

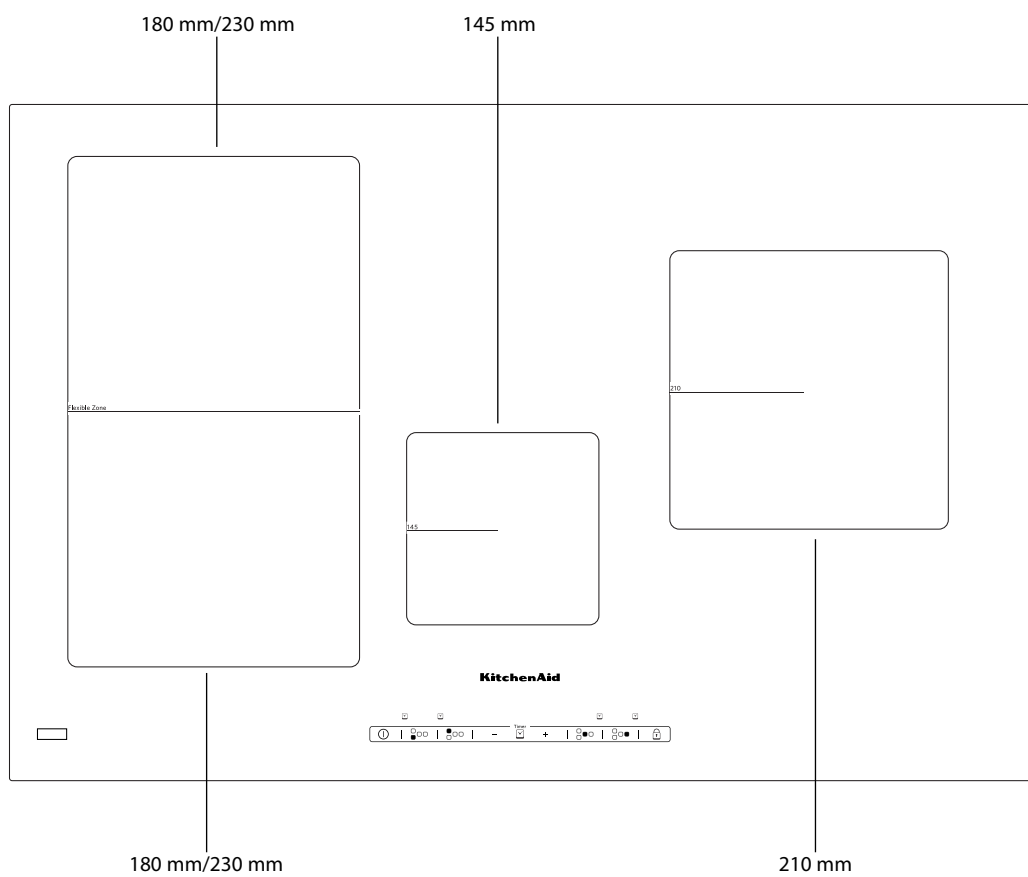
# **Gebruiksaanwijzing**

**KitchenAid**

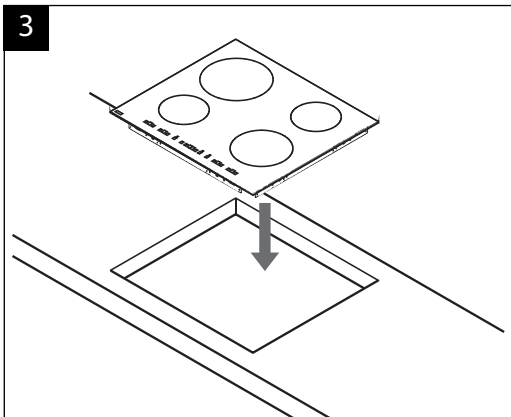
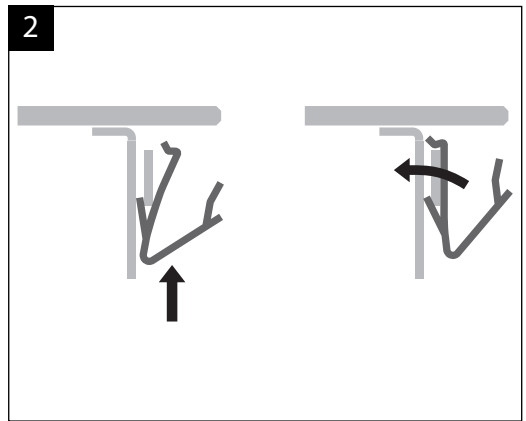
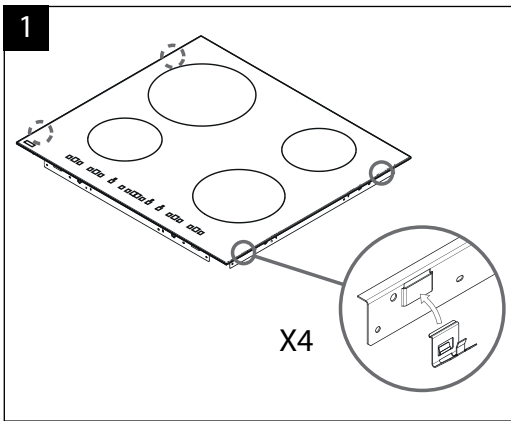
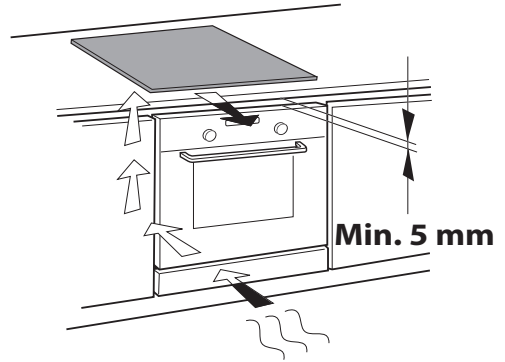
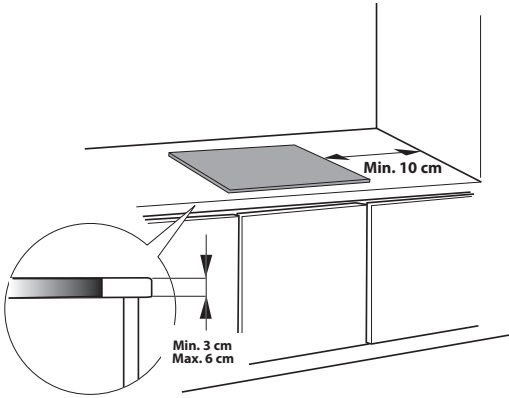
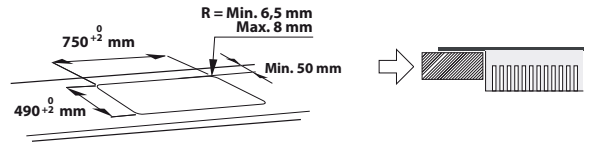
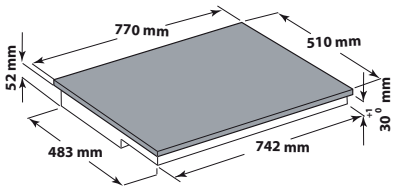


<b>Installatieschema</b>	<b>4</b>
<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>6</b>
<b>Milieutips</b>	<b>9</b>
<b>Eco Design Verklaring</b>	<b>9</b>
<b>Vóór gebruik</b>	<b>9</b>
<b>Gebruik van reeds aanwezige pannen</b>	<b>9</b>
<b>Aanbevolen diameters bodem van de pan</b>	<b>9</b>
<b>Installatie</b>	<b>10</b>
<b>Elektrische bedrading</b>	<b>10</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>12</b>
<b>Reiniging</b>	<b>15</b>
<b>Storingen verhelpen</b>	<b>15</b>
<b>Geluiden van de kookplaat</b>	<b>15</b>
<b>Consumentenservice</b>	<b>16</b>
<b>Vermogenstabel</b>	<b>16</b>

# Installatieschema's



# Installatieschema's



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

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



Dit is het gevarensymbool, dat waarschuwt tegen mogelijke veiligheidsrisico's voor de gebruiker en voor anderen.

