

**Inductie Kookplaat**

**Krakatau**

**Handleiding**

**EKH005**

## **TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Nominaal spanningsbereik: 220–240 V

Nominale frequentie: 50/60 Hz

Nominaal opgenomen vermogen: 2000W

Beschermingsklasse: I

## **ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing inclusief het garantiebewijs, de bon en indien mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Gebruik het niet buitenshuis. Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (dompel het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

- Schakel bij het schoonmaken of opbergen het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek de stekker zelf, niet het snoer) als het apparaat niet wordt gebruikt en verwijder de aangesloten accessoires.
- Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de kamer verlaat, moet u te allen tijde het apparaat uitschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat en het netsnoer moeten regelmatig worden gecontroleerd op beschadigingen. Als schade is geconstateerd, mag het apparaat niet gebruikt worden.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een geautoriseerde technicus. Om blootstelling aan gevaar te voorkomen, dient u een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, door onze klantenservice of door een gekwalificeerd persoon te laten vervangen door een kabel van hetzelfde type.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Let goed op de volgende “Speciale veiligheidsinstructies”.

## **KINDEREN EN KWETSBARE PERSONEN**

- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, dient u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen enz.) buiten hun bereik te houden.

## **WAARSCHUWING!**

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, er bestaat gevaar voor verstikking!

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens en/of onvoldoende kennis en/of ervaring, tenzij

ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies voor gebruik van het apparaat hebben gekregen.

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

## **SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT**

### **Symbolen op het product**

Op het product vindt u symbolen met een waarschuwings- of informatief karakter:

#### **WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!**

Tijdens gebruik kan de temperatuur van het blootgestelde oppervlak erg hoog zijn. Raak daarom het apparaat alleen aan bij de thermostaatknoppen.

#### **WAARSCHUWING: Beschadiging van het oppervlak!**

Als het oppervlak beschadigd is of barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.

#### **WAARSCHUWING:**

- **Inductiewarmte!** Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- **Heet oppervlakte!** De inductiekookplaat verwarmt aanvankelijk alleen de basis van het gebruikte kookgerei, niet de kookzone zelf. Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen echter ook na de kookcyclus gevaarlijk hoge temperaturen op de kookzone ontstaan. Gevaar voor brandwonden!
- **Mogelijke schade aan uw gezondheid!** Mensen die een pacemaker dragen, mogen dit fornuis niet gebruiken. U dient een minimale afstand van 60 cm tot het apparaat te houden wanneer het in gebruik is.

#### **VOORZICHTIG:**

- Plaats geen ruwe of oneffen voorwerpen op het oppervlak om beschadiging te voorkomen.
- Voorkom dat harde of puntige gebruiksvoorwerpen op het oppervlak vallen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bijv. radio, tv).
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond die bestand is tegen vocht en hitte.
- Plaats bij gevoelige oppervlakken een hittebestendige plaat onder het toestel.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en dampen niet onder hangende kasten.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.!

Installeer het apparaat nooit in een kast.

- Verwarm geen leeg kookgerei op de kookplaat, omdat dit kan leiden tot gevaarlijke oververhitting.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat het netsnoer niet in contact komt met hete delen van het apparaat.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

### **BEDOELD GEBRUIK**

- Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedingsmiddelen in inductiekookgerei.
- Het is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en soortgelijke toepassingen. Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik is niet bedoeld en kan leiden tot schade of persoonlijk letsel.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

### **HET APPARAAT UITPAKKEN**

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal zoals folies, vulmateriaal, kabelclips en karton.
3. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaren te voorkomen.

**OPMERKING:** Productieresten of stof kunnen op het apparaat zijn gekomen. We raden aan om het apparaat schoon te maken volgens hoofdstuk "Reiniging".

