

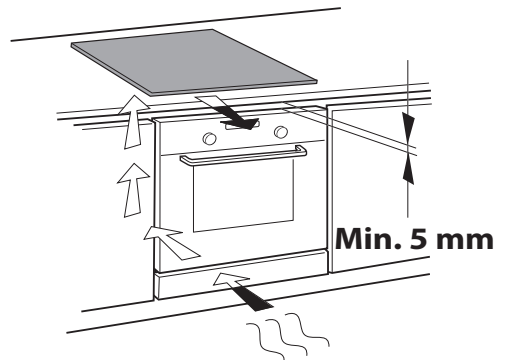
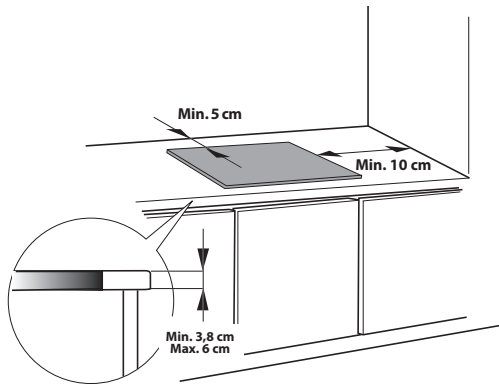
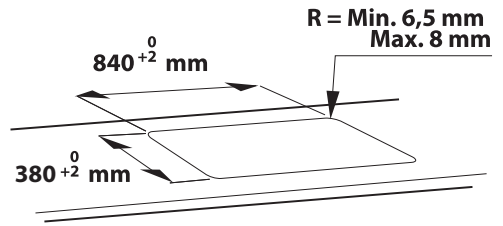
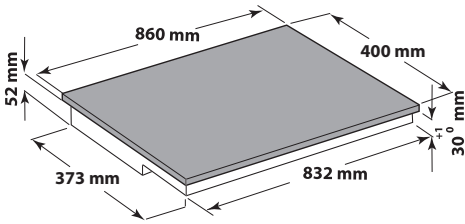
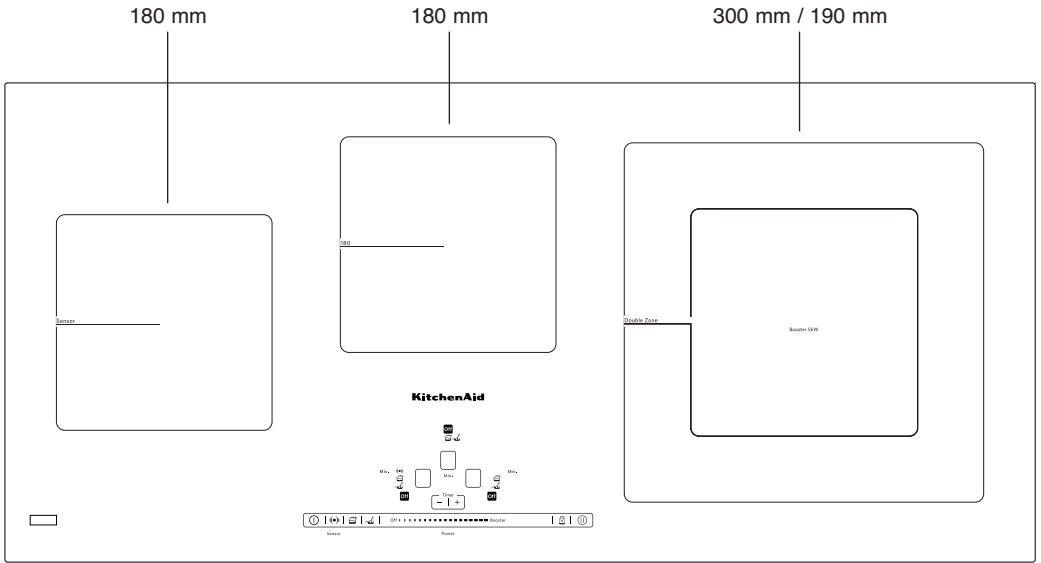
# Gebbruiksaanwijzing

