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 veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek vereist is in de gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm. tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat om het los te koppelen van de netvoeding.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen aan en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Het gebruik van het apparaat is niet toegestaan aan personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met weinig ervaring of kennis van het apparaat, tenzij ze instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gehad van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik, dat kan leiden tot brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Gebruik ovenhandschoenen om pannen en accessoires te verwijderen en pas op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan: Als het apparaat onbedoeld in werking zou worden gesteld, kan er band ontstaan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.
- Dit apparaat voldoet aan de huidige veiligheidsvoorschriften en de voorschriften inzake elektromagnetische compatibiliteit. Het wordt dragers van een pacemaker echter afgeraden dit apparaat te gebruiken. Er kan onmogelijk worden gegarandeerd dat al dit soort op de markt gebrachte apparaten voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften en de voorschriften inzake elektromagnetische compatibiliteit, en dat er zich geen gevaarlijke interferenties kunnen voordoen. Tevens is het mogelijk dat mensen met andere soorten hulpmiddelen, zoals gehoorapparaten, zich ongemakkelijk zullen voelen.
- Leg geen metalen voorwerpen zoals keukengerei (messen, vorken, lepels, deksels, enz.) op de kookzone, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak van de plaat beschadigd mocht raken (barsten of breuk van het glas), gebruik het apparaat dan niet meer en neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.

Afdanken van huishoudelijke apparatuur

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of opnieuw gebruikt kan worden. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voordat u het apparaat afdankt moet de voedingskabel worden afgesneden, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

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 (behalve bij gebruik in de 6th Sense-modus).
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen (gebruik geen snelkookpan bij de 6th Sense-modus).
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

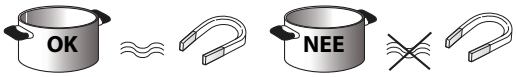
- Dit apparaat, bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/2 3/EG en latere amendementen 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



Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: als de pannen de magneet niet aantrekken, zijn ze 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

XL	Ø 30 cm		Ø 14 cm → 30 cm	XL	Ø 28 cm	18 cm 14 cm (Dual zone)	Ø → 28 cm
L	Ø 24 cm		Ø 17 cm → 24 cm	L	Ø 21 cm	15 cm	Ø → 21 cm
M	Ø 18 cm		Ø 14 cm → 18 cm	S	Ø 14,5 cm	11 cm	Ø → 14,5 cm

BELANGRIJK: voor de diameter van de pan voor de kookzone waarbij de "6th Sense"-functie ingeschakeld kan worden, zie de paragraaf "6th Sense-functie"

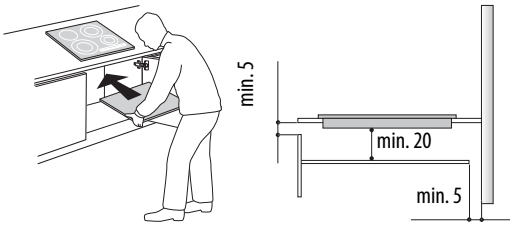
INSTALLATIE

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.

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 nooit afgedekt worden.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

⚠ WAARSCHUWING

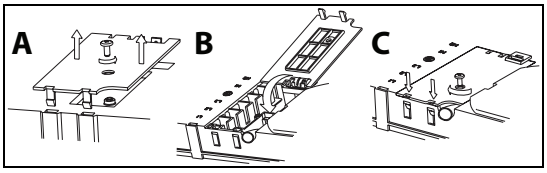
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**
- **Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**

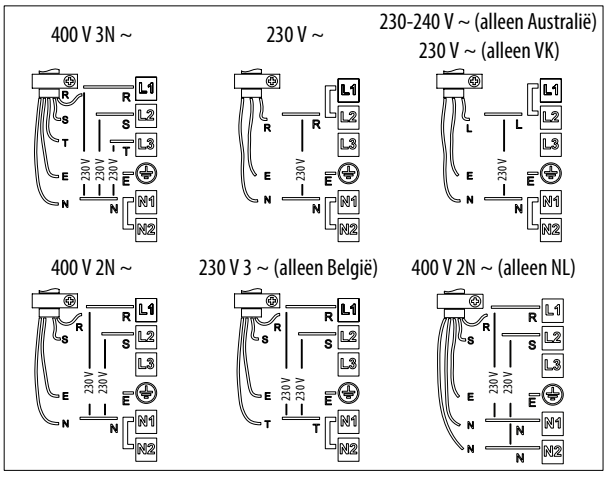
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.**
- **Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.**
- **Verzeker 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.**
- **Gebruik geen verlengsnoeren.**

Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

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





Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool ⏚.
Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