Alle veiligheidsinformatie komt na het gevarensymbool en de volgende tekst:



#### **GEVAAR**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**



#### **WAARSCHUWING**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet vermeden wordt, tot ernstig letsel kan leiden.**

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.

Houd u altijd aan de volgende instructies:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.
- Installaties en reparaties 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.
- Het apparaat moet worden geaard.

- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat het in zijn behuizing is geplaatst, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen 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 het bereiden van voedselproducten bij huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming). De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Peuters (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat 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. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat geen kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken, schoonmaken of onderhoud aan het toestel uitvoeren.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens of na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Plaats brandbaar materiaal niet op of in de buurt van het apparaat.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Let goed op bij het bereiden van gerechten met een hoog gehalte aan vet of olie.

- In de ruimte onder het apparaat moet een scheidingspaneel (niet meegeleverd) worden geïnstalleerd.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om eventuele elektrische schokken te voorkomen (alleen voor kookplaten met een inductiefunctie).
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Onbewaakt koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water – zet het apparaat uit en bedek de vlam met bijv. een deksel of een branddeken.  
Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakken liggen.
- 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 worden.
- Na gebruik van de kookplaat dient u het element uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor kookplaten met een inductiefunctie).

#### **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. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.  
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 het product hebt gekocht.



## Milieutips

### Verwerking van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar en zijn gemerkt met het recyclingsymbool (♻️). Het verwerken van de verschillende onderdelen van de verpakking moet volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking plaatsvinden, om vervuiling van het milieu te voorkomen.

### Afdanken

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

## Eco Design Verklaring

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign vereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 en komt overeen met de Europese norm EN 60350-2.

## Vóór het gebruik

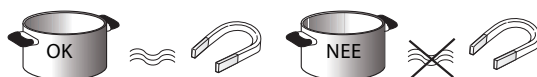
**BELANGRIJK:** De kookzones worden niet ingeschakeld als de pannen niet de juiste afmeting hebben. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat de kookplaat wordt ingeschakeld.








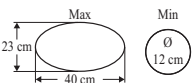
## Gebruik van reeds aanwezige pannen

Gebruik een magneet om te controleren of de pannen geschikt zijn om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: Wanneer de magneet niet aan de onderkant vastkleeft is de pan niet voor de kookplaat geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is, anders kunnen ze krassen op het glaskeramische oppervlak van de kookplaat maken. Controleer ook het vaatwerk.
- Plaats nooit hete potten of pannen op het bedieningspaneel van de kookplaat, omdat deze het paneel kunnen beschadigen.



## Aanbevolen diameters bodem van de pan

 diam. 21 cm	 diam. 15 cm min. - 21 cm max.	 diam. 14.5 cm	 diam. 10 cm min. - 14.5 cm max.
<b>Flexibele zone</b>	 		

Wanneer er adapterplaten (niet inbegrepen) worden gebruikt of als een pan leeg is komt de interne temperatuur van het systeem boven de ingestelde limiet en wordt de stroomtoevoer naar de kookplaat uitgeschakeld.

Het is raadzaam om de kookplaat uit te schakelen en de kookzone te laten afkoelen tot de temperatuur waarop de controlelampjes op het bedieningspaneel worden uitgeschakeld. Dit gebeurt om de interne componenten te beschermen tegen overbelasting.

Het is raadzaam om de kookplaat uit te schakelen en de kookzone te laten afkoelen tot de temperatuur waarop de controlelampjes op het bedieningspaneel worden uitgeschakeld.