**KitchenAid**

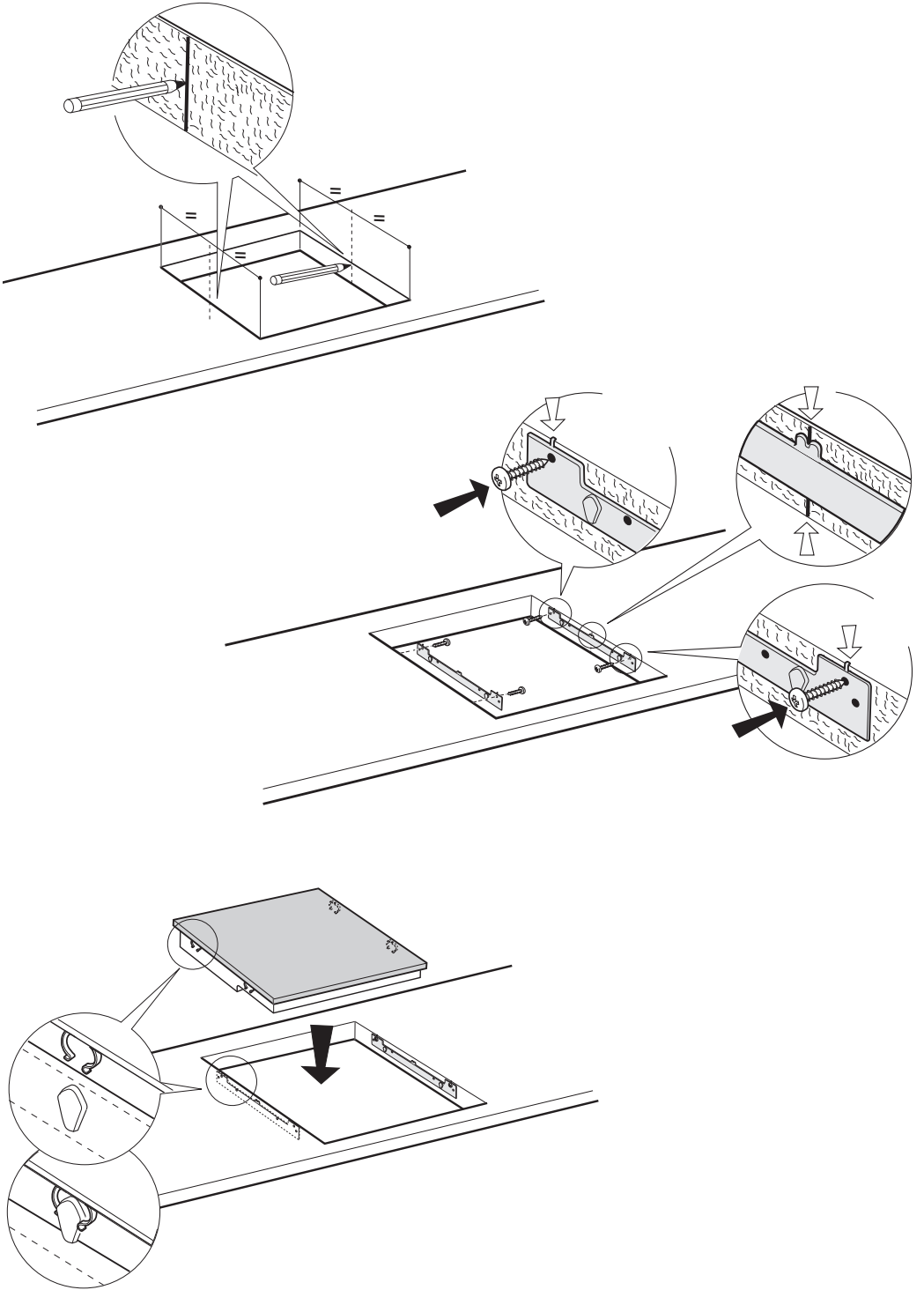


<b>Installatietekeningen</b>	<b>4</b>
<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>6</b>
<b>Milieutips</b>	<b>9</b>
<b>Verklaring van conformiteit</b>	<b>9</b>
<b>Voor gebruik</b>	<b>9</b>
<b>Bestaande potten en pannen</b>	<b>9</b>
<b>Aanbevolen diameter van pannen</b>	<b>9</b>
<b>Installatie</b>	<b>10</b>
<b>Elektrische aansluiting</b>	<b>10</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>12</b>
<b>Reiniging</b>	<b>15</b>
<b>Opsporen van storingen</b>	<b>15</b>
<b>Geluiden van de kookplaat</b>	<b>16</b>
<b>Klantenservice</b>	<b>16</b>
<b>Vermogenstabel</b>	<b>17</b>

# Installatietekeningen



# Installatietekeningen



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf geven belangrijke veiligheidswaarschuwingen, die gelezen moeten worden en altijd moeten worden opgevolgd.



