BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.



Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.
Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

⚠ GEVAAR — **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**

⚠ WAARSCHUWING — **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Zorg dat u aan het volgende voldoet:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm vereist.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Een scheidingswand (niet meegeleverd) dient geplaatst te worden in het compartiment onder het apparaat.

- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor toestellen met een glazen oppervlak).
- Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Onbewaakt koken op een kookvuur met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. TRACHT NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met een deksel of een blusdeken.
  Brandgevaar: bewaar geen items op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
- Na gebruik dient u het kookplaatelement uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor inductietoestellen).

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♺). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

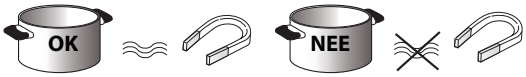
- Dit apparaat, bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere amendementen vervangt), beveiligingsvereisten van de Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.

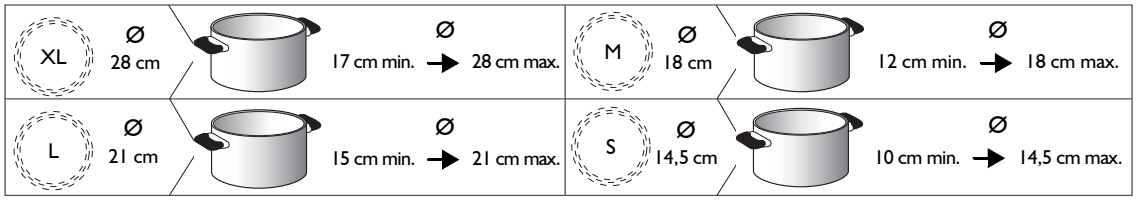
REEDS AANWEZIGE PANNEN

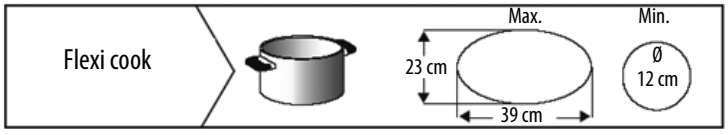


Om te controleren of de pan geschikt is voor de kookplaat kunt u een magneet gebruiken: pannen die niet worden aangetrokken door de magneet, zijn niet geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM





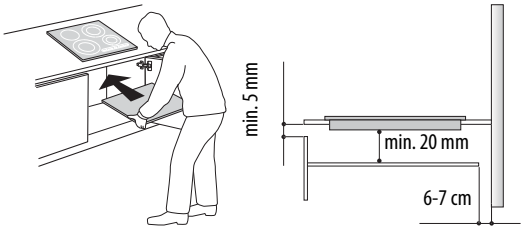
INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.
Raadpleeg, voor de afmetingen voor het inbouwen en de installatie-aanwijzingen de afbeeldingen op pagina 2.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

⚠ WAARSCHUWING

- **Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.**
- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**



- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht; hierdoor kunnen de schakelingen beschadigd worden.
- Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroevenset 4801 211 00112.
- Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren rond het onderste deel van de plaat los te maken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

⚠ WAARSCHUWING

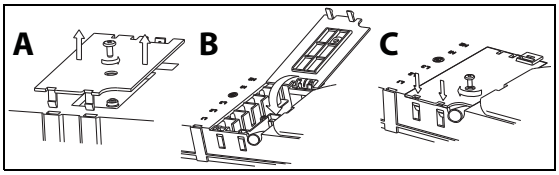
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**
- **Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**

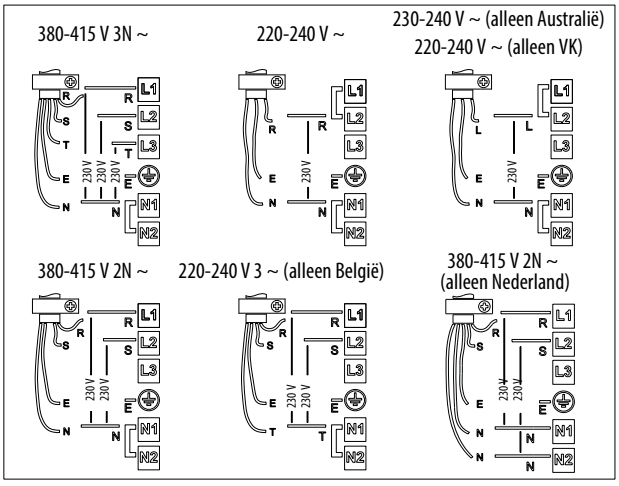
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.**
- **Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.**
- **Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.**

Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F of H05V2V2-F, zoals aangeduid in de onderstaande tabel.

