

Model Number:

CBTIH1

CBTIH2



www.ciarraappliances.com



Make life easier

Geachte klant:

Hartelijk dank voor uw aankoop, lees deze handleiding aandachtig door voor installatie en gebruik.

Als u vragen heeft, neem dan contact met ons op via:

E-mail: info@ciarraappliances.com

INHOUD

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
TOESTELBESCHRIJVING	6
OPERATIE	6
INDUCTIEKOKKERPANEL	8
DE KOOKPLAAT BEDIENEN MET DE SENSORKNOPPEN	9
REINIGING EN ZORG	14
WAT TE DOEN ALS ER PROBLEMEN VOORKOMEN	15

Handleiding



Het weggooien van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag behandelen. In plaats daarvan moet het aan een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur overdragen. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen door de onjuiste verwijdering van dit product schaden. Voor meer gedetailleerde informatie over recycling van dit product, neemt u contact met uw lokale stadskantoor, uw huisvuilservice of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Correct gebruik

De kookplaat mag alleen voor het bereiden van voedsel in huis gebruiken. Het mag niet voor andere doeleinden gebruiken.

Voor uw informatie...

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat gebruikt. Het bevat belangrijke informatie over veiligheid en over het gebruik en de voorziening van uw apparaat, zodat het u vele jaren van betrouwbare service zal bieden. Mocht uw apparaat een storing veroorzaken, raadpleeg dan eerst de sectie "Wat te doen als er problemen optreden?" U bent vaak zelf kleine problemen verhelpen, zonder dat u een service engineer hoeft in te roepen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en geef het door aan nieuwe eigenaren voor hun informatie en veiligheid.

NL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Verbinding en werking

- De toestellen zijn gebouwd volgens de relevante veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat wordt vervaardigd in overeenstemming met de relevante effectieve veiligheidsnormen. We raden echter ten zeerste aan dat personen met een verminderde fysieke, motorische of mentale capaciteit, of personen met onvoldoende ervaring of kennis, het apparaat niet gebruiken, tenzij ze worden bijgewoond door een gekwalificeerd persoon. Dezelfde aanbeveling geldt wanneer het apparaat wordt gebruikt door personen van minder dan de wettelijke leeftijd.

- Het aansluiten van het apparaat op het net en het repareren en onderhouden van het apparaat mag alleen door een gekwalificeerde elektricien volgens de huidige geldende veiligheidsvoorschriften uitvoeren. Voor uw eigen veiligheid, sta niet toe dat iemand anders dan een gekwalificeerde servicetechnicus dit apparaat installeert, onderhoudt of repareert.
- Controleer of het stopcontact de juiste beoordeling (16A,230V) heeft voordat u het toestel aansluit.
- Gebruik het apparaat alleen als het elektrische systeem in uw huis een rating van 16A heeft.
- Geluidsniveau: $L_c < 70 \text{ dB(A)}$

Wat de kookplaat betreft



- **Raak nooit de oppervlakken van verwarmings- of kooktoestellen aan. Ze zullen warm worden tijdens de werking. Houd kinderen op een veilige afstand. Er bestaat brandgevaar! Laat de inductiekookplaat nooit onbeheerd werken, omdat de hoge vermogensinstelling (power max.) resulteert in extreem snelle reacties.**
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droog, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak en afstand 10 cm achterwaartse omgeving.
- Let tijdens het koken op de opwarmingsnelheid van de kookzones. Het vermijden van koken de potten droog als er een risico van de potten oververhitting!
- Plaats geen lege potten en pannen op kookzones die zijn ingeschakeld.
- Let op bij het gebruik van sudderende pannen, want sudderend water kan onopgemerkt opdrogen, met schade aan de pot en de kookplaat tot gevolg waarvoor geen aansprakelijkheid wordt aangenomen.
- Het is essentieel dat u deze na het gebruik van een kookzone uitschakelt.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden. Houd altijd toezicht op de bereiding van voedsel met vetten en oliën. Doof nooit ontstoken vetten en oliën met water! Doe het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Het glazen keramische oppervlak van de kookplaat is uiterst robuust. U moet echter voorkomen dat harde voorwerpen op de keramische kookplaat van het glas vallen. Scherpe voorwerpen die op uw kookplaat vallen, kunnen deze breken. Als er scheuren, breuken of andere gebreken in uw keramische glazen kookplaat voorkomen, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit. Koppel de zekering onmiddellijk los en bel de klantenservice.
- Als de kookplaat kan niet door een defect in de sensorbediening uitgeschakeld worden, koppelt u het apparaat onmiddellijk los en belt u de klantenservice.