Dit is het gevaarsymbool voor veiligheid, waarschuwing voor mogelijke risico's voor gebruikers en andere personen.

Alle veiligheidswaarschuwingen hebben dit gevaarsymbool en de volgende woorden:



#### **GEVAAR**

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



#### **WAARSCHUWING**

**Geeft een gevaarlijke situatie aan die ernstig letsel kan veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle berichten met betrekking tot de veiligheid specificeren het mogelijke risico waarnaar ze verwijzen, en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken door onjuist gebruik van het apparaat kan worden beperkt.

Zorg ervoor dat u de volgende maatregelen neemt:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en met de geldende 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 het inbouwmeubel is geplaatst, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, moet er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minimaal 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.

- Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- De elektrische onderdelen mogen na installatie niet toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik, voor het bereiden van voedsel. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik of voor onjuiste instelling van de bedieningselementen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Zeer jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat, en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de warmte-elementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik. Laat het apparaat niet in aanraking komen met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat.
- Oververhitte olie en vetten kunnen makkelijk in brand vliegen. Let goed op wanneer u voedselproducten met veel vet en olie bereidt.
- Er moet een scheidingspaneel (niet bijgeleverd) in het compartiment onder het apparaat worden geïnstalleerd.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. (alleen bij apparaten met een glazen oppervlak).
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Bakken met vet of olie zonder dat u bij de kookplaat blijft, kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijv. een deksel of een blusdeken.  
Gevaar voor brand: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigingsapparaten.

- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookelement na gebruik uit met de betreffende bedieningsknop en vertrouw niet op de pannendetector. (alleen bij apparaten met een glazen oppervlak).


#### **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.
- 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

### Afvoer van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar en draagt het recyclingsymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet worden achtergelaten in het milieu, maar moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

### Afdanken

Dit apparaat is gemerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijn 212/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het apparaat of op de

meegeleverde documentatie geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als gewoon huisvuil, maar naar een geschikt inzamelcentrum voor recycling van AEEA moet worden gebracht.

### Energiebesparing

Voor optimale resultaten wordt het volgende geadviseerd:

- Gebruik potten en pannen met een bodembreedte die gelijk is aan de breedte van de kookzone.
- Gebruik alleen potten en pannen met vlakke bodems.
- Houd zo mogelijk het deksel op de pan tijdens het koken.
- Gebruik een snelkookplan om nog meer energie en tijd te besparen.
- Zet de pan in het midden van de kookzone die gemarkeerd is op de kookplaat.

## Verklaring van conformiteit

Dit apparaat 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) en de beveiligingsvereisten van de Richtlijn “Elektromagnetische compatibiliteit” 2004/108/EG.

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van het Europese voorschrift nr. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

## Voor gebruik

**BELANGRIJK:** De kookzones worden niet ingeschakeld als de pannen niet de juiste afmetingen hebben. Gebruik alleen pannen met het symbool “INDUCTIESYSTEEM” (zie de afbeelding). Zet de pan op de gewenste kookzone voordat u de kookplaat inschakelt.







## Bestaande potten en pannen

Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: potten en pannen zijn niet geschikt als ze niet worden aangetrokken door de magneet.

- Zorg ervoor dat pannen een vlakke bodem hebben, anders kunnen ze krassen veroorzaken op de kookplaat. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.



## Aanbevolen bodembreedte van pannen

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm min → 30 cm max	 Ø 18 cm	 Ø 14 cm min → 18 cm max
--	---	---	---

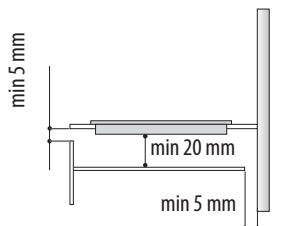
## Installatie

Controleer nadat u het apparaat heeft uitgepakt of er schade is opgetreden tijdens het transport. Neem bij problemen contact op met uw leverancier of met de Klantenservice. Zie voor de inbouwafmetingen en installatie-instructies de afbeeldingen op pagina 5.

### HET MEUBEL PREPAREREN VOOR MONTAGE

#### **! WAARSCHUWING**

- Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.
  - Het onderste deel van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.
  - Monteer geen scheidingspaneel als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt.
- De afstand tussen de onderkant van het apparaat en het scheidingspaneel moet overeenkomen met de maten in de afbeelding.
  - Om een correcte werking van het apparaat te garanderen mag de vereiste minimale ruimte tussen de kookplaat en de bovenkant van het meubel (min. 5 mm) niet worden geblokkeerd.
  - Als er een oven onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, zorg dan dat de oven uitgerust is met een koelsysteem.
  - Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of een wasmachine, zodat de elektronische circuits niet in aanraking komen met stoom of vocht waardoor ze beschadigd kunnen raken
  - Neem bij een verzonken installatie contact op met de Klantenservice om de speciale set met montageschroeven 4801 211 00112 te bestellen.
  - Om de kookplaat te verwijderen gebruikt u een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de klemmen aan de onderkant van het apparaat los te wrikken.



