

# Wave

## PEYTO 4114



**INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD**

# Wave

CE

220-240V 50/60Hz

## Inhoud

<b>I</b>	ALGEMEEN.....	4
<b>II</b>	WAARSCHUWINGEN .....	5
<b>III</b>	INSTALLATIE .....	9
	III.1 LUCHTBEHANDELING .....	9
	III.2 VOORLOPIGE INDICATIES .....	10
	III.3 INSTALLATIE .....	12
	III.3.a INSTALLATIE VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT .....	14
	III.3.b BOUWVOORSCHRIFTEN - UITVOER OP PLINT .....	18
	III.3.c BOUWINSTRUCTIES - ACHTERUITWORP .....	19
	III.3.d MONTAGE VAN DE ONTLUCHTINGSLEIDING .....	20
	III.4 ELEKTRISCHE AANSLUITING .....	20
<b>IV</b>	WERKING .....	23
	IV.1 BESCHRIJVING VAN DE AFZUIGENDE INDUCTIEKOOKPLAAT .....	23
	IV.1.a TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN.....	23
	IV.1.b BELANGRIJKSTE BEDIENINGSKENMERKEN VAN DE AFZUIGKOOKPLAAT .....	25
	IV.2 PANNEN OM TE KOKEN .....	26
	IV.2.a KWALITEIT VAN DE PANNEN .....	26
	IV.2.b AFMETINGEN VAN PANNEN .....	26
	IV.3 INDUCTIEKOOKPLAAT .....	27
	IV.3.a KOOKZONE DISPLAY .....	27
	IV.3.b KOOKPLAAT EIGENSCHAPPEN .....	28
	IV.3.c KOOKPLAAT CONFIGURATIE .....	28
	IV.3.d BEDIENING KOOKPLAAT .....	31
	IV.4 AFVOER.....	39
	IV.4.a VOORLOPIGE INDICATIES.....	39
	IV.4.b WERKING AFZUIGKAP.....	40
<b>V</b>	ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
	V.1 REINIGEN VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT .....	43
<b>VI</b>	PROBLEEMOPLOSSEN .....	48
	VI.1 FOUTEN / PROBLEEMOPLOSSING .....	48
	VI.2 KLANTENSERVICE .....	49
<b>VII</b>	ONTMANTELING.....	50
	VII.1 ONTMANTELING .....	50
	VII.2 DEMONTAGE .....	50
	VII.3 BESCHERMING VAN HET MILIEU .....	50
	VII.4 VERWIJDERING .....	50

## ALGEMEEN

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft het apparaat en het gebruik ervan. Deze handleiding maakt integraal deel uit van het apparaat zelf en moet daarom zorgvuldig worden opgeborgen en ALTIJD bij het apparaat worden bewaard, zelfs in het geval van overdracht aan een andere eigenaar of gebruiker, of overbrenging naar een andere installatieplaats.

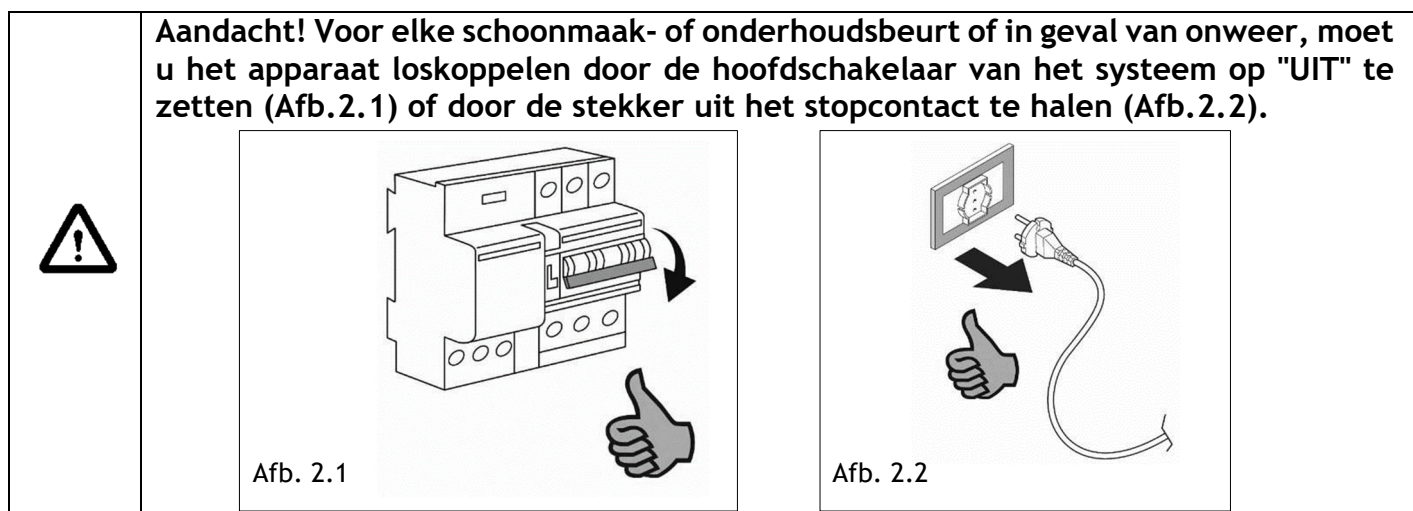
Het apparaat kan er anders uitzien dan wat op de tekeningen in deze handleiding wordt geïllustreerd, maar de instructies voor installatie, gebruik en onderhoud blijven hetzelfde.

*De fabrikant streeft naar continue verbeteringen.*

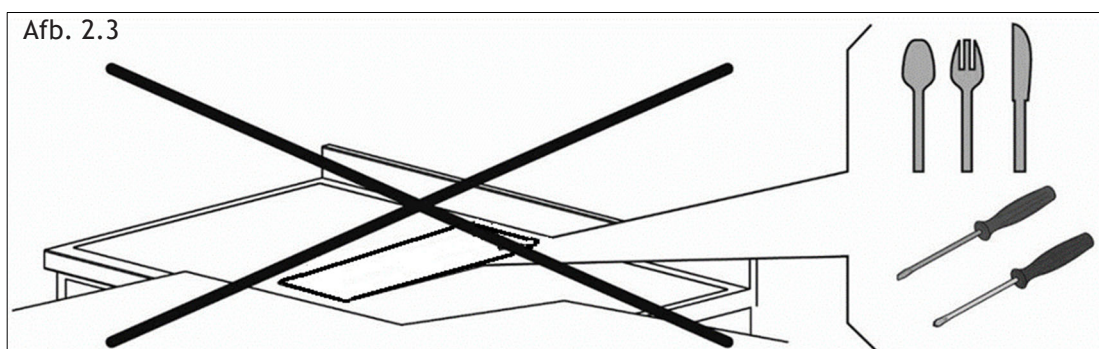
*Om deze reden kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.*

## II WAARSCHUWINGEN

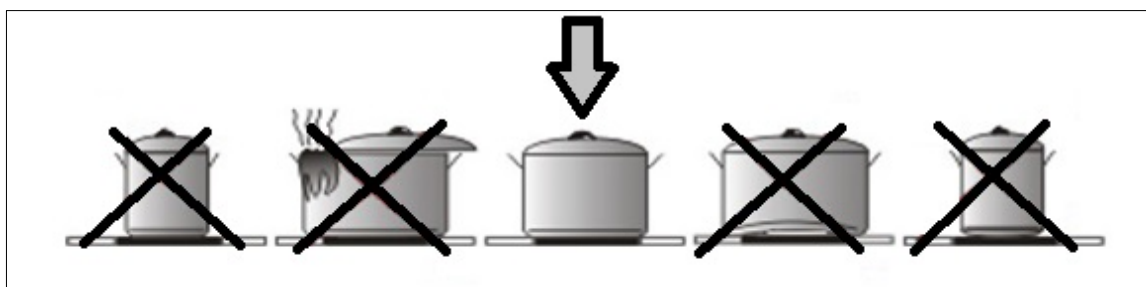
- Het apparaat is vervaardigd volgens de geldende veiligheidsnormen.
- Het gebruik van het apparaat mag niet verschillen van dat waarvoor het is gebouwd, d.w.z. als inductiekookplaat met afzuiging, voor het koken van voedsel en het afzuigen van kookdampen, geïnstalleerd in huishoudelijke keukens.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt aan personen, dieren of eigendommen, installatie- en onderhoudsfouten of verkeerd gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit het serienummerplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.



- Als de afzuigkap in werking is, kunnen ook de delen van de afzuigkap die grenzen aan de inductiekookplaten heet worden.
- Er is kans op brand als schoonmaakwerkzaamheden niet volgens de instructies worden uitgevoerd.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.
- Het is verboden om enig voorwerp door de afzuigklep van het glas te brengen (Afb.2.3).



- Gebruik het apparaat niet om de kamer te verwarmen.
- Let op de elektrische aansluiting van andere apparaten in de directe omgeving die niet in contact mogen komen met het hete apparaat.
- Het is verboden om aan de elektrische kabels die uit het apparaat komen te trekken, los te maken of te draaien, zelfs als het is losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Afzuigkappen en andere kookdampafzuigers kunnen door het terugstromen van rookgassen de veilige werking van apparaten die op gas of andere brandstoffen werken (ook die in andere ruimtes) nadelig beïnvloeden. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na het installeren van een afzuigkap of andere keukenafzuiging, moeten doorstroomgasapparaten door een bevoegd persoon op hun werking worden getest om ervoor te zorgen dat er geen terugstroming van rookgassen optreedt.
- Het is verboden op vuur te koken.
- Om ongewenste interferentie op het bedieningspaneel (Touch Control “TC”) te voorkomen, plaatst u geschikte pannen in het midden van de gemarkeerde punten op het glaskeramische oppervlak.



### Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Pak alle materialen uit.
- De installatie en aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door geautoriseerde specialisten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door installatie- of verbindingfouten.
- Om het apparaat te kunnen gebruiken, moet het goed uitgerust zijn en geïnstalleerd worden in een keukenblok en op een aangepast en goedgekeurd werkoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het koken van voedsel en sluit elk ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik uit.
- Verwijder alle labels en stickers van het keramisch glas.
- Wijzig of verander het apparaat niet.
- De kookplaat kan niet als vrijstaand of werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet geaard en bedraad zijn in overeenstemming met de lokale normen.
- Gebruik geen verlengsnoer om het aan te sluiten of meerdere stopcontacten.
- Het apparaat mag niet bovenop een vaatwasser of wasdroger worden gebruikt: stoom kan elektronische apparaten beschadigen.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

### **Gebruik van het apparaat**

- Schakel de kookplaat na gebruik uit met behulp van het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de pandetector.
- Zet de verwarmingszones na gebruik uit.
- Wees waakzaam bij het koken met vet of olie die snel vlam kunnen vatten.
- Pas op dat u zich tijdens of na het gebruik van het apparaat niet brandt.
- Zorg ervoor dat er geen kabels van een apparaat, vast of mobiel, in contact komen met het glas of de hete pot.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines) mogen niet in de buurt van het aangesloten apparaat worden geplaatst.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen behalve verwarmingscontainers op het glazen oppervlak. Bij onverwachte of resterende oververhitting kunnen deze opwarmen, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie. Dit kan erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 10 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

### **Voorzorgsmaatregelen om schade aan het apparaat te voorkomen**

- Ruwe panbodems of beschadigde pannen (geen geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, zelfs kleine, op het keramisch glas vallen.
- Sla niet met pannen op de randen van het glas.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel werkt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege pannen op glaskeramische kookplaten staan.
- Suiker, kunststoffen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen breuken of andere wijzigingen aan het glaskeramische glas tijdens het afkoelen veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk van de hete verwarmingszone (let op: brand uzelf niet).

- **WAARSCHUWING:** onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- **LET OP:** het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kookproces van korte duur moet constant worden bewaakt.
- **LET OP:** brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel.
- Zorg voor voldoende ventilatie aan de voor- en achterkant van het apparaat, zodat de lucht kan circuleren.
- Indien er zich onder het inbouwtoestel een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van de inductiekookplaat voldoende groot is (30 mm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Plaats nooit brandbare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade onder de glaskeramische kookplaat. Eventuele besteklades moeten hittebestendig zijn.

#### **Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing in de apparatuur**

- Als er een defect wordt gevonden, schakel het apparaat dan uit en onderbreek de stroomvoorziening.
- Als het keramisch glas gebroken of gebarsten is, moet u het apparaat loskoppelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Reparaties moeten worden uitgevoerd door specialisten. Open het apparaat niet zelf.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

#### **Andere beveiligingen**

- Zorg ervoor dat de pan/kom altijd in het midden van de op de kookplaat gemarkeerde kookzone staat.
- Draggers van pacemakers moeten zich ervan bewust zijn dat het magnetische veld de werking ervan kan beïnvloeden. Het is raadzaam om de winkelier of arts om informatie te vragen.
- Gebruik geen pannen van aluminium of kunststof: deze kunnen smelten in de nog hete kookzones.
- Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar schakel het toestel uit en bedek de vlam, b.v. met een deksel of blusdeken.

	<p><b>HET GEBRUIK VAN KOOKGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIE-ADAPTERPLAAT VOOR NIET-MAGNETISCH KOOKGEREI MAAKT DE GARANTIE VERVALLEN. IN DIT GEVAL KAN DE FABRIKANT NIET VERANTWOORDELIJK WORDEN GESTELD VOOR ENIGE SCHADE AAN DE KOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING.</b></p>	
--	---	---



## III INSTALLATIE

### III.1 LUCHTBEHANDELING

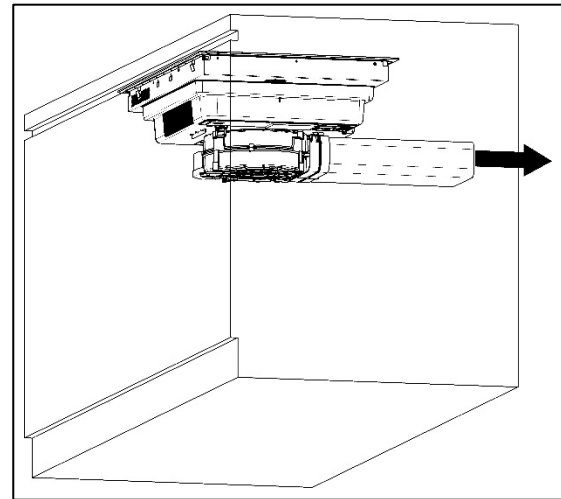
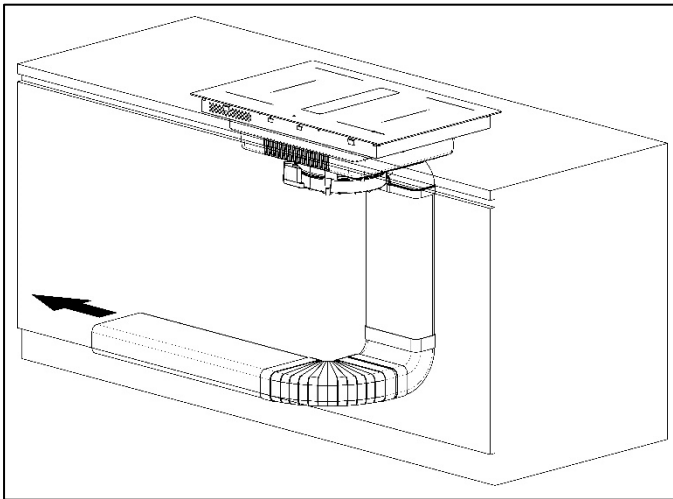
Dit afzuigsysteem maakt de behandeling van kookdampen mogelijk. Het systeem kan worden gebruikt in afzuig- of filtermodus (keramische recirculatieset met lange levensduur of kit met plasmafilter apart verkrijgbaar).



**Afvoer:** Dampen uit de keuken worden naar buiten afgevoerd via de pijp (niet meegeleverd met het apparaat) die is aangesloten op de uitlaat van de motor.



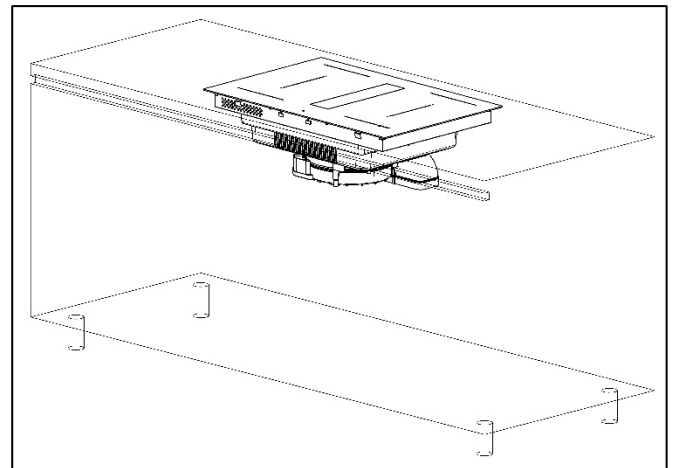
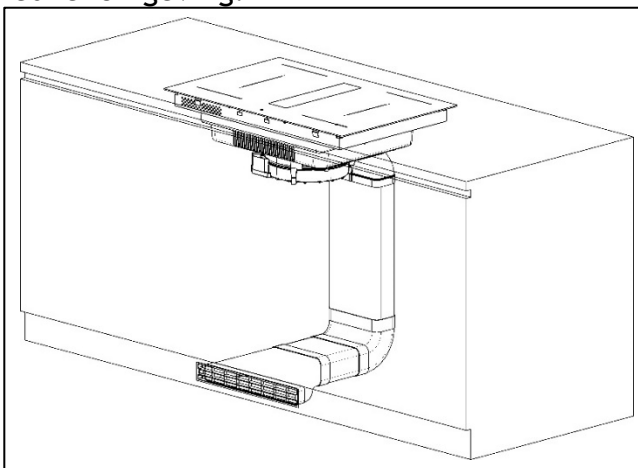
**Aandacht!** De buis mag in geen geval worden aangesloten op een afvoerkanal waar een verbranding plaats vindt (kachels, boilers, branders, enz.).