- Let op bij het werken met huishoudelijke apparaten! Verbindingskabels mogen niet in contact komen met warme kookzones.
- De keramische glazen kookplaat mag niet als opslagruimte gebruiken.
- Plaats geen aluminiumfolie of plastic op de kookzones. Houd alles wat zou kunnen smelten, zoals kunststoffen, folie en in het bijzonder suiker en suikerhoudende voedingsmiddelen uit de buurt van hete kookzones. Gebruik een speciale glazen schraper om onmiddellijk suiker uit de keramische kookplaat te verwijderen (wanneer deze nog warm is) om beschadiging van de kookplaat te voorkomen.
- Metalen voorwerpen (potten en pannen, bestek, enz.) mogen nooit op de inductiekookplaat leggen omdat ze kunnen heet worden. Brandgevaar!
- Plaats geen brandbare, ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen op je lichaam kunnen heet worden in de directe omgeving van de inductiekookplaat. Voorzichtigheid! Risico op brandwonden! Niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijvoorbeeld gouden of zilveren ringen) worden niet beïnvloed. Gebruik de kookzones nooit om ongeopende blikken voedsel of verpakkingen van materiaalverbindingen op te warmen. De voeding kan ervoor zorgen dat ze barsten!
- Houd de sensorknoppen schoon, omdat het apparaat vuil als vingercontact kan beschouwen. Zet nooit iets (pannen, theedoeken etc.) op de sensorknoppen! Als voedsel op de sensorknoppen kookt, raden we u aan de UIT-knop te activeren.
- Hete pannen mogen de sensorknoppen niet bedekken, omdat dit ervoor zorgt dat het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld.
- Activeer het kindveilige slot als er huisdieren in huis zijn die contact kunnen maken met de kookplaat.
- De inductiekookplaat mag niet gebruiken bij de pyrolysebewerking in een ingebouwde oven. Het apparaat is niet bedoeld om door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem te bedienen .
- Gebruik de keramische kookplaat van het glas niet als deze is gebarsten of gebroken. Als er een zichtbare scheur verschijnt, koppelt u het apparaat onmiddellijk los van de voeding.
- Als het net beschadigd is, moet het vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen artikelen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek vlam af met een deksel of een vochtige doek.

- Schakel na gebruik het kookplaatetelement uit door de bediening en vertrouw niet op de pandetector. (afhankelijk van het model)
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om een elektrische schok te voorkomen. (afhankelijk van het model)
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak plaatsen omdat ze heet kunnen worden. (afhankelijk van het model)
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat wordt uitgeschakeld voordat het lampje wordt vervangen om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schuurreinigers of scherpe metalen schrapers om het ovendeurglas schoon te maken, omdat ze het oppervlak kunnen krassen, wat kan leiden tot verbrijzeling van het glas.

Betreffende personen

Voorzichtigheid!

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens het gebruik. Er moet voor zorgen dat verwarmingselementen niet aanraken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weghouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat kan gebruiken door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaken en onderhouden mogen niet door kinderen maken, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen minder dan 8 jaar.

Opgelet:

Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten ervoor zorgen dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat invloeden (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).