### **BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN**

- (1) Luchtuitlaat
- (2) Luchtinlaat
- (3) Behuizing
- (4) Kookoppervlak
- (5) Aan/uit knop
- (6) Functieknop
- (7) Indicatieverlichting
- (8) Timer knop
- (9) Beeldscherm

(10) -/+ knoppen

(11) Elektriciteitsknop

## **ALGEMENE INFORMATIE**

### **Koken met inductietechnologie**

Tijdens het koken met inductiekookplaat wordt warmte alleen opgewekt door middel van magnetische kracht wanneer een pot of pan met een magnetiseerbare bodem op een ingeschakelde kookzone wordt geplaatst. De inductiekookplaat verwarmt alleen de basis van het gebruikte kookgerei, niet de kookzone zelf. Het inductieproces bespaart energie omdat warmte alleen wordt opgewekt waar het nodig is.

### **Welk kookgerei mag ik gebruiken?**

Voor inductiekookplaten is kookgerei van magnetiseerbaar materiaal nodig. Tegenwoordig is er op kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken meestal een briefje met de tekst "Geschikt voor inductiekookplaten" of iets dergelijks. Maar in principe mag u kookgerei op ijzerbasis gebruiken; om erachter te komen of een pot of pan geschikt is, d.w.z. magnetiseerbaar, probeer het volgende:

Zet de pot of pan op de kookzone, als er meerdere waarschuwingssignalen klinken en als de melding "E0" verschijnt, is het kookgerei niet geschikt.

### **OPMERKING:**

- Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden over naar de stand-bymodus.

- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt voor inductiekookplaten:

Klei, glas of aluminium.

- Gebruik de volgende soorten potten niet:

- Potten met gebogen (bolle/parabolische) bodem.

- Potten met een bodemdiameter kleiner dan 12 cm. Geschikt voor potten met een bodemdiameter vanaf 12-22cm.

- Potten op pootjes.

## **GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

Standby modus

Nadat u de stekker van het apparaat in het stopcontact heeft gestoken, staat het apparaat in de standby-modus. Er klinkt een signaal. Op het display verschijnt "-- :--".

### **Selecteer kookfunctie**

- Zet een geschikte pan op de kookzone.

- Druk op de "AAN/UIT"-knop.
- Druk op de functietoets, het indicatielampje van de betreffende functie gaat branden.

**OPMERKING:** Houd er rekening mee dat de manier van koken in de pannen verschilt. Het hangt af van de aard en de kwaliteit van de kookpotten.

#### **Details van alle functies:**

Deze inductiekookplaat is speciaal ontworpen met 5 kookfuncties die de meest populaire kookmethodes uit de Europese keuken zijn: FRY/BOIL/WATER/STOW/HEAT-UP

FRY=frituren

BOIL=koken

WATER=water

STEW=stoofpot

HEAT-UP= opwarmen

- **FRY:** Druk op de "-" of "+" knop om een temperatuur van 80 tot 270°C te selecteren. (Er zijn 8 temperatuurniveaus te selecteren: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

Wanneer voedsel wordt gebakken met olie of vast vet, is het belangrijk dat u enkele regels in acht neemt bij het omgaan met olie of vet. Eenvoudige regels bij het frituren: 1. Zorg dat er voldoende olie of vet in de braadpan of frituurpan zit. 2. Er mag geen water uit het te koken voedsel druppelen. Dit komt omdat wanneer water in contact komt met hete olie of vet, de olie sist en uit de pan spuugt, wat je huid kan verbranden als je niet voorzichtig bent. 3. Leg het voedsel voorzichtig in de hete olie. Probeer geen grote plons te maken, want de olie kan je huid verbranden. 4. De olie of vet moet tot de juiste temperatuur worden verwarmd voordat het voedsel in de te frituren pan wordt gedaan. Als het voedsel erin wordt gedaan terwijl de olie of het vet niet op de juiste temperatuur is verwarmd, zal het voedsel de olie opnemen en heb je voedsel dat vettig is. Als de olie of het vet te heet wordt, krijg je eten dat verbrand is. Soms wordt het voedsel, met name donuts, aan de buitenkant bruin, maar het deeg van binnen blijft ongekookt. Om voedsel te koken met de frituurmethode, zijn er twee manieren om dit te doen. Er zijn de ondiepe frituur- en de frituurmethoden.

