

Пайдалану нұсқаулығы
Gebruiksaanwijzing
Brukerveiledning
Instrukcja obsługi
Instruções de utilização



Instrucțiuni privind siguranța
Инструкция по эксплуатации
Návod na použitie
Bruksanvisning
Інструкції з використання



دليل الاستعمال

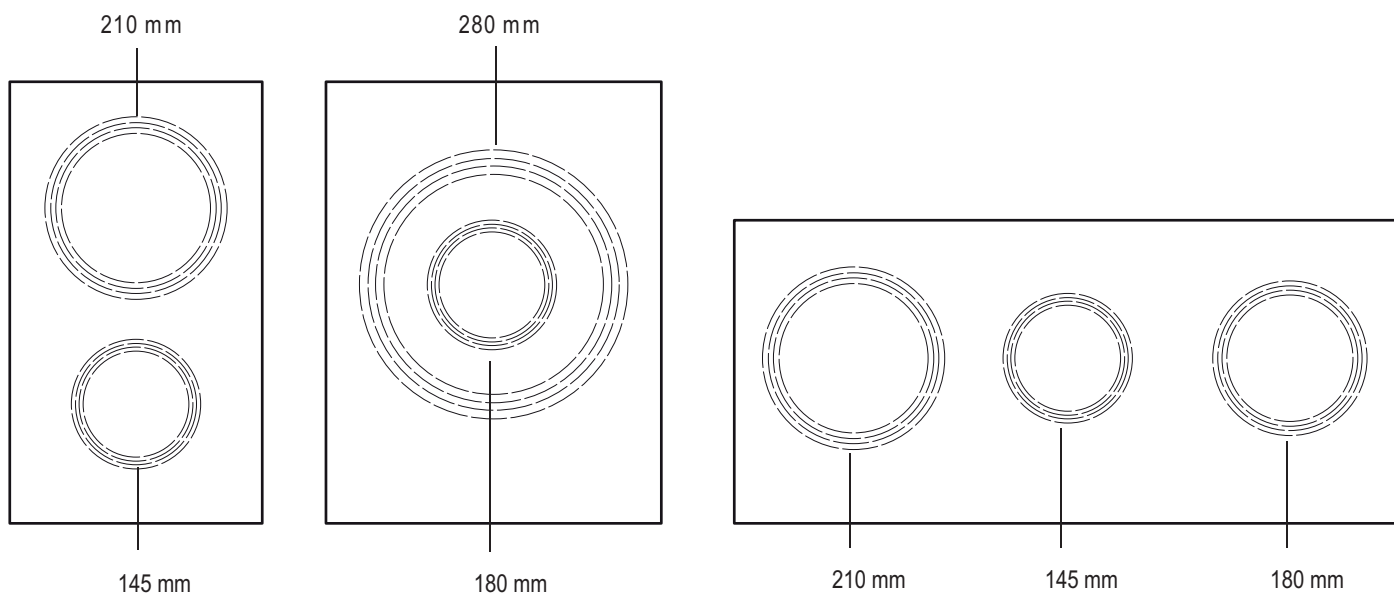



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



SENSING THE DIFFERENCE



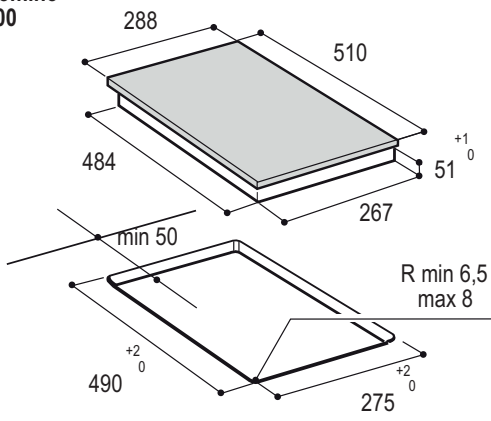
Domino 300

Domino 380

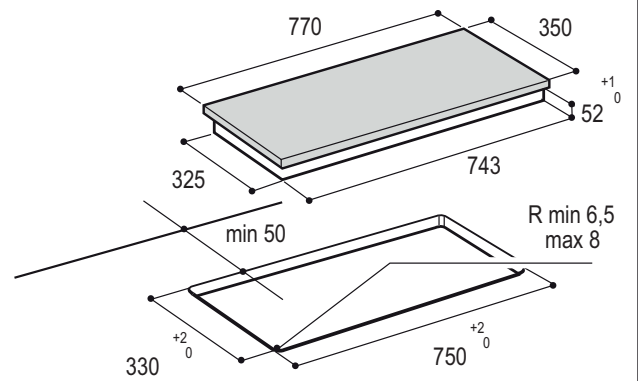
77x35

ҚАЗАҚ	Орнату	Бет	7	Пайдалану нұсқаулығы	Бет	9
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	15	Gebruiksaanwijzing	Pagina	16
NORSK	Installasjon	Side	21	Bruksanvisning	Side	23
POLSKI	Instalacja	Strona	29	Instrukcja obsługi	Strona	30
PORTUGUÊS	Instalação	Página	35	Instruções de utilização	Página	37
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	42	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	44
РУССКИЙ	Установка	Стр.	50	Инструкции по пользованию прибором	Стр.	51
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana	56	Návod na používanie	Strana	58
SVENSKA	Installation	Sidan	63	Bruksanvisning	Sidan	65
УКРАЇНСЬКА	Встановлення	Сторінка	71	Інструкція з експлуатації	Сторінка	72
عربي	التركيب	صفحة	77	امامتسالا لى لى	صفحة	79

