

**MANUALE D'USO**

PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

**USER MANUAL**

PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

**MANUEL DE L'UTILISATEUR**

TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

**GEBRAUCHSANLEITUNG**

TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

**GEBRUIKSAANWIJZING**

DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

**MANUAL DE USO**

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

**MANUAL DE USO**

PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT



Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.  
Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.  
For further information on the product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.  
Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

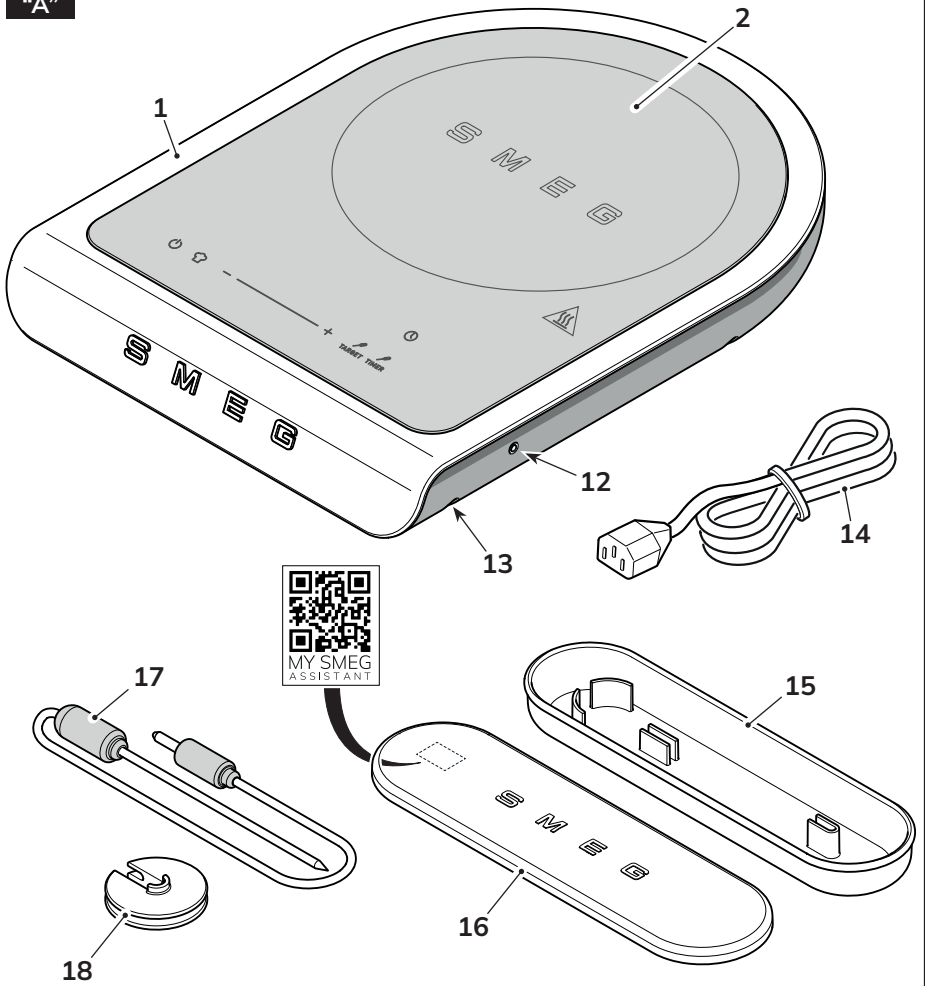
Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.  
Für weitere Informationen über das Produkt wird auf [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.  
Bezoek voor meer informatie over het product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

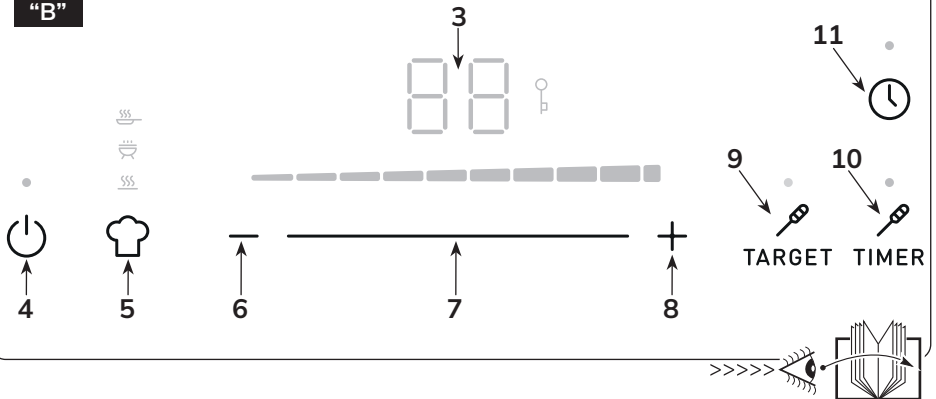
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.  
Más información sobre el producto en: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