**OPMERKING:** De functies onder deze knop zijn gebaseerd op de temperatuur van de frituurolie.

- **BOIL:** Druk op de knop "-" of "+" om een vermogen van 200 tot 2000 watt te selecteren. (Er zijn 8 niveaus van watt selecteerbaar: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)

Dit is de meest gebruikelijke manier van koken en ook de eenvoudigste. Bij deze manier van koken wordt er voldoende water aan het voedsel toegevoegd en wordt het vervolgens gekookt boven het

vuur. Door de werking van het verwarmde water wordt het voedsel gekookt. De vloeistof wordt meestal weggegooid nadat het voedsel is gekookt.

**OPMERKING:** De functies onder deze knop zijn gebaseerd op het aantal watt van het kokende voedsel.

- **WATER:** Het display toont 2000 (watt).

**OPMERKING:** Functies onder deze knop zijn gebaseerd op het aantal watt van kokend water. Het is de knop om de snelste manier van koken te ondersteunen

- **STEW:** Het display toont 1300 (watt).

Tijdens het stoven wordt voedsel gekookt met veel vloeistof. Verschillende soorten groenten worden gehakt, in blokjes gesneden en aan de pot toegevoegd. Soms worden ook stukjes vlees, vis of kip gehakt aan de stoofpot toegevoegd. De vloeistof wordt iets ingedikt en op die manier wordt gestoofd voedsel geserveerd. Deze methode wordt ook gebruikt bij het bereiden van fruit dat als dessert wordt geserveerd. Met deze kookmethode wordt elk voedsel tegelijkertijd in één pan gekookt. De smaak, kleuren, vormen en texturen van de verschillende groenten die gebruikt worden, maken stoven tot een handige kookmethode. Het enige nadeel is dat sommige groenten misschien te gaar zijn en dat het gehalte aan voedingsstoffen veel minder wordt. Het is daarom belangrijk dat de groenten die het langst duren om klaar te maken, het eerst in de pan worden gedaan en de groenten die het minst lang duren als laatste. Op deze manier gaat de voedingswaarde van het voedsel niet verloren.

- **HEAT-UP:** Het display toont 500 (watt).

Functies die onder deze knop worden gegeven, verwijzen naar het opwarmen van voedsel op een relatief lagere verwarmingstemperatuur. Dit is een goede functie om soep/melk/snacks op te warmen die onder de 100°C moeten zijn.

### **Timer/preset instellen**

- Druk op de "ON/OFF"-knop
- Druk op de "FUNCTION"-knop, kies vervolgens de functie FRY of BOIL en druk vervolgens op de "TIMER/PRESET"-knop. Het display toont "0:10".
- Druk kort op de toets "-" of "+" om de tijd in stappen van één minuut in te stellen. Het display zal de gewenste instelling tonen.

**OPMERKING:** Deze timer betekent dat het apparaat blijft braden of koken gedurende de tijd die u invoert. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. U kunt kiezen uit 0-3 uur.

- Als u de functie WATER/STEW/HEAT-UP kiest, drukt u op de knop "TIMER/PRESET". Het display toont "0:30".
- Druk kort op de "+"-knop om de tijd in stappen van 30 minuten vooruit in te stellen. Druk op de "-" knop om de in te stellen tijd in stappen van één minuut terug te brengen. Het display toont de gewenste instelling.

**OPMERKING:** Deze instelling betekent dat het apparaat direct na het invoeren van de tijd weer in de stand-bymodus gaat. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint het apparaat te werken met de functies die u hebt geselecteerd (WATER/STEW/HEAT UP). U kunt kiezen uit 0-24 uur.