## Elektrische aansluiting

#### **! WAARSCHUWING**

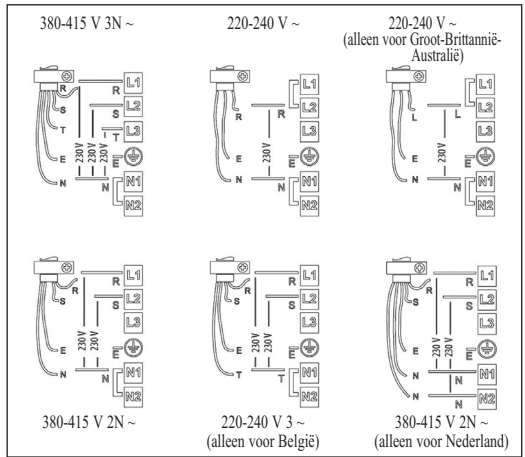
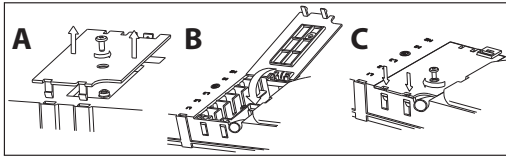
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.
- De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel bij personen of dieren en voor schade aan eigendommen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften in dit hoofdstuk.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die aangegeven staat op het gegevensplaatje op de onderkant van het apparaat, dezelfde is als die in uw woning.

# Elektrische aansluiting

## Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een H05RR-F of H05V2V2-F kabel, zoals gespecificeerd in onderstaande tabel.

Kabels	Aantal x afmeting
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 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:

- Op basis van het bedradingsschema (zie de afbeelding) dient u de metalen doorverbindingsdraden tussen de schroeven op het klemmenblok L1-L2 en N1-N2 te laten zitten of te verwijderen.
- Als de kabel is bijgeleverd, zie dan de aansluitingsinstructies op de kabel.
- Zorg ervoor dat alle zes de schroeven op het klemmenblok worden vastgedraaid na het aansluiten van de kabels.

Voorbeeld van een doorverbindingsdraad aanwezig (links) of verwijderd (rechts). Zie het bedradingsschema voor details (de doorverbindingsdraden kunnen tussen L1-L2 en tussen N1-N2 zitten).



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

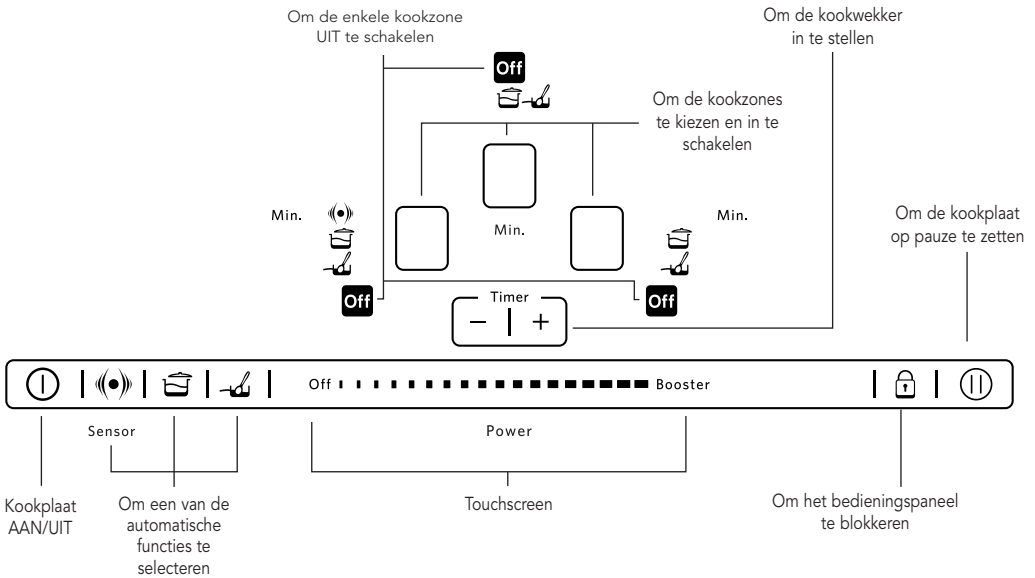
Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

1. Verwijder de afdekking van het klemmenblok (A), door de schroef los te draaien en de afdekking in het scharnier van het klemmenblok te steken (B).
2. Plaats de voedingskabel in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan zoals aangegeven in het aansluitschema ernaast.
3. Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
4. Sluit de afdekking (C) en schroef deze op het klemmenblok met de eerder verwijderde schroef.

