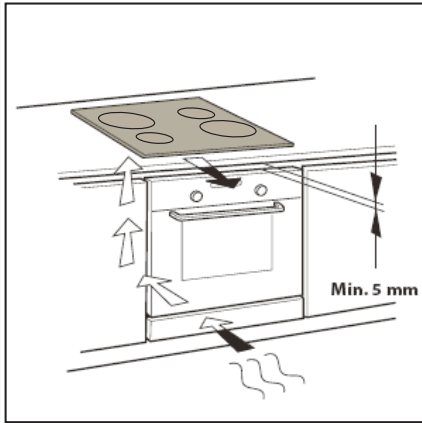
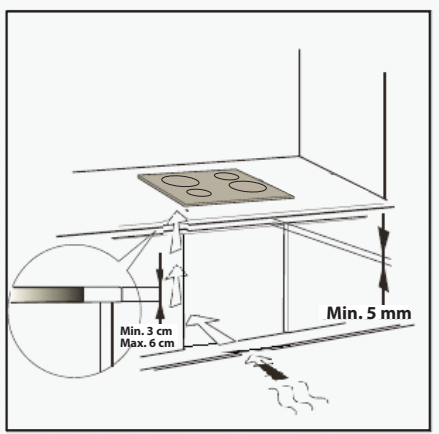
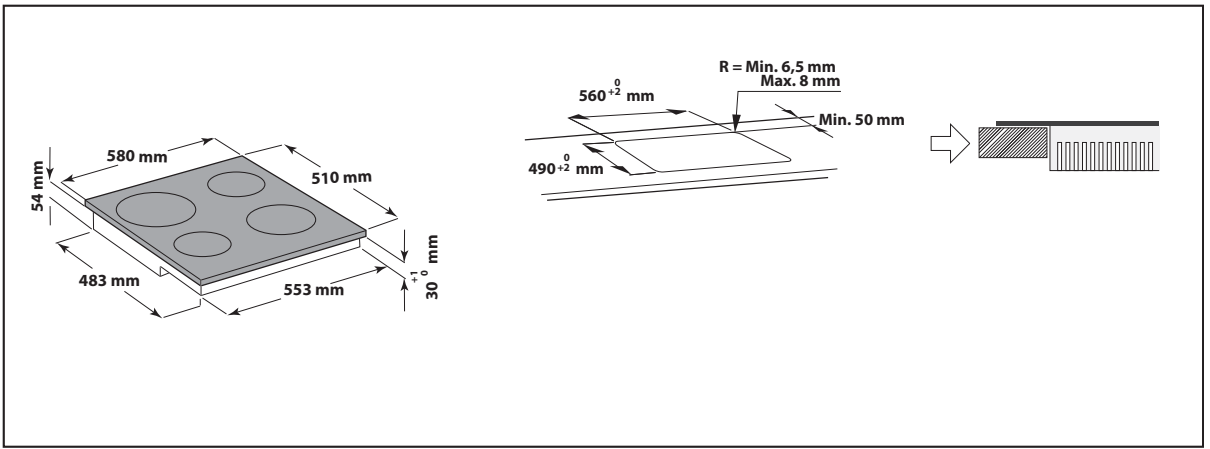
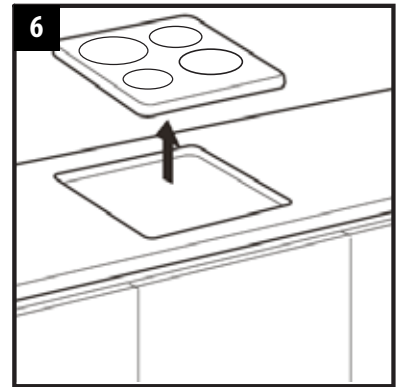
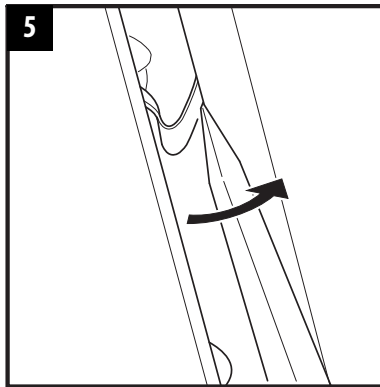