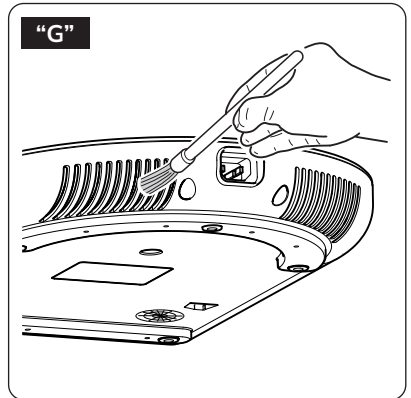
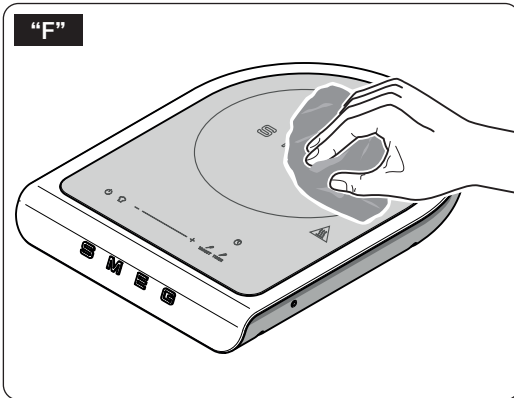
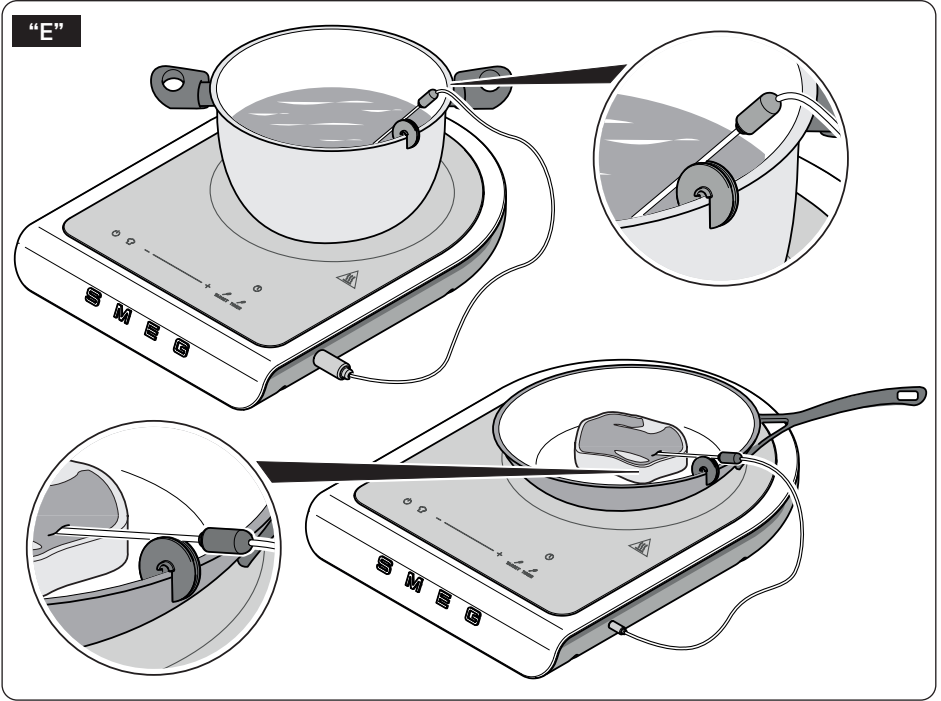
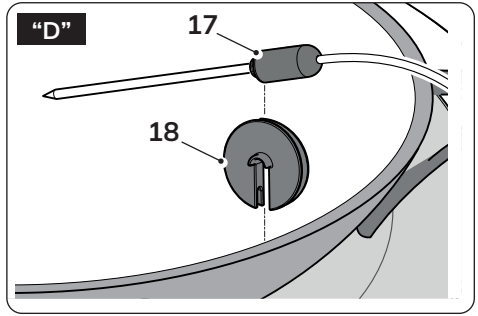
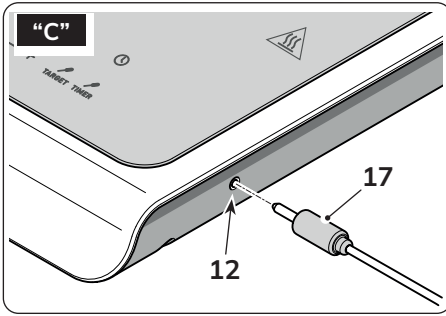
Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.  
Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

“A”



“B”





**Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador**

** Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final

** Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição**


Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho


** Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização**

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho

** Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção**

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho

** Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança**

** Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação**

** Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.





## 1 Waarschuwingen

De gebruikershandleiding vormt een onderdeel van het apparaat en moet daarom intact worden gehouden en gedurende de hele levensduur van het apparaat binnen handbereik van de gebruiker blijven.

### 1.1 Bedoeld gebruik

De veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften en het niet lezen van de instructies voor de gebruikers, kan oneigenlijk gebruik van het apparaat met daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

- Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden als inductiekookplaat. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan diens gebruiksbestemming.
- Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - in de keuken voor werknemers van winkels, in kantoren en in andere werkomgevingen;
  - in bed and breakfasts en op vakantieboerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en residentiële omgevingen.
- Elk ander gebruik, zoals in restaurants, bars of andere horecagelegenheden, is verboden.
- Bewaar of gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Gebruik het apparaat niet vlakbij water, op vochtige plaatsen of vlakbij een zwembad.
- Installeer het apparaat niet vlakbij warmtebronnen of ontvlambare

materialen; in een vertrek dat blootgesteld is aan vochtigheid, regen, op plaatsen waar gaslekken kunnen optreden of op een niet genivelleerd vlak.

- Installeer het apparaat niet in boten of caravans.
- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig draagvlak waarvan het oppervlak niet delicaat is (bijv. gelakte meubels, tafelkleden, enz.). Voorwerpen als deksels, vazen, enz., mogen niet op het apparaat geplaatst worden.
- Plaats het apparaat niet in een gesloten meubel (type inbouw).
- Het apparaat is niet ontworpen om met externe timers of met bedieningssystemen op afstand te werken.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen die minstens 8 jaar oud zijn) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten maar alleen als zij onder de controle staan van volwassenen of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrepen hebben die verband houden met het gebruik ervan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen van 8 jaar en ouder mogen het apparaat reinigen of onderhoud erop uitvoeren, mits dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.



## Belangrijke voorzorgsmaatregelen

### 1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften

Volg alle veiligheidsvoorschriften voor een veilig gebruik van het apparaat: Gevaar voor elektrische schokken, aangezien het apparaat op elektrische stroom werkt moeten de volgende veiligheidsvoorschriften worden nageleefd:

- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door, voordat het apparaat wordt gebruikt.
- Laat het werkende apparaat nooit onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel, de stekker of de basis niet in water of in ongeacht welke andere vloeistof. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, of met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd blijken te zijn of als het apparaat op de grond gevallen is of op enige andere manier beschadigd geraakt is.
- Laat het apparaat uitsluitend door een gekwalificeerd technicus of een erkend servicecentrum repareren als het apparaat een defect vertoont of de voedingskabel beschadigd is.
- De kabel is opzettelijk kort, om ongevallen te vermijden.
- Laat de voedingskabel niet over de rand van de tafel of een ander oppervlak hangen en voorkom dat hij in contact komt met hete oppervlakken.
- Voorkom dat de voedingskabel met scherpe randen in aanraking komt.
- Plaats het apparaat niet boven of in nabijheid van werkende elektrische of gasfornuizen, in een oven of in

nabijheid van een warmtebron.

- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact altijd vrij toegankelijk is omdat u alleen zo de stekker er uit kunt trekken als dat nodig is.
- Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, neem de stekker dan rechtstreeks vast en trek niet aan de kabel.
- Probeer het apparaat niet te repareren als het defecten vertoont. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de technische assistentiedienst.
- Probeer niet om het apparaat te wijzigen of te repareren: laat het bij een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerd technicus of neem contact op met de technische assistentiedienst.



**Gevaar voor letsel!** Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan letsel veroorzaken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de reiniging uitvoert.

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Probeer brand/open vuur nooit te blussen met water: schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en bedek het open vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding wanneer het niet gebruikt wordt, onbeheerd achtergelaten wordt of een defect heeft.



- Sluit het apparaat altijd af van de voeding alvorens onderdelen te monteren of te demonteren.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding en laat het afkoelen alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met accessoires of onderdelen van andere fabrikanten.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant aanbevolen worden, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Plaats het apparaat uitsluitend op vlakke en droge oppervlakken.
- Was het apparaat niet in de vaatwasmachine. Giet geen vloeistoffen op de stekker en op de voedingsbasis. De veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de dood, brand of elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik alleen gehomologeerde verlengsnoeren die geschikt zijn voor het type apparaat.
- Probeer nooit wijzigingen aan te brengen of de bijgeleverde voedingskabel te repareren in geval van defecten of beschadigingen.



Controleer of de connector van de voedingskabel, tot hij volledig tot stilstand komt, in de connector van het product gestoken is.

## 1.3 Voorschriften voor dit apparaat

- Verplaats het apparaat niet samen met de pan.
- Verwarm en oververhit geen pan die leeg is om droog koken te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen als bestek, deksels, blikjes, aluminiumfolie of anders in de kookzone van de inductieplaat wanneer het apparaat ingeschakeld is. Gevaar voor brandwonden of brandblaren!
- Plaats geen vellen papier tussen de pan en de glasplaat. Het papier kan vlam vatten!
- Raak de glasplaat niet aan nadat de pan verwijderd is. Gevaar voor brandwonden!



Gevaar! Als het glazen oppervlak barsten vertoont, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Belemmer niet de ventilatoren en de roosters voor de luchtuitrede.
- Gebruik geen aluminiumfolie of plastic recipiënten op de glasplaat.
- Gebruik alleen pannen en koekenpannen die geschikt zijn voor inductie en een gepaste diameter hebben (12 cm - 24 cm).
- Laat het apparaat na het gebruik ter plaatse afkoelen alvorens het te verplaatsen en alvorens de glasplaat te reinigen. De glasplaat blijft warm na het gebruik, raak hem niet aan met uw handen!
- Plaats het in werking zijnde apparaat niet tegen muren of onder planken, tafels, enz. Laat een ruimte van minstens 10 cm vrij aan de linker- en rechterzijde van het apparaat en 50 cm erboven.



## Belangrijke voorzorgsmaatregelen

- Ofschoon het deel dat aan verhitting blootgesteld wordt de glasplaat is die in contact staat met het recipiënt, wordt ook de rest van het apparaat verwarmd. Om mogelijke brandwonden te voorkomen: handel met aandacht en raak de delen met een hoge temperatuur, die toegankelijk zijn, niet aan. Gevaar voor brandwonden!
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol om het apparaat te reinigen.
- Raadpleeg voor instructies over de reiniging het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Dit apparaat mag niet in een kast of in een andere gesloten houder geplaatst worden tijdens het gebruik.
- Door elektromagnetische velden die tijdens de werking door het apparaat geproduceerd worden, kan een slechte werking ontstaan. Gebruik het apparaat niet vlakbij voorwerpen die de invloed van elektromagnetische golven kunnen ondergaan zoals: radio's, TV's, CD-lezers, DVD-lezers of cassettes, magnetische kaarten (pinpassen, creditcards, enz.)
- Raadpleeg een arts als u een pacemaker draagt alvorens de draagbare inductieplaat te gebruiken.



**Gevaar! De glasplaat blijft warm na het gebruik, raak hem niet aan met uw handen.**

### 1.4 Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde

stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op [www.smeg.com](http://www.smeg.com) op de speciale pagina voor het betreffende product.

### 1.5 Verantwoordelijkheden van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet lezen van de gebruikershandleiding;
- het knoeien aan zelfs maar een enkel onderdeel van het apparaat;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat wordt doorverkocht aan anderen overhandig hen dan ook deze gebruiksaanwijzing.

Deze instructies kunnen gedownload worden van de website van Smeg "[www.smeg.com](http://www.smeg.com)".

### 1.6 Verwijdering



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

- Alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd door ze bij specifieke en door de staat aangewezen afvalverwerkingsbedrijven in te leveren. Een correcte verwijdering van het afgedankte apparaat vermijdt dat schade wordt veroorzaakt aan het milieu en de gezondheid van mensen. Win informatie in bij uw gemeente, het afvalverwijderingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht voor



meer informatie over de verwijdering van het afgedankte apparaat.

## 2 Beschrijving van het apparaat (Afb.A en B)

- 1 Romp apparaat
- 2 Verwarmende glasplaat
- 3 Display
- 4 ON/OFF-toets
- 5 Toets "CHEF" programma's
- 6 Toets afname tijd / vermogen / temperatuur
- 7 Cursor regeling vermogen "-/+"
- 8 Toets toename tijd / vermogen / temperatuur
- 9 Toets "TARGET" temperatuursonde
- 10 Toets "TIMER" temperatuursonde
- 11 Toets "TIMER"
- 12 Aansluiting temperatuursonde
- 13 Steunpootjes
- 14 Voedingskabel
- 15 Houder voor accessoires
- 16 Deksel houder
- 17 Temperatuursonde
- 18 Clip voor pannen

### 2.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik (Afb. A)

- Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de romp van het apparaat (1) en de glasplaat (2) met een vochtige doek om stof af te nemen.
- Reinig de accessoires op dezelfde wijze.
- Controleer of het apparaat en de accessoires goed droog zijn alvorens ze opnieuw te monteren.



Het recipiënt dat gebruikt wordt voor het inductiekookoppervlak moet van metaal zijn, magnetische kenmerken hebben en een voldoende plat steunvlak bezitten.



De onderdelen die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materialen die met de voorschriften van de toepasselijke wetten overeenstemmen.

## 3 Beschrijving van de accessoires / de bedieningsorganen (Afb.A-B)

### 3.1 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

#### Houder voor accessoires (15)

Bij het apparaat wordt een houder geleverd die de accessoires bevat zodat die de gebruiker altijd ter beschikking staan.

