Instructions for use

Induction hob

KIF6472ZT
KIF6480ZT
KIF6472MG
KIF6480MG

ETNA®

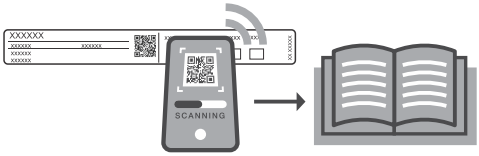
Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.



Scan voor uitgebreidere instructies en tips de QR-code op het typeplaatje.
Ga voor gedetailleerde instructies en tips naar https://www.etna.nl of scan de QR-code op het typeplaatje.

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

INFORMATIE!
Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!
Waarschuwing – algemeen gevaar

Inhoudsopgave

1. Veiligheidswaarschuwingen 5

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen 7
2.1 Voor aansluiting van het apparaat 7

3. Installatie van de inductiekookplaat 8
3.1 Montage van de schuimrubberen afdichting 10

4. De inductiekookplaat aansluiten op de netvoeding 11
4.1 Netsnoer 11
4.2 Toestel aansluiten 12

5. Beschrijving van het apparaat 17
5.1 Voor het eerste gebruik 17

6. De kookplaat gebruiken 18
6.1 Bedieningsunit 18
6.2 De kookplaat in-/uitschakelen 20
6.3 Automatische pandetectie 21
6.4 Detectie van panverplaatsingen 21
6.5 Kookzones in-/uitschakelen 22
6.6 Hoge warmtestand - "Power boost" 22
6.7 Automatisch verwarmen 22
6.8 Flexzones koppelen - "Bridge" 23
6.9 Pauze - "Stop&Go" 24
6.10 Geheugenfunctie - "Recall function" 25
6.11 Pandetectie-indicatie 25
6.12 Indicator voor hete kookzones 25
6.13 Timer functies 26
6.14 Gebruikersinstellingen 27
6.15 Kinderslot 29
6.16 Extra functies met automatische programma's 30
6.17 Maximale bereidingstijd 32
6.18 Automatische beveiliging tegen oververhitting 32
6.19 Automatisch uitschakelen 32
6.20 **Connect**Life 33
6.21 Wifibeheer 33
6.22 Een externe afzuigkap aansluiten - "Hob to Hood" - AutoFlow™ 34

7. Tips en aanwijzingen 35
7.1 Kookoppervlak 35
7.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones 35
7.3 Inductiekookgerei 36
7.4 Tips voor het besparen van energie. 37

8. Reiniging en onderhoud 38

9. Problemen en fouten 39
9.1 Geluiden tijdens inductiekoken 41

10. Technische gegevens 41

11. Verwijdering 43

12. Nalevingsinformatie 44

1. Veiligheidswaarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, verbonden aan het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens gebruik. Zorg ervoor de hete delen niet aan te raken.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat of steeds onder toezicht staan.

Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Als het aansluitkoord beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een service monteur of erkend gekwalficeerd persoon om gevaar te voorkomen (Alleen voor apparaten, geleverd met aansluitkabel).

WAARSCHUWING: Als het glazen oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat meteen uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen. Zet alle kookplaten uit en draai of schakel de hoofdzekering uit, zodat het apparaat volledig is losgekoppeld van het net.

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT vuur te doven met water. Zet het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of een vochtige doek.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet steeds onder controle staan. Een kort kookproces moet steeds gecontroleerd worden.

WAARSCHUWING: Het apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Gebruik het niet voor andere doeleinden, zoals verwarming van de ruimte. Zet op het apparaat geen lege pannen.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen beveiliging van de kookplaat die ontworpen is door de ontwerper van de kookplaat of die wordt aanbevolen door de fabrikant als geschikte beveiliging van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beveiliging kan ongelukken veroorzaken.

Leg op de inductiezone geen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels of deksels, aangezien deze zeer heet kunnen worden.

Zet na gebruik de kookzone uit met de bedieningseenheid - vertrouw niet alleen op de pan detector.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

Als er in de buurt van het apparaat nog een ander elektrisch apparaat is aangesloten op een stopcontact, zorg er dan voor dat het netsnoer daarvan niet in contact komt met hete kookzones.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerde elektricien worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergruimte kan leiden tot krassen of andere beschadigingen. Verhit nooit voedsel in aluminiumfolie of in plastic bakjes op de kookplaat. Dergelijke folie of verpakkingen kunnen smelten, wat kan leiden tot brand of beschadiging van de kookplaat.

Bewaar geen temperatuurgevoelige producten onder het apparaat, zoals reinigings- of afwasmiddelen, spuitbussen, enz.