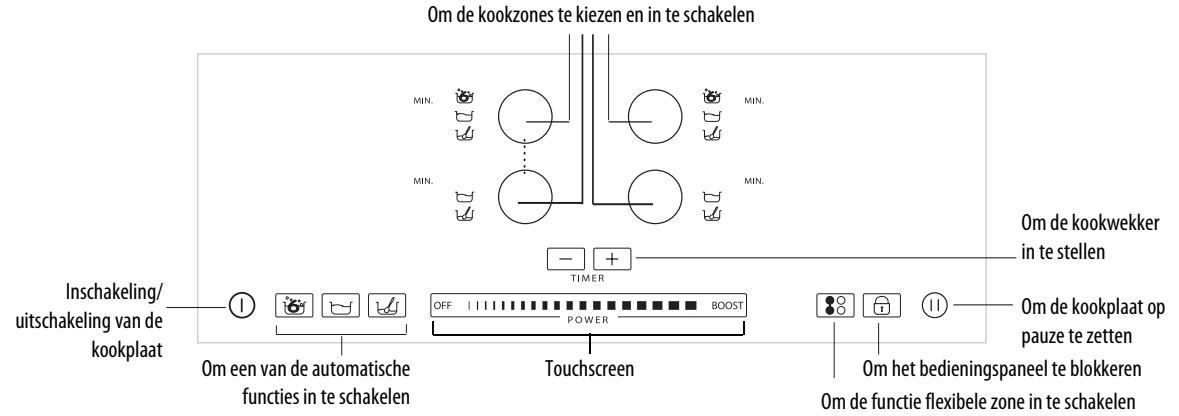
1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Strip ongeveer 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer af.
3. Strip ongeveer 10 mm van de kabelbekleding van de draden af. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
4. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
5. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef - punt (1).

Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.
Zie het plaatje dat aan het netsnoer is bevestigd 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

Het bedieningspaneel is voorzien van tiptoetsen: voor het gebruik is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (u hoeft niet krachtig te drukken).



Eerste gebruik / na uitval van de elektrische stroom

Nadat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, is het bedieningspaneel geblokkeerd (het lampje boven de toets brandt).

Om het paneel te deblokkeren de toets gedurende 3 seconden indrukken. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

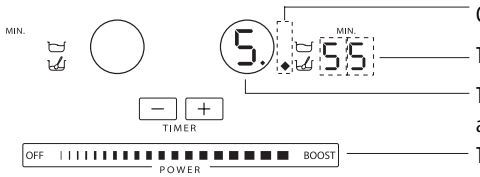
Inschakeling / uitschakeling kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen, de toets gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt houden: Het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels die de kookzones aangeven.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Als binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Geeft aan dat een van de automatische functies ingeschakeld is

Timer kookzone

Toets om de zone te kiezen en display waarop de gekozen kookzone/het vermogensniveau wordt aangegeven

Touchscreen (regeling vermogen)

Nadat de kookplaat is ingeschakeld een pan op de gekozen zone zetten.

De zone inschakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken: binnen de cirkel wordt het getal 5 weergegeven, dat overeenkomt met het gemiddelde vermogensniveau.

Als binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. 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.

Om het vermogensniveau te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: het getal in de cirkel verandert afhankelijk van de plaats van de vinger op het touchscreen van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Met behulp van het touchscreen kunt u de boosterfunctie activeren door op "BOOST" ("P" op het display te drukken).

Als er meer kookzones zijn ingeschakeld kunt u met het touchscreen het vermogen van de gekozen zone wijzigen, deze is herkenbaar aan een lichtpuntje rechtsonder de vermogensindicatie. Om een zone te selecteren hoeft u alleen maar de bijbehorende rond toets in te drukken.

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets OFF die op het touchscreen zit.

De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel.

"H" is de restwarmte-indicatie. De kookplaat is voor elke kookzone voorzien van deze indicatie; zo kunt u zien welke zones nog erg warm zijn. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Keuze van de timer

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 99 minuten.
Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen + en - van de timerfunctie: de tijd in minuten wordt weergegeven naast het display van de kookzone.
Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt, begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knipperen).
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Voor de timer bij de 6th Sense-functie, zie de beschrijving van de functie op de volgende pagina's.

Blokkeren van het bedieningspaneel

Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijv. tijdens reinigingswerkzaamheden).
Druk gedurende drie seconden op de toets : een geluidssignaal en een indicatielampje onder het symbool met het slotje geven aan dat de functie geactiveerd is.
Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.
BELANGRIJK: 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 geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

Pauze

Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en deze later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve bij de 6th Sense-functie en de ingestelde timers). Druk op de knop : op de plaats van de vermogensniveaus verschijnt de indicatie die knippert. Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop drukken.

Flexible Zone

Met deze functie kunt u twee kookzones aan elkaar koppelen, en deze gebruiken alsof het één kookzone is. Ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en lange pannen (met een maximale afmeting van de bodem van 40x18 cm). Schakel de kookplaat in en druk op de toets : op de displays van de twee kookzones verschijnt niveau "5"; beide lichtpuntjes naast het niveaunummer branden en geven aan dat de twee kookzones als één zone zijn geselecteerd. Om het vermogensniveau te wijzigen gaat u met uw vinger over het touchscreen: het getal in de cirkel verandert afhankelijk van de plaats van uw vinger op het touchscreen van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Om de functie Flexible Zone uit te schakelen drukt u op de toets : de kookzones werken nu weer elk apart. Druk op OFF om de kookzone uit te schakelen.

i Met de functie Flexible Zone ingeschakeld is het niet mogelijk om het vermogensniveau booster of de 6th Sense-functie te gebruiken. Als de timer is ingesteld, wordt deze weergegeven naast het display van de bovenste kookzone.

