

GEBRUIKSAANWIJZING

Inductiekookvlak

NL



steel
stile in cucina


1. Algemene aanwijzingen	4
2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik	4
3. Beschrijving van de bedieningen	5
3.1 Het voorpaneel	5
4. Gebruik van het inductiekookvlak	6
4.1 Automatische verspreiding van het stralingsvermogen	6
4.2 Eerste inschakeling van het inductievlak	8
4.3 Herkenning pan	9
4.3.1 Pannen die geschikt zijn voor inductiekoken	10
4.4 Inschakeling van een stralingselement	10
4.4.1 Veranderen van het vermogensniveau	10
4.4.2 Snelle verwarmingsfunctie	11
4.4.3 “Booster”-functie	11
4.4.4 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)	11
4.4.5 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)	12
4.4.6 “Bridge”-functie (beschikbaar op enkele modellen)	12
4.4.7 Restwarmte	12
4.4.8 Ventilatie	13
4.4.9 Oververhitting	13
4.4.10 Deactivering van een enkel stralingselement	13
4.5 Automatische uitschakeling	13
4.6 Handmatige uitschakeling	13
4.7 Kinderveiligheid	14
5. In geval van defecten en storingen	15
6. Aanbevelingen voor het koken	16
6.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van het inductiekookvlak	16
6.1.1 Kooktabel met aanbevolen vermogenswaarden	16
7. Reiniging en onderhoud	17
7.1 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel	17
7.2 Reiniging van het inductievlak	17

Deze handleiding voor gebruik en onderhoud maakt integraal deel uit van het gekochte product. De operator heeft de plicht de handleiding op correcte wijze te bewaren en ervoor te zorgen dat hij altijd voor raadpleging ter beschikking staat tijdens de onderhoudswerkzaamheden van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging. Indien het product doorverkocht wordt moet deze handleiding overgaan naar iedere volgende houder of gebruiker van het product.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor mogelijke onjuistheden die te wijten zijn aan druk- of overschrijffouten die in dit boekje staan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan de eigen producten aan te brengen, die zij noodzakelijk of nuttig acht, ook in het belang van de gebruikers, zonder dat de fundamentele kenmerken op het gebied van de werkzaamheid en de veiligheid gecompromitteerd worden.

1. Algemene aanwijzingen

Dit product is gefabriceerd conform de volgende richtlijnen en verordeningen:

- **2014/35/EU** inzake elektrisch materiaal dat bestemd is om binnen bepaalde spanningslimieten gebruikt te worden.
- **2014/30/EU** inzake elektromagnetische compatibiliteit. Met inachtneming van de bepalingen op het gebied van elektromagnetische compatibiliteit behoort het kookvlak met elektromagnetische inductie tot groep 2 en tot klasse b (EN 55011).
- **EG-Verordening nr. 1935 van 27/10/2004** en latere aanvullingen  inzake de materialen en de voorwerpen die bestemd zijn om in aanraking met levensmiddelenproducten te komen.
- **2011/65/EG (RoHS)** inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke substanties in fabricagematerialen.

2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik

Verwijder alle stickers en eventuele lijmresten van het glazen oppervlak van het vlak.

Alvorens het apparaat op het elektrische voedingsnet aan het sluiten, dient u er zeker van te zijn dat het **minstens 2 uur op kamertemperatuur gestaan heeft**.



Dragers van pacemakers of van andere gelijkaardige apparatuur moeten zich ervan verzekeren dat de werking van hun apparaten niet gecompromitteerd wordt door het inductieveld waarvan de frequentie **tussen 20 en 50 kHz** ligt.

Vermijd het metalen voorwerpen en sieraden te dragen die rechtstreeks in aanraking met het lichaam komen. Wanneer deze voorwerpen namelijk binnen het stralingsveld van het inductieveld komen, kunnen ze oververhit raken met gevaar voor brandwonden als gevolg. Met magnetiseerbaar metaal (zoals goud of zilver) is dit risico niet aanwezig.

Voorwerpen met een magneetband (creditcards, pasjes, floppy discs, enz.) mogen niet vlakbij het apparaat neergelegd worden als dit ingeschakeld is.

Verwarm geen gesloten pannen of houders. Tijdens het koken kan een overdruk binnenin de houders ontstaan, met gevaar voor ontploffing.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het kookvlak omdat ze oververhit kunnen raken met het gevaar dat u zich brandt.

Om oververhitting en verbranding te voorkomen, mag het apparaat in geen geval met lappen of beschermende doeken afgedekt worden.

Gebruik het glazen oppervlak van het vlak niet als ondersteunende zone of werkzone.

Controleer of de snoeren van andere vaste of mobiele apparaten nooit in aanraking met het glazen oppervlak van het apparaat komen.