Binnenin de houder bevindt zich de temperatuursonde (17) en de clip voor pannen (18).

#### Temperatuursonde (17)

Te gebruiken voor bereidingen die vereisen dat voor een vloeistof of in de kern van een levensmiddel een bepaalde temperatuur bereikt of gehandhaafd wordt.

Om de sonde te activeren moet deze aangesloten worden op de kookplaat door de connector in de aansluiting (12) te steken.

#### Clip voor pannen (18)

Te gebruiken als bevestigingselement voor de temperatuursonde. De clip kan op de rand van een pan of koekenpan aangebracht worden.



Breng de bevestigingsclip niet in aanraking met vlammen of voorwerpen met een hoge temperatuur.



# Gebruik

## 3.2 Beschrijving van de bedieningsorganen (Afb.B)

### Toets ON/OFF (4)

Door op de toets te drukken wordt de gebruikersinterface van het apparaat ingeschakeld of uitgeschakeld.

### Toets "CHEF" programma's (5)

De toets, die achter elkaar ingedrukt wordt, maakt het mogelijk het gewenste programma als volgt te activeren:

"☞ Keep Warm", "☞ Barbecue" en "☞ Fry".

### Toetsen en cursor regeling tijd/vermogen (6), (7) en (8)

De toetsen (6) en (8) maken het bij iedere aanraking mogelijk de tijd, het vermogen of de temperatuur te verhogen/verlagen (alleen met aangesloten temperatuursonde).

De cursor (7) maakt het mogelijk, door met de vinger in de gewenste richting te scrollen, om de tijd of het vermogen te verhogen/verlagen.



De afstelling van het vermogen is zichtbaar via de verlichte niveaubalk. Er zijn 9 vermogensniveaus plus de maximale vermogensfunctie die "Boost" genoemd wordt.

### Toets "TARGET" temperatuursonde (9)

Aleen met aangesloten temperatuursonde. De toets maakt het mogelijk de functie "TARGET" te activeren.

### Toets "TIMER" temperatuursonde (10)

Aleen met aangesloten temperatuursonde. De toets maakt het mogelijk de functie "TIMER" te activeren.

### Toets "TIMER" (11)

De toets maakt het mogelijk een timer in te stellen na het verstrijken waarvan de kookcyclus automatisch onderbroken wordt.

## 4 Gebruik



Lees met aandacht hoofdstuk "1 Waarschuwingen" en de paragraaf "Voorafgaand aan het eerste gebruik" alvorens het apparaat te starten.

### 4.1 Inschakeling apparaat (Afb. A en B)

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stabiel vlak waarvan het oppervlak niet gevoelig is voor hoge temperaturen. Controleer of de pootjes (13) op het vlak rusten.
- Wikkel de elektrische voedingskabel (14) volledig af.
- Steek de stekker in het stopcontact na gecontroleerd te hebben of de netspanning overeenkomt met de gegevens die op het gegevensplaatje van het apparaat staan.
- Het cijfer "88" verschijnt een seconde lang op het display.
- Zet de houder met de te bereiden levensmiddelen op de glasplaat (2).
- Druk op de toets (4) om de kookplaat in te schakelen. Het apparaat laat een "pieptoon" horen en de led van de knop (4) wordt ingeschakeld; dit betekent dat het apparaat gereed is om te worden ingesteld.



Tijdens de werking wordt de plaat (2) verwarmd. Let bijzonder goed op. Gevaar voor brandwonden en brandblaren!



## 4.2 Instelling van het vermogen (Afb. B)

- Op het moment van inschakeling van het apparaat is het vermogen als default ingesteld op "0". Om het koken te starten stelt u het vermogensniveau in met gebruik van de cursor (7) of de specifieke toetsen (6) en (8).
- Als de pan wordt gedetecteerd start de kookcyclus automatisch.



Als geen enkele pan gedetecteerd wordt omdat die niet aanwezig is of omdat de afmetingen ervan ongeschikt zijn, knippert de letter "u" op het display met daaronder een streepje "-".

De kookplaat wordt na 30 seconden automatisch uitgeschakeld als het vermogensniveau op 0 ingesteld is, als geen andere handelingen uitgevoerd worden en als geen enkele pan gedetecteerd wordt.

- Om een grote hoeveelheid water te verwarmen/te koken, of om intenser te koken, is de "Boost"-functie beschikbaar die de inductie in staat stelt om gedurende een beperkte tijd (5 minuten) op het maximaal beschikbare vermogen te werken.
- Om de "Boost"-functie te activeren, stelt u met de cursor (7), of door meerdere malen op de toets (8) te drukken, het vermogen "P" in op het display. De "Boost"-functie wordt automatisch gedeactiveerd na het verstrijken van de maximale veiligheidstijd van 5 minuten, waarna het vermogen teruggebracht wordt naar niveau 9.

- Om de "Boost"-functie met de hand te deactiveren, stelt u met de cursor (7), of door meerdere malen op de toets (6) te drukken, een ander vermogensniveau in.
- Aan het einde van de kookcyclus wordt de aanduiding van de restwarmte op het display weergegeven:  
 "—" laag niveau restwarmte.  
 "=" medium niveau restwarmte.  
 "≡" hoog niveau restwarmte.



Alvorens het apparaat aan te raken om het op te bergen of te reinigen, moet gewacht worden tot de aanduiding van de restwarmte, die op het display getoond wordt, verdwenen is. Let bijzonder goed op. Gevaar voor brandwonden en brandblaren!

- Al naargelang het ingestelde vermogensniveau heeft het apparaat een maximale werkingsduur na afloop waarvan het automatisch uitgeschakeld wordt of, in geval van de "Boost"-functie, terugkeert naar het lagere vermogensniveau.

De tabel toont de maximale werkingstijd:

Vermogensniveau	Uitschakelingstijd
Keep Warm	2 uur
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	1,5 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten





## Gebruik

### 4.3 Pauze en instelling timer (Afb. B)

#### Pauze

- Het is mogelijk iedere kookcyclus op pauze te zetten door 2 seconden op de toets (11) te drukken. Wanneer de kookplaat op pauze staat, toont het display het symbool "II".
- Om het koken met de laatst ingestelde parameters te hervatten en de pauzestatus te annuleren, drukt u opnieuw langdurig op de toets (11).