Telkens wanneer de stroom wordt aangesloten, voert de kookplaat een automatische controle van een paar seconden uit.


Als de kookplaat reeds een voedingskabel heeft, volg dan de instructies bij de kabel. Sluit het apparaat aan op de netvoeding door middel van een meerpoleige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

## Beschrijving van het bedieningspaneel




### Eerste gebruik / na een stroomstoring

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


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

### Inschakeling / uitschakeling kookplaat

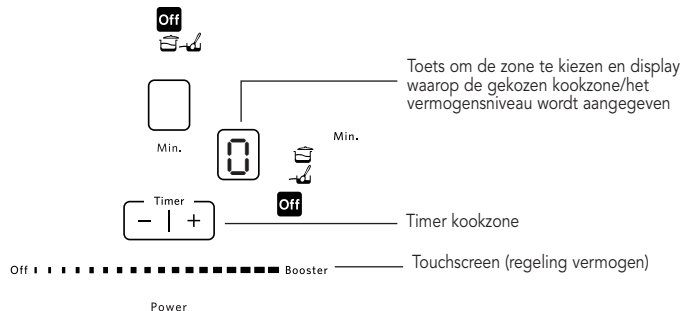
Om de kookplaat in te schakelen houdt u de  toets ongeveer 2 seconden ingedrukt: het indicatielampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels van de kookzones. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

### De enkele kookzone UITSCHAKELEN

Om de enkele kookzone UIT te schakelen, op de toets  drukken.

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


### Inschakeling en instelling kookzones




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

Activeer de kookzone door op de betreffende ronde toets te drukken: de ronde toets geeft nummer 0 weer, het gemiddelde vermogensniveau.

## Gebruiksaanwijzing

 De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als er binnen 10 seconden na inschakeling geen functie wordt geselecteerd. Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmetingen heeft, verschijnt de indicatie “geen pan” op het display (afbeelding links).

Als er binnen 60 seconden geen pan wordt gedetecteerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

 Wanneer de 5kW zone (alleen voor modellen waar deze aanwezig is) ervoor zorgen dat er binnen 60 sec. een pan op die zone is geplaatst, voordat er een andere verwarmingszone wordt ingeschakeld. Als dat niet gebeurt wordt de kookplaat na korte tijd uitgeschakeld en moet de inschakelingsprocedure voor elke zone opnieuw gestart worden. Hetzelfde uitschakelingsgedrag kan zich voordoen wanneer de pan van de zone die op 5kW werkt wordt verwijderd en er tegelijk een andere verwarmingszone wordt ingeschakeld.

Om het vermogensniveau te wijzigen beweegt u met uw vinger over het touchscreen: het getal in de cirkel verandert door een lichte aanraking van uw vinger van een minimum van 1 tot een maximum van 9. U kunt de booster-functie activeren door op “BOOST” op het touchscreen te drukken (“P” op het display).



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.

### Kookzones uitschakelen

Selecteer de kookzone die u wilt uitschakelen 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 de zone nog warm is, verschijnt de letter “H” in de cirkel. “H” is de restwarmte-indicatie. De kookplaat is voorzien van een restwaremte-indicatie voor elke kookzone; deze indicators waarschuwen de gebruiker dat de kookzones nog heet zijn. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.


### Selectie van de timer

De timer kan gebruikt worden om een maximale kooktijd van 99 minuten te stellen.

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.




### 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 reinigen). Houd de toets  drie seconden ingedrukt: een geluidssignaal en een indicatielampje onder het symbool met het hangslotje 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 later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve de ingestelde timers). Druk op de toets :  knippert op het display in plaats van de vermogensniveaus. Om de bereiding te hervatten drukt u nogmaals op de toets .


## Beschrijving van automatische functies

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”.

### Sudderer

Met de functie Sudderer 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 de toets : op het display verschijnt “A” en het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.

### Smelten

Met de functie Smelten 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 de toets : op het display verschijnt “A” en het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.