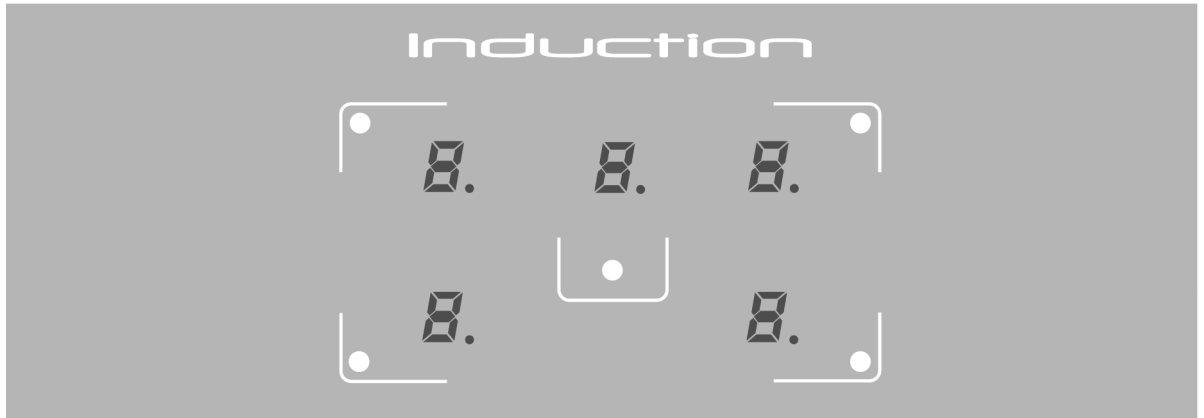
De eventuele defecten aan het apparaat, die veroorzaakt worden door het gebruik van pannen die niet geschikt voor inductiekoken zijn, of door losse accessoires die tussen de pan en het stralingsvlak geplaatst worden, **doen de garantie vervallen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor ongeacht welke schade aan het kookvlak, of voor aanverwante schade, die door een niet correct gebruik veroorzaakt wordt.**



3. Beschrijving van de bedieningen

3.1 Het voorpaneel

Alle bedieningsorganen van de straalementen bevinden zich op het voorpaneel en op het inductievlak zijn alleen de betreffende displays zichtbaar.



BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VAN HET INDUCTIEVLAK

Het inductievlak is uitgerust met knoppen voor de controle van het vermogensniveau.

Om een ander vermogensniveau te selecteren, moet de bedieningsknop op de gewenste waarde (1 - 9 en P) gedraaid worden.

De waarde "P" is het maximumvermogen dat op ieder afzonderlijk straalement kan worden toegepast.



Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "6.1.1"). Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.

POSITIE VAN DE STRAALEMENTEN – Beschrijving van de symbolen



ACHTERSTE LINKS



VOORSTE LINKS



IN HET MIDDEN



ACHTERSTE RECHTS



VOORSTE RECHTS



4. Gebruik van het inductiekookvlak

Het vlak maakt voor iedere kookzone gebruik van een straalgenerator. Iedere generator onder het kookoppervlak van glaskeramik genereert een elektromagnetische veld dat een thermische stroom op de basis van de pan veroorzaakt.

Bij het inductiekoken wordt de warmte niet door een warmtebron uitgezonden, maar door inductiestromen rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd.



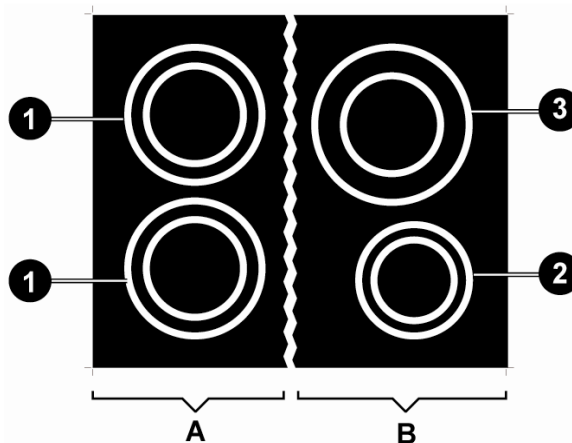
Voordelen van het inductiekookvlak:

- *Energiebesparing, dankzij de directe overbrenging van de energie naar de pan, ten opzichte van de traditionele kookwijze met elektriciteit en gas.*
- *Meer veiligheid, dankzij de overbrenging van energie naar alleen de pan die op het kookvlak staat.*
- *Hoog rendement van de overbrenging van de energie van de inductiekookzone naar de basis van de pan.*
- *Hoge verwarmingssnelheid.*
- *Minder gevaar voor brandwonden omdat het kookoppervlak alleen door de basis van de pan verwarmd wordt.*
- *Het uit de pan gemorste voedsel zal niet op het vlak vasthechten.*

4.1 Automatische verspreiding van het stralingsvermogen

Het maximumvermogen dat toegepast kan worden, wordt tussen de actieve stralingselementen verdeeld en **het laatste vermogensniveau** dat ingesteld is, heeft voorrang op de vorige instellingen van de andere stralingselementen.

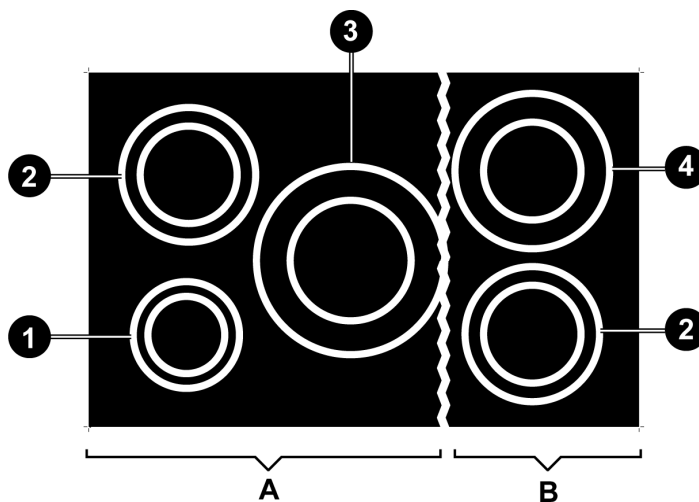
De automatische verspreiding vindt plaats tussen de twee stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



	A		B	
STRALINGSELEMENT	1	2	3	
	Ø 180	Ø 145	Ø 210	
VERMOGEN (W)	1850	1400	2300	
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "4.4.3")	3000	2200	3700	
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700	3700		