De maximaal toegestane pauzetijd is 10 minuten. Na deze tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

#### Timer

Het is mogelijk een timer in te stellen om de in uitvoering zijnde kookcyclus automatisch te stoppen wanneer de aftelling verstreken is.



Alvorens de timer in te stellen moet de pan op de plaat gezet worden en moet het gewenste kookvermogen ingesteld worden.

- Activeer de timer door op de toets (11) te drukken. De led van de toets knippert en het display toont de tijdsduur "00".
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de kooktimer in te stellen.
- Nadat de gewenste kooktijd ingesteld is, wacht u 2 seconden of drukt u opnieuw op de toets (11). Op dit punt blijft de led van de "TIMER"-functie vast branden en toont het display de aftelling.



Als de pan, met ingestelde timer niet op de plaat gezet wordt of ervan weggenomen wordt, wordt de "TIMER"-functie 3 minuten lang gehandhaafd. In deze fase knippert de led (11). Als pan niet op de plaat teruggezet wordt, gaat het apparaat uit na het verstrijken van de 3 minuten.

- Aan het einde van de aftelling stopt de kookcyclus, het display toont knipperend "00" en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden). Na nog een interval van 10 seconden met het vermogensniveau ingesteld op 0 gaat de kookplaat uit.



Tijdens het koken met ingestelde timer is het altijd mogelijk het vermogen te wijzigen met de toetsen (6) en (8) of met de cursor (7).



Tijdens het koken met ingestelde timer is het altijd mogelijk de aftelling te wijzigen door op de toets (11) te drukken en door vervolgens de toetsen (6) en (8) te gebruiken.

### 4.4 Blokkering toetsen (Afb. B)

- Door gelijktijdig op de toetsen (10) en (11) te drukken, kan het toetsenbord geblokkeerd/gedeblokkeerd worden. Wanneer het toetsenbord geblokkeerd is, wordt de icoon van de sleutel "K" op het display ingeschakeld.
- Het toetsenbord kan tijdens het gebruik van de kookplaat meer dan één keer geblokkeerd/gedeblokkeerd worden zonder de kookplaat te moeten inschakelen/uitschakelen. De blokkering van de toetsen blijft ook actief als de voedingsspanning binnen een tijdsbestek van enkele seconden onderbroken en hersteld wordt omdat de blokkering handmatig gedeactiveerd moet worden.



- Als de blokkering van de toetsen actief is, is het altijd mogelijk het apparaat uit te schakelen door op de toets (4) te drukken.



Als de blokkering van de toetsen actief is, is het niet mogelijk het apparaat opnieuw in te schakelen en te gebruiken zonder het toetsenbord te deblokken. Wanneer op de inschakelingstoets gedrukt wordt, wordt de icoon van de sleutel op het display weergegeven.

## 5 "CHEF" kookprogramma's (Afb. B)

Door achter elkaar op de toets (5) te drukken, wordt de "CHEF"-functie geselecteerd waarmee een van de volgende programma's geactiveerd kan worden:

- Keep Warm (Warm houden) "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry (Bakken) "☹"



Om ongeacht welk "CHEF" programma te activeren, moet de pan op de plaat gezet worden.

### 5.1 "Keep Warm" programma

Het programma maakt het mogelijk de plaat te verwarmen met constante warmte, om de gerechten warm te houden gedurende de tijd die de gebruiker wenst.

- Zet de pan op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☰" ingeschakeld is; het programma is actief.
- Het display toont "U", de plaat wordt warm en handhaaft constante warmte tot het moment van automatische uitschakeling.



Het is niet mogelijk het vermogen te wijzigen. Iedere aanraking van de toetsen voor de afstelling heeft geen enkel effect op het vermogen.

- Nadat het programma gestart is, is het mogelijk een stoptimer in te stellen. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".
- Het programma blijft actief zolang de gebruiker niet van kookprogramma verandert, het apparaat uitschakelt, de ingestelde timer afloopt of de maximale uitschakelingstijd verstrijkt.

### 5.2 "Barbecue" programma

Het programma maakt het mogelijk om vlees, vis en groenten te bereiden met kookinstellingen die speciaal bestemd zijn voor grillplaten. Al naargelang het levensmiddel dat de gebruiker wilt bereiden, is het mogelijk een ander Barbecue programma met speciale vermogens en kooktijden te selecteren.

- Zet de grillplaat zonder levensmiddelen op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☷" ingeschakeld wordt; de icoon knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8), of de cursor (7), om het gewenste type Barbecue programma te selecteren. Het display toont de naam van het geselecteerde programma:
  - "b1" - Barbecue programma groenten.
  - "b2" - Barbecue programma wit vlees / vis.
  - "b3" - Barbecue programma biefstukken / hamburgers / bacon.
- Bij de start van ieder programma wordt de voorverwarmingsfase geactiveerd tijdens welke de kookplaat en de grillplaat verwarmd worden om de optimale kooktemperatuur te bereiken. Tijdens deze fase knippert de icoon "☷" tot aan het einde van de fase.



# Gebruik



De voorverwarmingsfase van ieder programma heeft een timer en een door de fabrikant ingesteld vermogen. Deze vooraf ingestelde waarden kunnen niet gewijzigd worden.



Tijdens de voorverwarming is het mogelijk rechtstreeks naar de kookfase over te gaan door op de toets (8) te drukken.

- Wanneer de icoon  permanent ingeschakeld blijft, betekent dit dat de voorverwarming klaar is en dat de grillplaat de temperatuur bereikt heeft die nodig is voor de bereiding.
- Zet het levensmiddel op de grillplaat, de kookplaat zal koken met een van tevoren ingesteld vermogensniveau.
- Tijdens het koken is het mogelijk een stoptimer in te stellen, door de aanwijzingen te volgen die in de kooktabellen achterin de handleiding staan. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".



Het is mogelijk de kooktimer ook in te stellen tijdens de voorverwarmingsfase, in afwachting dat de kooktimer daarna, aan het einde van die fase, van start gaat. In dit geval knippert de led (11) met een gereduceerde frequentie. Wanneer de voorverwarmingsfase beëindigd is, begint de aftelling en blijft de led (11) vast branden.

- Bovendien is het tijdens het koken altijd mogelijk het vermogensniveau te wijzigen.



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 te selecteren.