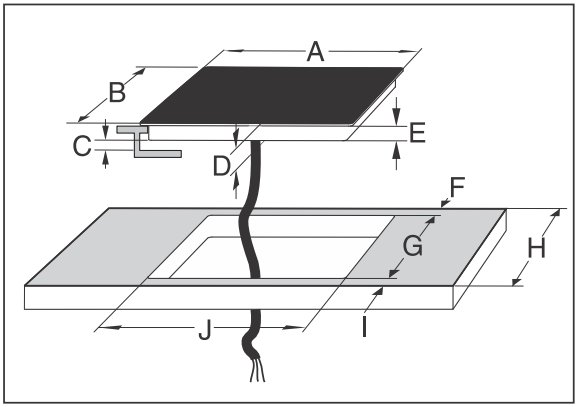
Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

2.1 Voor aansluiting van het apparaat

⚠ **WAARSCHUWING!**
Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

3. Installatie van de inductiekookplaat

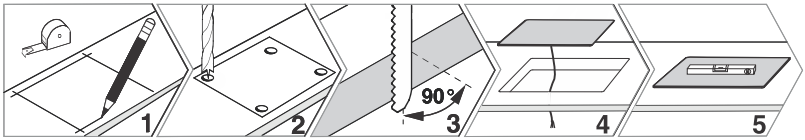
Installatieafmetingen



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
70 cm	700	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
80 cm	795	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	760-762

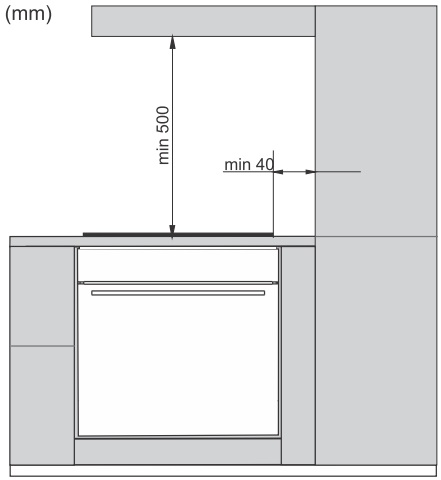
INFORMATIE!
Het installeren en aansluiten van het apparaat op de netvoeding mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

Installatieprocedure



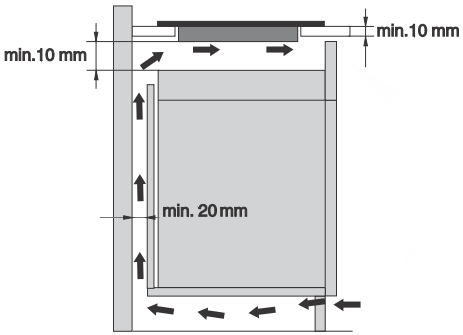
- Zorg voor een passende bescherming van de randen van de uitsparing.
- Sluit de inductiekookplaat aan op de netvoeding (zie de instructies daarvoor).
- Plaats de inductiekookplaat in de uitsparing.
- Fineer of andere afwerkingen van het keukenmeubel waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 °C). Als dat niet wordt gedaan, kan de afwerking van het aanrechtblad verkleuren of vervormen.
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de inductiekookplaat is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

INFORMATIE!
Het werkblad moet volledig waterpas zijn.



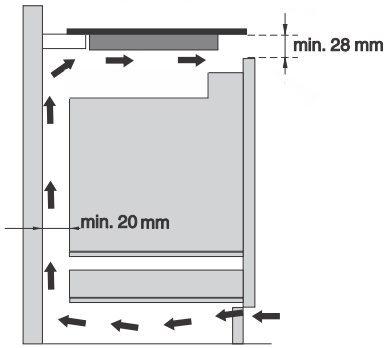
- De inductiekookplaat is geschikt voor installatie in een aanrechtblad boven een keukenkast met een minimale breedte van 600 mm.
- Keukenkasten die boven de inductiekookplaat hangen, moeten hoog genoeg hangen om het werkingsproces niet te verstoren.
- De verticale afstand tussen de inductiekookplaat en de afzuigkap moet minimaal de afstand zijn die is opgegeven in de installatie-instructies van de afzuigkap en mag niet kleiner zijn dan 500 mm.
- De afstand tussen de rand van de inductiekookplaat en de aangrenzende keukenkast mag niet kleiner zijn dan 40 mm.
- De minimale ruimte tussen de inductiekookplaat en de achterwand is aangegeven in het installatieschema.

Onderkast met een lade



- Over de gehele breedte van de kast moet in de achterwand van de kast een opening aanwezig zijn met een hoogte van niet minder dan 140 mm.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Als onder de keukenkast een lade zit, bewaar daarin dan geen aluminiumfolie of ontvlambare (vloei)stoffen (zoals sprays). Houd dergelijke materialen vanwege explosiegevaar uit de buurt van de kookplaat. In de lade mogen ook geen kleine objecten en papier worden opgeborgen, want die kunnen naar binnen worden gezogen.