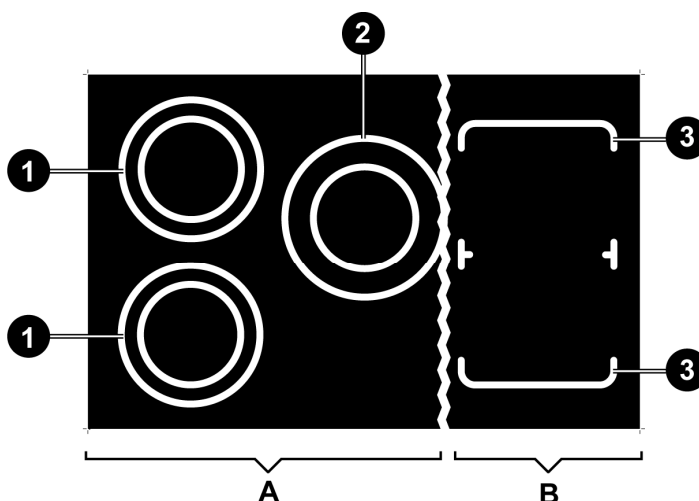


De automatische verspreiding vindt plaats tussen de drie stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



	A			B	
STRALINGSELEMENT	1	2	3	2	4
	Ø 145	Ø 180	Ø 260	Ø 180	Ø 210
VERMOGEN (W)	1400	1600	2400	1600	2300
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "4.4.3")	1800	3000	3200	3000	3200
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700			3700	

De automatische verspreiding vindt plaats tussen de drie stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



	A		B
STRALINGSELEMENT	1	2	3
	Ø 200	Ø 230	□ 220
VERMOGEN (W)	1850	2300	2100
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "4.4.3")	3000	3700	3700
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700		3700



GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9
% VERSTREKT VERMOGEN	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



Door **gelijktijdig meer stralingselementen te gebruiken**, kan het gebeuren dat het laatst geactiveerde element de ingestelde waarde handhaaft ten koste van de andere, eerder ingestelde elementen die inderdaad een daadwerkelijke **vermogensafname** kunnen ondergaan. Door namelijk het laatste stralingselement te activeren, zullen de waarden van de andere elementen, die eerder ingesteld werden, beginnen te **knipperen** op het display en automatisch de nieuwe **lagere** vermogenswaarde die verstrekt wordt tonen. Op het moment waarin de verwarmingswaarde van ongeacht welk stralingselement **handmatig verlaagd** wordt, zal het vermogensverschil opnieuw over de resterende elementen verdeeld worden.




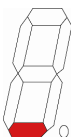
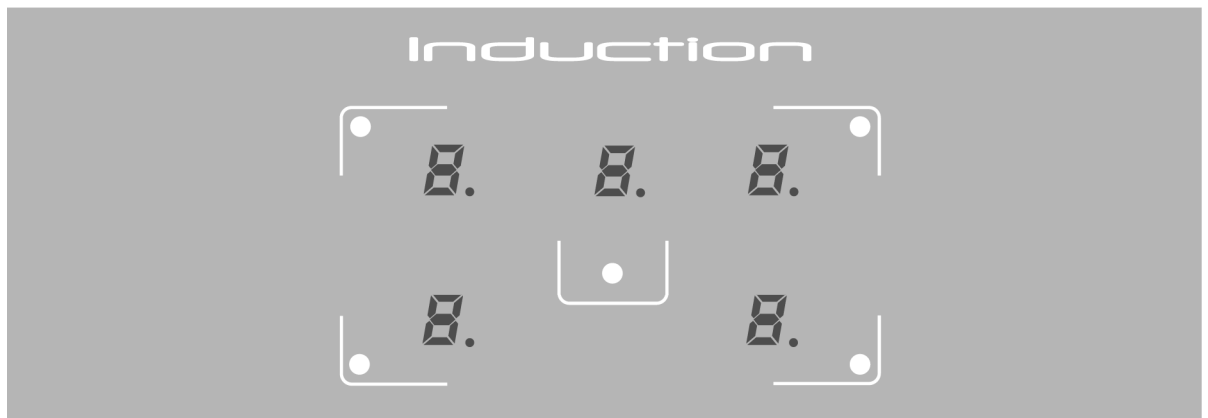
Aangezien het koken voortgezet wordt met nieuwe vermogenswaarden, die automatisch opnieuw ingesteld worden, dient men hiermee rekening te houden al naargelang het gerecht dat bereid wordt.

4.2 Eerste inschakeling van het inductievlak



Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het zorgvuldig. Gebruik geen reinigingsmiddelen die een afwijkende kleuring van het glas kunnen veroorzaken.

Op het moment van de eerste inschakeling zullen alle displays van alle stralingselementen **gelijktijdig verlicht worden** en het symbool  weergegeven, zoals de afbeelding toont. De displays gaan onmiddellijk daarna uit zonder een enkel geluidssignaal te laten klinken.

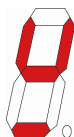


Als een of meer knoppen op het moment van de eerste inschakeling **niet** op stand "0" staan, zullen de bijbehorende displays normaal verlicht worden maar zal het stralingselement in kwestie **niet in werking treden**.


Door aan de knop te draaien, zal op het bijbehorende display het symbool van de afbeelding hiernaast getoond worden, dat aangeeft dat het stralingselement **niet werkzaam is**. Het element kan pas in werking treden nadat de knop opnieuw op stand "0" gezet is en een gewenste vermogenswaarde ingesteld is.