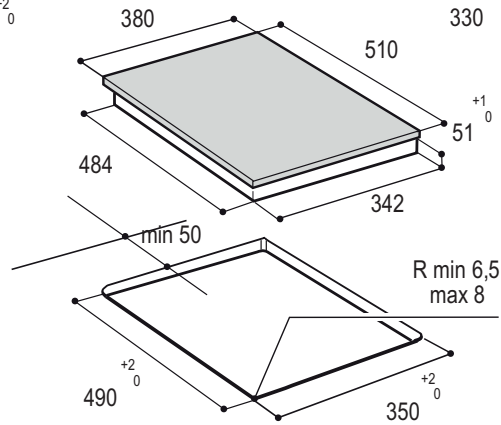
**Domino
300**



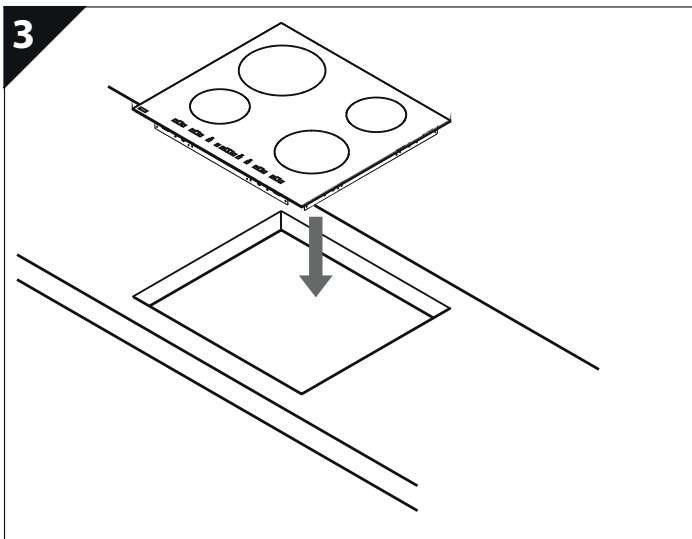
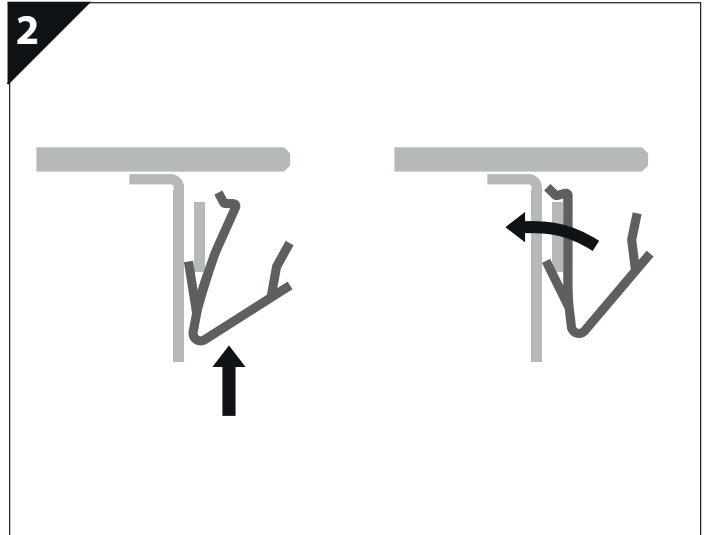