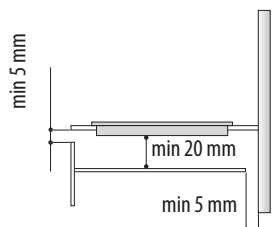
## Installatie

Controleer na het uitpakken van het product of er geen schade is opgetreden tijdens het transport. Neem bij problemen contact op met uw leverancier of met onze consumentenservice. Zie de afbeeldingen op pagina 5 voor de afmetingen van het apparaat bij inbouw en voor installatie-instructies.

### HET APPARAAT VOORBEREIDEN 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 opening tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
  - Wanneer de minimaal vereiste opening tussen de kookplaat en de bovenkant van het meubel (min. 5 mm) niet in acht wordt genomen kan de goede werking van het product belemmerd worden.
  - Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, controleer dan of er een koelsysteem is.
  - De kookplaat niet boven een vaatwasser of wasmachine installeren, omdat de elektronische schakelingen beschadigd kunnen raken door stoom en vochtigheid.
  - Bel voor verzonken inbouw de consumentenservice om de schroeven (4801 211 00112) vast te zetten.
  - Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet meegeleverd) om de omtrekken aan de onderzijde van het apparaat los te wrikken.



## Elektrische bedrading

#### **WAARSCHUWING**

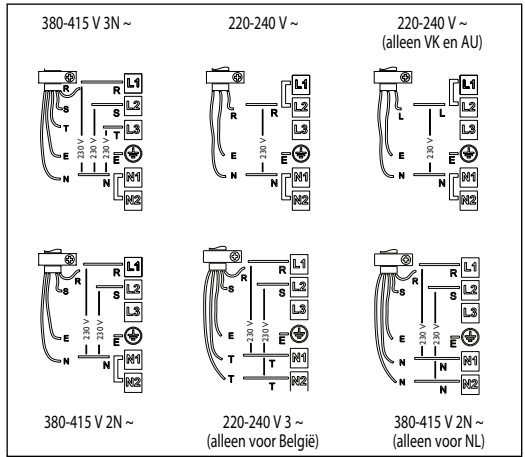
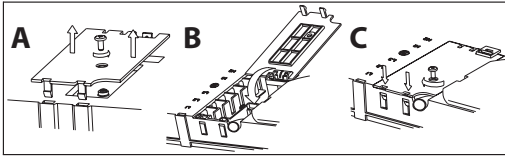
- **Koppel het apparaat los van de netvoeding.**
- **Het apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel dat volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gehouden voor letsels van personen of dieren en voor schade aan eigendommen als gevolg van het niet naleven van de regels in deze paragraaf.**
- **De voedingskabel moet lang genoeg zijn zodat de kookplaat van het werkblad kan worden verwijderd.**
- **Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het elektriciteitsnet van uw woning.**

# Elektrische bedrading

## Aansluiten op het klemmenblok

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

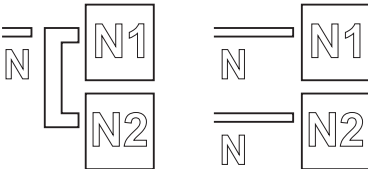
Kabels	Aantal x doorsnede
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Belangrijk:

- Laat de metalen bruggen tussen de schroeven van het klemmenblok L1-L2 en N1-N2 zitten of verwijder ze, volgens het bedradingsschema (zie de afbeelding).
- Als er bedrading wordt meegeleverd raadpleeg dan de schakelinstructies die er aan zitten.
- Haal alle zes schroeven op het klemmenblok aan na het aansluiten van de kabels.

Voorbeelden van brug aanwezig (links) of verwijderd (rechts). Zie het bedradingsschema voor details (de bruggen kunnen tussen L1-L2- en tussen N1-N2 zijn).