4.3 Herkenning pan



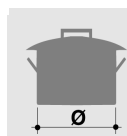
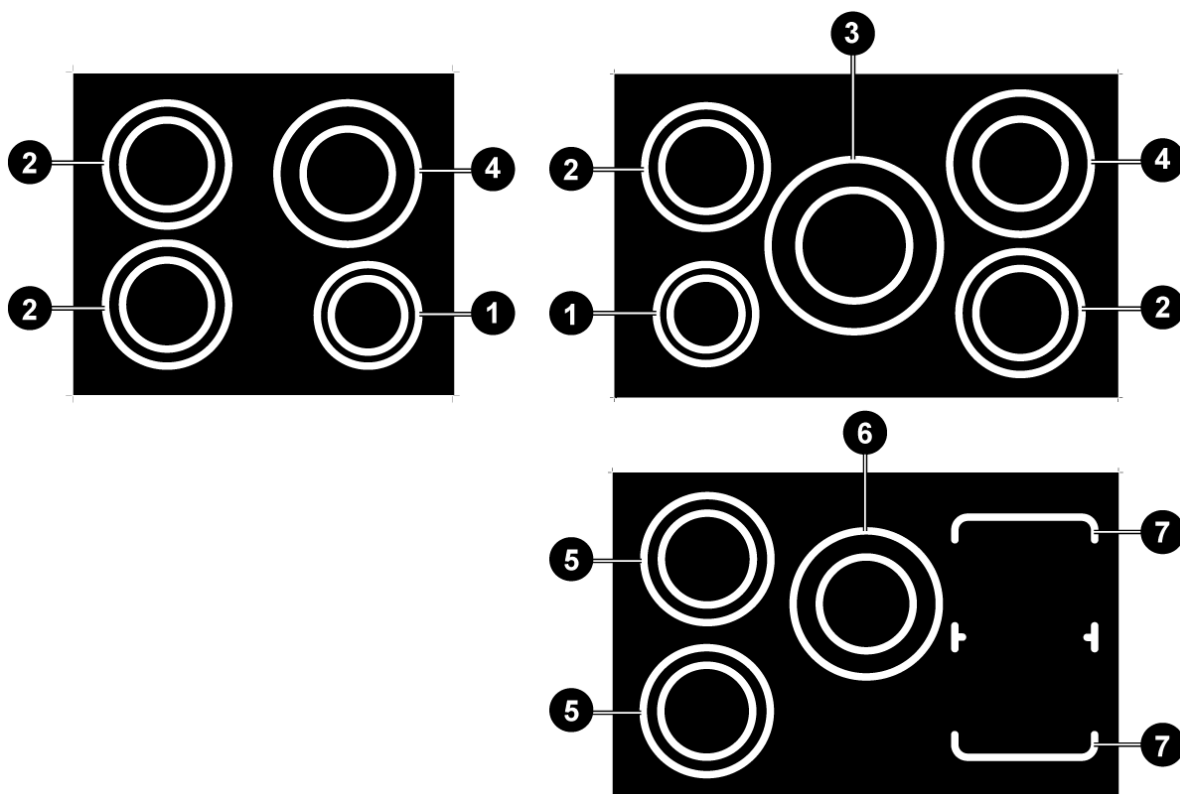
Een elektronische sensor detecteert de **aanwezigheid** of de **afwezigheid** van de pan op het stralingselement. Als het een type pan is die **ongeschikt** voor magnetisch inductiekoken is (zie paragraaf "4.3.1"), of een pan die **te klein** is (zie de tabel "MINIMUMDIAMETER" op pag. 9), zal het hiernaast getoonde symbool weergegeven worden.

Als een pan tijdens het koken van het stralingselement **weggenomen** wordt, **zonder** dat de betreffende knop op stand "0" gezet is, zal de vermogenswaarde, die eerder ingesteld werd en op het betreffende display weergegeven werd, automatisch door het symbool  **vervangen** worden.

Als de pan correct op het stralingselement **teruggezet** wordt, zal het symbool  uitgeschakeld worden en het koken normaal hervat worden; wordt de pan niet teruggezet, dan zal het symbool **na 10 minuten** hoe dan ook uitgeschakeld worden. Om het stralingselement dan weer opnieuw te kunnen gebruiken, moet de betreffende knop eerst op stand "0" gezet worden en moet opnieuw een nieuwe gewenste vermogenswaarde ingesteld worden.

Als een knop op ongeacht welke stand gedraaid wordt, zal het display, **voordat** de pan op het stralingselement geplaatst wordt, de ingestelde vermogenswaarde tonen die echter onmiddellijk door het symbool  **vervangen** wordt (het stralingselement zal gedurende **10 minuten** in afwachting blijven). Als in de tussentijd een pan correct op het stralingselement geplaatst wordt, zal het koken van start gaan; gebeurt dat niet dan zal het stralingselement niet geactiveerd worden en zal het symbool  uitgeschakeld worden. Om het stralingselement opnieuw te kunnen activeren, moet de betreffende knop op stand "0" gezet worden en moet opnieuw een nieuwe gewenste vermogenswaarde ingesteld worden.

Beperkingen bij herkenning pan: de diameter van de basis van de pan wordt aangegeven door een cirkel of omtrek op de kookzone.



MINIMUM-DIAMETER (mm)

	1	2	3	4	5	6	7
	Ø 145	Ø 180	Ø 260	Ø 210	Ø 200	Ø 230	□ 220
	120	145	180	145	145	180	145



4.3.1 Pannen die geschikt zijn voor inductiekoken

Als stelregel geven de fabrikanten aan of de pannen geschikt voor inductiekoken zijn. Het symbool hiernaast geeft bijvoorbeeld aan dat de pan geschikt voor inductiekoken is. Dit symbool staat meestal op de onderkant van de pan.

Gebruik alleen pannen waarvan de bodems, die geschikt voor inductiekoken zijn, perfect vlak en glad zijn.