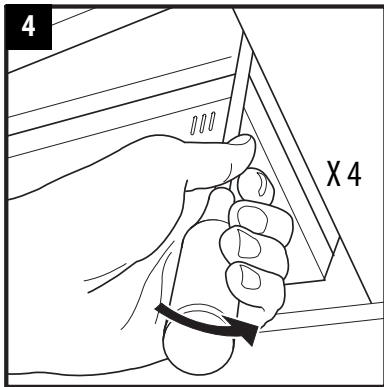
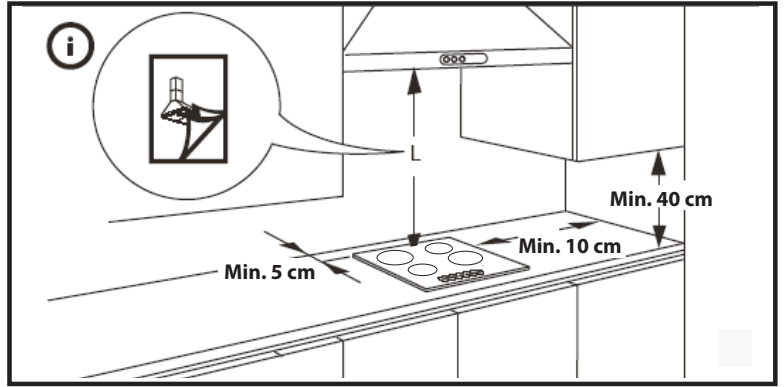
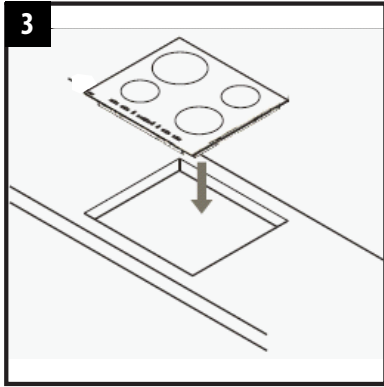
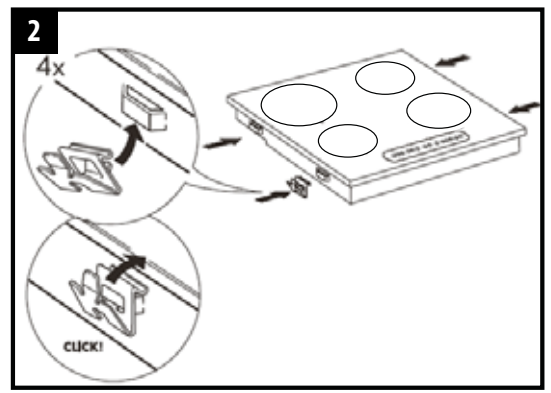
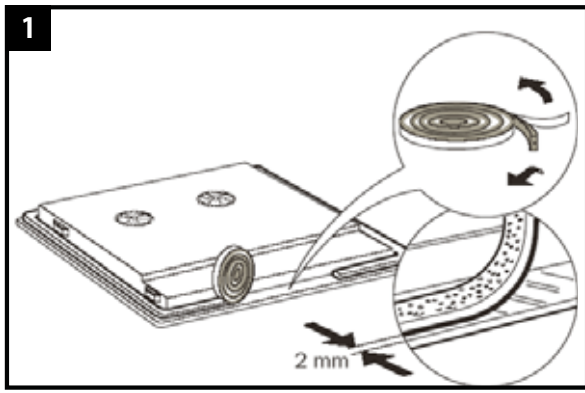