## Tijden en vermogens "Barbecue" programma's

De tabellen tonen de vermogensniveaus en de tijden die bepaald zijn voor de fasen van ieder programma

Programma	Voorverwarmingsfase
b1	Vermogensniveau: 9 Timer: 2 minuten
b2	Vermogensniveau: 9 Timer: 2 minuten
b3	Vermogensniveau: 8 Timer: 4 minuten



Vermogensniveau en timer kunnen NIET gewijzigd worden.

Programma	Kookfase
b1	Vermogensniveau: 8 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
b2	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
b3	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 af te stellen.



## 5.3 "Fry" programma

Het programma maakt het mogelijk verse levensmiddelen, bevroren levensmiddelen en gebak met speciale kookinstellingen te bakken. Al naargelang het levensmiddel dat de gebruiker wilt bakken, is het mogelijk een ander Fry programma met speciale vermogens en kooktijden te selecteren.

- Zet de pan met olie op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☞" ingeschakeld wordt; de icoon knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8), of de cursor (7), om het gewenste type Fry programma te selecteren. Het display toont de naam van het geselecteerde programma:

"F1" - Bakprogramma verse levensmiddelen.

"F2" - Bakprogramma bevroren levensmiddelen.

"F3" - Bakprogramma gebak.

- Bij de start van ieder programma wordt de voorverwarmingsfase geactiveerd tijdens welke de plaat en de olie in de pan verwarmd worden om de optimale kooktemperatuur te bereiken.

Tijdens deze fase knippert de icoon "☞" tot de timer afloopt.



De voorverwarmingsfase van ieder programma heeft een timer en een door de fabrikant ingesteld vermogen. Deze vooraf ingestelde waarden kunnen niet gewijzigd worden.



Tijdens de voorverwarming is het mogelijk rechtstreeks naar de kookfase over te gaan door op de toets (8) te drukken.

- Wanneer de icoon "☞" permanent ingeschakeld blijft, betekent dit dat de voorverwarming klaar is en dat de olie de temperatuur bereikt heeft die nodig is voor het bakken.
- Doe het levensmiddel in de pan, de kookplaat zal koken met een van tevoren ingesteld vermogensniveau.
- Tijdens het koken is het mogelijk een stoptimer in te stellen, door de aanwijzingen te volgen die in de kooktabellen achterin de handleiding staan. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".



Het is mogelijk de kooktimer ook in te stellen tijdens de voorverwarmingsfase, in afwachting dat de kooktimer daarna, aan het einde van die fase, van start gaat. In dit geval knippert de led (11) met een gereduceerde frequentie. Wanneer de voorverwarmingsfase beëindigd is, begint de aftelling en blijft de led (11) vast branden.

- Bovendien is het tijdens het koken altijd mogelijk het vermogensniveau te wijzigen.



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 te selecteren.

NL



## Gebruik

### Tijden en vermogens "Fry" programma's

De tabellen tonen de vermogensniveaus en de van tevoren ingestelde tijden in de fasen van ieder programma

Programma	Voorverwarmingsfase
F1	Vermogensniveau: 9 Timer: 9 minuten
F2	Vermogensniveau: 8 Timer: 13 minuten
F3	Vermogensniveau: 8 Timer: 13 minuten



Vermogensniveau en timer kunnen NIET gewijzigd worden.

Programma	Kookfase
F1	Vermogensniveau: 8 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
F2	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
F3	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 af te stellen.

## 6 Temperatuursonde (Afb. B, C, D en E)

De temperatuursonde wordt gebruikt wanneer bereidingen vereisen dat voor een vloeistof of in de kern van een levensmiddel een bepaalde temperatuur bereikt of gehandhaafd wordt.

Sluit de sonde aan op de kookplaat door de connector in de aansluiting (12) te steken, de leds van de knoppen (9) en (10) worden ingeschakeld en wachten tot de gebruiker het type functie selecteert, "TARGET" of "TIMER".

### 6.1 "TARGET" functie

De "TARGET"-functie wordt aanbevolen voor gerechten die vereisen dat het koken automatisch stopt bij het bereiken van een targettemperatuur in de kern van een levensmiddel (bijvoorbeeld vlees, vis).

- Zet de pan met de vloeistof of het levensmiddel op de kookplaat.
- Haak de clip (18) vast aan de rand van de pan en dompel de punt van de sonde in de vloeistof of steek hem in het levensmiddel. Is de sonde eenmaal in positie gebracht, laat hem dan in de clip rusten zodat hij in positie blijft.
- Druk op de toets (9) om de functie te activeren, de led van de toets knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de targettemperatuur in te stellen; het display toont de defaultwaarde van de temperatuur, 70°C, en vervolgens de waarde die door de gebruiker ingesteld is.
- Na 3 seconden gaat het koken van start, tijdens deze fase knippert de led van de toets (9) met een gereduceerde frequentie en wordt de huidig gedetecteerde temperatuur op het display weergegeven.



Tijdens het koken is het mogelijk om het vermogensniveau met de hand te wijzigen door de cursor te gebruiken. Het default vermogensniveau is 5.



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde targettemperatuur te wijzigen. Druk op de toets (9) en wijzig de targettemperatuur met de hand met de toetsen (6) en (8).

- Is de targettemperatuur eenmaal bereikt, dan wordt de kookcyclus onderbroken. Het display toont knipperend de bereikte temperatuur en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden).
- Het apparaat wordt na nog eens een interval van 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

## 6.2 "TIMER" functie

De "TIMER"-functie wordt aanbevolen voor gerechten die vereisen dat gedurende een bepaald tijdsinterval een bepaalde temperatuur van een kookvloeistof gehandhaafd wordt (bijvoorbeeld in het geval van sous-vide koken).

- Zet de pan met de vloeistof of het levensmiddel op de kookplaat.
- Haak de clip (18) vast aan de rand van de pan en dompel de punt van de sonde in de vloeistof of steek hem in het levensmiddel. Is de sonde eenmaal in positie gebracht, laat hem dan in de clip rusten zodat hij in positie blijft.
- Druk op de toets (10) om de functie te activeren, de led van de toets knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de targettemperatuur in te stellen; het display toont de defaultwaarde van de temperatuur, 70°, en vervolgens de waarde die door de gebruiker ingesteld is.

- Druk op de toets (11) en stel de timer in met gebruik van de toetsen (6) en (8).
- Na 3 seconden gaat het koken van start, tijdens deze fase knippert de led van de toets (10) met een gereduceerde frequentie en wordt de huidig gedetecteerde temperatuur op het display weergegeven.