Toestelbeschrijving

De kookplaat

De kookplaat is voorzien van een inductie kookmodus. Een inductiespoel onder de glazen keramische kookplaat genereert een elektromagnetisch wisselveld dat het glaskeramiek doordringt en de warmtegenererende stroom in de potbasis induceert. Met een inductiekookzone wordt de warmte niet meer van een verwarmingselement via de kookpot naar het gekookte voedsel overgebracht, maar wordt de nodige warmte direct in de container opgewekt door middel van inductiestromen.

Voordelen van de inductiekookplaat

Energy-saving cooking door de directe overdracht van energie naar de pot (geschikte potten / pannen gemaakt van magnetiseerbaar materiaal zijn vereist).

Verhoogde veiligheid omdat de energie alleen wordt overgedragen wanneer een pot op de kookplaat wordt geplaatst.

Zeer effectieve energieoverdracht tussen een inductiekookzone en de basis van een pot. Snelle opwarming.

Het risico op brandwonden is laag omdat het kookgedeelte alleen wordt verwarmd via de panbasis; voedsel dat kookt over niet vasthouden aan het oppervlak.

Snelle, gevoelige controle van de energievoorziening.

OPERATIE

Kookgerei voor inductiekookplaten

Kookgerei voor inductie kookzones moet van metaal zijn gemaakt en magnetische eigenschappen hebben. De basis moet voldoende groot zijn.

Gebruik alleen potten met een basis die geschikt is voor inductie. Dit is hoe de geschiktheid van een pot vast te stellen:

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Geëmailleerde stalen potten met een dikke basis	Potten gemaakt van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenvast glas, hout, keramiek en terracotta
Gietijzeren potten met een geëmailleerde basis	
Potten gemaakt van meerlaags roestvrij staal, roestvast ferriete staal of aluminium met een speciale basis	

Voer de hieronder beschreven magneetttest uit of zorg ervoor dat de pot het symbool draagt voor geschiktheid voor het koken met inductiestroom.

Magneetttest:

Verplaats een magneet naar de basis van uw kookgerei. Als het wordt aangetrokken, u gebruik maken van het kookgerei op de inductiekookplaat.



Opmerking:

Bij het gebruik van pannen die geschikt zijn voor inductie van bepaalde fabrikanten, kunnen geluiden optreden die te wijten zijn aan het ontwerp van deze pannen. Wees voorzichtig bij het gebruik van sudderende pannen als sudderende water kan opdrogen onopgemerkt, wat resulteert in schade aan de pot en aan de kookplaat waarvoor geen aansprakelijkheid zal nemen.

Kookzone	Minimale pandiameter
Ø 200mm	Ø 120mm

Gebruik nooit pannen met een misvormde basis. Een holle of afgeronde basis kan de werking van de oververhittingsbeveiliging verstoren, zodat het apparaat te heet wordt. Dit kan leiden tot het kraken van de glazen bovenkant en het smelten van de panbasis. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van kokend droog is uitgesloten van de garantie.



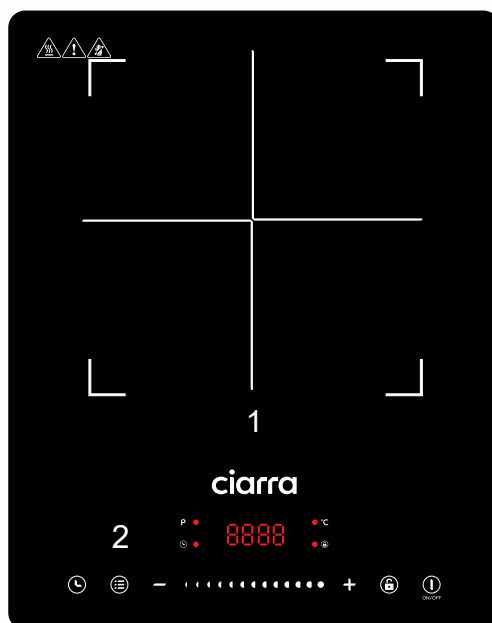
Energie-instellingen

De verwarmingskracht van de kookzones kan op verschillende vermogensniveaus instellen. In de grafiek vindt u voorbeelden van hoe u elke instelling gebruiken.