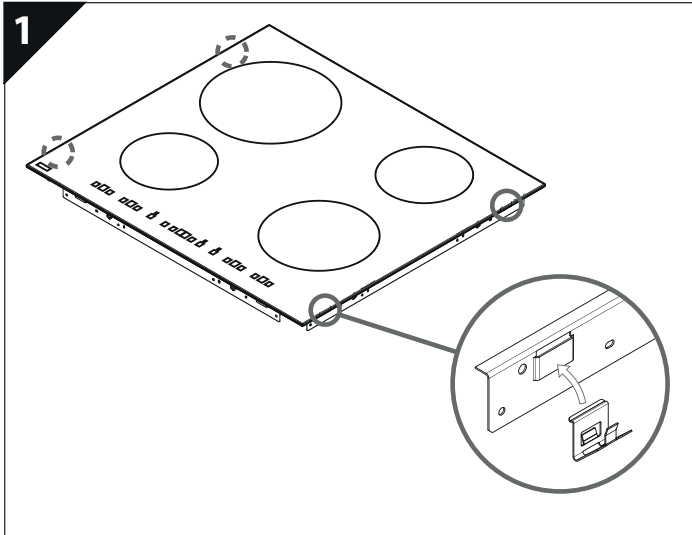
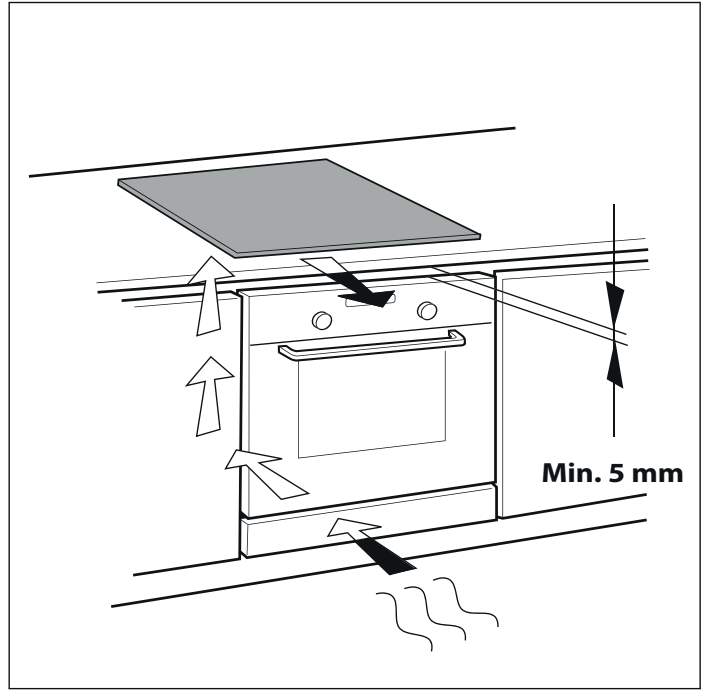
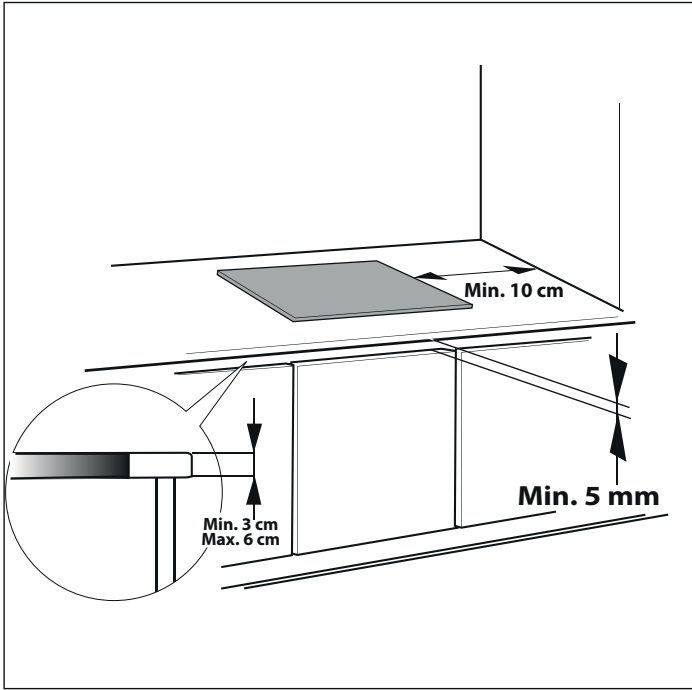
77x35