Het gebruik van lange buizen, met veel bochten, gegolfd en met een kleinere doorsnede dan die van de motoruitlaat, zal leiden tot een afname van het afzuigvermogen en mogelijk een toename van het geluid.

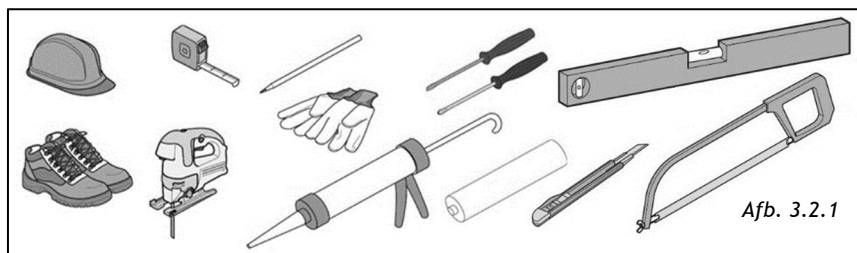


**Recirculatie:** De dampen gaan door de keramische geurfilters met lange levensduur (die apart als accessoire kunnen worden besteld) om te worden gezuiverd en gerecycled in de keukenomgeving.



### III.2 VOORLOPIGE INDICATIES

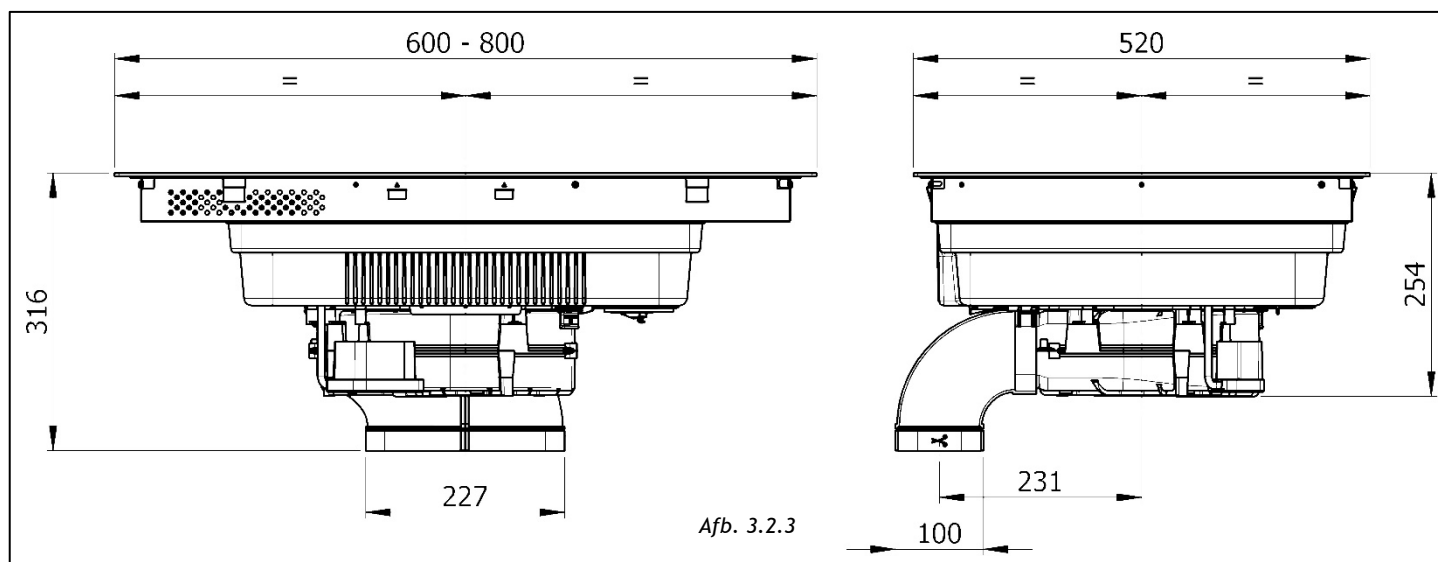
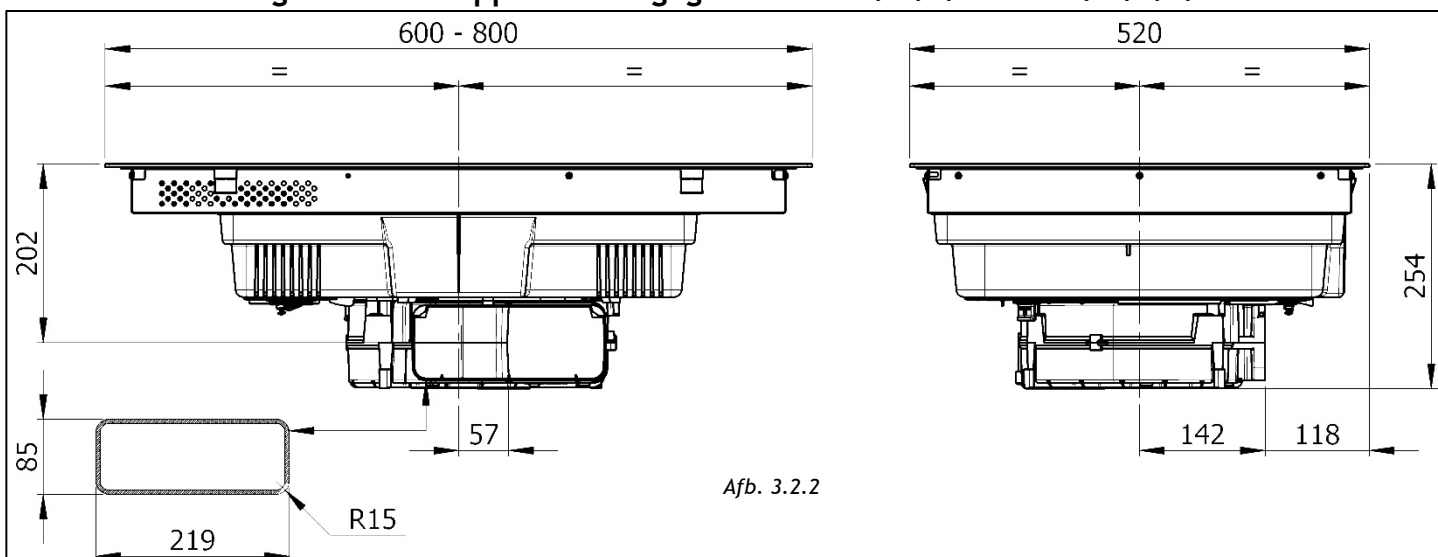
Lees het volledige instructieboekje voordat u de apparatuur installeert en gebruikt. De installatie van het apparaat, veiligheidsuitrusting en een reeks apparaten zijn vereist zoals getoond in Afb.3.2.1.



De afzuigkap is voorzien van alle bevestigingen die nodig zijn voor de installatie en is geschikt voor de meeste units.

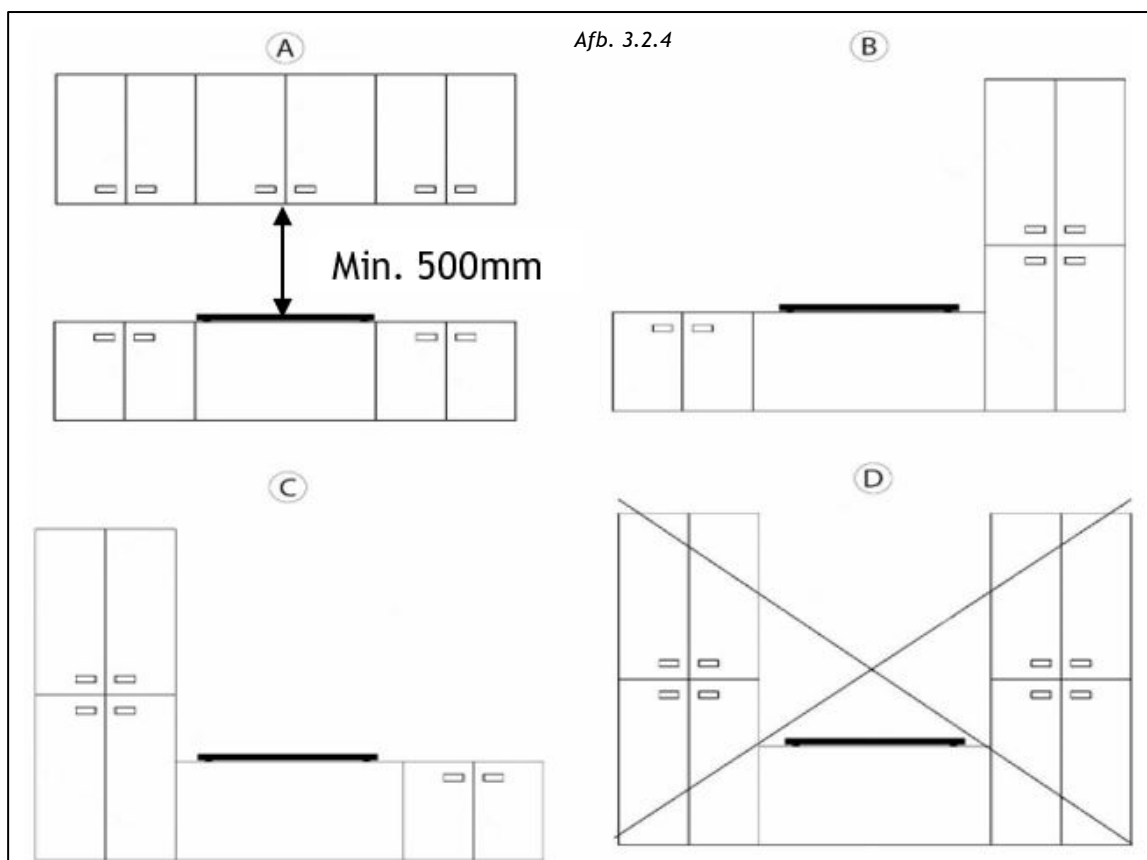
Belangrijk: voor het geval dat er meer schroeven worden meegeleverd dan nodig voor de installatie, dus het is normaal dat er na de installatie nog wat over zijn.

**Let op: controleer de minimumafmetingen van de unit voor installatie rekening houdend met de totale afmetingen van het apparaat aangegeven in Afb. 3.2.2 en Afb. 3.2.3.**



De bekleding van de unit moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100°C), anders kan de vorm en kleur veranderen vanwege de lagere thermische weerstand.

Idealiter moet het apparaat worden geïnstalleerd zonder hoge kasten of muren aan beide zijden (Afb.3.2.4-A). De aanwezigheid van hoge kasten of wanden is slechts toegestaan aan één zijde van het toestel (Afb.3.2.4-B en Afb.3.2.4-C). Het is ten strengste verboden om kasten of wanden aan beide zijden hoger te plaatsen dan het toestel (Afb.3.2.4-D), ter bescherming tegen brandgevaar. Het gebruik van houten sierlatten is niet toegestaan.



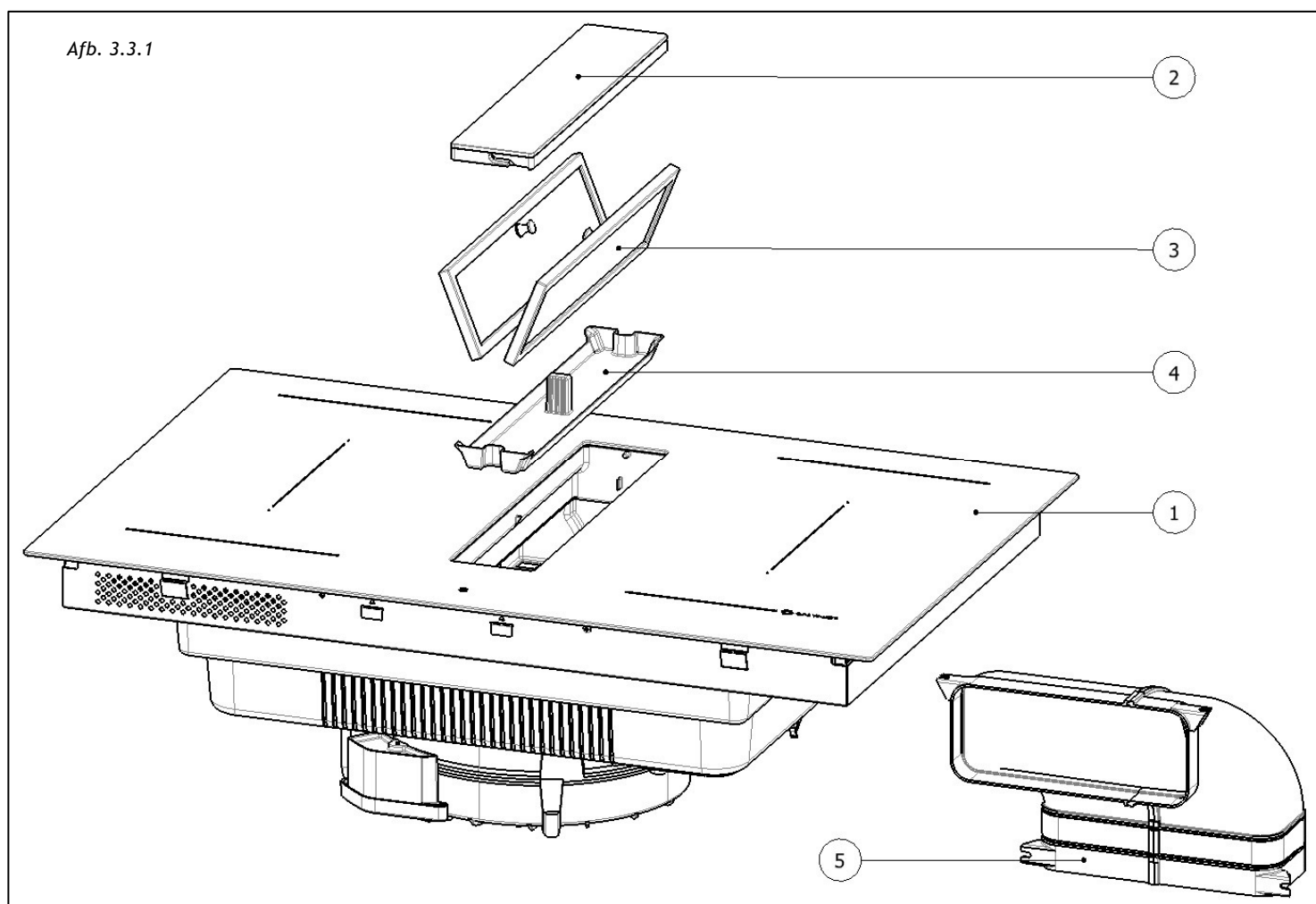
We raden aan om het apparaat pas te installeren nadat het wandmeubel is gemonteerd om schade aan het glazen blad te voorkomen.

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een eventueel erboven geplaatst element moet een minimale afstand van 500 mm respecteren. (Afb. 3.2.4-A).

## III.3 INSTALLATIE

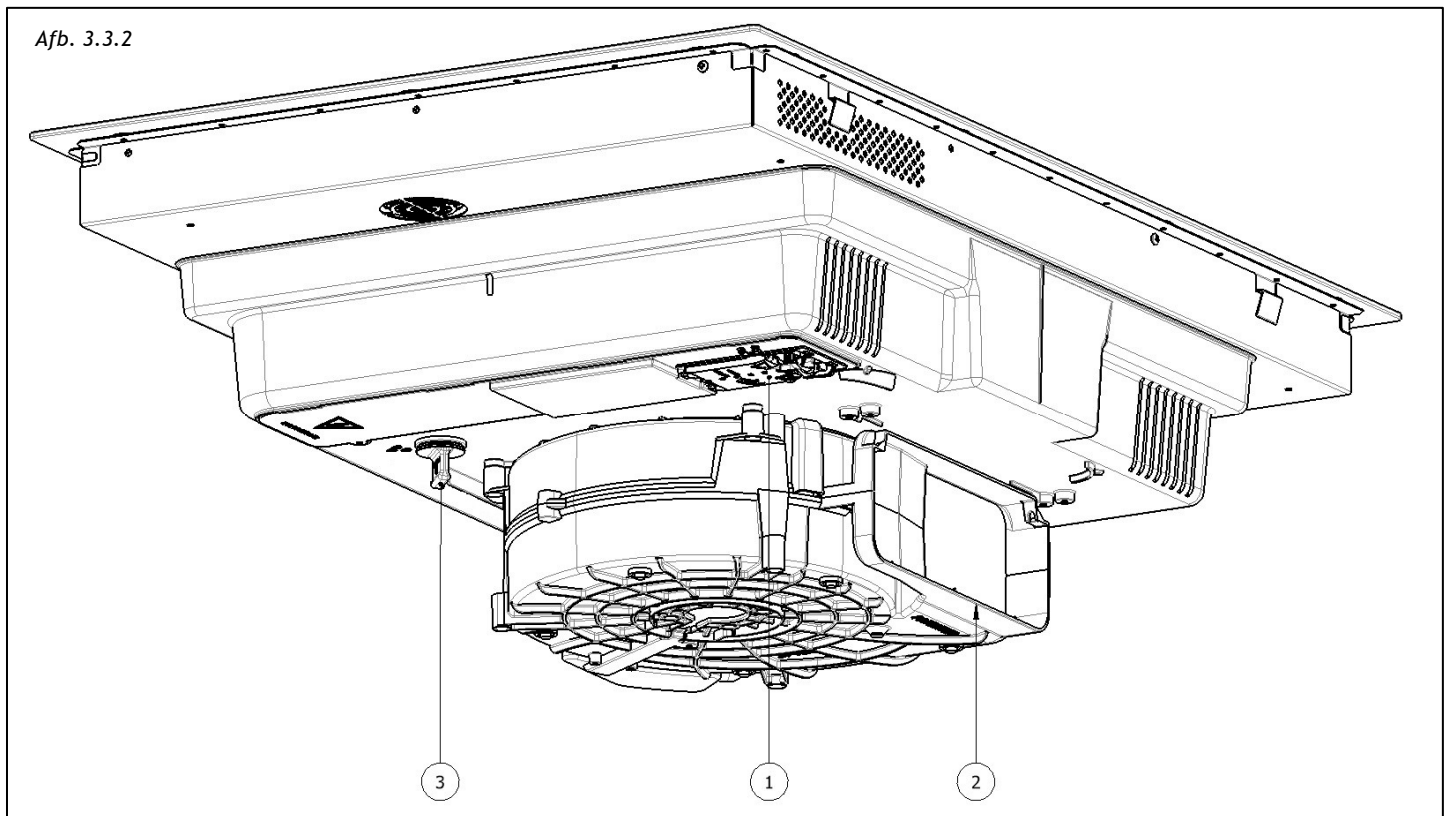
Bij het openen van de doos krijgt de installateur de hieronder getoonde elementen te zien, die moeten worden geïnstalleerd volgens de methode die op deze pagina's wordt beschreven.