Kookniveau:	Geschikt voor:
1	Eten warm houden. Kleine hoeveelheden sudderen (laagste vermogensinstelling).
2	Sudderend.
3-4	Sudderden grotere hoeveelheden of het roosteren van grotere stukken vlees totdat ze gekookt door worden .
5-6	Roosteren, sappen halen.
7	Roosteren.
8	Roosteren (hoogste vermogen).

INDUCTIEKOKKERPANEL

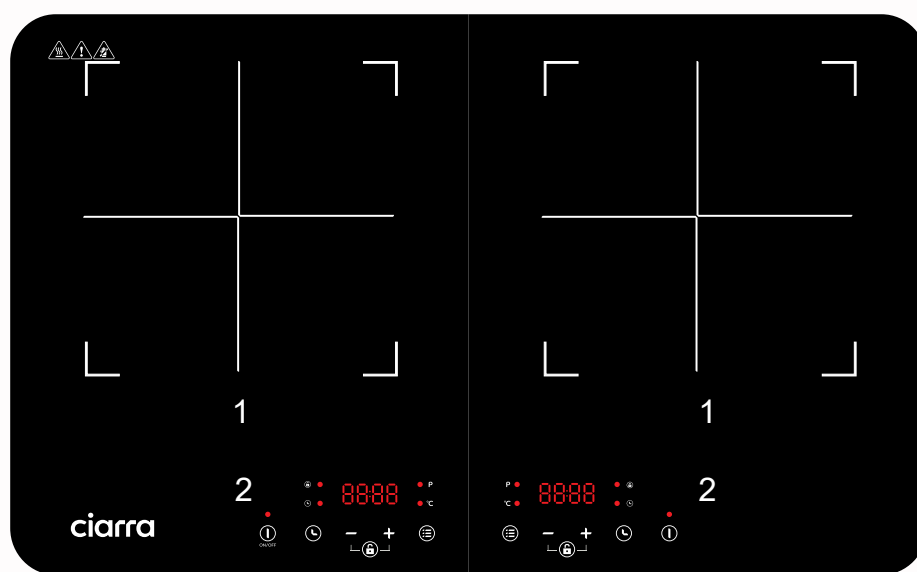
CBTIH1



Het decoratieve ontwerp kan afwijken van de illustraties.

1. Kookzone
2. Bedieningspaneel met aanraakbediening

CBTIH2



Het decoratieve ontwerp kan afwijken van de illustraties.

1. Kookzone
2. Bedieningspaneel met aanraakbediening.

DE KOOKPLAAT BEDIENEN MET DE SENSORKNOPPEN

CBTIH1



1. AAN/UIT 2. Kinderslot 3. Aanpassingsdia 4. Functiekeuzes 5. Timer 6. Weergeven

Gebruiksaanwijzing voor producten

Na het plaatsen van de stekker in het stopcontact wordt een "piep" uitgezonden en begint de indicator boven de [Aan/Uit] toets te knipperen, wat aangeeft dat het apparaat is aangesloten op de voeding; dit wordt aangeduid als stand-by modus. Plaats een geschikt stuk kookgerei in het midden van de kookzone. Het display toont [----] wanneer de toets [Aan/uit] eenmaal wordt ingedrukt. Het toestel gaat naar de selectiemodus en de indicator boven de [Aan/uit] toets blijft branden. Druk op de bijbehorende functietoetsen om de werking te starten. Stop de bediening en schakel over naar de stand-bymodus door na het koken op de [Aan/Uit] toets te drukken.

