

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, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op 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 tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- Na de installatie 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 ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- 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. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.
- Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.
Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaat-element na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.


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 terecht komen 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 Afdankte 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

- 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.

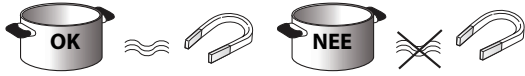
VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



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.

Bij gebruik van geschikte pannen, kunnen de kookzones niet bij een temperatuur lager dan 10 °C worden gebruikt.

REEDS AANWEZIGE PANNEN



Gebruik een magneet om te controleren of de bodem van de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: als de pan niet door de magneet wordt aangetrokken, is hij niet geschikt.

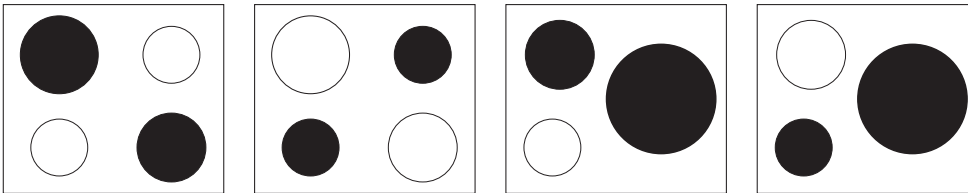
- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

 XL ∅ 28 cm	 ∅ 17 cm min. → 28 cm max.	 M ∅ 18 cm	 ∅ 12 cm min. → 18 cm max.
 L ∅ 21 cm	 ∅ 15 cm min. → 21 cm max.	 S ∅ 14,5 cm	 ∅ 10 cm min. → 14,5 cm max.

AANBEVOLEN PANPOSITIE

Indien u twee pannen tegelijkertijd gebruikt, plaats ze dan volgens de onderstaande afbeelding voor de beste resultaten:



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
	9-7	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen		Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten)
	7-5	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), voorverwarmen
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	4-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - deeg smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, broodstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, broodstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen		2-1	Smelten - ontdooien - warmhouden - risotto's smeugig maken
	Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeugig 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.

INSTALLATIE

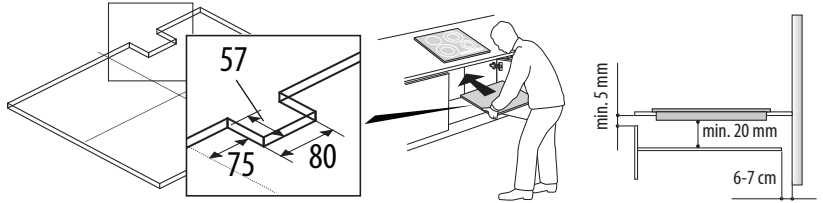
Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

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

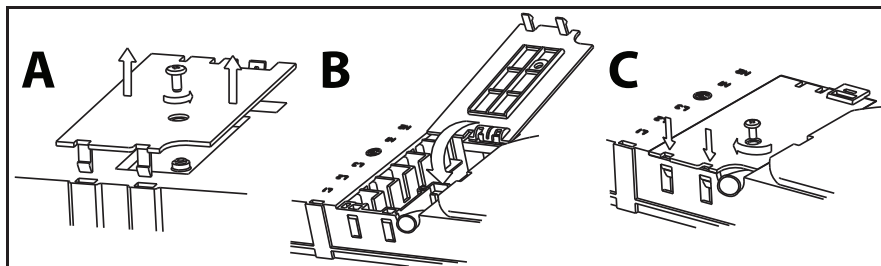
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel bij personen of dieren 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

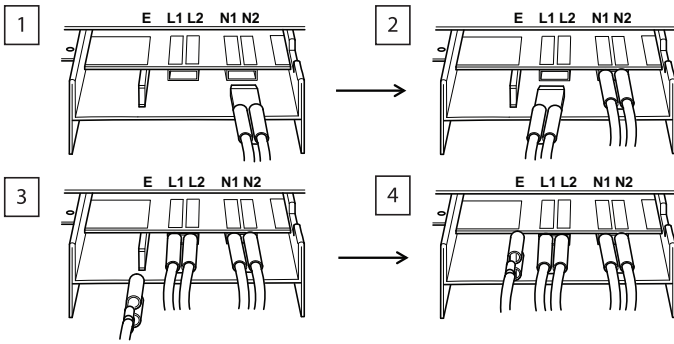
Voor de elektrische aansluiting is een netsnoer meegeleverd. Volg de onderstaande instructies.