**Domino
380**



Misure in mm



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: www.whirlpool.eu

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 kookplaattelement 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 2012/19/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 C E

- Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG als aangepast vervangt) en beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

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

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm → 14,5 cm

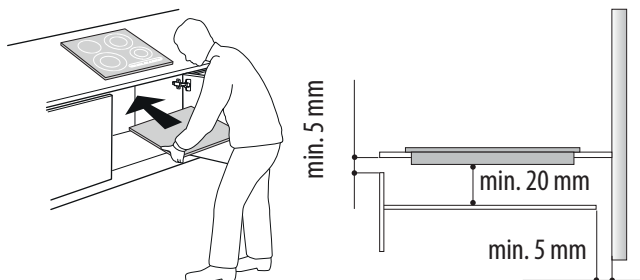
INSTALLATIE

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 (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.
- Gebruik, om de kookplaat uit het werkblad te verwijderen, een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren aan de onderkant van het apparaat te ontgrendelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

! WAARSCHUWING

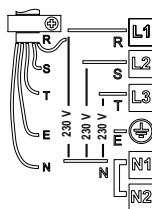
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel bij personen of dieren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

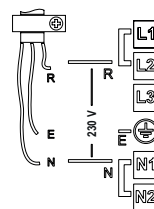
Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

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

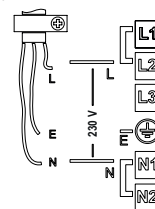
380-415 V 3N ~



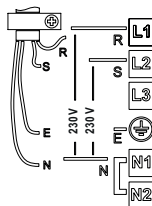
220-240 V ~



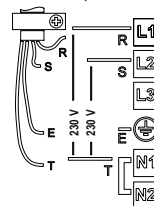
220-240 V ~
(alleen Australië, VK)



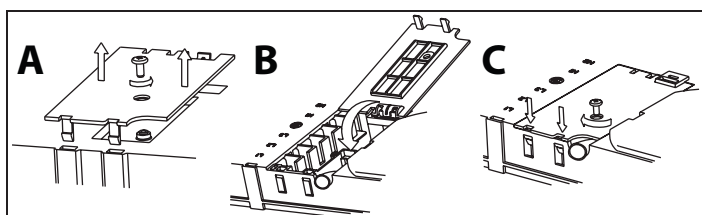
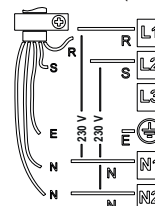
380-415 V 2N ~



220-240 V 3 ~ (alleen België)



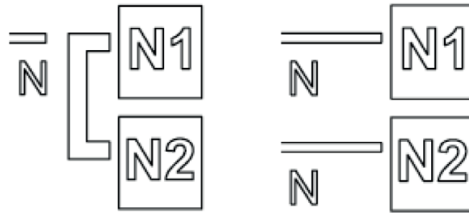
380-415 V 2N ~ (alleen NL)




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).
- 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.