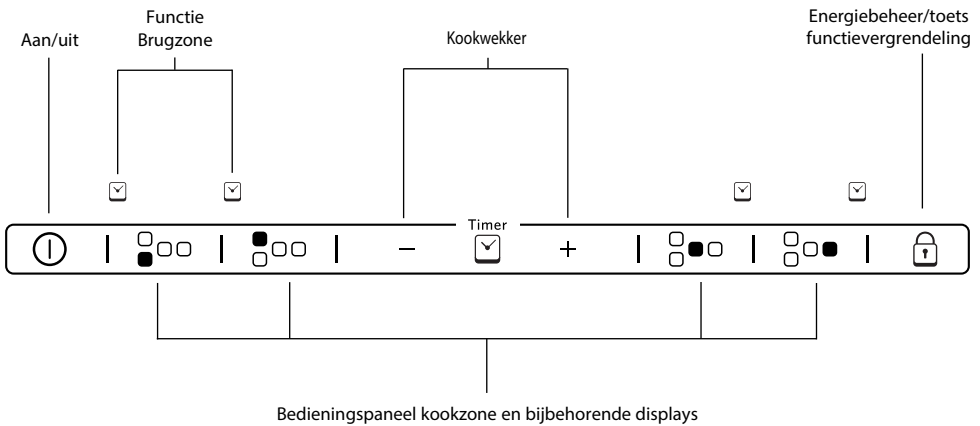
Sluit de geel/groene massadraad aan op de klem met het ⊕ symbol.  
Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

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. Plaats de voedingskabel in de kabelklem en sluit de draden aan op het klemmenblok zoals afgebeeld in het schema ernaast.
3. Maak de voedingskabel vast met de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de schroef die u eerder had verwijderd.


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 de stroomtoevoer tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

## Beschrijving van het bedieningspaneel



### De kookplaat in-/uitschakelen


Om de kookplaat in te schakelen houdt u de knop  circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen houdt u dezelfde toets ingedrukt tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Als de kookplaat eerder is gebruikt blijft de indicator "H" voor restwarmte branden totdat de kookzones zijn afgekoeld.

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

### Kookzones aanzetten en aanpassen

- Display vermogensindicatie
- Indicatie geselecteerde kookzone

-  — Plaats van de kookzone

Schakel de kookplaat in en activeer de kookzone die u wilt gebruiken door op de ronde "+" toets te drukken, plaats daarna de pan op de zone.

Om de vermogensinstelling te verhogen drukt u op de "+" toets. Om de vermogensinstelling te verlagen drukt u op de "-" toets.

### Kookzones uitschakelen

Om de kookzone uit te schakelen houdt u langer dan 3 seconden de "+" en "-" toets ingedrukt. De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel.

### Toetsenblokkering

Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Om de toetsenblokkering te activeren schakelt u de kookplaat in en houdt u de toets 3 seconden ingedrukt: Een geluidssignaal en een indicatielampje bij het symbool met het slotje geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de OFF uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de toetsenblokkering onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

### Kookwekker

**Timer** De kookwekker kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones.



Selecteer de kookzone die in combinatie met de timer gebruikt moet worden, druk op de timer en er klinkt een piepsignaal (zie afbeelding). Het display toont "00" en het LED-lampje gaat branden. De tijdsduur kan worden verlaagd of verhoogd door het indrukken van de "+" en "-" schuifunctietoetsen. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Om de kookwekker uit te schakelen de toets van de kookwekker ten minste 3 seconden ingedrukt houden.

Herhaal de bovenstaande stappen om de kookwekker voor een andere zone in te stellen. Het display van de kookwekker geeft steeds de tijd weer voor de gekozen zone of de kortste kookwekker. Om de tijdsduur te wijzigen of de kookwekker uit te schakelen de toets voor het selecteren van de kookzone indrukken voor de kookwekker in kwestie.

### WAARSCHUWINGEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL



#### Restwarmte-indicator

De kookplaat heeft voor elke kookzone deze indicatie. Deze indicatoren waarschuwen de gebruiker dat er nog kookzones heet zijn.

Als op het display "H" wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als de indicator voor restwarmte of een bepaalde kookzone brandt, kan die zone worden gebruikt, bijvoorbeeld om een bord warm te houden of om boter te smelten.

Zodra de betreffende kookzone is afgekoeld wordt de indicatie uitgeschakeld.



#### Indicator verkeerde of ontbrekende kookpot

Als u een pan gebruikt die niet geschikt is, niet correct gepositioneerd is of niet over de juiste afmeting beschikt voor uw inductiekookplaat, dan wordt de indicatie "no pot" op het display weergegeven (zie de afbeelding links). Als er binnen 60 seconden geen kookpot wordt gedetecteerd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

### 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 deze functie in te schakelen houdt de "+" toets ingedrukt tot "P" op het display verschijnt. Nadat de boosterfunctie 5 minuten gebruikt is zal het apparaat de zone automatisch overschakelen op instelling 9.

### Functie "Energiebeheer" (indien aanwezig)

Dankzij de functie "Energiebeheer" kan de gebruiker het maximale vermogen instellen dat het kookfornuis kan bereiken.

Deze instelling kan op elk moment worden toegepast en zal worden bewaard totdat deze wordt gewijzigd.

Door het instellen van het maximum vermogen kan de kookplaat automatisch de energieverdeling in de verschillende kookzones aanpassen en zorgt ze ervoor dat deze grens nooit wordt overschreden.


Hiermee kunnen ook alle zones gelijktijdig worden beheerd, zonder gevaar voor overbelasting.


Er zijn vier maximale vermogensniveaus aanwezig die worden weergegeven op het display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW is het maximale vermogen van de kookplaat)

De standaardinstelling van de kookplaat is maximaal vermogen.

In de eerste 60 seconden na het aansluiten van het apparaat op het hoofdstroomnet kunt u het gewenste vermogen als volgt instellen:

## Gebruiksaanwijzing


Stap	Bedieningspaneel	Bedieningsdisplay
1	+ Ongev. 3 seconden ingedrukt houden	
2	Druk op de toets "Energiebeheer" om te bevestigen	Het display toont 
3	-/+ Indrukken om het gewenste niveau onder de beschikbare opties in te stellen	Zowel het lampje als de in-bedrijf-controlelampjes voor de afzonderlijke kookzones gaan branden
4	Druk op de toets "Energiebeheer" om te bevestigen	De display geeft de geselecteerde instelling die ongeveer 2 seconden knippert. Daarna klinkt er een signaal en schakelt de kookplaat zichzelf uit. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Bij een fout tijdens het instellen van het vermogen verschijnt het  symbool in het midden en klinkt er gedurende 5 seconden een geluidssignaal. In dit geval herhaalt u de procedure voor instellen vanaf het begin. Neem contact op met de consumentenservice als de fout niet verholpen is.

Als de gebruiker tijdens normaal gebruik het maximale vermogensniveau probeert te verhogen wanneer het is bereikt, knippert het niveau van de gebruikte zone twee keer en klinkt een geluidssignaal.

Voor een hogere stroom voor die zone moet het vermogen van een of meer van de andere kookzones die in gebruik zijn handmatig worden verlaagd.

### Flexibele zone

Deze functie kan gebruikt worden om twee zones te combineren en ze als een enkele kookzone te beheren. Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 40x23 cm). Schakel de kookplaat in en druk op de  toets: Op de displays van de twee kookzones verschijnt de instelling "0". De twee verlichte puntjes naast het getal van de instelling branden, om aan te geven dat u de twee kookzones als één enkele zone hebt geselecteerd. Om de vermogensinstelling te wijzigen met uw vinger over het touchscreen schuiven: Er wordt een hoger/lager getal (van minimaal 1 tot maximaal 9) in de cirkel weergegeven naarmate uw vinger omhoog/omlaag beweegt over het touchscreen. Druk opnieuw op de toets om de functie Flexibele Zone uit te schakelen: De twee kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken. Om de kookzone uit te schakelen OFF indrukken.