Kookmodus:

Power:

- Druk op de toets [functie]; de indicator brandt op en het display toont [P8], wat de standaardkracht aangeeft. Het vermogen kan door de afstelschuif aanpassen naar het gewenste vermogensniveau te zetten.
- Er zijn in totaal 8 vermogensniveaus (P1: 400 W, P2: 600 W, P3: 900 W, P4: 1200 W, P5: 1400 W, P6: 1600 W, P7: 1800 W, P8: 2000 W).
- Als u een andere modus wilt kiezen, drukt u op de toets [Functie] om over te schakelen naar een andere kookmodus of drukt u op de toets [Aan/uit] om de bewerking te stoppen.

Temperatuur:

- Druk op de [functie] toets totdat de indicator van [Temp] oplicht. Display toont [200]°C, wat het standaardvermogen van 1600 W aangeeft. Het kan met behulp van de schuifregelaar aanpassen.
- Stel het gewenste vermogensniveau in.
- Er zijn in totaal 8 vermogensniveaus (60°C, 80°C, 120°C, 150°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).
- Als u deze modus wilt annuleren, drukt u op de toets [Functie] om over te schakelen naar een andere kookmodus of drukt u op de toets [Aan/uit] om de bewerking te stoppen.

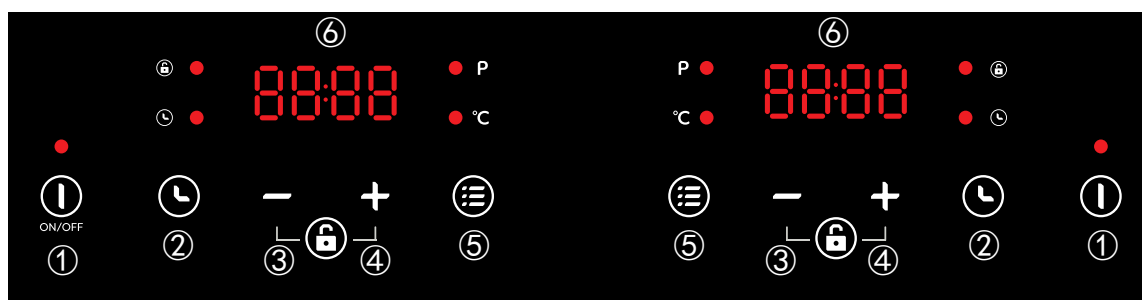
Kinderslot:

Druk op deze toets en houd deze 3 seconden vast om het slot te activeren. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.

Timer, functie:

De gebruiker kan de kooktijd instellen wanneer de specifieke kookmodus is geselecteerd. Druk eenmaal op de [Timer]-toets om toegang te krijgen tot de timerfunctie. De [Timer] indicator aan de linkerkant van de toets zal oplichten. De weergave toont de standaardtijd [00:30]. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen. Als u deze functie wilt annuleren, drukt u op de [Aan/uit] toets om terug te keren naar de stand-bymodus of houdt u de [Timer]-toets ingedrukt om de gewenste stroom- of temperatuurbewerking te hervatten.

CBTIH2



1. AAN/UIT
2. TIMER
3. VERKLEINING
4. SLEUTEL VERHOGEN
5. FUNCTIE
6. DISPLAY

Gebruiksaanwijzing voor producten

Werkmodus: Verwarmen en frituren

Statusdefinities: de bewerking is hetzelfde voor zowel linker- als rechterbrander.

De machine bevat twee onafhankelijke verwarmingsunits, elke verwarmingseenheid kan individueel inschakelen het vermogen toevoegen of verminderen, een maximaal verwarmingsvermogen van één brander kan 2000 W zijn, wanneer twee branders tegelijkertijd verwarmen, coördineert de interne regelaar de brander binnen de som van het vermogen van niet meer dan 3500 W, om de veiligheid van elektriciteit te garanderen.

De toewijzing van de macht zal het laatste prioriteitsbeginsel volgen.

4. Wanneer de linkerbrander verwarmd met 2000W, druk op de rechterbrander tot 2000W, zal de linker brander tot 1400W voor verwarming, en de rechter brander zal verwarmen met 2000W.
5. Als de linkerbrander op de functie "Temperatuur" wordt gebruikt, kan de rechterbrandwonden 2000W bereiken.
6. De bewerking is hetzelfde voor zowel links als rechts brander.