Vooraanzicht (Afb. 3.3.1):



1. Kookplaat
2. Glazen klep
3. Vetfilters
4. Opvangbak voor condens
5. Luchtuitlaat accessoire

## Achteraanzicht (Afb. 3.3.2):



1. Stroomkast
2. Afzuigitlaat
3. Aftapplug voor vloeistof

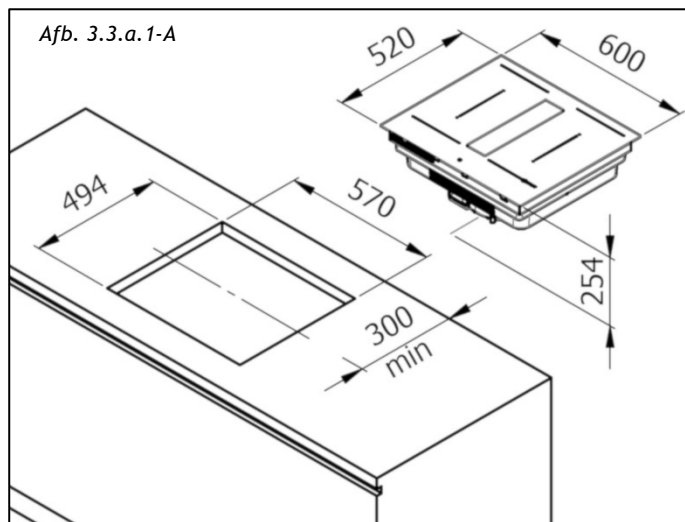
### III.3.a INSTALLATIE VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Om de nodige ruimte over te laten voor de afvoerkanalen, is het belangrijk om de inductiekookplaat te installeren met de middellijn op meer dan 300 mm afstand van een muur aan de achterkant.

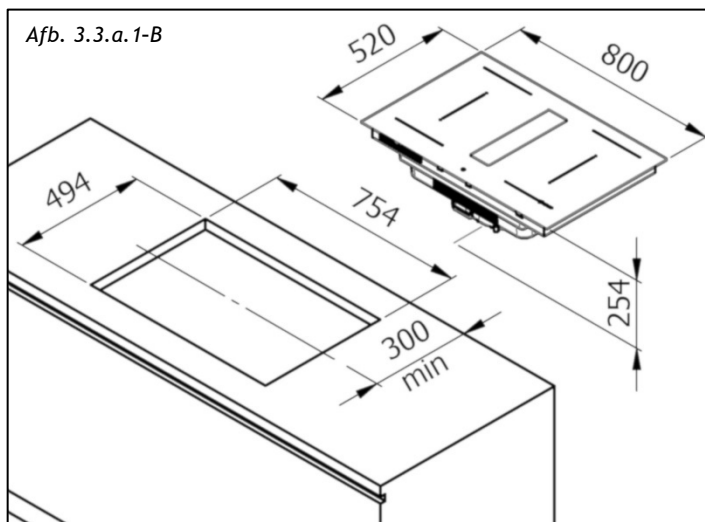
De inductiekookplaat kan op twee manieren worden geïnstalleerd: rustend op het werkoppervlak (opbouw) of gelijk met het werkoppervlak (vlak inbouw).

Om OPBOUW INSTALLATIE uit te voeren, hanteert u de uitsnijmaten zoals afgebeeld:

Afb. 3.3.a.1-A -> Kookplaat 60cm.

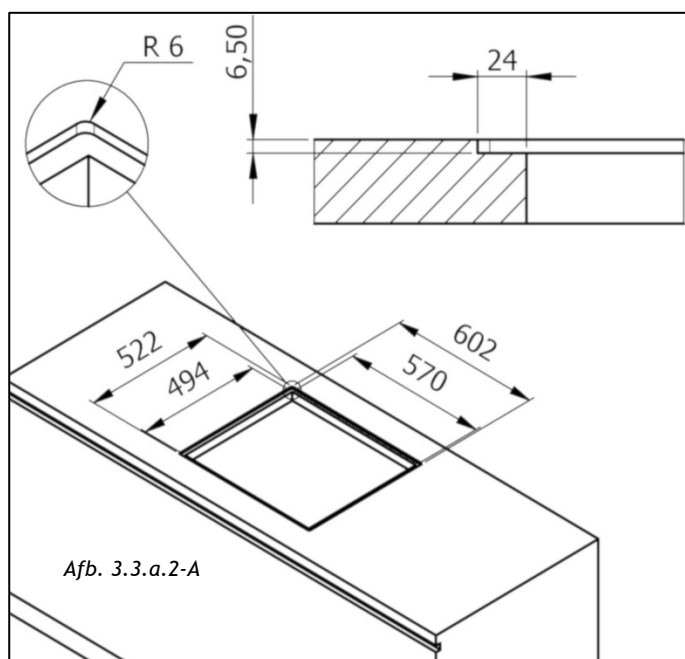


Afb. 3.3.a.1-B -> Kookplaat 80cm.

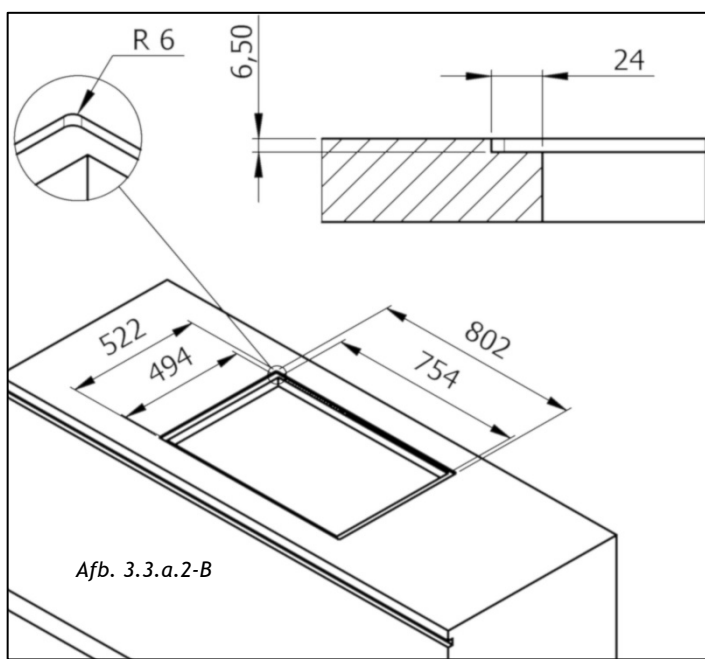


Om een VLAK INBOUW INSTALLATIE uit te voeren, boort en freest u het werkoppervlak langs de rand van het installatie gat, met inachtneming van de aangegeven afmetingen:

Afb. 3.3.a.2-A -> Kookplaat 60cm.



Afb. 3.3.a.2-B -> Kookplaat 80cm.



De installatie is uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de specialisten.

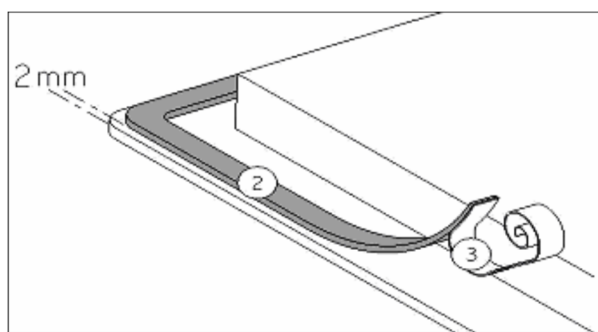
De installateur is verplicht zich te houden aan de wetgeving en normen die van kracht zijn in zijn land van herkomst.

Materialen worden vaak gebruikt om werkoppervlakken uit te breiden die in contact komen met water. Breng een laag kit aan om de snijkant van de unit te beschermen. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het aanbrengen van de zelfklevende afdichting die bij de kookplaat wordt geleverd om lekken in de steuneenheid te voorkomen. Deze afdichting zorgt voor een goede afdichting bij gebruik in combinatie met gladde werkoppervlakken.

#### Hoe de verzegeling te bevestigen:

De afdichting die bij de kookplaat wordt geleverd, voorkomt dat er vloeistof in het apparaat binnendringt.

De installatie moet zorgvuldig worden uitgevoerd, met inachtneming van de volgende tekening.



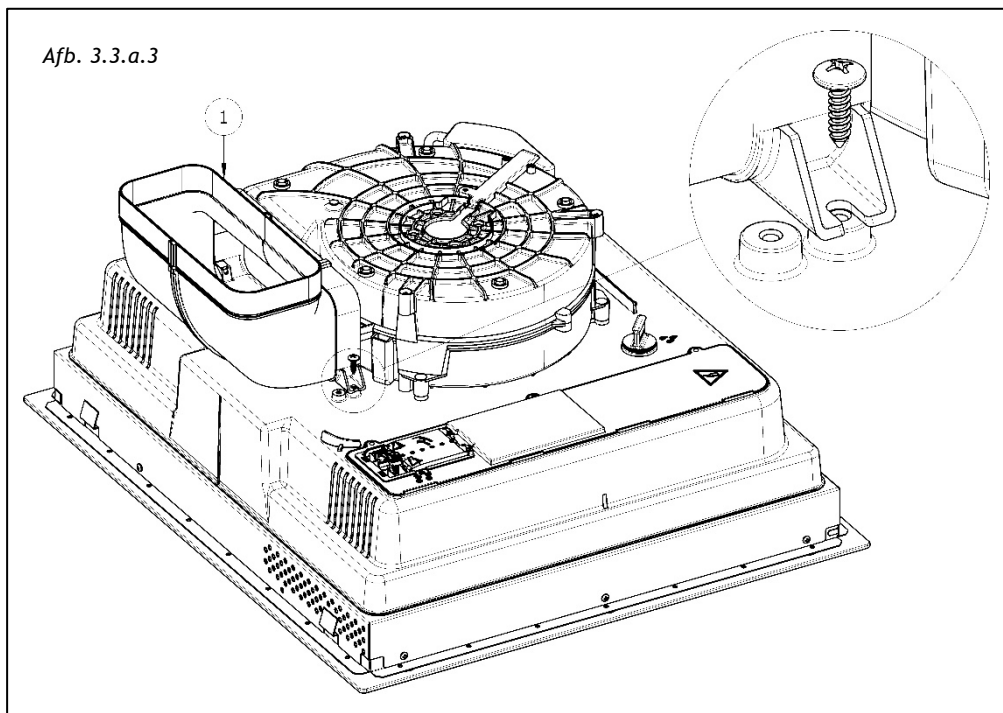
Bevestig de verzegeling (2) twee millimeter vanaf de buitenrand van het glas, na het verwijderen van de beschermfolie (3).

#### Montage - installatie:

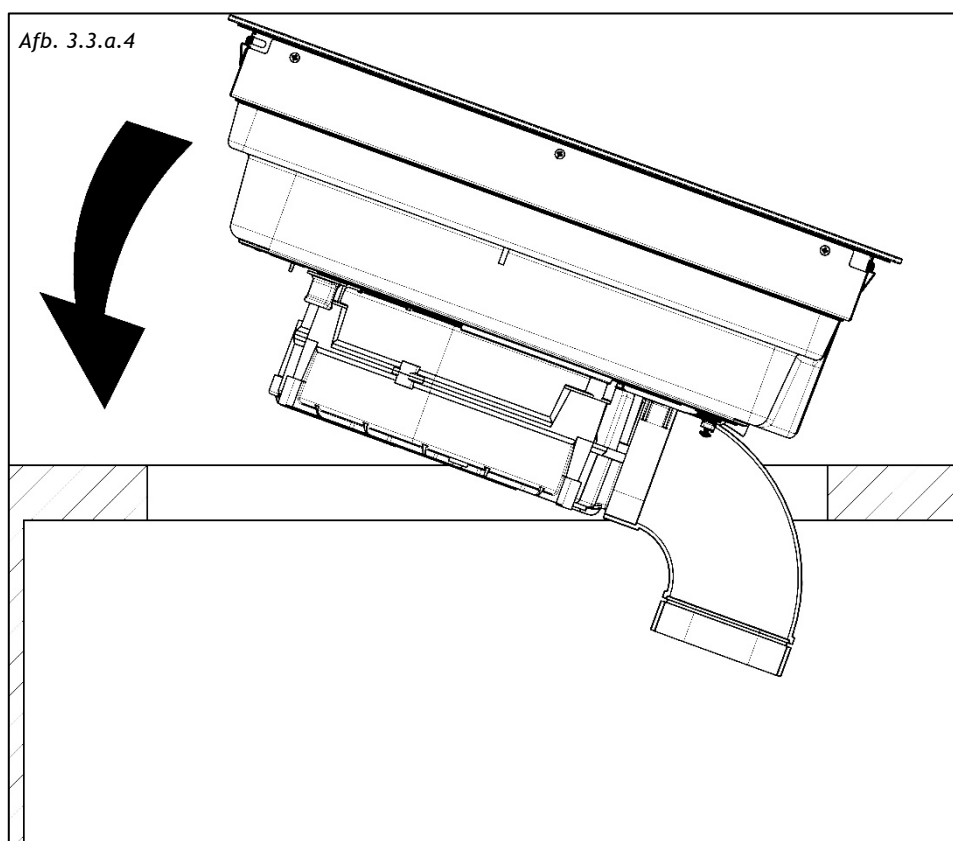
- **Zorg voor een afstand van 50 mm tussen de kookplaat en de muur of zijkanten.**
- Idealiter wordt de kookplaat geïnstalleerd met voldoende ruimte aan beide zijden. Er kan een muur aan de achterkant zijn en hoge kasten of een muur aan een zijkant. **Aan de andere kant mag echter geen kast of verdeler hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het meubel of de steun waarin de kookplaat wordt geïnstalleerd, evenals de randen van het meubel, de laminaatbekledingen en de lijm die wordt gebruikt om ze te bevestigen, moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 100° C.
- De randmuurstaven moeten hittebestendig zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of vaatwasser.



Bevestig de luchtaansluiting (Afb. 3.3.a.3-1) op de afzuiguitlaat met de twee meegeleverde schroeven.