Geleiders	Aantal x afmeting
220-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (alleen Australië)
220-240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

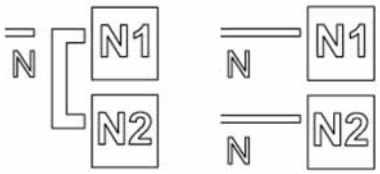




Belangrijk:

- Laat de tijdelijke metalen verbindingsdraden tussen de schroeven van het klemmenblok L1-L2 en N1-N2 zitten of verwijder ze volgens het aansluitdiagram (zie de afbeelding).
- Als de kabel is bijgeleverd, de aanwijzingen voor de aansluiting, die bij de kabel zitten, raadplegen.
- Zorg ervoor dat alle zes de schroeven van het klemmenblok aangedraaid worden na het aansluiten van de kabels.

Voorbeeld van een aanwezige verbindingsdraad (links) of een verwijderde verbindingsdraad (rechts). Zie het aansluitdiagram voor details (de verbindingsdraden kunnen tussen L1-L2 en tussen N1-N2 geplaatst zijn).



Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool ⏚.

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef.

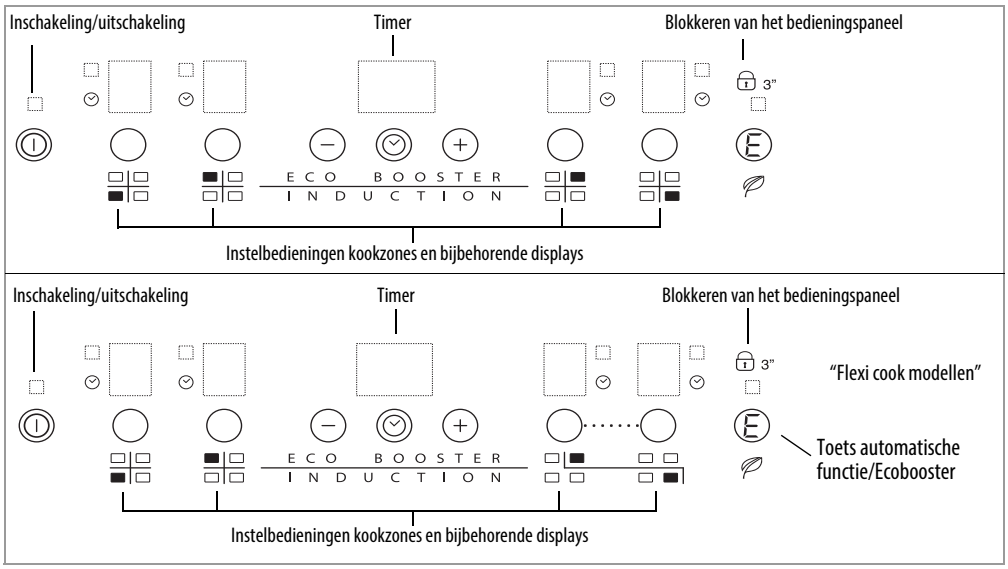
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Zie de instructies op het netsnoer als de kookplaat al van een netsnoer voorzien is. Breng de aansluiting op het net tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel

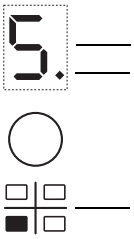


Aan- en uitzetten van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets ⏻ circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de displays uitgaan Alle kookzones worden uitgeschakeld.
Wanneer de kookplaat eerder gebruikt is, blijft de restwarmte-indicator "H" actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Als de kookplaat is ingeschakeld en er een pan op de gekozen zone is geplaatst, de zone selecteren met de bijbehorende toets: op het display wordt niveau 5 weergegeven.
Iedere kookzone heeft diverse vermogensniveaus die ingesteld kunnen worden met de +/- toetsen, die van "1": minimaal vermogen tot "9": maximaal vermogen lopen. Sommige kookzones hebben een snelkookfunctie (Booster), dit wordt op het display aangegeven met de letter "P".