### Sensor

De functie SENSOR kiest automatisch het ideale vermogensniveau om het water aan de kook te brengen en geeft aan wanneer het kookpunt bereikt is.

Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op de toets : op het display verschijnt “A” en het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.

Voor een juiste werking van de functie SENSOR adviseren wij het volgende:

- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, andere ingrediënten of kruiden toe voordat het water het kookpunt heeft bereikt;
- verander de vermogensinstelling van de kookzone niet en verplaats de pan niet;
- gebruik geen snelkookpannen;
- vul de pan voor minimaal 1/3 van de inhoud (minstens 1 liter) en nooit tot aan de rand (zie de tabel hiernaast).

Diameter van de kookzone	Diameter panbodem voor gebruik van de functie SENSOR	Maximale hoeveelheid water in de pan
18 cm	17-19 cm	5 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- doe geen deksel op de pan die u gebruikt met de SENSOR-functie;
- schakel de SENSOR-functie niet in als de zone al heet is (letter “H” op het display).

Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. 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 functie SENSOR beëindigd.

De functie wordt uitgeschakeld als de kookplaat op “pauze” wordt gezet.

De kookplaat stuurt het gebruik van de SENSOR-functie en de boosterniveaus autonoom aan, daarom is het mogelijk dat in sommige gevallen de booster niet ingeschakeld kan worden als de functie SENSOR al gebruikt wordt

- De kwaliteit van de pannen kan de prestaties van de SENSOR-functie beïnvloeden.

## Reiniging

### **WAARSCHUWING**

- **Gebruik geen stoomreinigungsapparaten.**
- **Voordat u begint met reinigen, moet u ervoor zorgen dat de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator (“H”) niet wordt weergegeven.**

**BELANGRIJK:** Gebruik geen schuursponsjes of pannensponsjes. Het gebruik daarvan kan het glas beschadigen.

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon (als hij afgekoeld is) om voedselresten en vlekken te verwijderen.
- Suiker of voedsel dat veel suiker bevat kan de kookplaat beschadigen en moet onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een specifiek reinigingsmiddel voor kookplaten (volg de instructies van de fabrikant).

## Opsporen van storingen

- Lees en volg de instructies in de paragraaf “Gebruiksaanwijzing”.
- Controleer of de netvoeding niet is uitgeschakeld.
- Maak de kookplaat grondig droog na het reinigen.
- Als er cijfer- of lettercodes op het display verschijnen als de kookplaat is ingeschakeld, raadpleeg dan de volgende tabel voor instructies.
- Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld na gebruik, koppel hem dan los van de netvoeding.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSEN VAN DE FOUT
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.
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 de netvoeding en controleer de elektrische 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. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de paragraaf “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 het probleem nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het producttype en het exacte model;
- het servicenummer (het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), op de onderkant van het apparaat (op de metalen plaat).
- uw adres;
- uw telefoonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000






Als de kookplaat gerepareerd moet worden, neem dan contact op met een erkend klantenservicecentrum (hierdoor is het gebruik van originele reserveonderdelen en een correcte reparatie gewaarborgd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

## Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (kookervaring en kookgewoonten)
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 voor sauteren, gerechten goed aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte tijdsperiode, 5-10 minuten)
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal voor sauteren, gerechten licht aan de kook houden, koken en grillen (voor een gemiddelde tijdsperiode, 10-20 minuten), voorverwarmen van schalen
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 langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (met een volume van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met 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		Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (er kan restwarmte zijn, aangegeven door een “H”)



Functie		Beschrijving functie
	Suddereren	Geeft 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.
	Smelten	Geeft 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.).
	Sensor	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 kookt, klinkt er een geluidssignaal en kunnen verdere ingrediënten worden toegevoegd (bijv. kruiden, pasta, rijst, groenten, vlees en vis die gekookt moeten worden), maar ook zelf ingemaakte groenten of accessoires die gesteriliseerd moeten worden.

## Bereidingstabel

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzen	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
<b>Deegwaren, rijst</b>	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	Fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
<b>Groenten, peulvruchten</b>	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	Bereiding	6-7
	Gestoofd	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Aanbraden	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin laten worden van een gefruit mengsel	7-8
<b>Vlees</b>	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	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	Bereiding	4-5
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
<b>Vis</b>	Aan het spit	Voorverwarming van de grill	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, frituren	7-8

## Bereidingstabel

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzen	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Vorbereiding van de basis (boter met bloem 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	Bereiding	2-3





FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy  
03/15

400010769645