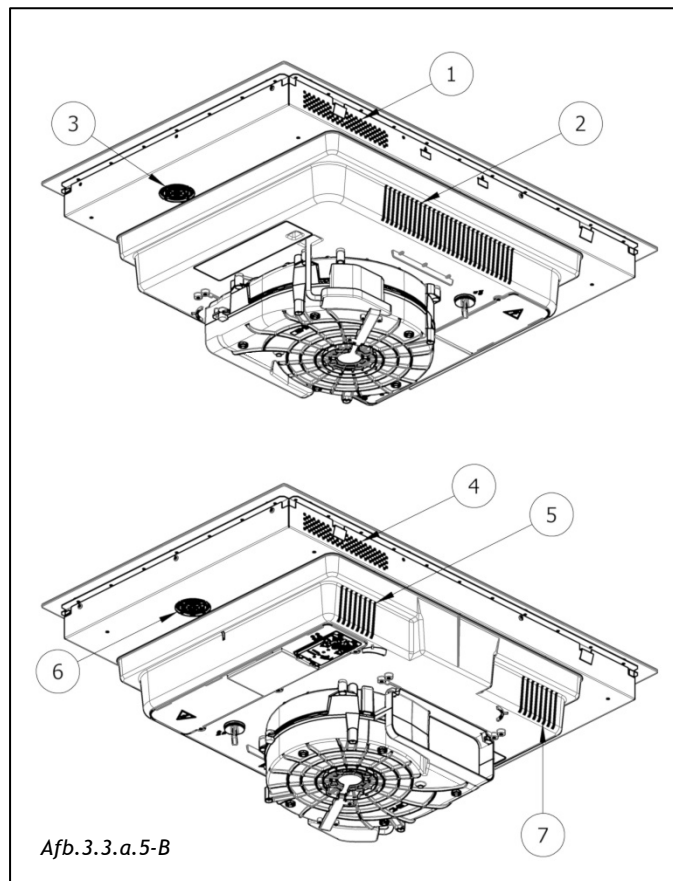
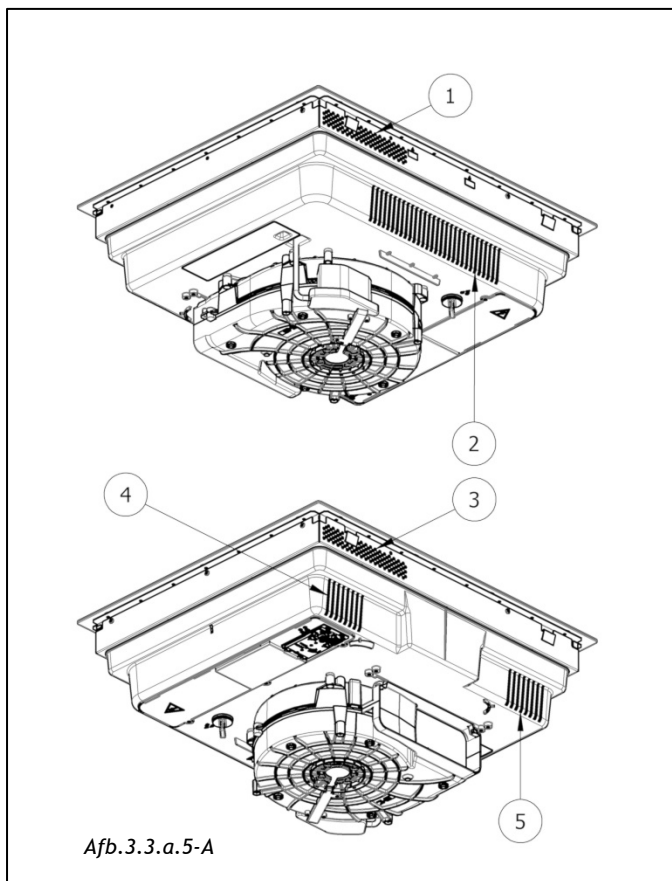
Ondersteun de kookplaat (Afb.3.3.a.4)





Het is noodzakelijk om te zorgen voor voldoende ventilatie aan de voor- en achterkant van het apparaat, en ervoor te zorgen dat de lucht door de verschillende luchtinlaten kan circuleren, zoals hieronder aangegeven in de afbeeldingen:

Afb.3.3.a.5-A->Kookplaat 60cm.(5 luchtinlaten) - Afb.3.3.a.5-B->Kookplaat 80cm.(7 luchtinlaten)

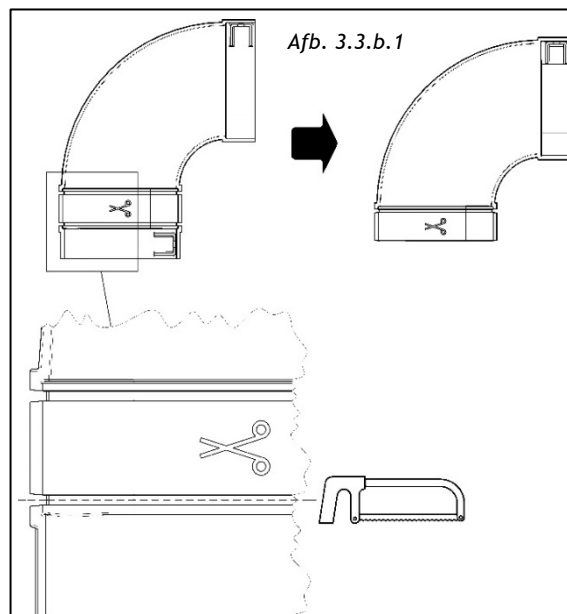


- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, moet u voor een goede luchtcirculatie en een goed koelsysteem van het apparaat een ruimte van ten minste 30 mm aanhouden tussen de ventilatieopeningen van het onderste deel van de kookplaat en de binnenkant van de lade.
- Als er een lade onder de kookplaat is geplaatst, plaats dan geen brandbare items (bijvoorbeeld: sprays) of niet-hittebestendige items in deze lade.
- Na installatie mag de aansluitkabel niet worden blootgesteld aan mechanische belasting, bijvoorbeeld door een lade.
- **WAARSCHUWING:** gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ontoereikende beveiligingen kan ongelukken veroorzaken.

### III.3.b BOUWVOORSCHRIFTEN - UITVOER OP PLINT

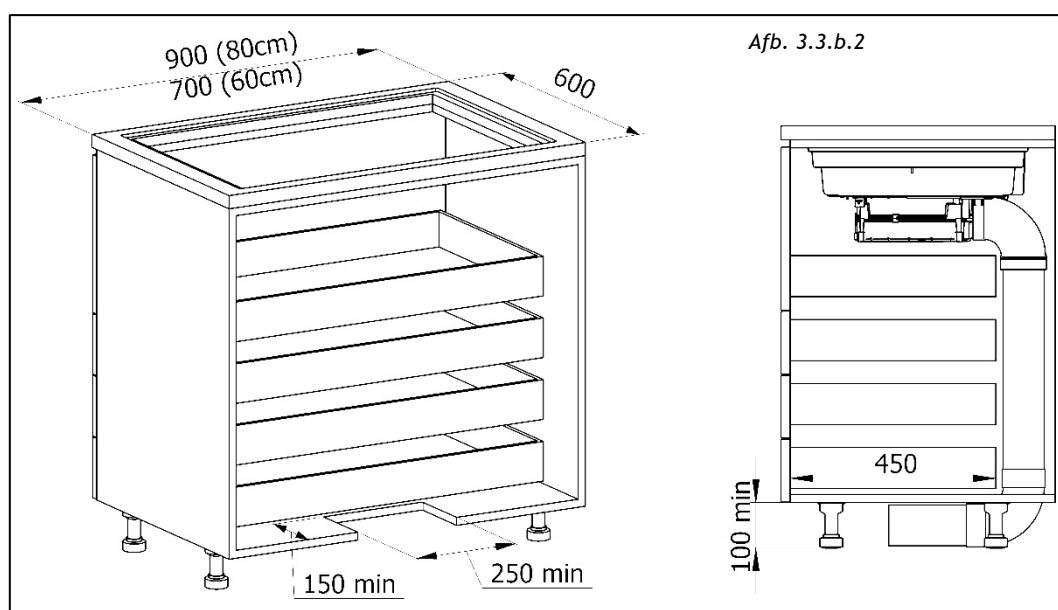
Om de lucht in de plint te leiden, is het noodzakelijk om een verticale buis parallel aan de achterkant van de unit te maken. Buizen en fittingen van geschikte afmetingen zijn beschikbaar. Vraag ernaar bij de fabrikant om deze accessoires te kopen.

Om de koppeling tussen de fitting Afb.3.3.1-5 en het kanaal correct te maken, is het noodzakelijk de fitting af te snijden zoals weergegeven op Afb.3.3.b.1.



Om ervoor te zorgen dat de ontluchtingsleiding correct geplaatst wordt, indien deze onder de plint van de unit is aangebracht, moet de uitlaat in de basis worden gemaakt zoals weergegeven in Afb. 3.3.b.2 en moet het achterpaneel eventueel worden verwijderd.

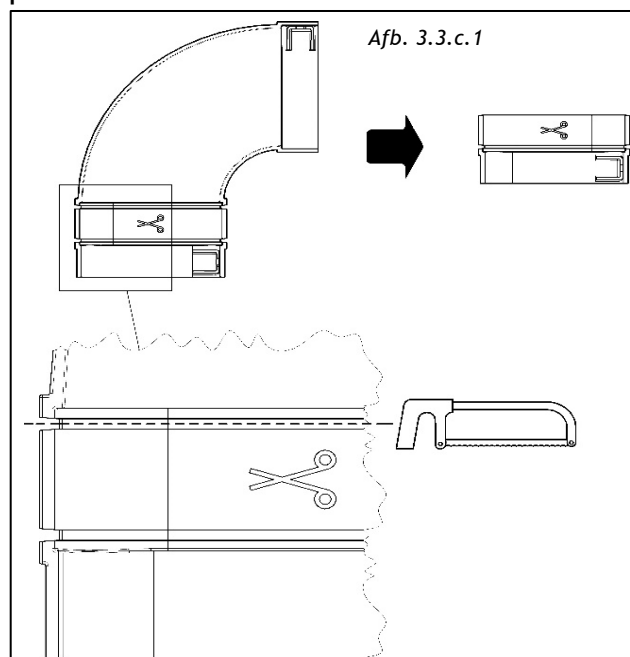
De introductie van dit afzuigstelsel op een meubel met een diepte van 600 mm impliceert een maximale lengte voor eventuele lades onder de kookplaat van ongeveer 450 mm. Als de diepte van het meubel groter is, zullen de onderliggende lades ook een grotere lengte hebben.



### III.3.c BOUWINSTRUCTIES - ACHTERUITWORP

Om de lucht naar achteren te leiden, is het nodig om een horizontale leiding te maken die loodrecht op de achterkant van de unit staat. Buizen en fittingen van geschikte afmetingen zijn beschikbaar. Vraag ernaar bij de fabrikant om deze accessoires te kopen.

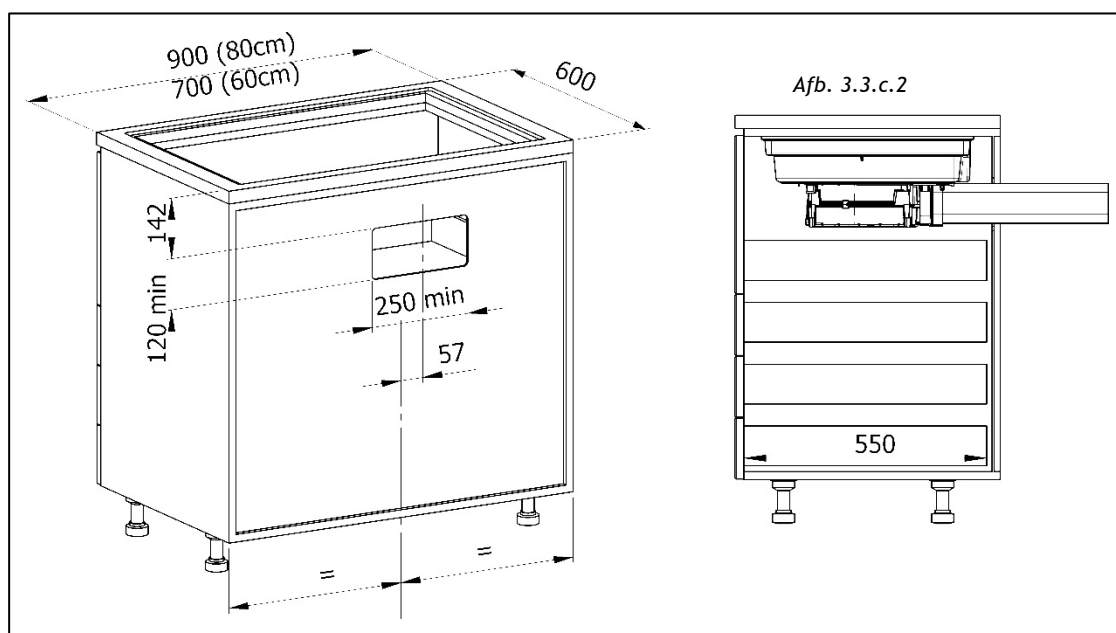
Om de koppeling tussen de fitting Afb.3.3.1-5 en het kanaal correct te maken, is het noodzakelijk de fitting af te snijden zoals weergegeven op Afb.3.3.c.1.



Om de lucht naar achteren te laten ontsnappen, mag de uitlaat niet aan de onderkant van het apparaat worden gemaakt.

De uitlaat moet worden gemaakt via het achterpaneel zoals aangegeven in Afb. 3.3.c.2 of dit laatste moet eventueel worden verwijderd.

Op een meubel met een diepte van 600 mm is de maximaal mogelijke lengte voor eventuele lades onder de kookplaat ongeveer 550 mm. Als de diepte van het meubel groter is, zullen de onderliggende lades ook een grotere lengte hebben.



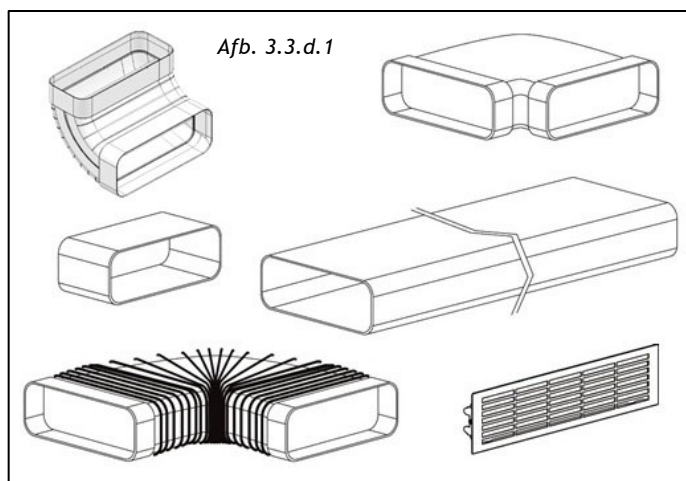
### III.3.d MONTAGE VAN DE ONTLUCHTINGSLEIDING

Om de luchtuitleat in de gewenste positie te brengen, moet de buis worden geïnstalleerd met hulpstukken die afzonderlijk kunnen worden gekocht (Afb. 3.3.d.1).

Vraag ernaar bij de fabrikant om deze accessoires te kopen.

De volledige buis moet noodzakelijkerwijs onder de basis van de unit lopen, in de ruimte van de plintverhoger.

Onze accessoires maken ook de installatie van filterkits mogelijk.



### III.4 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting mag **UITSLUITEND** worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici.

De elektrische beveiliging van de elektrische aansluiting stroomopwaarts van het toestel moet voldoen aan de geldende normen.



**Aandacht! Controleer of het voltage (V) en de frequentie (Hz) aangegeven op het serienummerplaatje aan de binnenkant van de apparaten overeenkomen met die op de plaats van installatie.**

Wijzigingen die nodig kunnen zijn aan het elektrische systeem om het apparaat te installeren, mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde personen. Na installatie moeten de geïsoleerde delen en de delen die onder elektrische stroom staan, worden beschermd tegen mogelijk contact.



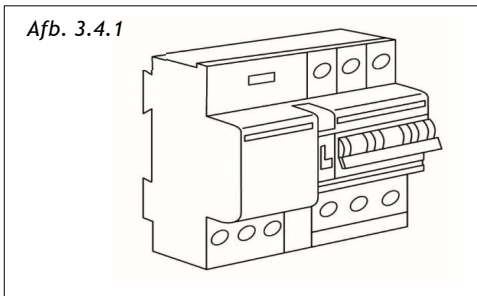
**Aandacht! Als de elektrische aansluiting niet correct of niet volgens de normen wordt uitgevoerd, kunnen onderdelen van het apparaat beschadigd raken en vervalt de garantie.**



**Aandacht! Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u iets doet (hoofdstuk Afb.2.1- Afb. 2.2 WAARSCHUWINGEN).**

**Deze apparaten moeten worden aangesloten op een geaard systeem.**

Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met een meerpolige schakelaar die de ontkoppeling van het netwerk verzekert, met een openingsafstand van de contacten die een volledige ontkoppeling mogelijk maakt onder de voorwaarden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften (Afb. 3.4.1).



**De aardverbinding (geel-groene kabel) mag nooit worden onderbroken.**

Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het in het toestel ingebouwde toestel op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen om elk risico te voorkomen.

**Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van een verkeerde aansluiting of die kunnen voortvloeien uit het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of dat is voorzien van een defecte aardverbinding.**

Na installatie moet worden gezorgd voor bescherming tegen spanningvoerende delen.

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden gemaakt met behulp van een geaarde stekker of een meerpolige stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm.

Het netsnoer moet zo worden geplaatst dat het de hete delen van de kookplaat of iets anders niet raakt.

Gebruik voor het aansluiten van het apparaat een netsnoer met een minimale geleiderdoorsnede van 2,5 mm<sup>2</sup> voor een vermogen tot 7360 Watt.

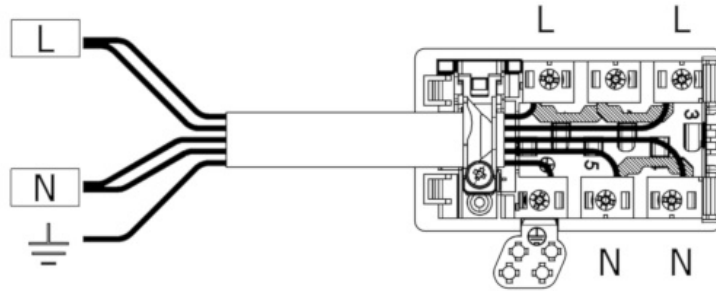
De kabel mag op geen enkel moment een temperatuur bereiken die 50°C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

Het apparaat is bedoeld om permanent op het elektriciteitsnet te worden aangesloten.