De pannen die voor inductiekoken gebruikt worden, moeten ijzerlegeringen zijn, of van ferritisch staal, moeten magnetische eigenschappen hebben en een bodem die voldoende dik is.

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het een magneet vlakbij de bodem te houden. Wordt de magneet aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken. Heeft u geen magneet, dan kunt u een beetje water in de pan doen, de pan op een kookzone zetten en het vlak in werking stellen.

Enkele pannen kunnen geluiden veroorzaken als ze op een inductiekookzone gezet worden. Dit betekent niet dat het inductievlak defect is of op afwijkende wijze werkt.

GESCHIKTE RECIPIËNTEN	ONGESCHIKTE RECIPIËNTEN
<ul style="list-style-type: none"> • Recipiënten van gelakt ferritisch staal met dikke bodem. • Recipiënten van gietijzer met gelakte bodem. • Recipiënten van meermalen inox staal, roestvast ferritisch staal en aluminium met speciale bodem voor inductiekoken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recipiënten van koper, inox staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

4.4 Inschakeling van een stralingselement



Alvorens een stralingselement te activeren, zet u een geschikte pan op de betreffende kookcirkel.

Door ongeacht welke knop **met de wijzers van de klok mee** te draaien, zal een **geluidssignaal** klinken en zullen alle displays ingeschakeld worden; het display dat bij de geactiveerde knop hoort, zal de geselecteerde vermogenswaarde tonen terwijl de andere displays de waarde **0** tonen.

Door aan een tweede knop te draaien, zal geen enkel geluidssignaal klinken en zal op het display de voor die knop ingestelde vermogenswaarde weergegeven worden.

4.4.1 Veranderen van het vermogensniveau

Iedere knop heeft een schaalverdeling waarvan het verloop **met de wijzers van de klok mee** van "0" tot niveau "9" toeneemt. Het verwarmingsvermogen van de stralingselementen **neemt toe** door ongeacht welke knop van uit stand "0" **met de wijzers van de klok mee** te draaien en **neemt af** door de knop vanuit de bereikte positie **tegen de wijzers van de klok in** te draaien.

De "default"-positie van de knop komt overeen met niveau "0" (waarde **0** op het betreffende display).



Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "6.1.1"). Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.

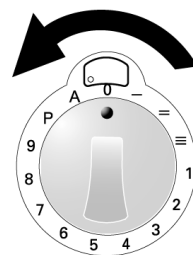
Door de knop **met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau "9" te draaien**, zal een mechanische klik plaatsvinden, gelijktijdig met een geluidssignaal, dat de "Booster"-functie zal inschakelen, die op het display aangeduid wordt met het symbool **P**; **daarna** moet de knop op niveau "9" teruggezet worden (zie paragraaf "4.4.3").



4.4.2 Snelle verwarmingsfunctie

Met deze functie is het mogelijk het gewenste vermogensniveau sneller te bereiken maar de functie blijft zeer korte tijd actief.

Wanneer de knop vanuit stand "0" **tegen de wijzers van de klok in gedraaid wordt, tot een mechanische klik verkregen wordt** en deze positie **2 seconden** gehandhaafd blijft, zal het display verlicht worden en het symbool hiernaast tonen. Vanaf dit moment heeft men **10 seconden** de tijd om de knop naar het gewenste vermogensniveau te draaien. Het display begint te knipperen en toont **afwisselend** het symbool  en het nieuwe vermogensniveau dat met de knop ingesteld is.





Onderstaande tabel toont de tijden van de snelle verwarming voor de geselecteerde vermogensniveaus.

GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DUUR IN SECONDEN	48	144	230	312	408	120	168	216	-





4.4.3 "Booster"-functie

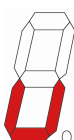
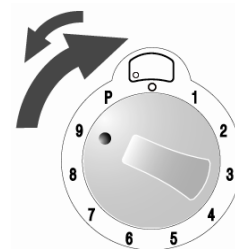
Draai de knop **met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau "9" tot een mechanische klik verkregen wordt**, samen met een **geluidssignaal** (het display zal het hiernaast getoonde symbool weergeven); **daarna** moet de knop op niveau "9" teruggezet worden.

De knop **moet correct op niveau "9" teruggezet worden** anders zal het symbool , dat op het display weergegeven wordt, vervangen worden door **foutcode**  die de deactivering van het stralingselement aangeeft; om het stralingselement opnieuw in te stellen moeten de instructies opgevolgd worden die in paragraaf "4.4.10" staan.

Met de "Booster"-functie is de maximumduur van de verwarming **10 minuten**.

Aan het einde van de maximumduur van de verwarming zal het symbool  enkele seconden **knipperen** en zal het vermogen automatisch opnieuw ingesteld worden met weergave van de waarde  op het display.

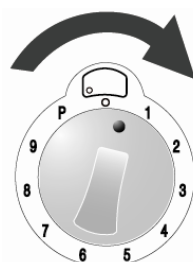
Met geactiveerde "Booster"-functie is het mogelijk **meerdere achtereenvolgende cycli** te herhalen.



4.4.4 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)

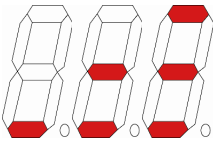
Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken (zie paragraaf "4.3.1"), te verwarmen op **45°C** waardoor binnenin deze pan een **constante temperatuur van 42°C** verkregen wordt. Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereid werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd. De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot **120 minuten**.

Draai de knop **met de wijzers van de klok mee tussen stand "0" en vermogensniveau "1"** (het overeenkomstige display zal het symbool hiernaast tonen, dat aangeeft dat de functie geactiveerd is).





