

# BEUK HORECA

Suggesties en tips		
Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw bedrijf of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan een gekwalificeerde monteur.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Verzorging en reiniging'.
Sommige pannen maken kraak- of klinkgeluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand.	Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.
Er komt een ventilator geluid uit de kookplaat.	De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet.	Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait.
Pannen worden niet heet.	De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken.  De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat.	Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken.  Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.
Verzorgen en reinigen		
Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schakel de kookplaat uit.</li> <li>Gebruik een kookplaat reiniger terwijl de glasplaat nog warm is (maar niet heet!).</li> <li>Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek.</li> <li>Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.</li> </ol>	<p>* Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee.</p> <p>* Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten.</p> <p>* Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.</p>
Overgekookt eten, gesmolten vloerstoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat	<p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met de hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Stroom uitzetten via de schakelaar</li> <li>Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste naar een koele plek van de kookplaat.</li> <li>Verwijder het gemorste voedsel met een vaatdoekje of keukenrol.</li> <li>Volg stap 2 t/m 4 voor 'Alledaagse vettigheid' (zie hierboven).</li> </ol>	<p>* Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat af laat koelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren.</p> <p>* Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen.</p>