Tijdens het koken is het mogelijk om het vermogensniveau met de hand te wijzigen door de cursor te gebruiken. Het default vermogensniveau is 5.



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde targettemperatuur weer te geven of te wijzigen. Druk op de toets (9) en wijzig de targettemperatuur met de hand met de toetsen (6) en (8).



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde timer te wijzigen. Druk op de toets (11) en wijzig de timer met de hand met de toetsen (6) en (8).

- Is de targettemperatuur eenmaal bereikt dan klinkt een toont en gaat de aftelling van start. In deze fase branden de led van de toets (10) en de led van de toets (11) permanent.
- De kookplaat handhaaft de ingestelde temperatuur tot de aftelling voorbij is.
- Aan het einde van de aftelling stopt de kookcyclus, het display toont knipperend "00" en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden).
- Het apparaat wordt na nog eens een interval van 10 seconden automatisch uitgeschakeld.



# Gebruik

## 7 Gebruikersmenu

Het gebruikersmenu stelt de gebruiker in staat om aangepaste parameters op het apparaat te gebruiken.

- Druk om naar het gebruikersmenu te gaan 4 seconden gelijktijdig op de toetsen (5) en (9).



De handeling kan alleen uitgevoerd worden wanneer de kookplaat ingeschakeld is en geen enkel programma, functie of timer actief is.

- Gebruik de toetsen (6) en (8) om tussen de onderdelen van het menu te scrollen; de letter waarmee het geselecteerde onderdeel aangeduid wordt, wordt op de linkerkant van het display getoond.
- Gebruik de cursor (7) om de waarde van het geselecteerde onderdeel te wijzigen; het nummer waarmee de waarde aangeduid wordt, wordt op de rechterkant van het display getoond.
- Om het menu te verlaten en de nieuwe instellingen te bevestigen, houdt u de knop (4) gedurende 2 seconden ingedrukt.



Na 30 seconden inactiviteit wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

## Legenda gebruikersmenu

Onderdeel	Betekenis	Waarde
a	Volume knoppen	0: volume knoppen OFF 1: volume knoppen ON
b	V o l u m e geluidssignalen	0: volume signalen OFF 1: volume signalen ON
c	Helderheid display	Schaal 0 - 9 0 : m i n . helderheid 9 : m a x . helderheid



Ook met het volume van de knoppen ingesteld op "OFF" is het niet mogelijk de toon van de toets (4) te deactiveren.



## Barbecuefunctie

Aangeraden kooktijden met gebruik van de programma's van de speciale Barbecuefunctie.

Programma	Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
<b>b1)</b> GROENTEN	Courgettes	80 - 100 g	8	3 min per zijde
<b>b1)</b> GROENTEN	Aubergines	80 - 100 g	8	2 min per zijde
<b>b1)</b> GROENTEN	Paprika's	100 g	8	5 min per zijde
<b>b1)</b> GROENTEN	Groentespiezen	3 spiezen van 70 g	8	8 min per zijde
<b>b2)</b> WIT VLEES / VIS	Kipfilet	100 g	7	2 min per zijde
<b>b2)</b> WIT VLEES / VIS	Kalkoenborst	100 g	7	2 min per zijde
<b>b2)</b> WIT VLEES / VIS	Visfilet	250 g	7	4 min per zijde
<b>b2)</b> WIT VLEES / VIS	Volledige vis	100 g	7	10 min per zijde
<b>b2)</b> WIT VLEES / VIS	Garnalenspiezen	100 g	7	10 min per zijde
<b>b3)</b> BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Hamburger (rond)	2 burgers van 100 g	7	Saignant: 2 min per zijde Medium: 4 min per zijde Goed doorbakken: 6 min per zijde
<b>b3)</b> BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Runderfilet	150 g	7	Saignant: 5 min per zijde Medium: 7 min per zijde Goed doorbakken: 9 min per zijde
<b>b3)</b> BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Biefstuk (varken)	180 g	7	5 min per zijde
<b>b3)</b> BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Bacon	180 g	7	5 min per zijde



# Kooktabellen

## Fryfunctie

Aangeraden kooktijden met gebruik van de programma's van de speciale Fryfunctie.



De tijden zijn bepaald met gebruik van 900 ml zaadolie (equivalent van een fles).

Programma	Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Gemengde gebakken groenten	200 g	8	4 min
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Gefrituurde visjes	200 g	8	3 min
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Kipnuggets	200 g	8	7 min
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Visstukjes	240 g	8	6 min
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Kotelet (kip)	200 g	8	2 min per zijde
F1) VERSE LEVENS MIDDELEN	Gebakken pizza	100 g	8	4 min
F2) BEVROREN LEVENS MIDDELEN	Gemengde gebakken groenten	200 g	7	7 min
F2) BEVROREN LEVENS MIDDELEN	Kipnuggets	200 g	7	3 min
F2) BEVROREN LEVENS MIDDELEN	Aardappelkoekjes	500 g	7	10 min
F2) BEVROREN LEVENS MIDDELEN	Patat friet	200 g	7	5 min
F3) GEBAK	Churros	-	7	5 min
F3) GEBAK	Donuts (leeg of gevuld)	70 g elk	7	30 sec per zijde
F3) GEBAK	Appelbeignets	20 g elk	7	1 min per zijde



## SOUS-VIDE koken

Dit is het koken, bij lage temperatuur, van levensmiddelen in een verzegelde vacuümzak. Het levensmiddel mag pas in de pan gedaan worden nadat de ingestelde temperatuur bereikt is en ondergedompeld blijven gedurende de aangeraden kooktijd.



Er wordt aangeraden de speciale temperatuursensor te gebruiken met de selectie van de "TIMER"-functie (11).



De aangeraden kooktijden zijn bepaald met gebruik van een pan met een hoeveelheid water van 4 L.

	Levensmiddel	Hoeveelheid	Temperatuur	Vermogen	Timer
VLEES	Runderfilet	100 g	Medium: 54°C Goed doorbakken: 58°C	8	20 min
	Kipfilet	250 g	70°C	8	56 min
VIS	Kabeljauwfilet	250 g	60°C	8	24 min
	Zalmmoot	200 g	64°C	8	18 min
EIEREN	Gepocheerd ei	1 ei (60g)	68°C	5	45 min
	Zachtgekookt	1 ei (60g)	73°C	5	45 min
	Hardgekookt	1 ei (60g)	77°C	5	60 min
DESSERTS EN FRUIT	Custard	350 g	80°C	8	25 min
	Fruit (zoals ananas, abrikozen, perziken)	250 g	80°C	8	25 min

## Ontdooien

Aangeraden kooktijden om de levensmiddelen zacht te maken of te op te lossen.

	Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
	Witte chocolade	150 g	5	5 min
	Melkchocolade	150 g	4	4 min
	Pure chocolade	150 g	5	6 min
	Boter	200 g	7	4 min



### 8 Reiniging en onderhoud (Afb. F en G)

#### 8.1 Waarschuwingen



Elektrocuciegevaar.

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat de kookplaat wordt gereinigd.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat hij gereinigd wordt.



Gevaar voor schade aan de oppervlakken.

- Gebruik geen stoomstralen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen reinigingsproducten met chloor, ammoniak of bleekmiddel voor de reiniging van onderdelen die een oppervlaktebehandeling ondergaan hebben met metalen afwerkingen (bijv. anodisering, vernikkeling, verchroming).
- Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen (bijv. producten in poedervorm, vlekverwijderaars en metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapertjes.

#### 8.2 reiniging glasplaat (Afb. F)

Reinig de glasplaat (2) met een doek of een vochtige spons en eventueel een afwasmiddel.



Reinig de glasplaat (2) na ieder gebruik.

Het is mogelijk het oppervlak van de plaat (2) voorzichtig te reinigen met een zachte tandenborstel en een afwasmiddel.



Let op de hardheid van het borstelhaar om geen krassen op het oppervlak van de plaat te maken.



Let op en verplaats pannen en koekenpannen voorzichtig over het glas om krassen te vermijden die kunnen ontstaan als de bodem van de pan of van de koekenpan niet volledig glad is.

#### 8.3 Reiniging romp apparaat (Afb. G)

Maak de externe oppervlakken regelmatig na elk gebruik schoon, na ze te hebben laten afkoelen, om ze in goede staat te houden. Maak ze schoon met een zachte en vochtige doek.

Reinig de koelventilatoren met een kwast of een stofzuiger en gebruik een zachte doek.

## Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker is niet correct in het stopcontact gestoken.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact gestoken is.
	De connector is niet correct in het apparaat gestoken.	Controleer of de connector correct naar binnen gestoken is.
	De inschakelingstoets (4) is niet ingedrukt.	Druk op de inschakelingstoets (4) om het apparaat in te schakelen.
	De kabel is defect.	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
	Afwezigheid van elektrische stroom.	Controleer of de stroom normaal werkt. Wordt het probleem niet verholpen, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat wordt ingeschakeld maar het koken start niet of wordt onderbroken.	Afwezigheid van pannen of pannen niet correct op het fornuis geplaatst (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Controleer of de pannen correct op het fornuis geplaatst zijn.
	Gebruik van pannen die ongeschikt zijn voor inductie of die geen gepaste diameter hebben (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Controleer of de pannen geschikt zijn voor inductie en een gepaste diameter hebben (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat").
	De pannen zijn warm maar worden weggenomen van de kookzone (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Verwijder de pannen niet van het fornuis tijdens het koken.
	De blokkering van de toetsen is actief (led "b" brandt).	Deactiveer de blokkering van de toetsen (zie "4.4 Blokkering toetsen").
Het apparaat wordt uitgeschakeld tijdens het gebruik.	De ingestelde tijd is verstreken en het apparaat heeft het koken onderbroken.	Verleng de kooktijd eventueel als het levensmiddel niet voldoende gekookt blijkt te zijn.
	Na een periode van onbruik van minstens 30 seconden is de automatische uitschakeling geactiveerd.	Schakel het apparaat weer in als u door wilt gaan met het gebruik ervan.
Ook na de uitschakeling van het apparaat wordt het geluid van een ventilator gehoord.	De ventilator blijft doorgaan met werken om het apparaat te koelen, ook nadat het uitgeschakeld is.	Wacht gedurende de tijd die nodig is tot de koeling van het apparaat beëindigd is. Als de ventilator na lang wachten niet uit gaat, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het apparaat produceert een metalen geluid of een lichte trilling wanneer het in werking treedt.	Tijdens het koken met inductiekookplaten kunnen mogelijk metalen geluiden of trillingen optreden.	Controleer of de pannen correct op het fornuis geplaatst zijn en geschikt zijn voor inductie (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat"). Als de geluiden aanhouden, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Oplossing</b>
De temperatuursonde wordt niet door het apparaat gedetecteerd.	De connector van de sonde is niet correct in het apparaat gestoken.	Controleer of de connector correct naar binnen gestoken is.
	Mogelijk defect van de sonde.	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
De sonde detecteert de temperatuur niet.	De punt van de sonde is niet correct in het levensmiddel of in de vloeistof in de pan geplaatst.	Controleer of de punt van de sonde correct geplaatst is.
	De temperatuur is te hoog of te laag ten aanzien van het door de sonde gemeten waardenbereik.	Controleer of de temperatuur binnen een waardenbereik tussen 0 en 99 °C ligt om door de sonde gedetecteerd te kunnen worden.
Het display toont de foutcode: <b>ER03</b>	Mogelijke aanwezigheid van water of pannen op de displayzone.	Controleer of de display zone droog is en of er geen pannen op staan.
Het display toont de foutcode: <b>ER21</b>	De gedetecteerde temperatuur op de displayzone overschrijdt de veiligheidslimiet.	Wacht gedurende de tijd die nodig is tot de koeling van het apparaat beëindigd is. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: <b>E2 / E3</b>	Gebruik van lege pannen, of van pannen die niet geschikt zijn voor inductie, of de temperatuur van het glas of van de pan is te hoog.	Controleer of geen lege pannen gebruikt worden of pannen die niet geschikt zijn voor inductie (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat"). Laat het apparaat en de pan afkoelen. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: <b>E6</b>	Mogelijk fout in de voedingsspanning.	Controleer of de voeding correct is. Wordt het probleem niet verholpen, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het display toont de foutcode: <b>E8</b>	De ventilator voor de beluchting is geblokkeerd door stof of weefsel.	Reinig de ventilator voor de beluchting en verwijder eventueel vreemde objecten. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: <b>EA / EH</b>	-	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan of laat afkoelen. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: <b>ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9</b>	-	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.