Als protocol anomalie, de max. beperkt vermogen is 1600W voor zowel links als rechts brander.

NL

Het niveau van de macht

Power Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power display	200W	500W	800W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

The level of temperature

Temper. niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temper. display	60°C	80°C	100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C	240 °C

Stroomfoutbereik van -10% - + 5%, brander minder dan 1000W wordt verwarmd door intermitterend met 1000W.

2000W wordt verwarmd met 2000W-niveau, 10 minuten later wordt het verlaagd tot 1800W voor verwarming.

Instructies voor weergave van digitale buis en indicatielampje



Elk indicatielampje geeft overeenkomstige instructies weer. Het viercijferige segmentdisplay toont tijd, vermogenswaarde en temperatuurwaarde.



Sleutel- en functie-instructies


Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, piept de zoemer één keer, alle LED's blijven één seconde branden, wat aangeeft dat het apparaat is aangesloten op de voeding.

Schakel het inductiekooktoestel in en het zal de "stand-by" -status krijgen, geen weergave op digitale buis. De indicator boven [aan / uit] is aan. Als er binnen 15 seconden geen bewerking wordt uitgevoerd, wordt de status weer uitgeschakeld; Als de functie werkt, zal de indicator boven de [aan / uit] lang oplichten. De inductiekookplaat inspectiepot verwarmt, als geen pan 2 seconden per keer piept, 30 geluidstijden (ongeveer 60S), wordt geen pan automatisch uitgeschakeld.

1.  aan / uit-knop: druk op  om het inductiekooktoestel in of uit te schakelen.
2.  Timer knop: druk eenmaal op  om toegang te krijgen tot de timerfunctie. Het pictogram  linksonder in het digitale segmentdisplay licht op. Het display toont de standaardtijd [00:30]. Druk op "+" "-" om de tijd aan te passen, het bereik is 0: 01 ~ 3: 00. Druk nogmaals op  om de timer te annuleren.
3.  knop: het is voor het aanpassen van vermogen, temperatuur en tijd, elk om het vermogen / de temperatuur aan te passen, het zal een niveau verlagen. Wanneer de inductiekookplaat in de "Timer" -modus, elke druk op "-" effectief, zal het 1 minuut verminderen, om het langer te drukken, zal het 10 minuten verminderen.
4.  knop: het is voor het aanpassen van vermogen, temperatuur en tijd, elk om het vermogen / de temperatuur aan te passen, het zal een niveau verhogen. Als de inductiekookplaat in de "Timer" -modus staat, zal elke druk op de "+" effectief met 1 minuut toenemen, om langer te drukken met 10 minuten.

5.  Kinderslot-knop: Als u ondertussen 3 seconden op "+" en "-" drukt, wordt het kinderslot geactiveerd, het pictogram  linksboven in het digitale segmentdisplay gaat branden. Als u ondertussen opnieuw op "+" en "-" drukt, wordt het kinderslot opgeheven.

6.  knop: Druk erop voor de aan / uit-functie, het pictogram  in de rechterbovenhoek van de digitale segmentweergave zal oplichten, het standaard verwarmingsvermogen is 1400W, het digitale segment toont de vermogenswaarde, als bij timerinstelling het display de timer en het vermogen als alternatief zal tonen. In de verwarmingsvermogensmodus is de standaard werktijd 120 minuten, het kan timer en het vermogen aanpassen, het vermogensaanpassingsbereik is 100W-2000W.

Druk erop voor de temperatuurfunctie, het pictogram  rechtsonder in het digitale segmentdisplay zal oplichten, het standaard temperatuurniveau is 200 °C, het digitale segment toont "200", standaard 1400W voor verwarming (als de temperatuur olie lager is dan 100 °C, wordt het verwarmd met 1200W voor verwarming) als met timerinstelling het display afwisselend de timer en de temperatuurwaarde toont.

