracht. Wijzigingen aan het netwerk mogen alleen worden aangebracht door een gecertificeerde elektricien.



- Als de stroomkabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een after-salestechnicus van de leverancier die over het juiste gereedschap beschikt ter voorkoming van eventuele ongelukken.
- De installateur moet zorgen voor de juiste wijze van aansluiten die voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De stroomkabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De stroomkabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door gekwalificeerde technici worden vervangen.



De onderkant van de kookplaat en de kabel mogen niet blootliggen na installatie.



AFVAL: Gooit dit apparaat niet weg met het restafval, maar breng het naar een inzamelpunt voor gescheiden afvalinzameling waar de onderdelen op de juiste wijze kunnen worden verwerkt.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan milieu en volksgezondheid door een verkeerde wijze van verwerken te voorkomen. Het symbool op het product geeft aan dat het niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval, maar moeten worden afgevoerd naar een inzamelingspunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten. Dit apparaat vereist een gespecialiseerde manier van afvalverwerking. Voor meer informatie over de inzameling en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerker of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.