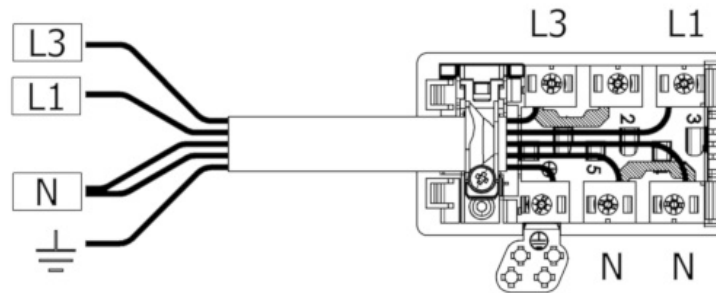
**Aandacht!** Neem het volgende aansluitschema in acht (Afb. 3.4.2):

Afb. 3.4.2

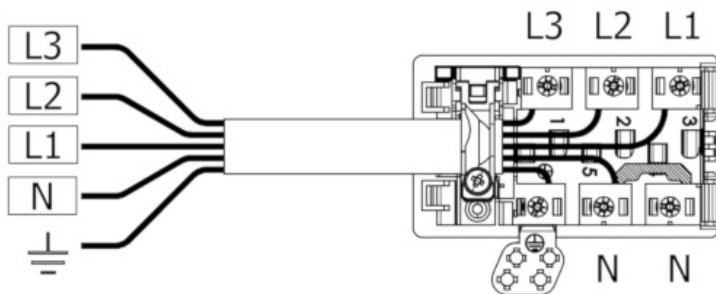
**MONO-PHASE**  
 1x32 circuit breaker  
 220-240V  
 1+N+GND




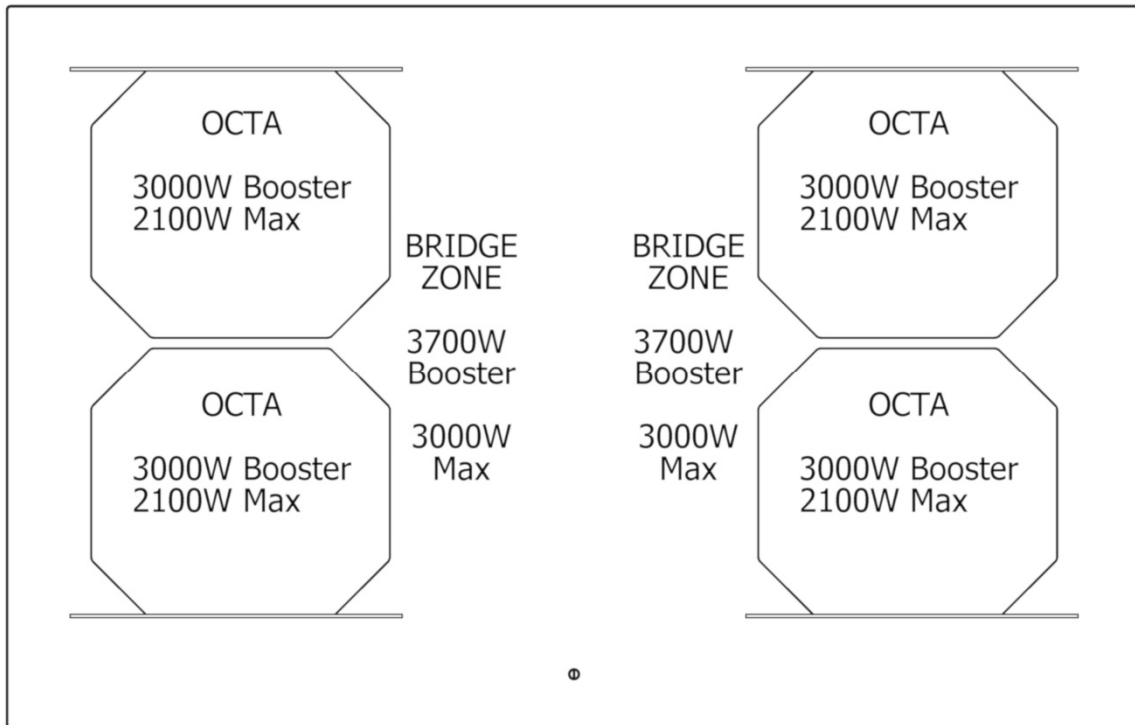
**BI-PHASE**  
 2x16 circuit breaker  
 380-415V  
 2+N+GND



**THREE-PHASE**  
 3x16 circuit breaker  
 380-415V  
 3+N+GND



color	connection		
	MONO-PHASE	BI-PHASE	TRHEE-PHASE
BLACK	L	L1	L1
BROWN	L	L3	L3
BLUE (GREY)	N	N	L2
BLUE	N	N	N
YEL/GREEN	GND		
	BRIDGE		

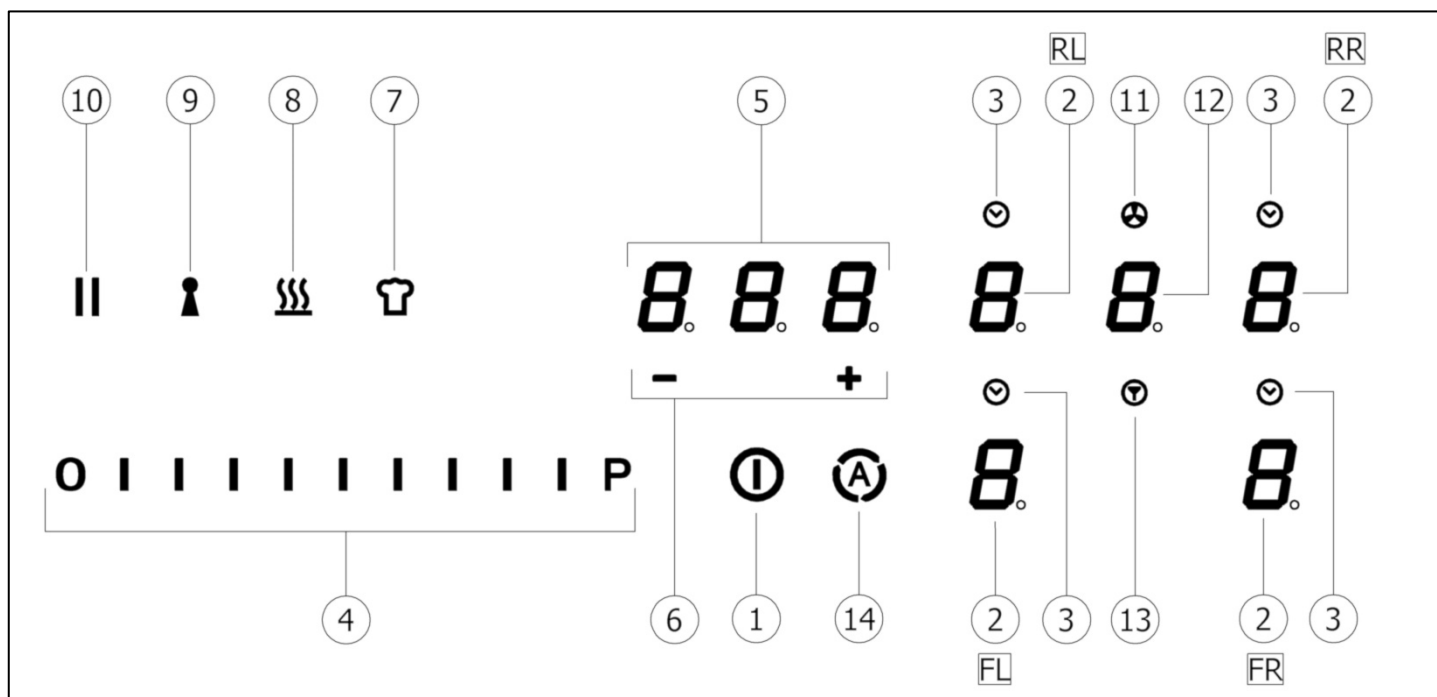
**IV WERKING****IV.1 BESCHRIJVING VAN DE AFZUIGENDE INDUCTIEKOOKPLAAT****IV.1.a TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN**

BRIDGE ZONE = BRUGZONE

Parameters	Value
Meerfasige aansluitspanning	380 - 415V 2N / 3N
Enkelfasige aansluitspanning	220 - 240V
Frequentie	50Hz / 60Hz
Maximaal stroomverbruik	7.4 kW Instelbaar vermogen, zie CONFIGURATIE KOOKPLAAT, Gebruikersmenu
Zekering / aansluiting op het driefasennet	3 x 16A
Zekering / aansluiting op het tweefasennet	2 x 16A
Zekering / enkelfasige netaansluiting	1 x 32A
Afmetingen (breedte x diepte x hoogte)	60cm. -> 600 x 520 x 254mm 80cm. -> 800 x 520 x 254mm
Nettogewicht (alleen kookplaat)	60cm. -> 19.0 kg. / 80cm. -> 20.0 kg.
Brutogewicht (inclusief verpakking)	60cm. -> 27.5 kg. / 80cm. -> 29.5 kg.
<b>Kookplaat</b>	
Oppervlakte materiaal	Glaskeramiek
Kracht niveau	1 - 9, P
Afmetingen kookzone	OCTA 210 x 190mm
Vermogensniveau kookzone max-booster	2100W - 3000W
<b>Energieverbruik kookplaat (panmaat)</b>	
Kookzone links voor (LV)	187.3 Wh/kg
Kookzone rechts voor (RV)	187.3 Wh/kg
Kookzone links achter (LA)	187.3 Wh/kg
Kookzone rechts achter (RA)	187.3 Wh/kg
<b>Totaal (gemiddeld)</b>	<b>187.3 Wh/kg</b>
<b>Afzuigstelsysteem</b>	
Kracht niveau	1 - 9, P



## IV.1.b BELANGRIJKSTE BEDIENINGSKENMERKEN VAN DE AFZUIGKOOKPLAAT

**BEDIENINGSPANEEL (TOUCH CONTROL "TC")****Aanraaktoetsen (Touch) / Display**

1. AAN/UIT van de kookplaat/afzuiging
2. Kookzoneselectie / weergave kookzone:  
2FL → Linksvoor  
2FR → Rechtsvoor  
2RL → Linksachter  
2RR → Rechtsachter
3. Timer activering kookzone / Indicator actieve kookzonetimer
4. Verhogen/verlagen kookvermogensniveau en afzuigsnelheid (vermogen) /  
Weergave van kookvermogen en zuigsnelheid (vermogen)
5. Activering van Onafhankelijke Timer / Onafhankelijke Timer Display / Kookzone timer display
6. Onafhankelijke Timer tijd verhogen/verlagen / Kookzone timer display
7. Activering van de functie "Chef kok".
8. Activering van de functie "Opwarmen".
9. Activering van de "Keylock"-functie
10. Activering van de functie "Pauze".
11. Indicator actieve afzuiging
12. Selectie/activering van afzuiging / Afzuigkap-weergave  
Duurzame keramische geurfilterverzadiging - vetfilterweergave
13. Filterverzadiging resetten
14. Activering van de automatische functie van de afzuigkap

## IV.2 PANNEN OM TE KOKEN

### IV.2.a KWALITEIT VAN DE PANNEN

Gebruik alleen pannen met het symbool 

**Geschikte materialen:** staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met een ferromagnetische basis.

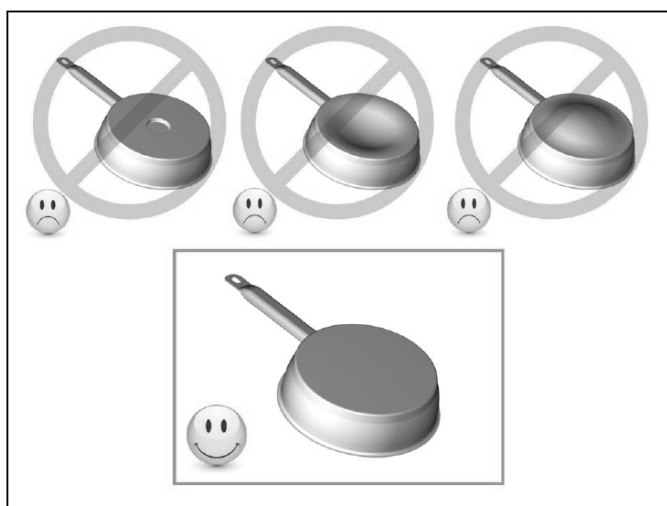
**Ongeschikte materialen:** aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische basis, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Fabrikanten specificeren of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

- Voeg wat water toe aan een pan die op een inductiekookzone staat die op het minimumniveau is ingesteld. Dit water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Een magneet kleeft aan de bodem van de pot.

Sommige pannen kunnen geluid maken wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit geluid betekent niet dat er een storing is in het apparaat en het heeft geen invloed op het kookproces.



### IV.2.b AFMETINGEN VAN PANNEN

De minimaal aanbevolen diameter van de te gebruiken pannen is:

Functie actief	Minimale potdiameter
Enkele kookzone	Ø 110mm
Kookzone "Brug"	Ø 230mm

De bodem van de pot mag nooit de centrale glazen klep raken.

Om de beste efficiëntie van de kookplaat te verkrijgen, plaatst u de geschikte pan goed in het midden ten opzichte van de kookzone gemarkeerd op het glaskeramische oppervlak.

## IV.3 INDUCTIEKOOKPLAAT

Belangrijk:

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de strengste veiligheidsvoorschriften.

Om deze reden:









- Sommige functies worden niet geactiveerd, of worden automatisch uitgeschakeld, als er geen pannen op de branders staan of als ze verkeerd geplaatst zijn.
- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd, als de specifieke functie een andere instelling vereist die niet is geselecteerd (bijv.: "Zet de kookplaat aan" zonder "Selectie van de kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Lock-functie" of de "Timer"-functie).

Aandacht! Bij (bijvoorbeeld) langdurig gebruik kan het zijn dat de kookzone niet direct uitschakelt omdat deze zich in de afkoelfase bevindt; het symbool "H" verschijnt op het display van de kookzone om de uitvoering van deze fase aan te geven.

Wacht tot het display is uitgeschakeld voordat u de kookzone nadert.

### IV.3.a KOOKZONE DISPLAY

Op de kookzonedisplays wordt het volgende weergegeven:

Kookzone aan	
Kracht niveau	 (P=Power Booster)
Weergave restwarmte	
Pan Detectie	
Brugfunctie actief	
Verwarmingsfunctie actief	
Pauze functie	
Chef Cook-functie	

### IV.3.b KOOKPLAAT EIGENSCHAPPEN

➤ **Permanente pandetectie:**

De kookplaat wordt alleen geactiveerd als er pannen op de kookzones staan. Verwarming start niet of stopt als er geen of verwijderde pannen zijn.

➤ **Pannendetector:**

De kookplaat detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

➤ **Veiligheidsuitschakeling:**

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale gebruiksduur die afhangt van het ingestelde vermogensniveau.

➤ **Restwarmte-indicator:**


Wanneer een of meerdere kookzones uitschakelen, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven door een visueel signaal op het display van de overeenkomstige zone, door middel van het “H”-symbool.

➤ **Akoestische feedback (piepton)**

Functie activering akoestisch signaal

### IV.3.c KOOKPLAAT CONFIGURATIE

Voor gebruik moet het Touch Control Panel van de kookplaat naar uw persoonlijke wensen worden ingesteld.

Als de kookplaat onder stroom staat, knippert het symbool  gedurende 2 minuten om aan te geven dat toegang tot het gebruikersmenu mogelijk is. Wacht tot het uitschakelt en alle functies actief zijn volgens de fabrieksinstellingen.

➤ **GEBRUIKERSMENU**

Vanuit het gebruikersmenu is het mogelijk om bepaalde functies van het bedieningspaneel te wijzigen, zoals de helderheid, het volume van het geluid van de toetsen, het volume van de informatiegeluiden, de verlichting van het bedieningspaneel, de animatie van de timer, enz. .

Om toegang te krijgen tot het gebruikersmenu, moet het bedieningspaneel (bedieningsdisplay kookplaat) in de stand-bymodus (uit) staan.

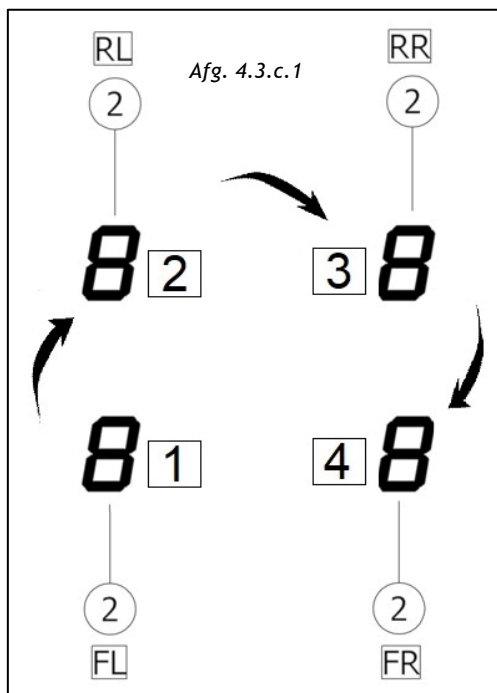
**Toegang tot gebruikersmenu:**

-> Raak AAN/UIT aan om het bedieningspaneel in te schakelen en raak vervolgens binnen 3 seconden opnieuw AAN/UIT aan om het uit te schakelen.

-> De || toets (Pauze) begint maximaal 60 seconden te pulseren (als er geen actie wordt ondernomen, wordt de poging om het menu binnen te gaan na deze 60 seconden automatisch afgesloten).

-> Druk op de || toets (pauze) zonder deze los te laten.

-> Druk met de klok mee op het display van elke kookzone zoals getoond in Afb. 4.3.c.1, opnieuw zonder de pauzetoets los te laten, te beginnen met het display van de kookzone linksvoor 2FL (1-2-3-4).



-> Elke toetsaanslag wordt bevestigd door een akoestisch signaal (pieptoon).

-> Laat de || los toets (pauze) die pulseerde.

-> Het gebruikersmenu is actief.

-> Op het kookzonedisplay linksachter (2RL) knippert "U0" ("U" en "0").

-> Selecteer het menu-item dat u wilt bekijken/wijzigen met behulp van de schuifregelaar (4) zoals samengevat in de tabel Afb. 4.3.c.2.

Om bijvoorbeeld naar U4 (displayhelderheid) te gaan, drukt u op 2RL op het display en selecteert u niveau 4 met de aanraakschuifregelaar (de derde schuifbalk vanaf links) **0 | | |**

Nu knippert daarom U4 met tussenpozen.

-> Op dit punt wordt het linker frontdisplay (2FL) geselecteerd waar de ingestelde waarde en eventuele variatiemogelijkheden worden weergegeven.

In het voorbeeld van de instelling van de helderheid, na selectie van het display linksvoor (2FL), verschijnen alle balken tot 9 op de schuifregelaar en verschijnt het nummer op het display (2FL) met een toegestane waarde, in dit geval vanaf 0 tot 9 (in andere gevallen kunnen er minder waarden zijn, bijvoorbeeld in U3 zijn er alleen waarden van 0 tot 3) **0 | | | | | | | | | |**

Vervolgens wordt de geselecteerde waarde van het corresponderende geselecteerde element weergegeven op het display van de kookzone linksvoor (2FL), waarna u de waarde kunt wijzigen door de schuifregelaar aan te raken.

### Het gebruikersmenu verlaten:

-> **Afsluiten zonder op te slaan:** Raak de || aan toets (Pauze).