In de temperatuurmodus is de standaard werktijd 120 minuten, het kan timer en het vermogen aanpassen, het temperatuuraanpassingsbereik is 60 °C -240 °C.

Herinnering restwarmte

Wanneer de temperatuur van het oppervlak hoger is dan 60 °C in de stand-by en uitgeschakelde status, zal het display "-H-" tonen.

REINIGING EN ZORG

- Schakel voor het reinigen de kookplaat uit en laat hem afkoelen.
- Gebruik geen stoomreinigers of hogedrukreinigers om de kookplaat schoon te maken, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Zorg er bij het reinigen voor dat u slechts lichtjes over de aan / uit-sensor veegt. Anders kan de kookplaat per ongeluk inschakelen!

Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals ruwe schuurmiddelen, schurende steelpanreinigers, roest- en vlekverwijderaars etc.

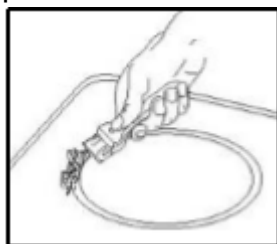
Reiniging na gebruik

Reinig altijd de volledige kookplaat als deze vuil is geworden. Het wordt aanbevolen om dit elke keer te doen als de kookplaat wordt gebruikt. Gebruik voor het schoonmaken een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen wasmiddel achterblijft op het oppervlak van de kookplaat..

Wekelijks schoon

Reinig de volledige kookplaat eenmaal per week grondig met in de handel verkrijgbare glaskeramische reinigingsmiddelen. Volg de instructies van de fabrikant zorgvuldig op. Bij gebruik zal het reinigingsmiddel de kookplaat omhullen met een beschermende film die bestand is tegen water en vuil. Al het vuil blijft op de film achter en kan gemakkelijk verwijderen. Wrijf de kookplaat vervolgens droog met een schone doek. Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft op het oppervlak van de kookplaat, aangezien dit agressief zal reageren wanneer de kookplaat wordt opgewarmd en het oppervlak zal veranderen.

Specifieke vervuiling Zwarte vervuiling en vlekken (kalkaanslag en glanzende parelmoerachtige vlekken) kunnen het beste verwijderen als de kookplaat nog een beetje warm is. Gebruik commerciële schoonmaakmiddelen om de kookplaat schoon te maken. Ga te werk zoals beschreven onder punt 2. Laat het overgekookte voedsel eerst weken met een natte doek en verwijder vervolgens het resterende vuil met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten. Reinig vervolgens de kookplaat opnieuw zoals beschreven onder punt 2.



Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten, wanneer ze nog warm zijn, onmiddellijk verwijderen met een glasschraper. Reinig vervolgens de kookplaat opnieuw zoals beschreven onder punt 2.

Zandkorrels die op de kookplaat kunnen komen wanneer u aardappelen schilt of schone sla, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat wanneer u potten verplaatst. Zorg ervoor dat er geen zandkorrels op de kookplaat achterblijven.

Veranderingen in de kleur van de kookplaat hebben geen invloed op de functie en de stabiliteit van het glaskeramische materiaal. Deze kleurveranderingen zijn geen veranderingen in het materiaal, maar voedselresten die niet zijn verwijderd en in het oppervlak zijn gebrand.

Glanzende vlekken ontstaan wanneer de basis van het kookgerei over het oppervlak van de kookplaat wrijft, vooral wanneer kookgerei met een aluminium basis of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken. Ze zijn moeilijk te verwijderen met standaard reinigingsmiddelen. Mogelijk moet u het reinigingsproces meerdere keren herhalen. Na verloop van tijd zal de decoratie slijten en zullen er donkere vlekken verschijnen als gevolg van het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en defecte panbodems.

WAT TE DOEN ALS ER PROBLEMEN VOORKOMEN

Houd er rekening mee dat

Als uw apparaat defect is, controleer dan of u het probleem zelf verhelpen door deze gebruiksaanwijzing te raadplegen.