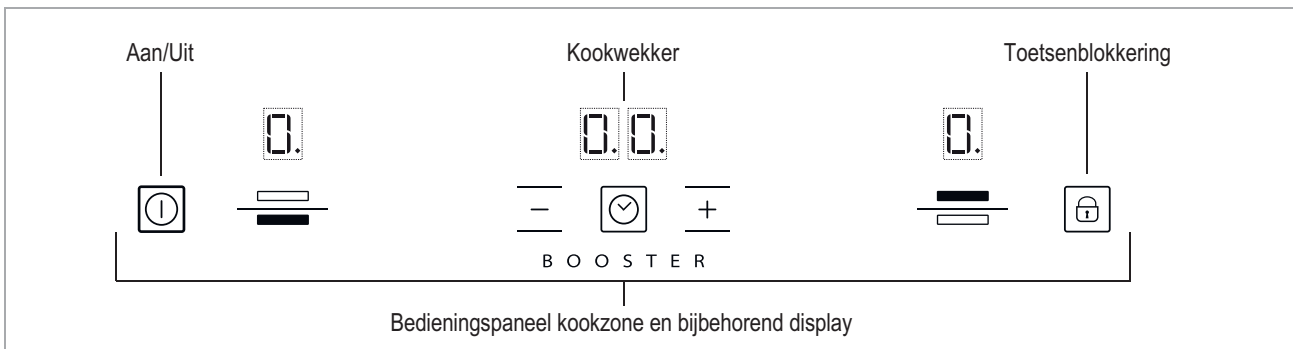
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

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



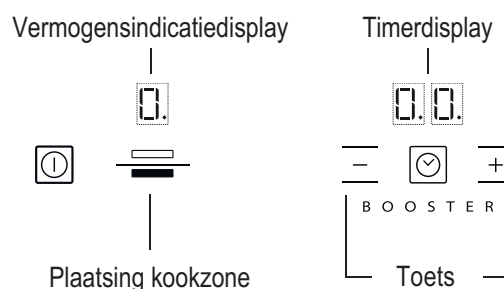
Aan- en uitzetten van de kookplaat

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



Nadat de kookplaat is ingeschakeld en de pan op de gekozen zone is gezet, stelt u het vermogensniveau in met de toets +. Bij de inschakeling wordt op het display het niveau 0 aangegeven. 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".

Snelkookfunctie (Booster)

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 drukt u op de toets "+" tot er op de display een "P" wordt weergegeven, of drukt u, na de kookplaat te hebben ingeschakeld, rechtstreeks op de toets "-" die hoort bij de geselecteerde zone. Ook in dit geval verschijnt de letter "P" op de display. Nadat de boosterfunctie 10 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de toets "+" of "-" te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets "-" tot het niveau "0" is.

Het is ook mogelijk de kookzone uit te schakelen door tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" te drukken. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt.

Blokkeren van het bedieningspaneel

De functie blokkeert de bedieningen van de kookplaat om te voorkomen dat deze per ongeluk door kinderen in werking kan worden gesteld. 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 activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

De aanwezigheid van water dat gebruikt is om de plaat schoon te maken, 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 één kookzone 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), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" van de timerfunctie (zie de afbeelding hierboven). 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, klikt 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 de toetsen "+" en "-" van de timer tegelijkertijd in.

Belangrijk: De timer kan slechts aan één kookzone tegelijk worden toegewezen.

Kookwekker

De kookwekker kan worden gebruikt als de kookplaat niet in werking is. Er kan een duur van maximaal 99 min. mee worden ingesteld.

Druk op de toets "+" onder de indicatielampjes van de timer: op het display verschijnen de minuten om in te stellen.

Selecteer de gewenste tijd met de toetsen + en -.

Na enkele seconden klinkt een geluidssignaal en begint het aftellen van de tijd.


Belangrijk: De kookwekkerfunctie kan alleen gebruikt worden als het apparaat uitstaat. Bij inschakeling van de kookplaat wordt de kookwekkerfunctie geannuleerd.

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'



De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem voor detectie van de aanwezigheid van de pannen, op alle kookzones. Als er geen pan wordt gedetecteerd, knippert het display met het vermogensniveau van de kookzone. Controleer of de pan correct op de zone gezet is en beschikt over de eigenschappen die zijn toegelicht in de paragraaf "voordat u de kookplaat in gebruik neemt".

REINIGING

WAARSCHUWING

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmteindicator ("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 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".
- 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 geeft na 30 seconden iedere 4 seconden een geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
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.

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). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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..

SERVICE 0000 000 00000



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

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 smeugig maken.
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig 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 - smeugig 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 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).



400011187413

400011187413

KZ NL NO PL PT RO RU SK SE UA AE