Beschrijving van de automatische functies

A De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets van elke zone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Elke keer als er een automatische functie geselecteerd wordt, gaat er naast het pictogram een lampje branden en op het display van de geselecteerde zone verschijnt de letter "A".

Functie Simmering

Met de functie Simmering wordt automatisch op de geselecteerde kookzone een temperatuur ingesteld waarmee het minimumkookpunt in stand wordt gehouden.
Nadat er een pan geplaatst is, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden.
Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

Functie Melting

Met de functie Melting blijft de kookzone op een lage en uniforme temperatuur werken. Nadat er een pan/accessoire op de gewenste kookzone is geplaatst, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

6th Sense-functie

De 6th Sense-functie selecteert automatisch het ideale vermogen om water aan de kook te brengen, en geeft een signaal als dit bereikt is.
Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.

i Voor een juiste werking van de 6th Sense-functie wordt het volgende geadviseerd:
- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, ingrediënten of kruiden toe tot het water kookt;
- verander het vermogen van de kookzone niet, haal de pan niet weg en verplaats deze niet;
- gebruik pannen met bodems waarvan de diameter tussen de 1 cm groter of 1 cm kleiner ligt dan de diameter die aangegeven staat op het glas;
- vul de pan voor minimaal 1/3 en nooit tot aan de rand.

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:
- Doe geen deksel op de pan waarbij de 6th Sense-functie wordt gebruikt;
- Gebruik geen snelkookpannen op de zone waarbij de 6th Sense-functie wordt gebruikt;
- Schakel de 6th Sense-functie niet in als de zone reeds heet is (de letter "H" is zichtbaar op het display).

Als het kookpunt is bereikt, geeft de kookplaat een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige intervallen. Na het tweede signaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de kooktijd bijhoudt. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen om het kookpunt te behouden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogen veranderen. Door het vermogen te veranderen of door de kookplaat in "pauze" te zetten wordt de 6th Sense-functie beëindigd.

De functie wordt uitgeschakeld als de kookplaat in "pauze" wordt gezet.

- De kookplaat regelt het gebruik van de 6th Sense-functie en de booster-niveaus onafhankelijk van elkaar; daarom is het in sommige gevallen niet mogelijk om de booster in te schakelen als de 6th Sense-functie reeds ingeschakeld is.
- De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de 6th Sense-functie.

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 suikerhoudende levensmiddelen 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".
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet en 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
De kookplaat wordt uitgeschakeld en na 30 seconden klinkt er om de 10 seconden een geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Maak het bedieningspaneel schoon.
C81, C82, C83	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, F61, F62, F63, F64	Neem contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode.		

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleren of het niet 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:

- een korte beschrijving 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). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

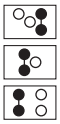
SERVICE 0000 000 00000

Plak hier één van de stickers met de productgegevens, waarvan zich twee exemplaren in het garantieboekje bevinden.

Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicepunt** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

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 voorwarmen
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 langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	**1-2**	Smelten - ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Warmhouden - smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

Functie		Beschrijving functie
	Simmering	Geeft automatisch een vermogensniveau aan dat geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, ragouts, soepen, groentesoepen, waarbij een gecontroleerd bereidingsniveau gehandhaafd wordt (ideaal voor bereidingen au bain-marie). Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen.
	Melting	Geeft automatisch een vermogensniveau aan dat geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder de sensorische kenmerken ervan in gevaar te brengen (chocolade, boter, enz.).
	6th Sense 6th Sense aan de kook brengen van water	Geeft automatisch aan dat het kookpunt van het water is bereikt, en verlaagt het vermogen tot een waarde die ervoor zorgt dat het water aan de kook blijft tot het voedsel in de pan wordt gedaan. Als het water aan de kook is gebracht, klinkt er een geluidssignaal en kunnen er ingrediënten worden toegevoegd (bijv. kruiden, pasta, rijst, groenten, vlees en vis) maar ook potten of keukengerei dat gesteriliseerd moet worden.
	Flexible zone	Functie die de twee kookzones combineert, waardoor rechthoekige en ovale pannen kunnen worden gebruikt over de gehele oppervlakte. Voor het grillen van grote stukken of grote hoeveelheden voedsel (vis, spiezen, groenten, biefstukken, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon

BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Deegwaren, rijst	Verse deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Koken	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Gesauteerd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	6-7
	Gestoofd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	3-4
	Gefruit	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de grill	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	4-5
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
Vis	Aan het spit	Voorverwarming van de grill	7-8	Koken	7-8
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, frituren	7-8
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Koken	6-7
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter met meel smelten)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Desserts, crèmes	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijstepap	Melk verwarmen	5-6	Koken	2-3