Alle wijzigingen worden genegeerd en de || toets stopt met knipperen.

-> **Afsluiten met instellingen opslaan:** Raak de AAN/UIT-toets gedurende 2 seconden aan.

De wijzigingen worden opgeslagen en de || toets stopt met knipperen.

Opmerking: Het gebruikersmenu wordt automatisch afgesloten als er gedurende 1 minuut geen handeling wordt uitgevoerd.

### Overzicht van de gebruikersmenu-items

De volgende tabel (Afb. 4.3.c.2) geeft een overzicht van de items in het gebruikersmenu:

Afb. 4.3.c.2			
Weergave Links achter (2RL)	Betekenis	Weergave Voorkant Links (2FL)	Opmerking
U0	Vermogensregeling bereik	Verstelbaar vanaf >1.4 kW met stappen van 0.1 kW	Maximaal geconfigureerd vermogen standaard: waarde 0 -> 7,4 kW (Waarde X->X.X kW indien anders geconfigureerd tijdens installatie via Servicemenu) 1e stap, kies timer centrale display (5) waar de ingestelde vermogenswaarde oplicht (bijvoorbeeld 7.4); 2e stap, scrollen met de schuifregelaar (4): -> van links naar rechts om de waarde te verhogen -> van rechts naar links om de waarde te verlagen
U1	Filterinstelling: Vetfilter of Geurfilter met of zonder 5 minuten Ventilator naloop (Ventilator naloop het is een afzuigfunctie op niveau 1 na het uitschakelen van de kookplaat)	0,1,2,3	Standaard filterinstelling -> 0 0: Vetfilter met ventilator naloop 5 minuten 1: Vetfilter en geurfilter met ventilator naloop 5 minuten 2: Vetfilter zonder ventilator naloop 3: Vetfilter en geurfilter zonder ventilator naloop


U2	Volume voor knoptonen	0,1,2,3	Volumeregeling voor knoptonen: 0: Geen toetstoon 1: minimaal volume 2: half volume 3: maximaal volume Opmerkingen: • Om wettelijke redenen kunnen de knoptonen voor in- en uitschakelen niet worden uitgeschakeld. Ze klinken op het laatst ingestelde volumenniveau voordat de knoptonen werden uitgeschakeld. • Fouttonen worden altijd op maximaal volume afgespeeld (stand 3) en kunnen niet worden uitgeschakeld.
U3	Volume voor signaaltonen	0,1,2,3	Het volume van de akoestische signalen aanpassen (bijv. wanneer de timer afloopt): 0: Geen toetstoon 1: minimaal volume 2: half volume 3: maximaal volume
U4	Helderheid weergeven	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9	Aanpassing van de helderheid van het scherm: 0: maximale helderheid .... 9: minimale helderheid
U5	Timer-animatie	0,1	0: Geen timeranimatie 1: De timer wordt 10 minuten voordat deze afloopt geanimeerd
U6	Permanente pandetectie		Kan niet worden gedeactiveerd
U7	Gedrag wanneer de Timer afloopt	0,1,2	0: Akoestisch signaal gedurende 120 sec. 1: Akoestisch signaal gedurende 10 sec. 2: Geen toon

#### IV.3.d BEDIENING KOOKPLAAT

Voordat u een functie selecteert, moet u de gewenste zone activeren.

##### ➤ In-/uitschakelen

De afzuigkap wordt ingeschakeld door de AAN/UIT-toets (1) enkele seconden aan te raken.

Het symbool licht op 

Door deze toets ingedrukt te houden, worden alle beschikbare functies enkele ogenblikken zichtbaar, daarna blijven alleen de hoofdfuncties actief.

Tijdens het gebruik van de kookplaat worden ook de andere functies geactiveerd en kunnen gebruikt worden.

Alle beschikbare functies worden verlicht met een lage intensiteit, die alleen maar sterker wordt wanneer ze worden geactiveerd.

Om uit te schakelen, raakt u de AAN/UIT-toets (1) enkele seconden aan.

**Belangrijk:** Deze functie heeft voorrang op alle andere, daarom is het mogelijk om de kookplaat op elk moment uit te schakelen.

De kookplaat schakelt na 20 seconden automatisch uit als alle kookniveaus op 0 staan en er geen handeling aan de gang is.

➤ **Selectie van kookzones**

Raak het selectie-/weergavegebied (2) aan dat overeenkomt met de gewenste kookzone.

➤ **Vermogensniveau: verhogen/verlagen**

De kookplaat is voorzien van 9 vermogensniveaus.

Raak de selectiebalk (4) aan en schuif met uw vingers om te verhogen of te verlagen:

→ naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

← naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in het selectie-/weergavegebied (2)

➤ **"P" Booster-functie (verbeterd niveau)**

De kookplaat is uitgerust met een extra vermogensniveau (Booster, naast niveau 9) dat gedurende 5 minuten actief blijft en daarna keert het vermogen terug naar het lagere niveau (9).

Deze functie is handig voor het verwarmen of koken van een grote hoeveelheid water.


Om de Booster-functie te activeren, schuift u met uw vingers langs de selectiebalk (4), voorbij niveau 9 en activeert u de Booster-functie. Het "P"-symbool verschijnt op het display (2).


Door de Booster (P) te activeren op twee kookzones aan dezelfde kant (2FL+2RL of 2FR+2RR), zal de eerste van de twee geactiveerde zones automatisch overschakelen naar een lager vermogen om het maximaal toegestane vermogen voor elke kant in evenwicht te brengen. Om de kookzone te wijzigen waarop de Booster actief moet blijven, hoeft u alleen maar de zone te selecteren en naar niveau P te brengen; de andere wordt automatisch op een lager vermogen gebracht.

Let op: aangezien de Booster-functie hoge temperaturen kan bereiken, mag deze alleen worden gebruikt voor koken met water. Bij gebruik van de boosterfunctie kan olie of vet gaan verbranden.

**Key Lock-functie**


De Key Lock-functie blokkeert de kookplaatinstellingen om onbedoelde manipulatie te voorkomen, terwijl de reeds ingestelde functies actief blijven.

Raak de toets  (9) aan om deze te activeren; om het uit te schakelen, drukt u nogmaals op dezelfde toets.

Als een andere functie wordt geselecteerd terwijl Key Lock actief is, blijft het symbool  continu branden om aan te geven dat de functie actief is. Schakel vervolgens de functie uit om op de kookplaat te kunnen werken.




### ➤ Kinderslotfunctie

Het kinderslot is een functie om de kookplaat te beschermen tegen ongewenste handelingen, bijvoorbeeld door kinderen. Als deze is vergrendeld, kan de kookplaat worden ingeschakeld, maar is het niet mogelijk om de kookzone te selecteren, noch het verwarmingsniveau, noch de timer. Op de kookzonedisplays verschijnt het symbool .

Het kinderslot kan na het inschakelen slechts één keer worden geactiveerd. Eenmaal geactiveerd en gedeactiveerd, kan het kinderslot geen tweede keer worden geactiveerd. Pas na het AAN/UIT schakelen kan het kinderslot weer geactiveerd worden.

Het kinderslot blijft actief, ook als de voedingsspanning wordt onderbroken en hersteld. Het moet handmatig worden gedeactiveerd.

#### **Activering:**

- > Schakel de kookplaat in (Sleutel 1).
- > Houd het display van een willekeurige kookzone (2) 3 seconden ingedrukt. Laat vervolgens het scherm los.
- > De schuifbalk (4) licht achtereenvolgens op.
- > Schuif de schuifcursor binnen 10 seconden van 0 naar 9.
- > Het kinderslot is geactiveerd. Alle displays van de kookzones verschijnen .

#### **Deactivering:**

- > Schakel de kookplaat in (Sleutel 1).
- > Houd het display van een willekeurige kookzone (2) 3 seconden ingedrukt. Laat vervolgens het scherm los.
- > De schuifbalk (4) licht achtereenvolgens op.

Schuif de schuifcursor binnen 10 seconden van 9 naar 0.

Het kinderslot is gedeactiveerd. De kookplaat schakelt over naar de bedrijfsmodus en kan normaal worden bediend.

### ➤ Chef Cook-functie

De functie Chef Cook wordt gebruikt om verschillende kookniveaus in de kookzones in te stellen.

De volgende vermogensniveaus worden ingesteld en afgevoerd zodra een geschikte pan op de kookzones wordt geplaatst:

Kookzone linksachter ->(2RL): Niveau 5 - Kookzone rechtsachter ->(2RR): Niveau 6

Kookzone linksvoor ->(2FL): Niveau 2 - Kookzone rechtsvoor ->(2FR): Niveau 8

Om de Chef Cook-functie te starten, moet, zodra de kookplaat wordt ingeschakeld, eerst ten minste één kookzone op een willekeurig vermogen worden geactiveerd. Vervolgens kan de functie op elk moment worden geactiveerd en gedeactiveerd, totdat de kookplaat wordt uitgeschakeld.

**Opmerkingen:**

De vermogensniveaus kunnen niet door de gebruiker worden ingesteld.

De gebruiksduur voor de Chef Cook-functie is 2 uur.

Terwijl de Chef Cook-functie actief is, is het symbool "pandetectie" verwijderd.

Terwijl de Chef Cook-functie actief is, kan de Bridge-functie niet worden geactiveerd.

**Activering:**

-> De kookplaat is ingeschakeld.

-> Raak de Chef Cook-functietoets (7) aan.

-> De Chef Cook-modus is geactiveerd.

-> De kookzonedisplays (2) tonen de ingestelde vermogensniveaus:

2RL -> 5 - 2RR -> 6

2FL -> 2 - 2FR -> 8

**Deactivering:**

-> Raak de Chef Cook-functietoets (7) aan.

-> De Chef Cook-modus is uitgeschakeld.

-> De vermogensstanden van alle kookzones staan op 0.

➤ **Automatische opwarmfunctie (snelle opwarming)**

Deze functie wordt gebruikt om een koude pan opnieuw op te warmen met volledig verwarmingsvermogen en om automatisch terug te keren naar het gewenste kookniveau. Het zal dus mogelijk zijn om sneller te koken zonder het risico van aanbranden van het voedsel. De functie kan worden geactiveerd voor vermogensniveaus van 1 tot 8.


De tijd die nodig is om het volledige vermogen van de kookzone te bereiken, is afhankelijk van het geselecteerde kookniveau en vermeld in de onderstaande tabel. De opwarmtijden zijn aangepast voor gebruik met koude pannen en gangbare hoeveelheden voedsel in het huishouden.

Kookniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Niet beschikbaar
P	Niet beschikbaar

**Activering:**

De pannen zijn geplaatst en de kookplaat is actief met een niveau tussen 1 en 8 voor de kookzone (2). Selecteer de betreffende kookzone.

Houd het kookniveau op de selectiebalk (4) 3 seconden ingedrukt.

Op het Display (2) verschijnt een  knippering die afgewisseld wordt met het ingestelde vermogen in de kookzone.

Door het vermogensniveau van de kookzone te verhogen, blijft de Verwarmings-functie actief, met de nieuwe temperatuurinstelling;

Door het vermogensniveau van de kookzone te verlagen, wordt de Verwarmings -functie gedeactiveerd.

**Deactivering:**

Raak de kookzone (2) 3 seconden lang aan.


Snel voorverwarmen is gedeactiveerd en de kookzone wordt opgewarmd met de eerder ingestelde kookstand.


Alternatief: Kies een kookstand die lager is dan de huidige kookstand voor deze kookzone. Snel opwarmen is gedeactiveerd. De kookzone wordt opgewarmd met de nieuwe kookstand.


**➤ Opwarmfunctie (warm houden)**

Deze functie houdt gekookt voedsel warm op een constante temperatuur.

De functie wordt geactiveerd wanneer de toets  (8) voor de eerste keer wordt ingedrukt.

Het symbool  verschijnt op het display (2) van de zone die werkt met de functie "Verwarmen" actief.

Door tegelijkertijd een andere kookzone te selecteren, gaat het symbool  (8) weer gedimd branden en is het dus mogelijk om de functie ook voor deze zone te activeren. De functie blijft echter actief in de zone waarin deze al is ingesteld, zoals aangegeven op het Display (2).

Druk nogmaals op de toets  (8) om te deactiveren en uit te schakelen, totdat het op het display (2) weergegeven niveau op 0 komt.

Als de functie "Opwarmen" op meerdere kookzones actief is, selecteert u eerst de gewenste zone met behulp van het keuzedisplay (2). Deze functie kan ook worden uitgeschakeld via Selectie Balk (4), waardoor het vermogensniveau op 0 komt.

### ➤ Pauzefunctie

De pauzefunctie onderbreekt elke actieve functie op de kookplaat en brengt het kookvermogen op 0. Om de functie te activeren, drukt u op || (Pauze, 10) en de kookzonedisplays (2) zullen continu branden **||**

Druk op || om de functie uit te schakelen (Pauze, 10), tik op de selectiebalk (4) en de functie wordt uitgeschakeld.

Deactivering herstelt de toestand van de kookplaat van voor de pauze en de kookplaat blijft werken met dezelfde eerder ingestelde instellingen.

Let op: de kookplaat mag nooit onbeheerd worden achtergelaten terwijl de pauzefunctie actief is. 10 minuten na activering van de pauzefunctie, als deze niet gedeactiveerd is, schakelt de kookplaat automatisch uit.

De pauzefunctie onderbreekt de extractie niet.

### ➤ Oproepfunctie

Deze functie wordt gebruikt om de vermogensniveaus, timerinstellingen en snel opwarmen te herstellen nadat de kookplaat per ongeluk is uitgeschakeld.

Als de kookplaat binnen 6 seconden wordt uit- en weer ingeschakeld, worden alle voorgaande instellingen (vermogensniveaus, timer, snel opwarmen) automatisch hersteld.

De oproepfunctie kan niet door de gebruiker worden gedeactiveerd.

#### **Activering:**

De kookplaat is uitgeschakeld.

Zet de kookplaat weer aan met AAN/UIT (1).

De pauzetoets || (10) knippert gedurende 6 seconden.

Raak de pauze || aan sleutel (10).

De oproepfunctie wordt actief (er klinkt een akoestische "piep"). Alle eerder ingestelde vermogensniveaus, timers en snel opwarmen worden hersteld.

### ➤ Autonome timerfunctie

De onafhankelijke Timer-functie is een aftelling onafhankelijk van de kookzones en afzuiging die een akoestisch signaal (pieptoon) laat horen wanneer deze afloopt.

De Timer wordt geactiveerd door op de centrale toets **B** (5) tussen de twee + / - toetsen (6) te drukken.

Wanneer het display "---" toont, kan de timer worden ingesteld.

Stel met de + / - toetsen (6) de gewenste tijdsduur van de timer in en deze wordt weergegeven op het display (5).

De timer start 10 seconden na het activeren van deze functie (door geen ander commando in te drukken).

Het formaat van de autonome Timer is **000**

De resterende tijd wordt weergegeven in de Zone/Display (5); aan het einde van het aftellen klinkt er een akoestisch signaal (piep).

Als de resterende tijd van de timer minder dan 1 minuut is, wordt deze weergegeven in het onderstaande formaat en brandt de stip continu:

. -> minuten

**00** -> seconden

Ga op twee manieren te werk om de timer uit te schakelen:

-> selecteer **8** (5) en stel de duur van de Timer in op **0.00**, met + / - (6)

of


-> druk tweemaal op de AAN/UIT-toets (1).

### ➤ Kookzonetimer

Op elke kookzone, zelfs gelijktijdig, is het mogelijk om de Kookzone Timer functie in te stellen die aftelt. Aan het einde hiervan schakelen de kookzones automatisch uit met een akoestisch signaal (piep).


**Om de functie te activeren:**

-> raak het selectie-/weergavegebied (2) aan **met een ander vermogen dan 0**

-> raak de toets  (3) aan die betrekking heeft op de kookzone

-> het display toont “---“ en de timer kan worden ingesteld.

-> stel de duur van de timer in met de + / - toetsen (6), die wordt weergegeven in het weergavegebied (5)

Tijdens het programmeren knippert het symbool  (3).

De timer van de kookzone start 10 seconden na activering (zonder op een andere toets te drukken).

Om de timer met koken te resetten, houdt u de toets  (3) opnieuw ingedrukt

Indien gewenst kan de timerprogrammering voor meerdere kookzones herhaald worden.

Elke kookzone kan een andere timerinstelling hebben en op het display (5) wordt het aftellen weergegeven van de kookzone die op dat moment is geselecteerd.

Als er geen zone is geselecteerd, wordt door op het display (5) te drukken het aftellen van de autonome timer weergegeven.

Het aftelscherm is hetzelfde als voor de Autonome Timer (zie vorige paragraaf)

Aan het einde van het aftellen klinkt er een geluidssignaal (piep) en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Om de piepton te stoppen, drukt u op AAN, UIT

**De timer deactiveren:**

-> selecteer de kookzone (2) en stel de duur van de Timer in op met de + / - toetsen **0.00** (6)

### ➤ Brugfunctie

Met deze functie kunnen beide kookzones tegelijkertijd werken en een enkele kookzone vormen met hetzelfde vermogensniveau.

Deze functie maakt homogeen koken met grote pannen mogelijk.

De voorste "Primaire" kookzone kan gebruikt worden in combinatie met de corresponderende "Secundaire" achterste.

De functie is aanwezig op alle kookzones:

2FL (primair) + 2RL (secundair)

2FR (primair) + 2RR (secundair)

#### **Brugfunctie Activering:**

-> selecteer de twee kookzones die tegelijkertijd moeten worden gebruikt

-> op het Display (2) van de "Secundaire" kookzone verschijnt het symbool "  "

-> met behulp van de selectiebalk (4) is het mogelijk om het werkingsniveau (vermogen) in te stellen, dat wordt weergegeven op het display (2) van de "Hoofd" kookzone

#### **Schakel de Bridge-functie uit:**

-> herhaal dezelfde activeringsprocedure

Let op: tijdens de Bridge-functie worden de kookzones als één kookzone beschouwd en als de kookzonetimer actief is, zullen beide kookzones automatisch uitschakelen wanneer deze afloopt.