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen. Door op de betreffende toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven).
Druk op de toets "-" tot het niveau "0" is.
Houd de zonekeuzetoets 3 sec. ingedrukt om de zone onmiddellijk uit te schakelen. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt.

Blokkeren van het bedieningspaneel

De functie blokkeert de bedieningen om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Om de blokkering van het bedieningspaneel te activeren schakelt u de kookplaat in en houdt u de toets drie seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een lichtindicator onder het symbool van de sleutel geven aan dat de beveiliging geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen uit te schakelen herhaalt u de Instellingsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld in- of uitgeschakeld wordt.

Timer



De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor alle kookzones een bereidingsduur in te stellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten).
Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), druk op de knop met het kloksymbool en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" van de timerfunctie (zie de afbeelding). Enkele seconden nadat de knop voor het laatst is ingedrukt, begint de timer af te tellen (er gaat een lichtpuntje branden naast de zone waarvoor de timer is ingeschakeld). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Om de timer te deactiveren, drukt u op de toets "-" tot het display "0:0" aangeeft of drukt u gedurende 3 sec. op de toets met het kloksymbool.
Om de timer voor een andere zone in te stellen, bovenstaande punten herhalen. Op het display van de timer wordt altijd de tijd van de gekozen zone weergegeven of de kortste tijd.
Om de instelling van de timer te veranderen of om de timer uit te schakelen moet de bijbehorende zonekeuzetoets worden ingedrukt.

Waarschuwingen van het bedieningspaneel

Restwarmte-indicator.



De kookplaat heeft voor iedere kookzone een restwarmte-indicator. Deze indicator signaleert welke kookzones nog warm zijn.
Als op het display wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als deze signalering voor de zone wordt gegeven is het bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter te laten smelten
Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Indicator 'verkeerde pan of geen pan'.



Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie "geen pan" op het display (afbeelding hiernaast). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

Speciale functies

Sommige modellen zijn uitgerust met speciale functies:

Snelkookfunctie (booster indien beschikbaar)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen). Om de functie te activeren, toets "+" indrukken tot op het display "P" verschijnt. Nadat de boosterfunctie 10 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9 (behalve wanneer de functie Flexi cook wordt gebruikt).

Eco Booster

Selecteer, met de kookplaat ingeschakeld, de kookzone waarin het EcoBoostersymbool is afgebeeld.

Om de functie in of uit te schakelen, drukt u op de toets
Met de EcoBoosterfunctie kan het water aan de kook gebracht worden en, zonder morsen, aan de kook gehouden worden, met een beperking van energieverbruik. Om deze regeling te optimaliseren en de beste energiebesparing te garanderen, wordt geadviseerd een pan te gebruiken met een bodem met ongeveer dezelfde doorsnede als de kookzone. De kwaliteit van de gebruikte pan, de aan- of afwezigheid van de deksel of zout, kan van invloed zijn op de prestatie van de functie. 2 tot 3 liter water (bij voorkeur op kamertemperatuur) wordt aanbevolen, en het wordt geadviseerd geen deksel te gebruiken.
Het wordt in ieder geval aanbevolen de kookomstandigheden en de hoeveelheid restwater in de gaten te houden.

Flexi cook

Met deze functie kunt u de kookzone gebruiken als twee gescheiden kookzones of een extra grote enkele zone.
Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 38x23 cm) of meer dan een standaardpan tegelijk. Om de functie Flexi cook in te schakelen, de kookplaat aanzetten, tegelijk op de 2 keuzetoetsen van de zones drukken, zoals aangegeven in onderstaande afbeelding, op de displays van de twee kookzones wordt niveau "5" weergegeven; beide puntjes naast het niveaunummer branden, om aan te geven dat de functie Flexi cook geactiveerd is.



Om het vermogensniveau te veranderen, op de toetsen - / + drukken (van 1 tot maximaal 9 of P). Om de functie Flexi cook uit te schakelen, tegelijk op de 2 keuzetoetsen van de zones drukken. Om de zones onmiddellijk uit te schakelen, een van de keuzetoetsen van de zones gedurende 3 seconden ingedrukt houden.