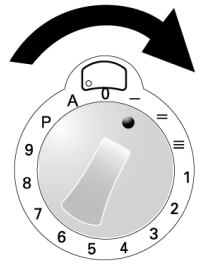
4.4.5 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)



Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken (zie paragraaf "4.3.1"), te verwarmen op **45°C** waardoor binnenin deze pan een **constante temperatuur** (*) verkregen wordt. Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereidt werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd. De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot **120 minuten**.

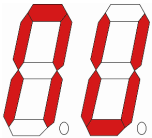
Draai de knop met de wijzers van de klok mee tussen stand "0" en vermogensniveau "1".

Op het overeenkomstige display wordt het symbool hiernaast in **drie fasen** weergegeven (het verwarmingsvermogen wordt automatisch geregeld).



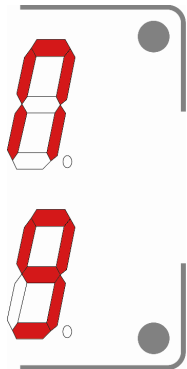
FASE	1	2	3
(*) CONSTATE TEMPERATUUR	42°C	70°C	94°C

4.4.6 "Bridge"-functie (beschikbaar op enkele modellen)

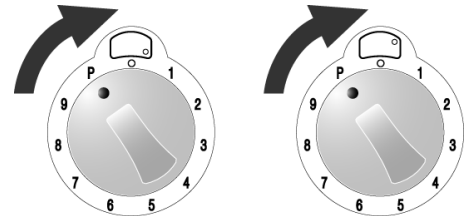


Deze functie maakt het mogelijk de **twee rechter stralingselementen** (achter en voor) "te verbinden" als **een enkele kookzone** die alleen door de **tweede knop rechts** geregeld wordt.

Met geactiveerde "Bridge"-functie is het niet mogelijk de "Booster"-functie te gebruiken.



Draai de laatste twee knoppen rechts **gelijktijdig rechtsonder** (voorbij vermogensniveau "9", tot een **mechanische klik** verkregen wordt samen met een **geluidssignaal**), tot **positie "P"** en houd de knoppen minstens **2 seconden** in deze positie (op de overeenkomstige displays worden de symbolen hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeven). Draai de **tweede knop rechts** op het gewenste vermogensniveau.



Als een pan tijdens het koken van de stralingselementen **verwijderd** wordt en niet **binnen 10 minuten** teruggeplaatst wordt, wordt de functie **automatisch gedeactiveerd**.

Om de functie handmatig te **deactiveren** moeten de knoppen op stand "0" teruggezet worden.

4.4.7 Restwarmte



Nadat u met het koken van een gerecht klaar bent en de knop weer op vermogenswaarde "0" gezet heeft, zal het display van het stralingselement het symbool hiernaast **afwisselend** met de waarde 0 tonen, om aan te geven dat het stralingselement net gebruikt is en dus nog behoorlijk heet is.

Het symbool **H** zal enkele seconden knipperen, om vervolgens **permanent** te gaan branden, en zal blijven branden zolang de temperatuur van het glas niet onder het veiligheidsniveau gedaald is.



4.4.8 Ventilatie

De koelventilator wordt **automatisch** geactiveerd en start bij **lage snelheid** zodra de waarden van de elektronische apparatuur een bepaalde drempel overschrijden. Wanneer het inductievlak intensief gebruikt wordt, zal de ventilator bij **hoge snelheid** werken. De ventilator zal langzamer gaan werken en **automatisch** uitgeschakeld worden wanneer de elektronische apparatuur voldoende gekoeld is.

4.4.9 Oververhitting

Het inductievlak beschikt over een **veiligheidsvoorziening** tegen oververhitting van de interne elektronica. Deze voorziening vereist niet de aandacht van de gebruiker en maakt het mogelijk het vlak in alle rust te kunnen blijven gebruiken.

4.4.10 Deactivering van een enkel stralingselement

Door ongeacht welke knop **tegen de wijzers van de klok in te draaien** en de knop **langer dan 30 seconden** in die positie te houden, zal het display het symbool hiernaast tonen waarmee aangegeven wordt dat het betreffende stralingselement gedeactiveerd is.



*Indien een knop niet op de correcte stand gezet is, zal het betreffende display de foutcode **f** weergeven die de deactivering van het stralingselement aangeeft. **Het is niet nodig de Assistentiedienst te bellen**; om het stralingselement opnieuw in te stellen, volstaat het de knop weer op "0" te zetten en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen.*



*Het wordt aanbevolen deze functie te gebruiken om ieder afzonderlijk stralingselement buiten te sluiten **in geval van een storing of een slechte werking** van dat element.*

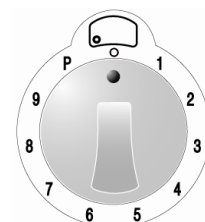
*Nadat de geautoriseerde Technische Assistentiedienst het stralingselement gerepareerd heeft, zal het mogelijk zijn het opnieuw te activeren door de knop opnieuw **tegen de wijzers van de klok in te draaien** en vervolgens **langer dan 30 seconden** in die positie te houden.*

4.5 Automatische uitschakeling

Na de laatste verandering van het geselecteerde vermogen wordt een **automatische teller** geactiveerd die de maximumduur van de verwarming regelt. Deze duur varieert op grond van het geselecteerde vermogen.

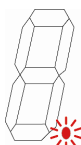
Als vergeten wordt een stralingselement uit te schakelen (in aanwezigheid van een correct geplaatst pan), zal dit element **automatisch uitgeschakeld worden** op het moment waarin de **maximumduur** van de verwarming, die bij het geselecteerde vermogen hoort, bereikt wordt.