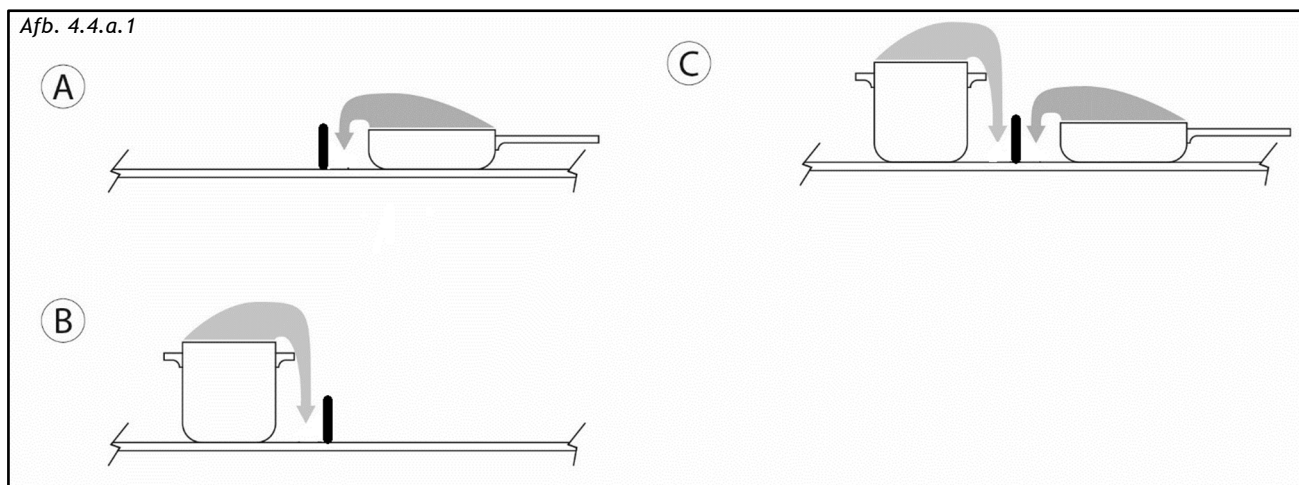
### ➤ Tabella di potenza

Kracht niveau		Soort koken	Aanbevolen gebruik
Maximum	Booster	Snelle opwarming	Ideaal om de temperatuur van voedsel snel te verhogen tot snel koken in het geval van water of om kookvloeistoffen snel op te warmen
	8-9	Frituren, koken	Ideaal voor bruinen, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel koken
Hoog	7-8	Bruinen, braden, koken, grillen	Ideaal om te braden, aan de kook te houden, koken en grillen (korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Bruineren, koken, stoven, braden, grillen	Ideaal om te braden, licht aan de kook te houden, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmaccessoires
Medium	4-5	Koken, stoven, braden, grillen	Ideaal om te stoven, zacht aan de kook te houden, (langdurig) te koken. Saus door pasta roeren
	3-4	Koken, sudderen, indikken, roeren	Ideaal voor langdurig koken (rijst, sauzen, gebrad, vis) in aanwezigheid van begeleidend vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), roeren
	2-3	Koken, sudderen, indikken, roeren	Ideaal voor langdurig koken (volumes kleiner dan een liter: rijst, sauzen, gebrad, vis) in aanwezigheid van begeleidend vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag	1-2	Smelten, ontdooien, warmhouden, roeren	Ideaal voor het zacht maken van boter, het voorzichtig smelten van chocolade, het ontdooien van kleine producten
	1	Smelten, ontdooien, warmhouden, roeren	Ideaal voor het warmhouden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warmhouden van serveerschalen en het roeren van risotto's
Uit	0	Geen, steunvlak	Kookplaat in stand-by of uit-stand (mogelijke aanwezigheid van restwarmte van het einde van de kooktijd, aangegeven met H)

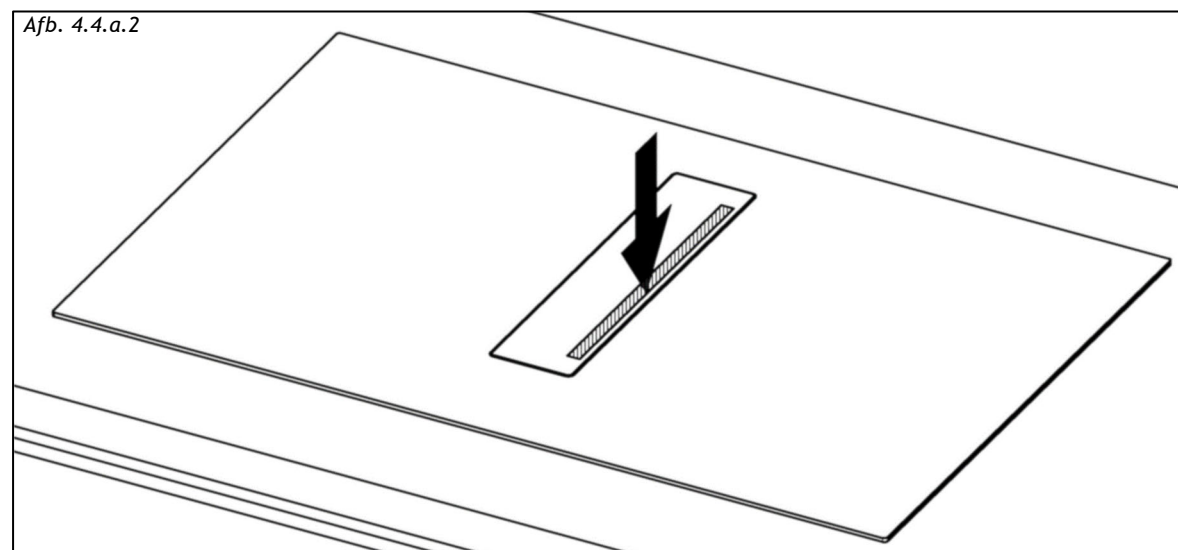
## IV.4 AFVOER

## IV.4.a VOORLOPIGE INDICATIES

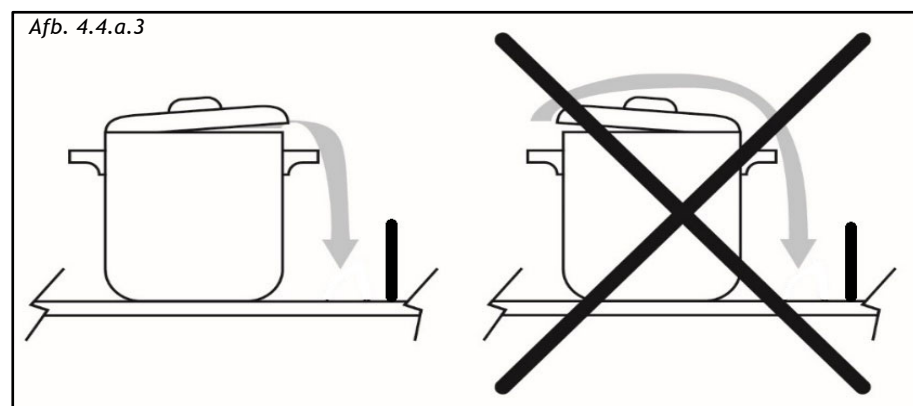
Om de afzuiging aan te zetten, opent u eerst de glazen klep (Afb. 4.4.a.1)



Om de glazen klep te openen, drukt u gewoon op een willekeurig punt aan de buitenkant van de klep zelf (Afb. 4.4.a.2).



Om een betere afzuiging van de dampen te vergemakkelijken, probeert u ze te laten ontsnappen uit het gedeelte dat zich het dichtst bij de afzuiging bevindt (Afb. 4.4.a.3).



Plaats geen voorwerpen op de glazen klep of op het bedieningspaneel (Touch Control "TC") (Afb.4.4.a.4).



#### IV.4.b WERKING AFZUIGKAP

##### ➤ Het afzuigstelsysteem inschakelen:

-> Open de centrale glazen klep.

-> Raak de AAN/UIT-toets enkele seconden aan en het symbool **ⓘ** gaat branden.

-> Raak het selectiegebied (12) aan om het afzuigstelsysteem te activeren.

Let op: de afzuigruimte is voorzien van een mechanisch roterende centrale klep.

De klep moet worden geopend voordat het afzuigstelsysteem wordt geactiveerd.

**Als de centrale klep per ongeluk volledig wordt gesloten terwijl de afzuiging is geactiveerd, stopt een sensor automatisch de motor. De extractie wordt pas hervat als de klep weer wordt geopend.**

##### ➤ Afzuigniveau (kracht):

De afzuigkap is uitgerust met 9 niveaus van afzuigniveau (kracht).

Raak de selectiebalk (4) aan en schuif met uw vingers om te verhogen of te verlagen:

→ naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

← naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogen wordt weergegeven in het selectie-/weergavegebied (12)

##### ➤ Booster-functie "P" (verbeterde extractie)

De afzuigkap is uitgerust met een extra vermogensniveau (Booster, naast niveau 9).

De afzuigkap gaat 8 minuten naar de aanvullende snelheid (Booster) en schakelt daarna automatisch over naar stand 9.

Om de Booster-functie te activeren, scrollt u met uw vingers langs de selectiebalk (4) voorbij niveau 9 tot "P".

Boosterstand 1 wordt in het keuze-/weergavebereik (12) met knipperend symbool **P** weergegeven



### ➤ Automatische werking

Door deze functie te activeren, schakelt het apparaat in op de meest geschikte snelheid, waarbij het afzuigvermogen wordt aangepast aan het maximale kookniveau dat in de kookzones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones zijn uitgeschakeld, past het apparaat zijn afzuigsnelheid aan door deze geleidelijk te verlagen, waardoor geuren en restdampen worden verwijderd.

#### Activering:

-> Druk op de specifieke toets  (14)

#### Deactivering:

-> Druk nogmaals op de specifieke toets  (14)

Als de kookplaat met Automatische bediening actief wordt uitgeschakeld, schakelt de afzuigkap automatisch geleidelijk uit.


### ➤ Vertraagde zelfuitschakeling (Ventilator naloop functie)


Deze functie zorgt voor de afzuiging van eventuele geuren en restdampen. Na voltooiing van het kookproces en het uitschakelen van de kookplaat blijft de ventilator draaien.

Er is een automatische werking van 5 minuten op niveau 1 die start in de volgende gevallen:

-> handmatige uitschakeling van de kookplaat (AAN/UIT) met afzuigkap actief

-> uitschakeling van de afzuigkap in automatische modus met behulp van een algoritme

Als de functie actief is op het display (12), knippert punt a rechtsonder .

Als de automatische modus actief is, blijft het symbool staan ; in de handmatige modus wordt niveau 1 weergegeven.

Over het algemeen kan de ventilatorsnelheid zelfs tijdens het uitvoeren van de functie worden gewijzigd en stopt deze onmiddellijk als 0 wordt geselecteerd.

### ➤ Afzuigkap timer

Het is mogelijk om een afzuigkap timer in te stellen die vergelijkbaar is met die van de kookzone.

Druk op het display (5) en handel op "+" en "-" om de gewenste timer in te stellen.

De timer wordt weergegeven op het display (5). De timer begint pas te lopen als het kookproces is beëindigd en er geen kookniveau meer is ingesteld.

De afzuigkap timer kan op de volgende manieren worden geactiveerd:

#### 1. Handmatige modus 1

-> Zowel het afzuigniveau als de timer zijn ingesteld en alle kookzones zijn uitgeschakeld.

-> De kookplaat blijft aan en het zuigniveau blijft actief gedurende de timertijd.

-> Na afloop van de timer schakelt de kookplaat volledig uit.

## 2. Handmatige modus 2

-> Zowel de zuigkracht als de timer zijn ingesteld en de kookplaat wordt uitgeschakeld via de AAN/UIT-knop

-> Niveau 1 van de functie "Naloop" is ingesteld en blijft actief gedurende de in de timer ingestelde tijd.

-> Aan het einde van de ingestelde tijd in de timer schakelt de kookplaat volledig uit.

## 3. Automatische modus

-> De timer is in te stellen zodra de afzuiging loopt en begint te werken zodra alle kookzones zijn uitgeschakeld.

-> Er is geen timerwaarschuwing na afloop van de naloopfunctie

### ➤ Filterreinigingswaarschuwing

Deze functie is geprogrammeerd om te waarschuwen voor het feit dat er onderhoud nodig is:

Vetfilters: elke 30 uur



Keramische geurfilters met lange levensduur: elke 120 uur (standaard gedeactiveerd)



Als de anti-geurwaarschuwing is geactiveerd, wordt dit ook gesignaleerd als het apparaat niet in filtermodus is geïnstalleerd: ga in dat geval verder met de normale reiniging van de vetfilters en reset de waarschuwing.





#### **Activering / deactivering:**

-> Ga naar het gebruikersmenu (zie paragraaf KOOKPLAAT CONFIGURATIE) en stel het in volgens uw wensen door de instructies in de items Overzichtstabel (Afb.4.3.c.2) te volgen op de code "U1".

#### **Reset indicator filterreiniging:**

Als de timer van het vetfilter afloopt, gaat het symbool  (13) branden en blijft branden. Deze moet 5 seconden worden ingedrukt om de filtertimer te resetten, er verschijnt een op het display  (12) en de waarschuwingsteller begint opnieuw.

Als de geurfiltertimer afloopt, gaat het symbool  (13) knipperen. Deze moet 5 seconden worden ingedrukt om de filtertimer te resetten, er verschijnt een op het display  (12) en de waarschuwingsteller begint opnieuw.

Als beide filtertimers zijn verstreken, brandt het symbool  (13) continu. De timer van het vetfilter moet 5 seconden ingedrukt worden gehouden; a verschijnt op het display (12)  Daarna gaat het symbool  (13) knipperen. Deze moet 5 seconden worden ingedrukt om de geurfiltertimer te resetten, er verschijnt een op het display  (12) en de waarschuwingsteller begint opnieuw.

## V ONDERHOUD EN REINIGING



Aandacht! Koppel voor elk onderhoud of reiniging de stroomtoevoer los van het apparaat (hoofdstuk Afb. 2.1 - Afb. 2.2 WAARSCHUWINGEN).

### V.1 REINIGEN VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

Maak de kookplaat niet schoon als het glas te heet is, aangezien er kans op brandwonden bestaat.

Verwijder lichte vlekken met een doek die is bevochtigd met afwasmiddel verdund in een beetje water. Spoel vervolgens af met koud water en droog het oppervlak goed af.

Sterk bijtende of schurende reinigingsmiddelen en reinigingsapparatuur die krassen kunnen veroorzaken, moeten strikt worden vermeden.

Gebruik nooit druk- of stoomtoestellen.

Gebruik geen voorwerpen die krassen op het keramische glas kunnen veroorzaken.

Zorg ervoor dat de pan droog en schoon is. Zorg ervoor dat er geen stofdeeltjes op de glaskeramische kookplaat of op de pan liggen. Het verschuiven van ruwe pannen veroorzaakt krassen op het oppervlak.

Gemorste suiker, jam, gelei enz. moeten onmiddellijk worden verwijderd. Dit voorkomt beschadiging van het oppervlak.

**Waarschuwing!** De volgende producten mogen **NIET** worden gebruikt:

Producten die chloriden bevatten, vooral die welke zoutzuur bevatten;

Producten op basis van halogeniden;

Producten op basis van waterstofperoxide;

Bleekmiddelen op basis van hypochloorzuur;

Agressieve producten die zuren bevatten;

Detergentia met schuurpoeder;

Zilveren reinigingsproducten;

Wasmiddelen waarvan de chemische samenstelling onbekend is;

Schuursponsjes, borstels of schijven;

Ruwe doeken of ruw papier;

Gereedschap dat eerder andere metalen of legeringen heeft gereinigd.

## Gewone schoonmaak

Laat geen vuil ophopen op de externe en interne oppervlakken van het apparaat.

Volg voor de centrale glazen klep dezelfde instructies als voor het reinigen van de inductiekookplaat.  
**Let op: de klep kan niet in de vaatwasser.**

Routinematige reiniging moet worden uitgevoerd voordat er een overmatige opeenhoping van vuil ontstaat die schurende verschijnselen kan veroorzaken.

Voordat u gaat wassen, is het noodzakelijk om alle stofdeeltjes te verwijderen door ze weg te blazen of op te zuigen, om wrijving op het oppervlak te voorkomen.

Waar water is gebruikt als reinigings- of spoelmiddel, vooral in gebieden met veel kalkaanslag, is het raadzaam om het oppervlak te drogen om vlekken te voorkomen.

Om verontreiniging door ijzerdeeltjes te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het gereedschap dat u voor het reinigen hebt gekozen, niet eerder op andere metalen of legeringen is gebruikt.

Materialen voor het reinigen van roestvrijstalen producten dienen uitsluitend voor dit doel gereserveerd te worden.

Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het vetfilter, dat de functie heeft om de vetdeeltjes in de dampen vast te houden, en aan de bak eronder, die de functie heeft om het vet op te vangen dat uit het vetfilter zou kunnen druppelen. Vang de condens op of vang de vloeistoffen op die er per ongeluk door de glazen klep in zijn gegoten.