ⓘ Het bericht "geen pan" ⊔ ⊔ verschijnt op het display van de zone die niet in staat is een pan te detecteren (omdat er geen pan is, of een pan die verkeerd geplaatst is of een pan die ongeschikt is voor een inductiekookplaat). Dit bericht blijft gedurende 60 seconden actief: in die tijd kunt u, naar wens, pannen toevoegen of verplaatsen binnen de flexi cookzone.

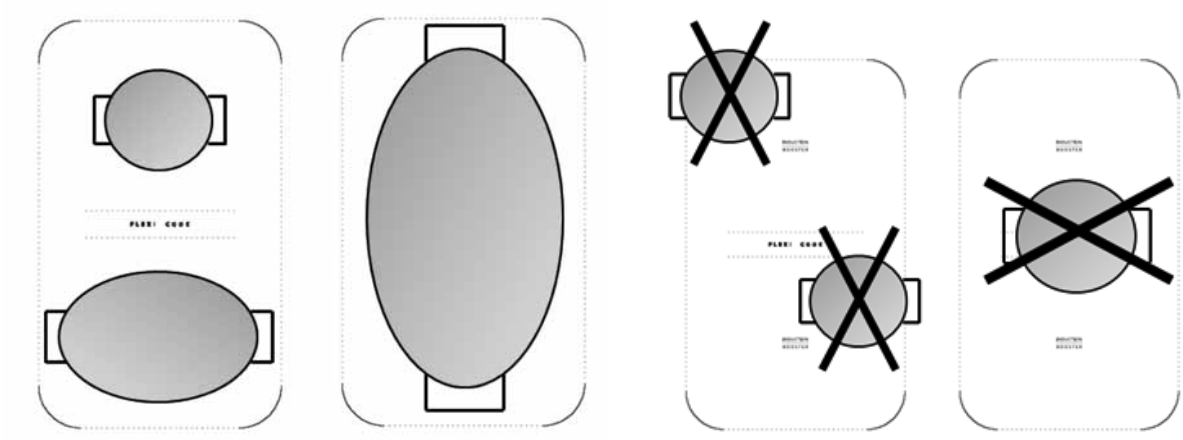
Als er na 60 seconden geen pan op de zone is geplaatst, stopt het systeem met het "zoeken" naar pannen op die zone, het symbool ⊔ blijft zichtbaar op het display om u eraan te herinneren dat de zone is uitgeschakeld.

Om de functie Flexi cook weer in te schakelen, op een van de 2 toetsen drukken ◯·····◯

De functie Flexi cook kan ook detecteren wanneer er een pan verplaatst wordt van de ene zone naar de andere binnen het Flexi cook gebied waarbij het vermogensniveau van de zone waarop de pan oorspronkelijk stond gehandhaafd wordt (zie het voorbeeld in de afbeelding hieronder: als de pan verplaatst wordt van de voorste brander naar de achterste brander, wordt het vermogensniveau weergegeven op het display van de zone waar de pan op geplaatst is).

Het is ook mogelijk het Flexi cook gebied te gebruiken als twee onafhankelijke kookzones, door de knop van de afzonderlijke zone te gebruiken. Zet de pan in het midden van de enkele zone en stel het vermogensniveau in met behulp van het touchscreen.

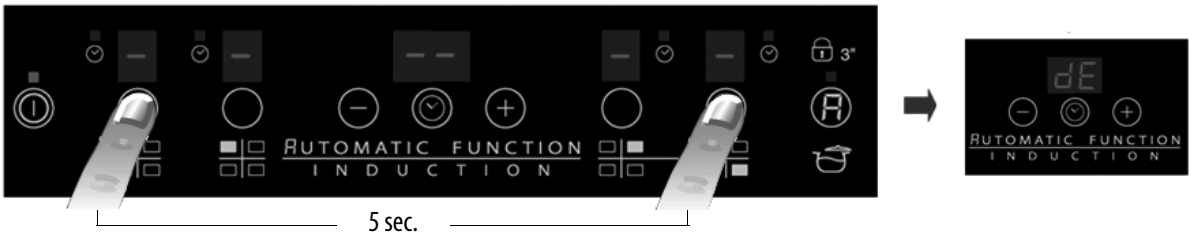
ⓘ Belangrijk: zet de pannen altijd zodanig in het midden van de kookzone, dat het midden van de enkele kookzone is afgedekt.
Zorg bij grote, ovale, rechthoekige en lange pannen ervoor dat de pannen in het midden van de kookzone worden geplaatst.
Voorbeelden van correcte en incorrecte plaatsing van pannen:



Demofunctie

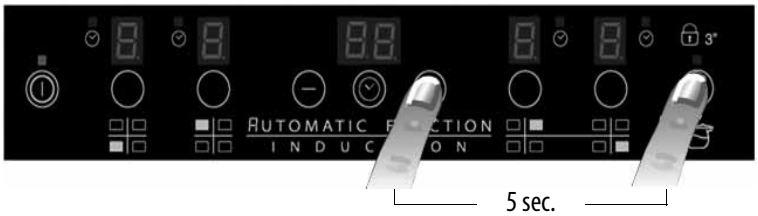
Deze kookplaat is voorzien van een demofunctie, deze biedt de mogelijkheid om met het bedieningspaneel te werken zonder de bijbehorende kookzones te activeren.
De procedure voor het in- en uitschakelen moet binnen 60 seconden nadat het apparaat gevoed wordt door het elektriciteitsnet van de eigen woning worden uitgevoerd.
Om de demofunctie in te schakelen gelijktijdig gedurende 5 seconden de keuzetoetsen van de buitenste kookzones indrukken: "dE" wordt op het middelste display weergegeven.
Nu kunnen de functies van het bedieningspaneel onderzocht worden, de functies Lock en Unlock zijn ook actief in de Demomodus.

Om de Demofunctie uit te schakelen, de procedure herhalen, vergeet niet dat eerst de stekker van de kookplaat uit het stopcontact gehaald en vervolgens weer geplaatst moet worden en dat de procedure binnen 60 seconden na de aansluiting uitgevoerd moet worden.



In-/uitschakeling geluidssignaal

Houd, nadat de kookplaat is ingeschakeld, tegelijkertijd gedurende minstens 5 seconden de toets "+" en de keuzetoets helemaal aan de rechterkant ingedrukt ("vergrendeling bedieningspaneel").



REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.

- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te te verwijderen.
- Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt
F42 of F43	Het aansluitvoltage is niet goed	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Bel de Klantenservice en geef de foutcode door		

GELUIDEN AFKOMSTIG VAN DE KOOKPLAAT

Inductiekookplaten kunnen gepiep of gekraak veroorzaken tijdens de normale werking, deze geluiden zijn afkomstig van de pannen zelf en zijn te wijten aan eigenschappen van de bodem (bijvoorbeeld verschillende materiaallagen waaruit deze is opgebouwd, bodem niet vlak). Deze geluiden variëren naar gelang de gebruikte pan en de hoeveelheid voedsel die erin zit maar duiden niet op een storing.

Bovendien is de inductiekookplaat voorzien van een intern koelsysteem om de elektronische onderdelen op een gecontroleerde temperatuur te houden, daarom kan gedurende de werking maar ook enkele minuten na het uitschakelen van de kookplaat het geluid van de ventilator gehoord worden. Dit is volstrekt normaal en noodzakelijk voor de goede werking van het apparaat.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat).
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	**Boost**	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen	**7-8**	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voor te verwarmen.
Gemiddeld vermogen	**4-5**	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeuïg maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken
	2-3		Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	**1-2**	Smelten - ontdooien - warmhouden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bv. sauzen, soepen, minestrone)
	1		Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeuïg maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie)
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

OPMERKING:

In geval van kortdurende bereidingen waarbij een perfecte verdeling van warmte noodzakelijk is (bijvoorbeeld pannenkoeken) op de dubbele zone met een doorsnede van 28 cm (indien aanwezig) wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een doorsnede van niet meer dan 24 cm. Voor behoedzame bereidingen (bijvoorbeeld chocolade of boter smelten) wordt geadviseerd de enkele zones met een kleinere doorsnede te gebruiken.