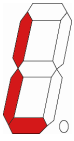
GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAXIMUMTIJD IN MINUTEN	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10



4.6 Handmatige uitschakeling


Draai alle knoppen op stand "0" waarna op ieder display een **knipperend puntje** verschijnt, zoals de afbeelding hiernaast toont; na **15 seconden** zullen alle displays uitgaan, klinkt een **geluidssignaal** en gaat het apparaat op "stand-by".





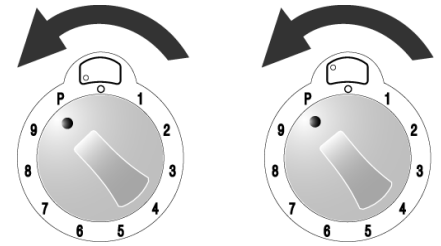
4.7 Kinderveiligheid

Het is mogelijk de stralingselementen te **deactiveren**. Draai de **eerste twee knoppen links gelijktijdig tegen de wijzers van de klok in** en houd ze minstens **2 seconden** in deze positie tot op alle displays het symbool  verschijnt.

Na **enkele minuten** zullen de symbolen  uitgaan maar door aan ongeacht welke knop te draaien zullen deze blokkeringsymbolen opnieuw op alle displays verschijnen en zullen de stralingselementen **niet geactiveerd** worden.

De deactivering heeft geen tijdlimieten. Een langdurige onderbreking van de elektrische stroom kan de uitgevoerde deactivering echter **annuleren**.

Om de stralingselementen **opnieuw te activeren** moeten de **eerste twee knoppen links gelijktijdig opnieuw tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden**.





5. In geval van defecten en storingen



Als een defecte werking geconstateerd wordt, schakel het apparaat dan uit en sluit het af van het elektriciteitsnet.

Probeer niet het defecte stralingselement opnieuw te gebruiken zolang het niet door de geautoriseerde Technische Assistentiedienst gerepareerd is.




Reparaties van ongeacht welke aard dienen uitsluitend uitgevoerd te worden door gekwalificeerd personeel. Open het apparaat om geen enkele reden.

Als het glazen oppervlak barsten vertoont, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om het risico van elektrische schokken te voorkomen en bel de Technische Assistentiedienst.

In geval van een defect van een stralingselement kunnen alle overige elementen gewoon gebruikt worden.

Om de **foutcode** van de displays weg te nemen, zet u alle knoppen op stand "0" en stelt u de nieuwe vermogenswaarde in.

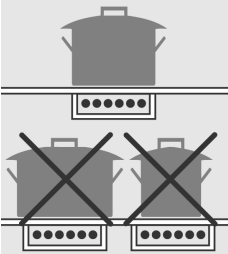
De volgende lijst bevat de meest voorkomende **storingen**. De oorzaken van deze storingen kunnen verholpen worden door de gebruiker of door tussenkomst van de Technische Assistentiedienst.

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
Het kookvlak en de kookzones worden niet ingeschakeld.	Het apparaat is niet correct op het elektriciteitsnet aangesloten. De blokkeerfunctie van het vlak is geactiveerd.	Breng de correcte aansluiting op het elektriciteitsnet opnieuw tot stand. Deactiveer de blokkering door de instructies van paragraaf 4.7 te volgen.
 Het display toont het symbool hiernaast.	Er is geen pan op de kookzone aanwezig. De pan is niet geschikt voor magnetisch inductiekoken. De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone.	Plaats een geschikte pan correct op de kookzone door de instructies in paragraaf 4.3 te volgen. Vervang de pan door een die geschikt is, zoals aangeduid wordt in paragraaf 4.3 Vervang de pan door een die geschikt is, zoals aangeduid wordt in paragraaf 4.3
 Het display toont het symbool hiernaast.	De knop staat niet op de correcte stand.	Het is niet nodig de Assistentiedienst te bellen; om het stralingselement opnieuw in te stellen, volstaat het de knop weer op "0" te zetten en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen.
 Het display toont de code hiernaast, afgewisseld door nummers of letters.		Neem contact op met de Assistentiedienst en deel de code mee die op het display weergegeven wordt.
Het kookvlak of de kookzone worden uitgeschakeld.	De veiligheidsvoorziening is in werking getreden. Deze voorziening treedt in werking wanneer vergeten wordt een kookzone uit te schakelen. Een lege pan is oververhit geraakt.	Zet de knop die bij de kookzone hoort opnieuw op stand "0". Neem de lege pan weg van de kookzone.
Nadat het vlak uitgeschakeld is, blijft de ventilator voor de koeling in werking.	Dit is geen defect.	De ventilator blijft in werking zolang het vlak niet gekoeld is. De ventilator zal automatisch uitgeschakeld worden.



6. Aanbevelingen voor het koken

6.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van het inductiekookvlak



Voor het verkrijgen van een goed rendement en een adequaat energieverbruik is het absoluut van belang alleen recipiënten te gebruiken die geschikt zijn voor inductiekoken. De diameter van de bodem van de recipiënten moet gelijk zijn aan de cirkel die op de kookzone aangegeven is (paragraaf "4.3"). Komen deze niet overeen, dan wordt energie verspild.

De bodem van de recipiënten moet een ijzerlegering zijn, of van ferritisch staal, en perfect vlak. Bovendien moet de bodem perfect schoon en droog zijn, evenals het glas van de straalzone.

Gebruik geen pannen met een ruwe, gekraste of beschadigde bodem omdat daardoor krassen op het stralingsoppervlak kunnen ontstaan.