ENGLISH	Installation	Page	7	Instructions for use	Page	9
DEUTSCH	Installation	Seite	15	Bedienungsanleitung	Seite	17
FRANÇAIS	Installation	Page	23	Mode d'emploi	Page	25
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	31	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	33
ESPAÑOL	Instalación	Página	39	Instrucciones de uso	Página	41
PORTUGUÊS	Instalação	Página	47	Instruções de utilização	Página	49
ITALIANO	Installazione	Pagina	55	Istruzioni per l'uso	Pagina	57
SVENSKA	Installation	Sidan	63	Bruksanvisning	Sidan	65
DANSK	Installation	Side	71	Brugervejledning	Side	73
РУССКИЙ	Установка	Страница	80	Инструкции по пользованию прибором	Страница	82
POLSKI	Instalacja	Strona	88	Instrukcja obsługi	Strona	90
العربية	تركيب	الصفحة	١	الاستعمال تعليمات	الصفحة	٥





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 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 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.

Tips voor 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.

CONFORMITEITSVERKLARING

- 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 ecodesign-vereisten van Europese richtlijn n. 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. 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.

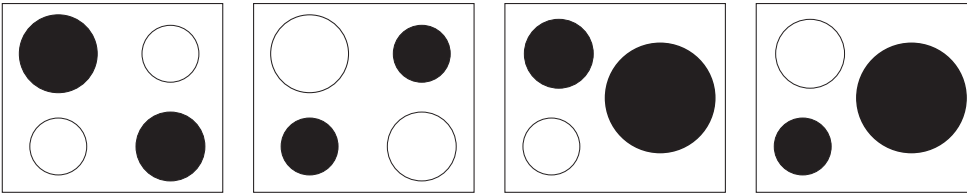
- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

 XL Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 M Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 L Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 S Ø 14,5 cm		Ø 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)
	Gemiddeld vermogen	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
7-5		Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
Laag vermogen	2-1	Koken - laten pruttelen - inkoken - deeg smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bijv. sauzen, soepen, minestrone's)
			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).

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

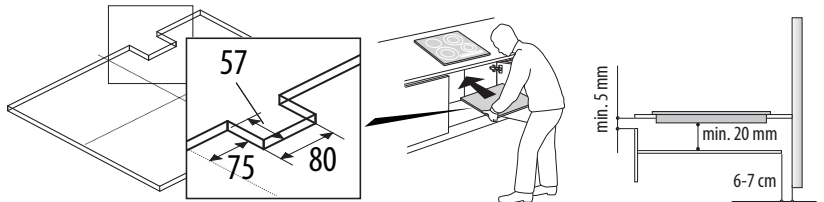
Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

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.
- 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.

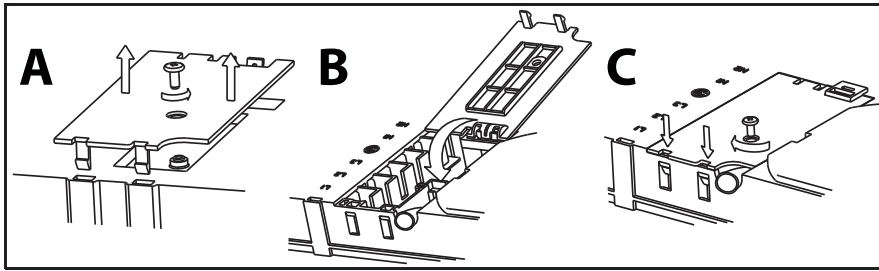
Aansluiting op het klemmenblok


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

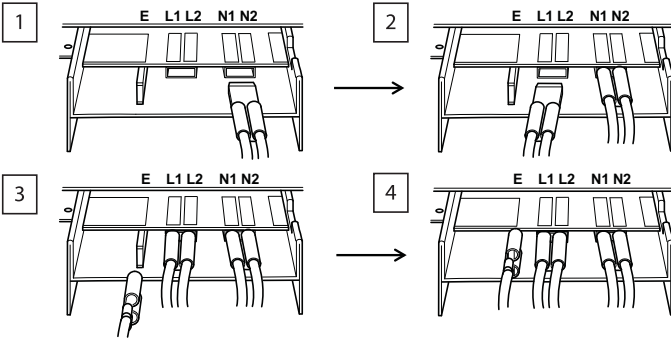
Sluit de geel/groene aardekabel aan op de klem met het symbool .