Als de functie flexibele zones ingeschakeld is kan vermogensinstelling booster of de functie SENSOR niet in dezelfde zone gebruikt worden. Als de kookwekker is ingesteld wordt deze naast de kookzone-indicator aan de bovenzijde weergegeven.

## Reiniging

### WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.**

**BELANGRIJK:** Geen schurende sponzen of pannensponsjes gebruiken. aangezien deze het glazen oppervlak kunnen beschadigen.

- Na elk gebruik de kookplaat reinigen (eerst wachten totdat deze afgekoeld) om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Suiker en voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een specifieke kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).

## Storingen verhelpen

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.
- 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.

FOULT	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81, C82	Het bedieningspaneel is 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 heeft een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding gedetecteerd.	Koppel de kookplaat los van de netvoeding en controleer de elektrische aansluiting.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Bel onze Consumentenservice en geef de foutcode door.		

## Geluiden van de kookplaat

Inductiekookplaten kunnen fluiten of krakende geluiden maken tijdens de normale werking, die eigenlijk van de pannen komen, vanwege de kenmerken van de bodem (bijvoorbeeld bodems gemaakt van verschillende lagen materiaal, of ongelijke bodems). Deze geluiden variëren afhankelijk van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die ze bevatten, en zijn niet indicatief voor een gebrek van welke aard dan ook.

Bovendien is de inductiekookplaat uitgerust met een inwendig koelsysteem, ter controle van de temperatuur van de elektronische onderdelen. Dit betekent dat het geluid van de koelventilator hoorbaar tijdens het koken en enkele minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Dit is volkomen normaal en onontbeerlijk voor de goede werking van het apparaat.

## Consumentenservice

### Voordat u de Consumentenservice belt

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van punten die beschreven worden in de paragraaf "Het opsporen van storingen".
2. Zet de kookplaat aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost.

### Als na het uitvoeren van de bovenstaande controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Vermeld altijd de volgende informatie:

- Een korte beschrijving van de storing
- Het producttype en het exacte model
- Het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), aan de onderzijde van het apparaat (op het metalen plaatje).
- Uw volledige adres
- Uw telefoonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een officieel Consumentenservicepunt (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). Vervangingsonderdelen zijn 10 jaar lang beschikbaar.

## Vermogenstabel

Vermogensinstelling		Bereidingstype	Gebruiksinstelling (soort bereiding en bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snelle verhitting	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur of snel verwarmen van kookvloeistoffen en om snel water aan de kook te brengen
	8-9	Bakken, koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken
Hoog vermogen	7-8	Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal voor fruiten, krachtig aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, bv. 5-10 minuten)
	6-7	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal voor fruiten, gematigd aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, bv. 10-20 minuten), voorverwarmen van accessoires
Middelhoog vermogen	4-5	Koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode) en om paste smeuiġ te maken
	3-4	Koken, sudderen, verdikken, roomsaus maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), of om pasta smeuiġ te maken
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (minder dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) of met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	1-2	Smelten, ontdooien, warmhouden, roomsaus maken	Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone)
	1		Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het maken van roomsaus voor risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire)
OFF	Geen vermogen	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H")

### LET OP:

Als u voedsel met een korte bereidingstijd waarvoor een gelijkmatige warmteverdeling vereist is (bijv. pannenkoeken) wilt klaarmaken op de dubbele kookzone van 28 cm, gebruik dan geen pannen met een diameter groter dan 24 cm. Gebruik voor een delicate bereiding (bijv. het smelten van chocolade of boter) de enkele zones met een kleine diameter.











FOR THE WAY IT'S MADE.

Gedruckt in Italië  
05/16



**400010887280**