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

1. Verwijder het deksel (A) van het klemmenblok door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
 2. Plaats het netsnoer in de klem en sluit de draden aan op het klemmenblok zoals aangegeven in het bedradingsschema bij het klemmenblok.
 3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
 4. Sluit het deksel (C) en schroef het deksel van het klemmenblok vast met de verwijderde schroef.
- Bij elke aansluiting op het netwerk voert de kookplaat automatisch enkele seconden een controle uit.



N2	Grijs
N1	Blauw
L2	Bruin
L1	Zwart
E	 Geel/groen



L1 = R

SCHWARZ - BLACK - NOIR - ZWART - NEGRO - PRETO - NERO - МЬЮО - SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - CERNÝ - CERNÝ - FEKETE - ЧРНЫЙ - ЧЕРЕН - NEGRU

L2 = S

BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRON - MARRON - MARRONE - KADE - BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRAZOWY - HNEDY - HNEDY - BARNA - КОРИЧНЕВЫЙ - КАФЕ - MARO

N2 = N

GRAU - GREY - GRIS - GRIS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ГРИ - GRÄ - GRÄ - GRÄ - HARMAA - SZARY - SEDY - SIVY - SZÜRKE - CERNÝ - СВБ - GRİ

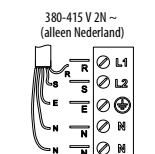
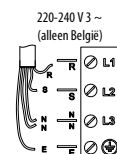
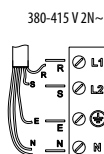
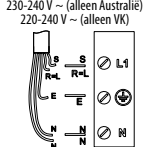
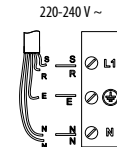
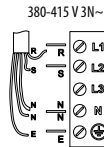
⏏ = E

GELB - GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE-VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - КИРПЕТАЗИН - GULGRÖN - GULGRÖN - GULGRÖN - KELTAVHREÄ - ZIELONO-ZÖHTY - ŻŁUTOZELENY - ŻŁO-ZELENY - SÁRGA-ZÖLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE

N1 = N

BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - МПЕ - BLÄ - BLÄ - BLÄ - SININEN - NIEBIESKI - MODRY - MODRY - KÉK - СИНИЙ - СВН - ALBASTRU

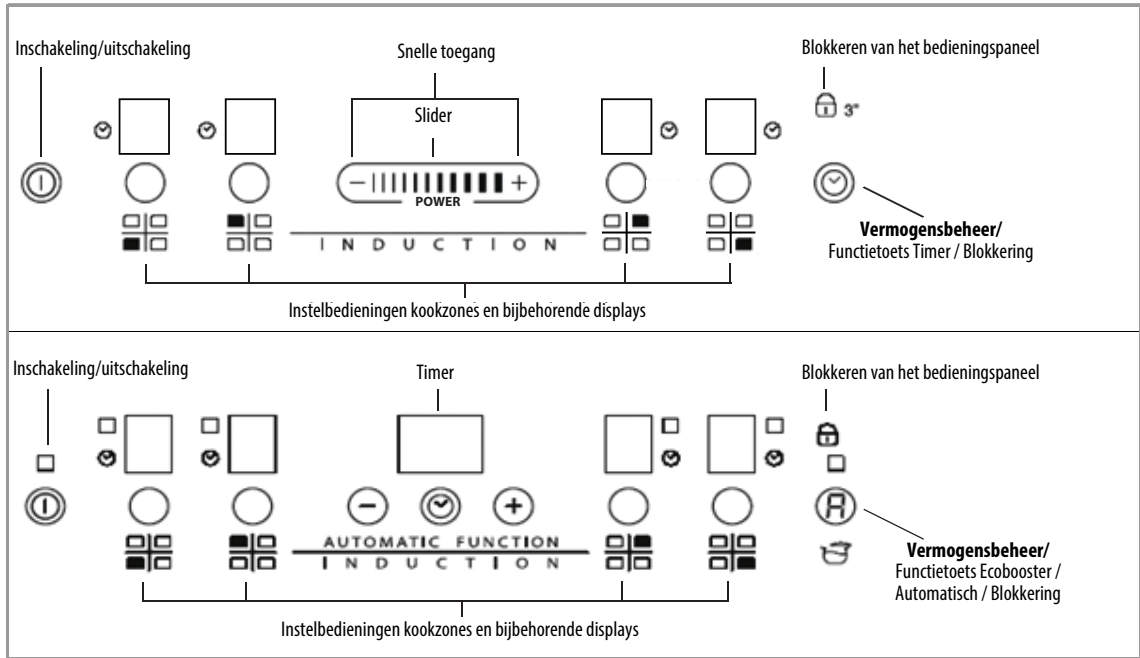
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ - ELECTRICAL CONNECTION
 CONNEXION SUR SECTEUR - ELEKTRISCHE AANSLUITING
 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA - LIGAÇÃO Á REDE ELÉCTRICA
 CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ
 ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT - ELEKTRISK TILKÖBLING
 FORBINDELSE TIL ELNETTET - SÄHKÖLIITÄNTÄ
 PODŁACZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - PRIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI
 ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE - CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ
 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
 СВЪРЗАВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА
 CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICA



GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel



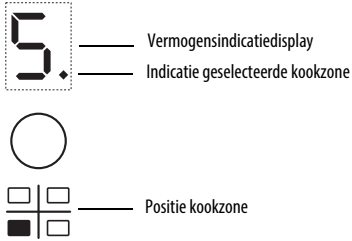
Aan- en uitzetten van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets ① 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.

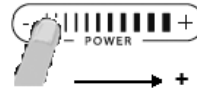
Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Werking Slider

Het warmteniveau verhogen



Het warmteniveau verlagen



Plaats de pan op de kookzone, schakel de kookplaat in, activeer de gewenste kookzone door op de betreffende ronde knop "5" te drukken die op het display weergegeven. Met de schuif (indien beschikbaar) is het mogelijk om het gewenste vermogensniveau van min. 0 tot max. 9, of de booster "P" indien beschikbaar, te selecteren. Beweeg uw vinger meerdere malen van links naar rechts over de slider om het warmteniveau te verhogen en beweeg uw vinger in tegenovergestelde richting om het niveau te verlagen. U kunt ook de snelle toegangsknoppen "+" en "-" gebruiken.

Uitschakeling kookzones

Druk langer dan 3 seconden op de bijbehorende toets om de kookzone uit te schakelen.

De kookzone gaat uit en de letter "H" verschijnt in het display van de zone zolang de zone nog warm is.

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 Blokkeerfunctie gedurende drie seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een lampje boven het slotsymbool geven aan dat de functie 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 kan worden gebruikt om een bereidingstijd van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones in te stellen.

Selecteer de kookzone die in combinatie met de timer gebruikt moet worden, druk op de timer (zie afbeelding) en een piepsignaal duidt de functie aan.

Het display toont "00" en de LED-indicatie gaat branden. De waarde van de timer kan worden verhoogd of verlaagd door de toetsen "+" en "-" van de slider-functie ingedrukt te houden. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookzone automatisch uit. Druk minstens 3 seconden op de Timer-toets om de timer uit te schakelen:

Herhaal bovenstaande punten om de timer voor een andere zone in te stellen. Het display van de timer toont altijd de timer voor de geselecteerde zone of de kortste timer.

Druk voor het wijzigen of uitschakelen van de timer op de toets die de kookzone van de timer in kwestie kiest.

Waarschuwingen van het bedieningspaneel

Speciale functies (indien aanwezig)


Sommige modellen zijn uitgerust met speciale functies:

Automatische functie (P)

De functie stelt automatisch een vermogensniveau in dat geschikt is om het minimumkookpunt te handhaven. Activeer deze functie nadat de gerechten het kookpunt hebben bereikt, door eerst op de betreffende zonetoets te drukken en vervolgens op de toets (P).

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). In deze situaties wordt aanbevolen de pan op de kookplaat te verplaatsen tot u de juiste positie vindt. Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

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 5 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

“Power management” (functie indien beschikbaar)




Met de functie “Power management” kan de gebruiker het maximale vermogen van de kookplaat instellen, op basis van de eigen wensen.


Deze instelling kan op willekeurig welk moment gekozen worden en wordt gehandhaafd tot de volgende wijziging.

Wanneer het maximaal gewenste vermogen wordt ingesteld, regelt de kookplaat automatisch de verdeling over de verschillende kookzones, waarbij gegarandeerd wordt dat de drempel nooit overschreden wordt, met bovendien het voordeel dat alle zones tegelijkertijd beheerd kunnen worden, zonder problemen van overbelasting.