- U kunt de vorige timer/preset op elk moment wijzigen. De overige instellingen blijven bewaard.
- Om de timer/preset te annuleren, selecteert u het display op "0:00". De kookplaat behoudt de functie die je eerder hebt gekozen. U kunt het apparaat ook direct uitschakelen met de "ON/OFF"-knop.

### **Controleer spanning en stroomverbruik**

Wanneer het apparaat werkt, kunt u op de knop "ELEKTRICITEIT" drukken om de spanning en het stroomverbruik te controleren. Druk eenmaal, het display toont: V229 of V230 (Normale spanning kan van V220 tot V240 zijn). Druk nogmaals, en het display toont hoeveel stroom er is verbruikt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld. Bijv. P0.04 betekent 0.04 kWh.

### **POTHERKENNING**

Het apparaat heeft een potherkenningsfunctie. Het geeft verschillende waarschuwingen om aan te geven dat het kookgerei is verwijderd. De melding "E0" verschijnt op het display. Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na ongeveer 60 seconden over naar de stand-bymodus. De ventilator kan blijven draaien. Let in dit verband op het volgende:

**WAARSCHUWING:** Na gebruik moet de kookplaat worden uitgeschakeld door middel van zijn controlepaneel

(ON/OFF-knop) en niet alleen door potherkenning.

### **WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!**

Door de warmte die tijdens het koken wordt uitgestraald, kunnen bij het koken gevaarlijk hoge temperaturen ontstaan in kookzone na het koken.

### **REINIGING**

#### **WAARSCHUWING:**

- Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact!
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld!



- Dompel het apparaat in geen geval onder in water voor reinigingsdoeleinden. Anders kan dit een elektrische schok of brand tot gevolg hebben.

#### **VOORZICHTIG:**

- Gebruik geen harde borstel of schurende voorwerpen.
- Gebruik geen zure of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig het oppervlak van voedselresten wanneer het nog warm is met een vochtige doek of tissue.
- Was de knoppen met een zachte spons en wat water en veeg ze daarna droog met een zachte doek.
- Reinigingsmiddel voor oppervlakken: Bij hardnekkige, ingebrande resten kun je geschikte reinigingsmiddelen gebruiken die verkrijgbaar zijn bij speciale afbeeldingen in warenhuizen.
- Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de openingen van de behuizing komt. Dit kan het apparaat beschadigen of resulteren in een elektrische schok.

#### **OPSLAG**

- Berg het apparaat pas op als deze schoon en afgekoeld is.
- Wanneer deze langere tijd niet gebruikt wordt, raden wij aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen.
- Bewaar het apparaat altijd op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

#### **VOORZICHTIG: Gevaar voor beschadiging!**

Houd er rekening mee dat het oppervlak kan worden beschadigd door zware of vallende voorwerpen.

#### **FOUTMELDINGEN**

Tijdens bedrijf kunnen de volgende foutmeldingen worden weergegeven:

Foutmelding	CONTROLLEREN
Waarschuwingssignaal E0	controleer of de geschikte pot is gebruikt controleer of de pan op de kookplaat staat
Waarschuwingssignaal E1	controleer of de spanning te laag is controleer of het stopcontact los zit
Waarschuwingssignaal E2	controleer of de spanning te hoog is
Waarschuwingssignaal E3	controleer of korstsluiting of fout circuit in de plaatsonde optreedt

	controleer of de temperatuur van het plaatoppervlak te hoog is
Waarschuwingssignaal E4	controleer of de plaatsonde afbreekt
Waarschuwingssignaal E5	controleer of in de IGBT-sonde kortsluiting optreedt controleer of de IGBT-temperatuur erg hoog wordt
Waarschuwingssignaal E6	controleer of de IGBT-sonde afbreekt
Waarschuwingssignaal E7	reserve
Waarschuwingssignaal E8	reserve
Waarschuwingssignaal E9	controleer op fouten in het circuit