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 - ΜΥΥΡΟ - SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - ČERNÝ - ČERNÝ - FEKETE - ЧРНЫЙ - ЧЕРН - NEGRU

L2 = S

BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRON - MARRON - MARRONE - KAFE - BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRAZOWY - HNEDY - HNEDY - BARNA - КОРИЧНЕВЫЙ - КАФЯВ - MARO

N2 = N

GRAU - GREY - GRIS - GRIS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ГРЯИ - GRÄ - GRÄ - GRÄ - HARMAA - SZARY - SEDY - SIVY - SZÜRKE - СЕРЫЙ - СИВ - GRI

 = **E**

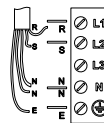
GELB - GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE-VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - НТРИКТРАЗИНО - GULGRÖN - GULGRÖNN - GULGRÖN - KELTAVHREÄ - ZIELONO - ŻÓŁTY - ŽUTOZELENÝ - ŽLTO - ZELENÝ - SÁRGA-ZÖLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНÝ - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE

N1 = N

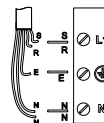
BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - МПЕ - BLÄ - BLÄ - BLÄ - SININEN - NIEBIESKI - MODRY - MODRY - МПЕ - BLÄ - СИНИИ - СИИ - ALBASTRU

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
 СВЪРЪЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА
 CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICA

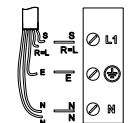
380-415 V 3N~



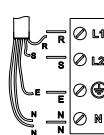
220-240 V ~



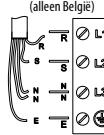
220-240 V ~ (AU en VK)



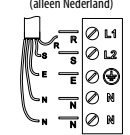
380-415 V 2N~



220-240 V ~ (alleen België)

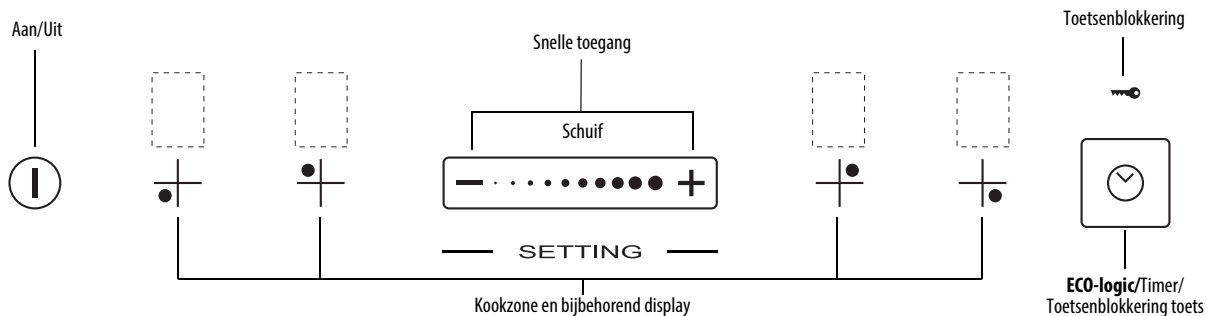


380-415 V 2N ~ (alleen Nederland)



Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel



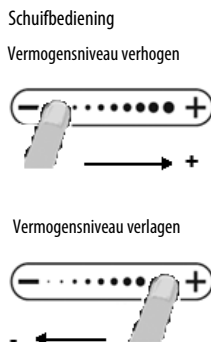
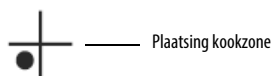
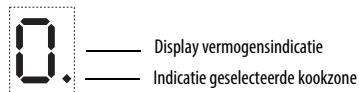
Aan- en uitzetten van de kookplaat

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



Plaats de pan op de kookzone, schakel de kookplaat in, activeer de gewenste kookzone door op de betreffende knop te drukken. Er wordt "0" op het display weergegeven. Met de schuif is het mogelijk het gewenste vermogensniveau, van min. 0 tot max. 9, of de booster "P" indien beschikbaar, te selecteren. Om het vermogensniveau te verhogen, schuift u met uw vinger op de schuif meerdere keren van links naar rechts; om het vermogensniveau te verlagen, schuift u in de tegengestelde richting. Hiervoor kunnen ook de toetsen "+" en "-" voor snelle toegang gebruikt worden.

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.

Blokken 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


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)

Deze functie 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, verhoogt u het vermogensniveau door met uw vinger op de schuif meerdere keren van links naar rechts te schuiven tot er op het display een "P" wordt weergegeven. Nadat deze boosterfunctie 5 minuten gebruikt is, schakelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

ECO-logic

Dankzij de Eco-logic functie kan de gebruiker desgewenst het maximale vermogensniveau van de kookplaat instellen.




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.

REINIGEN

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 siggeluid:** 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.