Er worden 4 maximale vermogensniveaus op het display weergegeven: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW wordt beschouwd als maximaal vermogen van de kookplaat) Op het moment van aanschaf van de kookplaat is deze ingesteld op het maximumvermogen

Na het aansluiten van het apparaat op het stopcontact is het de eerste 60 seconden mogelijk het gewenste vermogensniveau in te stellen door de volgende punten uit te voeren:.

Stap	Bedieningspaneel	Bedieningsdisplay
1	 Ongeveer 3 seconden ingedrukt houden	
2	Druk de knop Vermogensbeheer in om de voorgaande stap te bevestigen	Het display toont 
3	 Indrukken om het gekozen vermogen onder de beschikbare opties in te stellen	Zowel het lampje als de in-bedrijf-lampjes voor de afzonderlijke kookzones gaan branden
4	Druk de knop Vermogensbeheer in om de voorgaande stap te bevestigen	Het display toont het ingestelde vermogen, dat ongeveer 2 seconden knippert. Hierna laat de kookplaat een geluidssignaal horen en schakelt zich vervolgens zelf uit. De plaat is nu klaar voor gebruik.

Indien er zich tijdens de instelling van het vermogen een storing voordoet, verschijnt het symbool  in het midden, tegelijkertijd klinkt er een continu geluidssignaal gedurende ongeveer 5 seconden. In dat geval moet de configuratieprocedure vanaf het begin herhaald worden. Als de storing zich opnieuw voordoet, contact opnemen met de Klantenservice.

Tijdens het normale gebruik, wanneer het maximaal beschikbare vermogen bereikt is en de gebruiker dit tracht te verhogen, dan gaat het niveau dat in gebruik is voor de betreffende zone knipperen en klinkt er tweemaal een geluidssignaal.

Indien er voor die zone een hoger vermogen nodig is, dan moet het vermogensniveau van een of meerdere ingeschakelde kookzones handmatig verlaagd worden.

Activering/deactivering van het geluidssignaal (niet beschikbaar op slider-versie)

Houd na het inschakelen van de kookplaat de “+” knop en de buitenste knop aan de rechterzijde minstens drie seconden tegelijkertijd ingedrukt (“blokkering van het bedieningspaneel”).



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).
- Door het morsen van vloeistoffen op de kookzones is het mogelijk dat de pannen trillen of zich verplaatsen.

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	PROBLEEM VERHELPEN
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
C83	Het bedieningspaneel duidt de foutcode kookplaat uit aan vanwege een fout in het elektronisch circuit	Kookplaat werd voorzien van overspanning	Kookplaat kan nog gebruikt worden, maar neem contact op met de Klantenservice
C85	Kookplaat kan geen vermogen leveren aan de pan	Pan is niet geschikt voor inductiekookplaten	Gebruik een andere pan
F02, F04 of C84	Het aansluitvoltage is incorrect of fout in netvoeding	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
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht enkele seconden en sluit de kookplaat weer aan. Bel de Klantenservice en geef de foutcode door als de fout niet verholpen is		

GELUIDEN AFKOMSTIG VAN DE KOOKPLAAT

De inductiekookplaten kunnen tijdens normaal bedrijf een reeks geluiden en trillingen genereren, afhankelijk van het type materiaal en de bereiding van het voedsel, zoals die hieronder worden beschreven:

- **Contactgeluid:** dit type trilling wordt veroorzaakt door het gebruik van pannen met meerdere lagen van verschillende materialen.
- **Klikgeluid bij gemiddeld-laag vermogen:** dit geluid wordt geproduceerd om het gewenste laag-gemiddeld vermogen te verkrijgen.
- **Ritmisch klikgeluid:** dit geluid wordt geproduceerd bij het bedienen van diverse kookzones en/of bij hoog vermogen.
- **Zwak sigseluid:** dit geluid wordt veroorzaakt door het gebruikte type houder en de hoeveelheid voedsel hierin.
- **Achtergrondgeluid:** de inductiekookplaat is uitgerust met een ventilator voor het koelen van de elektronische componenten. U kunt het geluid van de ventilator daarom tijdens bedrijf en nog enkele minuten na het uitschakelen van de plaat horen. Bij het verhogen/verlagen van het vermogen van de geactiveerde kookzones kan het achtergrondgeluid van de ventilator toenemen/afnemen.

Deze omstandigheden zijn normaal en essentieel voor de correcte werking van het inductiesysteem. Dit is geen indicatie voor eventuele storingen of beschadigingen.

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.