Suikerhoudende substanties, synthetische materialen en aluminiumfolie mogen niet in aanraking met het stralingsoppervlak komen omdat deze stoffen tijdens de koeling barsten of veranderingen in het vlak van keramisch glas kunnen veroorzaken. Alvorens suikerhoudende gerechten te bereiden, wordt aangeraden het vlak van glaskeramiek met een specifiek siliconen product te behandelen, zodat het oppervlak van het vlak geïsoleerd wordt en beschermd wordt tegen de agressie van eventueel verbrande voedselresten.

Zet en laat geen lege pannen op het oppervlak van keramisch glas.

Vermijd het om ook kleine voorwerpen op het oppervlak van keramisch glas te laten vallen.

Zand of andere schurende substanties kunnen het oppervlak van keramisch glas beschadigen.

Door pannen op schurende resten te plaatsen, kunnen krassen op het glas veroorzaakt worden. De eventuele krassen compromitteren het inductiekoken echter niet.

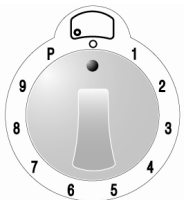
Controleer of de ventilatie van het apparaat correct werkt.

6.1.1 Kooktabel met aanbevolen vermogenswaarden

De volgende tabel toont de vermogenswaarden die ingesteld kunnen worden en bij iedere waarde wordt het type gerecht aangeduid dat verkregen kan worden. De waarden kunnen wisselen, al naargelang de hoeveelheid etenswaren en de persoonlijke smaak.



Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen. Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.



1 – 2	Voor het verwarmen van etenswaren, het aan de kook houden van kleine hoeveelheden water, het kloppen van sauzen met eidooiers of boter.
3 – 5	Voor het bereiden van vaste en vloeibare etenswaren, het aan de kook houden van water, het ontdooien van diepvriesproducten, omeletten van 2-3 eieren, gerechten van groenten en fruit, diverse kookwijzen.
6 – 8	Bereiding van vlees, vis en groenten met vocht, gerechten met meer of minder water, bereiding van jams, enz.
9	Gebraad van vlees of vis, biefstukken, lever, aanbraden van vlees en vis, eieren, enz.
P	Frituren in olie van aardappels, enz., snel aan de kook brengen van water.



7. Reiniging en onderhoud



Vóór iedere ingreep moet de elektrische voeding naar het apparaat uitgeschakeld worden.



Vermijd het reinigen van de nog warme oppervlakken van het toestel. Voor de reiniging van de oppervlakken van het apparaat dienen alleen geschikte reinigingsmiddelen gebruikt te worden. De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade die voortkomt uit het gebruik van niet geschikte en/of andere dan de aangeduide reinigingsmiddelen. Gebruik geen druk of dampspuiten voor het reinigen van het toestel.

7.1 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel

Reinig de knoppen en het bedienpaneel met een vochtige doek.

7.2 Reiniging van het inductievlak

Het inductievlak vereist geen speciale onderhouds- of reinigingswerkzaamheden. Indien na het koken in de nabijheid van de stralingszone verbrande restjes achtergebleven zijn, verwijder deze dan met een krasvrij schrapertje, spoel de zone af met water en droog de zone vervolgens goed met een schone doek. Het constante gebruik van het schrapertje zorgt ervoor dat het niet nodig is chemische producten voor de reiniging van het vlak te moeten gebruiken.

Alvorens de pannen op het vlak te verplaatsen of te verslepen, moet gecontroleerd worden of het vlak geen korrels of onzuiverheden bevat die krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen sponzen of schurende reinigingsproducten. Vermijd agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld sprays voor de reiniging van de oven, vlekverwijderaars, maar ook reinigingsmiddelen voor het bad of allesreinigers.



Let op dat het warme vlak van keramisch glas niet in aanraking komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat. Deze substanties kunnen het oppervlak van het vlak schade berokkenen en moeten onmiddellijk van het vlak verwijderd worden met gebruik van het krasvrije schrapertje.

Alvorens suikerhoudende gerechten te bereiden, wordt aangeraden het vlak van glaskeramiek met een specifiek siliconen product te behandelen, zodat het oppervlak van het vlak geïsoleerd wordt en beschermd wordt tegen de agressie van eventueel verbrande voedselresten.

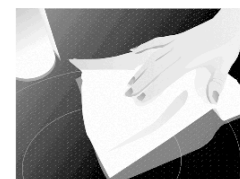
Handel als volgt voor de reiniging van het oppervlak van glaskeramiek:

1. Verwijder de grotere vuildeeltjes en de meest hardnekkige resten met een krasvrij schrapertje of een speciale spons voor delicate oppervlakken.
2. Wacht tot het oppervlak volledig afgekoeld is, giet enkele druppels specifiek reinigingsproduct erop en wrijf met keukenpapier of met een schone doek over het vlak. Gebruik als alternatief een speciale spons voor delicate oppervlakken.
3. Veeg met een vochtige doek of met de gladde zijde van een speciale spons opnieuw over het vlak.

1



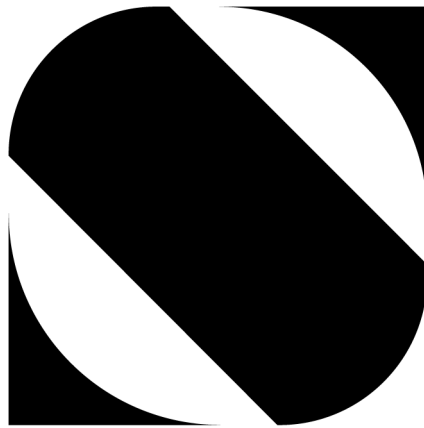
2



3







www.steel-cucine.com

STEEL SRL

Via dell'Agricoltura 21
41012 Carpi (MO) - Italy
T. +39 059 645180
F. +39 059 6220804
P. Iva 02593690361