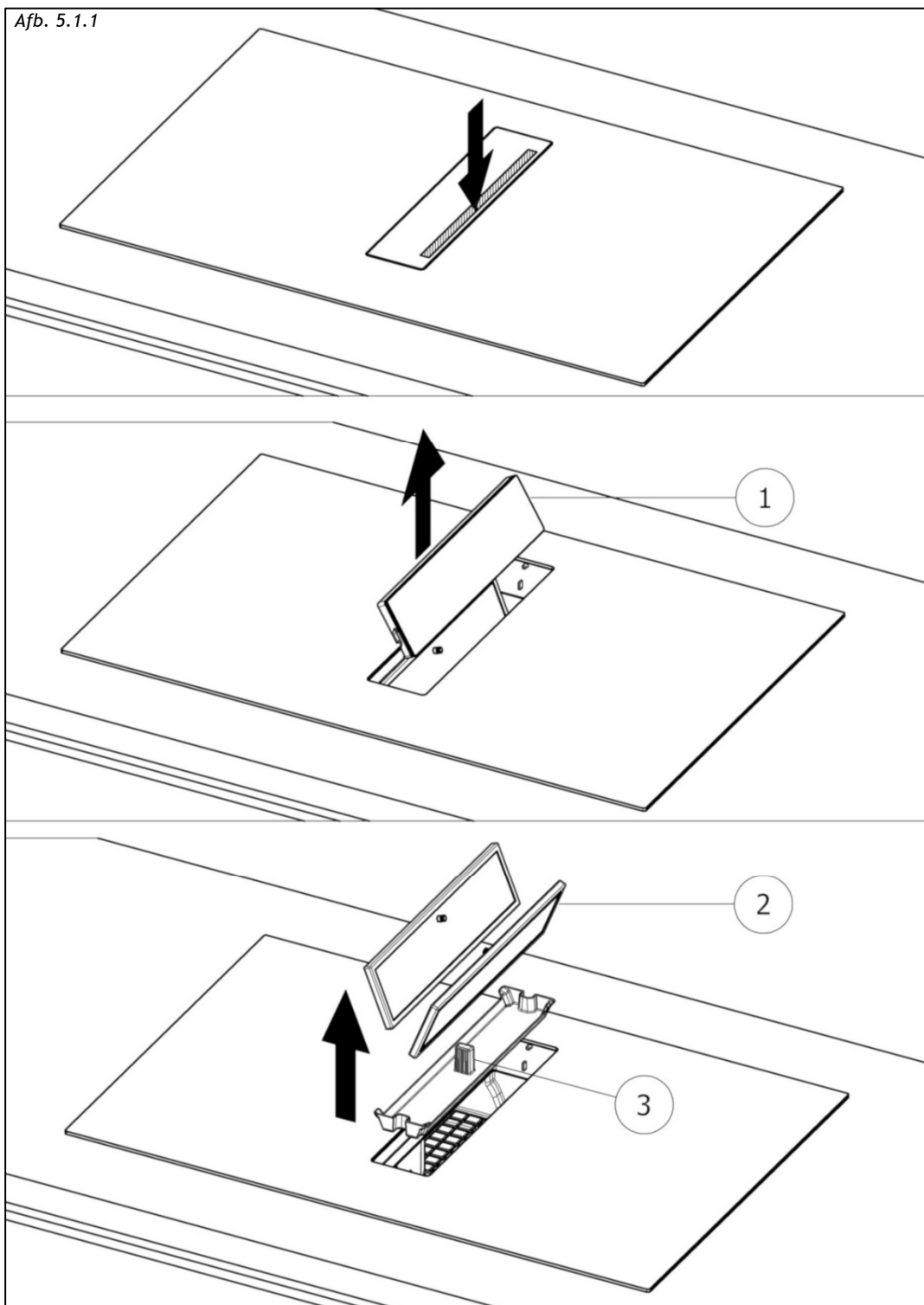
Beide elementen moeten worden gewassen wanneer de relevante waarschuwing verschijnt of minstens een keer per maand in warm water en afwasmiddel (zelfs in de vaatwasser).

Het filter kan na enkele wasbeurten verkleuren. Dit is normaal en betekent niet dat het zijn effectiviteit heeft verloren.

Om onderhoud uit te voeren aan het metalen vetfilter en aan de bak eronder, is het essentieel om ze uit het apparaat te verwijderen.

**Om het metalen vetfilter en de bak te verwijderen, gaat u te werk zoals aangegeven in Afb. 5.1.1:**

- > Duw de rechterkant van de centrale glazen klep naar beneden
- > Verwijder de centrale glasklep (1)
- > Pak de metalen vetfilters vast bij de knop en verwijder ze (2)
- > Verwijder de condensopvangbak (3)



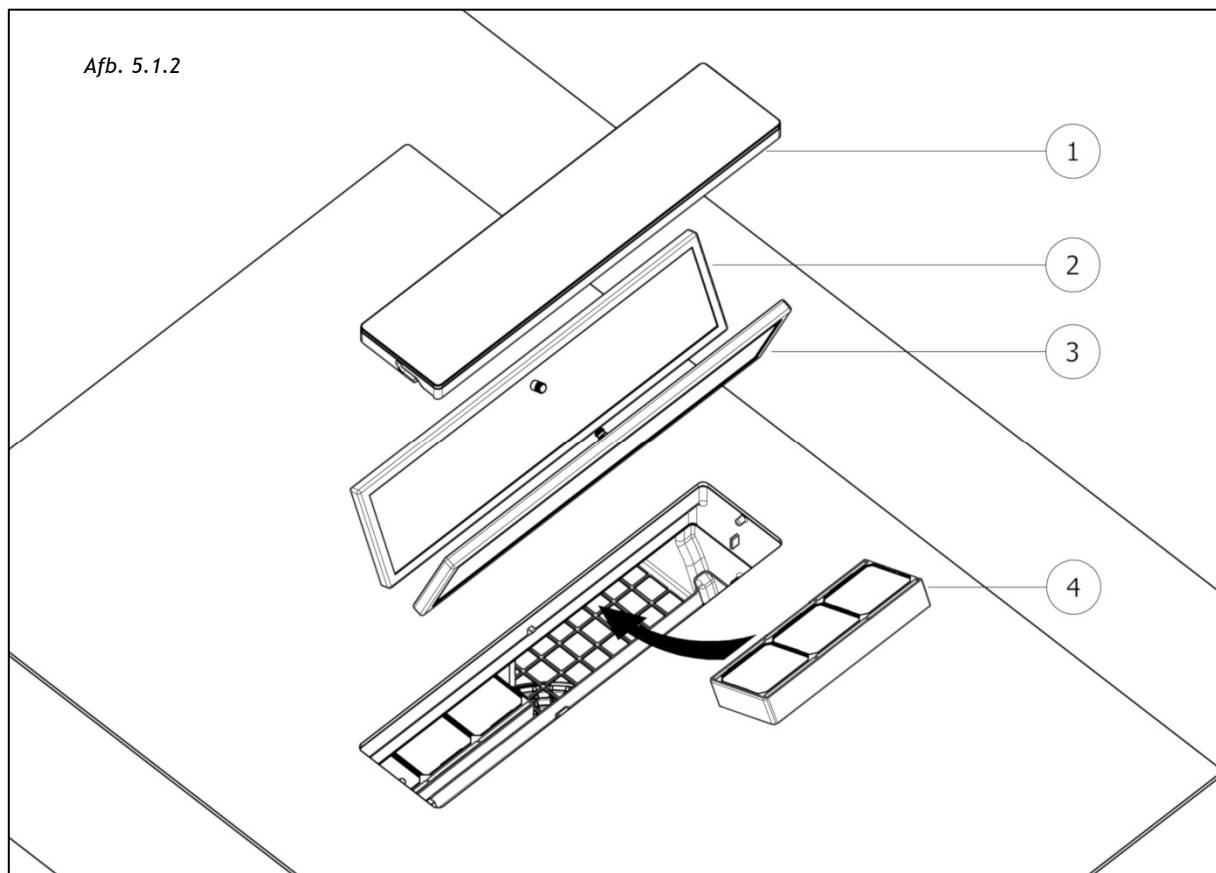
Na het uitvoeren van deze handelingen kunnen alle zojuist verwijderde componenten worden gereinigd. Na het reinigen moeten de onderdelen worden gedroogd en uiteindelijk worden teruggeplaatst door de hierboven beschreven handelingen (Afb. 5.1.1) in omgekeerde volgorde uit te voeren.

De keramische anti-geurfilters met lange levensduur, indien aanwezig, hebben de functie om onaangename geuren vast te houden die voortkomen uit het koken en moeten worden geregenereerd wanneer de betreffende waarschuwing verschijnt.

Om de keramische geurfilters te regenereren moeten deze uit het toestel gehaald worden.

**Om de keramische anti-geurfilters te verwijderen, gaat u te werk zoals geïllustreerd in Afb. 5.1.2:**

- > Duw de rechterkant van de centrale glazen klep naar beneden
- > Verwijder de centrale glasklep (1)
- > Pak de metalen filters vast bij de knop en verwijder ze allebei (2,3)
- > Pak de keramische geurfilters vast en verwijder ze (4)



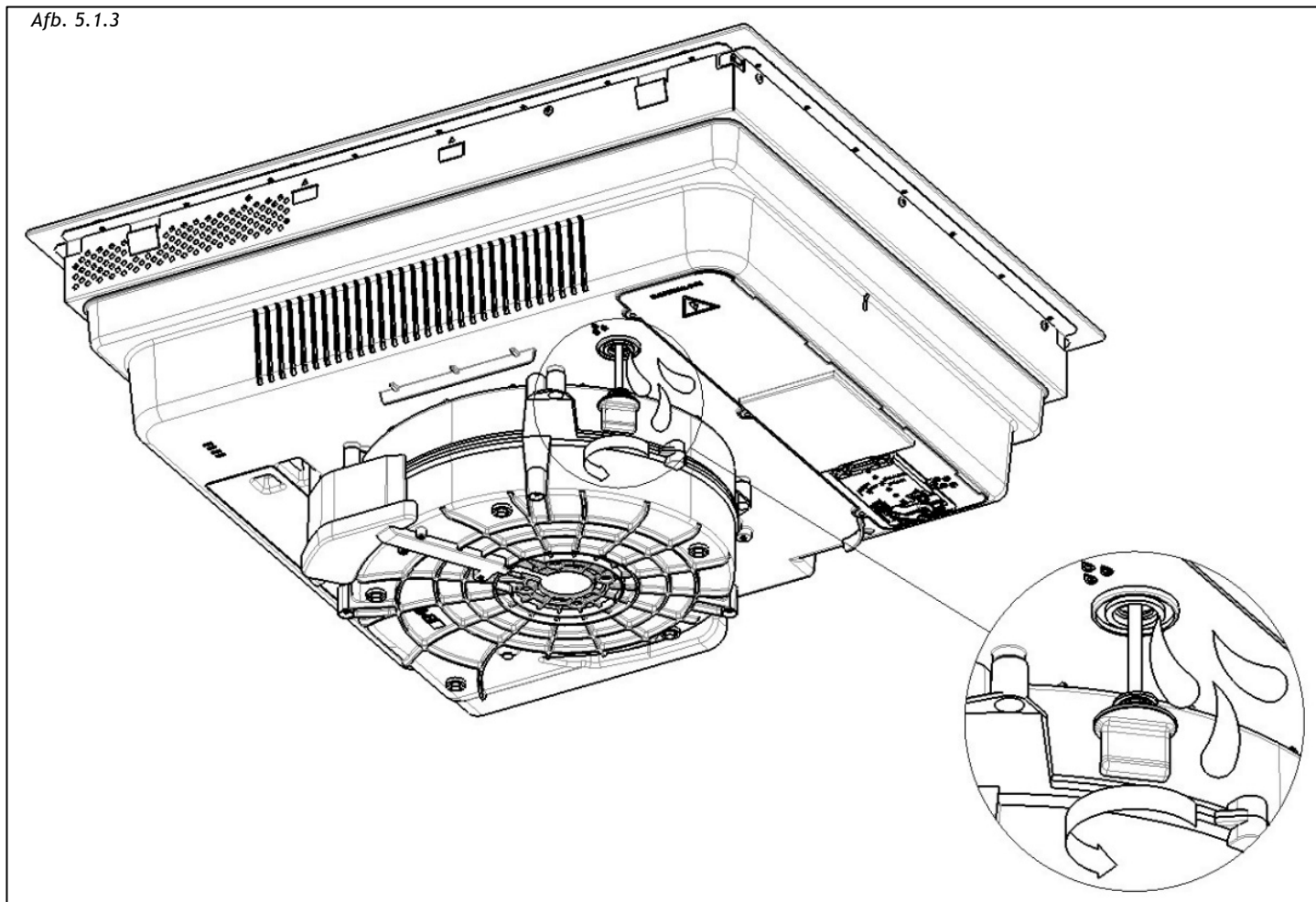
Om de duurzame keramische anti-geurfilters thermisch te regenereren, moeten ze 2/3 uur in een huishoudelijke oven op 100°C worden geplaatst. Correcte regeneratie zorgt voor een constante filterefficiëntie gedurende 5 jaar.

Aandacht! Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar in een bak en plaats deze op een tussenliggende hoogte.

Vraag de fabrikant om een nieuw filter aan te schaffen.

Het apparaat is voorzien van een **veiligheidsdop** om vloeistoffen te legen die per ongeluk in de condensopvangbak zijn gemorst, maar die de capaciteit hebben overschreden. Controleer dagelijks of er geen vloeistof in de externe tank van de kookplaat zit. Om dit te doen, verwijdert u de dop onder de kookplaat en plaatst u eerst een opvangbak, onder en bij de dop zelf, om eventueel aanwezige vloeistoffen op te vangen (zie Afb. 5.1.3).

Afb. 5.1.3





## VI PROBLEEMOPLOSSEN

**Waarschuwing!** Tijdens de garantieperiode mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door de geautoriseerde Klantenservice



**Aandacht! Koppel voor elk onderhoud of reiniging de stroomtoevoer los van het apparaat (hoofdstuk Afb.2.1 - Afb. 2.2 WAARSCHUWINGEN).**

- Ongeoorloofde interventies en reparaties kunnen een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken, dus voer ze niet uit. Laat deze taken over aan geautoriseerde technici.
- Bij kleine problemen kunt u proberen het probleem op te lossen door de tips in de gebruiksaanwijzing te volgen.
- Het verhelpen van storingen of klachten veroorzaakt door onjuist gebruik of installatie van het toestel valt niet onder de garantie. De reparatiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

### VI.1 FOUTEN / PROBLEEMOPLOSSING

De kookplaat is geprogrammeerd om speciale foutcodes te geven voor snelle en efficiënte probleemoplossing.

De kookzonedisplays tonen foutcodes.

Een foutcode begint altijd met de letters "E" of "ER", afhankelijk van het elektronische onderdeel dat de fout veroorzaakte.

Foutcode	Betekenis Fout	Gedrag van de kookplaat	Oorzaak mogelijk	Oplossing Probleem
ER03	Continue activering van een sleutel is gedetecteerd	Uitschakeling na 10 seconden	Water of pannen geplaatst op de TC*	Verwijder water of pannen uit de TC*
ER20	Interne fout bij TC*	Afsluiten	-	TC vervangen*
ER21	Oververhitting	Afsluiten	De temperatuursensor op TC* heeft een temperatuur > 85°C gedetecteerd	Laat de kookplaat afkoelen (de fout verdwijnt als de temperatuur < 75°C is). Controleer de thermische isolatie van de TC*
ER22	Interne fout bij TC*	Schakel uit na 3,5 - 7,5 seconden	-	TC vervangen*



ER31	De interne configuraties van de TC* en inductie zijn ongerijmd	ER31 wordt continu weergegeven	De interne configuratiegegevens van de inductiegenerator verschillen van de configuratie in de TC*	Download de configuratie. Als de fout nog steeds aanwezig is, vervang dan de TC*. Als de fout nog steeds aanwezig is, vervang dan de inductiegenerator.
ER35	Interne fout bij TC*	Afsluiten	-	TC vervangen*
ER36	Interne fout bij TC*	Afsluiten	-	TC vervangen*
ER42	Secundaire voeding niet geschikt	12V of 5V te hoog/te laag		
ER47	Geen communicatie met ten minste één gekoppelde LIN	ER47 wordt continu weergegeven	Beschadigde LIN-kabel. Geen voedingsspanning voor gekoppelde LIN. Defect gekoppelde LIN.	Controleer en vervang de LIN-bedrading. Controleer de voedingsspanning. Vervang gekoppelde LIN.

(\* ) TC = Touch Control (Bedieningspaneel)

## VI.2 KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice is het belangrijk om:

-> Controleer of het probleem kan worden opgelost door de fouttabel in de paragraaf "Fouten/Problemen oplossen" te raadplegen.

-> Schakel het apparaat uit en weer in (AAN/UIT) om er zeker van te zijn dat het probleem verholpen is.



Neem ten slotte contact op met de Klantenservice als na het uitvoeren van bovenstaande controles de foutsignalen aanhouden.

## VII ONTMANTELING

### VII.1 ONTMANTELING

Onder buiten gebruik stellen wordt verstaan het definitief buiten bedrijf stellen en ontmantelen van het toestel.

Na buitengebruikstelling kan het apparaat in een andere eenheid worden opgenomen, particulier worden doorverkocht of worden afgevoerd.

	<b>Aandacht! Om het buiten gebruik te stellen, is het noodzakelijk om het apparaat uit te schakelen en de voeding van het apparaat los te koppelen (Afb. 2.1-2.2 hoofdstuk WAARSCHUWINGEN).</b>
	<b>Aandacht! Laat de elektrische leidingen alleen door vakpersoneel loskoppelen en afsluiten.</b>

### VII.2 DEMONTAGE

Demontage vereist dat het apparaat toegankelijk is voor demontage en is losgekoppeld van de voeding.

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Draai de schroeven en bevestigingsbeugels los
- Verwijder eventuele siliconenkitten
- Trek de kookplaat er van bovenaf uit

### VII.3 BESCHERMING VAN HET MILIEU

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar.

De elektronische apparaten bestaan uit materialen die recyclebaar zijn maar soms schadelijk voor het milieu, maar noodzakelijk voor de goede werking en veiligheid van het apparaat.

### VII.4 VERWIJDERING



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het product niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij het juiste inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Neem voor gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, uw plaatselijke afvalophalddienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Wave