Maar er zijn een aantal problemen hieronder beschreven dat je jezelf oplossen. De zekeringen regelmatig blazen?

Neem contact op met een technische klantenservice of een elektricien!

Kun je je inductiekookplaat niet aanzetten?

- Heeft het bedradingsstelsel (zekeringkast) in huis een zekering geblazen?
- Is de kookplaat aangesloten op het net?
- Zijn de sensorknoppen deels bedekt met een vochtige doek, vloeistof of een metaal voorwerp? Gelieve te corrigeren. Gebruikt u ongeschikte kookgerei? Zie de sectie op "Kookgerei voor inductiekookplaten".

Is het kookgerei dat u gebruikt het maken van geluiden?

Dit is te wijten aan technische redenen; de inductiekookplaat en de pot lopen geen risico.

Werkt de koelventilator nog steeds nadat deze is uitgeschakeld?

Dit is normaal omdat de elektronische eenheid wordt afgekoeld.

Maakt de kookplaat geluiden (klikken of kraken geluiden)?

Dit is om technische redenen en kan niet vermeden.

Heeft de kookplaat tranen of scheuren?

Als er scheuren, breuken of andere gebreken in uw keramische glazen kookplaat voorkomen, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit. Koppel de zekering onmiddellijk los en bel de klantenservice.

In het geval van fouten tijdens de werking, controleer dan de volgende tabel voordat u belt voor service. Hieronder staan enkele veelvoorkomende fouten en de controles uit te voeren.

Symptomen	Controleer punten	Remedie
Na het aansluiten van de stroom en het indrukken van de "power" toets, is er geen reactie van het apparaat.	Is er een stroomstoring?	Wacht tot de stroomvoorziening is hervat
	Is de zekering gesprongen of is de stroomonderbreker geactiveerd?	Controleer de grondoorzaken zorgvuldig. Als het probleem niet kan oplossen, neem dan contact op met ons servicecentrum voor inspectie en reparatie.
	Is de stekker stevig aangesloten?	
De verwarming wordt onderbroken tijdens normaal gebruik en er klinkt een pieptoon.	Incompatibel kookgerei of geen kookgerei gebruikt?	Vervang kookgerei; gebruik kookgerei dat geschikt is voor het inductiekooktoestel.
	Het kookgerei staat niet in het midden van de verwarmingszone.	Plaats het kookgerei in het midden van de aangegeven verwarmingszone.
	Wordt het kookgerei verwarmd, maar wordt het voortdurend verwijderd?	Plaats het kookgerei in de verwarmingszone.
Geen werking tijdens het gebruik van de verwarming	Is het kookgerei leeg of is de temperatuur te hoog?	Controleer of het apparaat wordt misbruikt
	Is de luchtinlaat / uitlaatopening verstopt of zit er vuil op?	Ontstop de luchtinlaat / uitlaatopening. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en schakel het vervolgens weer in.
	Werkt het fornuis meer dan 2 uur zonder enige interactie?	Reset kookmodi of gebruik de timerfunctie
Foutcodes rapporteer.	E0: Geen pot; E1: Laagspanning E2: Overspanning E3: Thermistormodule open; E4:	Als de foutcode E0 wordt gemeld, controleer dan of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor inductiekoken, of wacht tot

	Thermistormodule kort; E5: Thermistor naar IGBT open; E6: Thermistor naar IGBT kort; E7: Uitvalbeveiliging van thermistormodule E8: Oventhermistor oververhit E9: Thermistor naar IGBT oververhit EB: Innerlijke mislukking	het apparaat is afgekoeld en schakel het vervolgens weer in. Als foutcodes E1 – E8 worden gemeld, neem dan contact op met het servicecentrum voor inspectie en reparatie.
--	---	---

Als de bovenstaande oplossingen / controles het probleem niet kunnen oplossen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum voor inspectie en reparatie. Noteer de foutcode en meld deze aan het Service Center Ltd. Om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u het niet zelf demonteren of repareren.