Onderkast met een oven

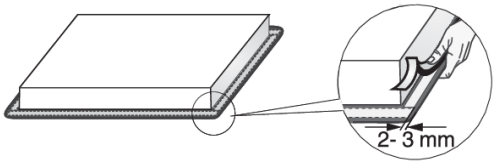


- Ovens mogen alleen onder de inductiekookplaat worden geïnstalleerd als ze over een koelventilator beschikken.
- Voorafgaand aan de installatie van de oven moet de achterwand van de keukenkast rondom de installatie-opening worden verwijderd.
- Als er andere apparaten worden geïnstalleerd onder de inductiekookplaat, kan de juiste werking daarvan niet worden gegarandeerd.

INFORMATIE!
Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.

3.1 Montage van de schuimrubberen afdichting

Bevestig voorafgaand aan de installatie van de inductiekookplaat in een keukenwerkblad de meegeleverde schuimrubberen afdichting aan de onderkant van de kookplaat. Bij bepaalde apparaten is de afdichting bij levering al gemonteerd.



1. Verwijder de beschermfolie van de afdichting.
2. Bevestig de afdichting aan de onderkant van de glasplaat, op 2 tot 3 mm van de rand, langs de gehele omtrek van het glazen paneel.
3. De afdichting mag niet overlappen in de hoeken.
4. Zorg er bij het monteren van de afdichting voor dat deze niet in contact komt met of beschadigd raakt door scherpe voorwerpen.

WAARSCHUWING!
Installeer het apparaat niet zonder de afdichting!

4. De inductiekookplaat aansluiten op de netvoeding

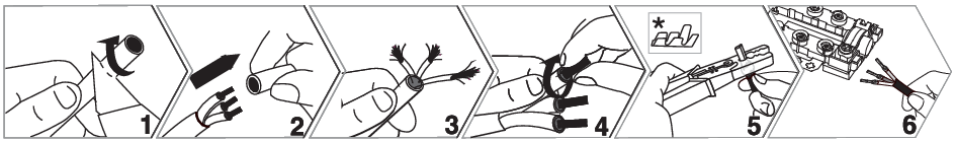
- De netstroombeveiliging moet voldoen aan de relevante voorschriften.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage van de netvoeding.
- In de elektrische installatie moet een schakelapparaat aanwezig zijn dat alle polen van het apparaat van het stroomnet kan loskoppelen, met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten in geopende toestand. Geschikte apparaten zijn zekeringen, beveiligingsschakelaars, etc.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkende monteur. Een verkeerde aansluiting kan delen van het apparaat beschadigen. In dat geval vervalt het recht op garantie. Koppel het apparaat voorafgaand aan reparatie- of onderhoudswerkzaamheden los van de netvoeding.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Het apparaat kan worden aangesloten op de netvoeding wanneer de temperatuur van het apparaat dezelfde is als de kamertemperatuur.

4.1 Netsnoer

(Apparaat zonder netsnoer)

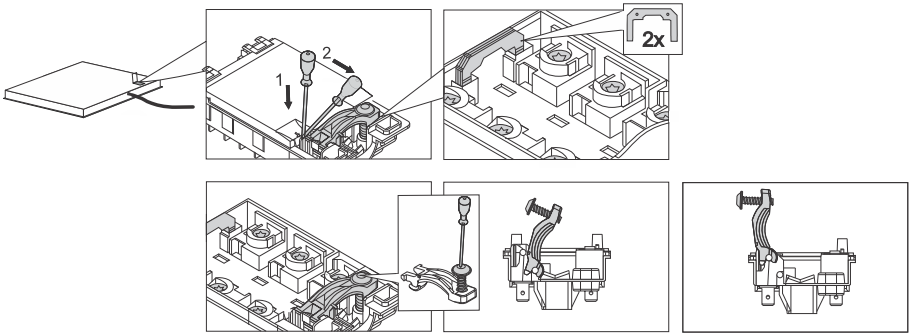


* Beslagringen niet meegeleverd.

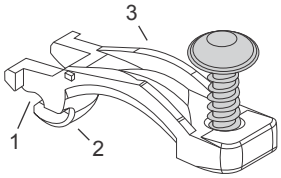
INFORMATIE!
Het is raadzaam om beslagringen voor elektriciteitsdraden (aansluitingen) te gebruiken.

- Voor de aansluiting kan het volgende worden gebruikt:
- Pvc-geïsoleerde aansluitkabels van het type H05VV-F met geel-groene beschermingsleiding, of andere gelijkwaardige of betere kabels.
- De buitendiameter van de kabel moet minimaal 8,0 mm zijn.
- Leid het netsnoer door een trekontlasting (kabelklem) die

4.2 Toestel aansluiten

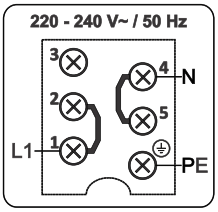


1. Open het deksel van de aansluitbox.
2. Sluit alles aan volgens de instructies voor uw type apparaat. De jumpers zijn aangebracht op de aansluitklem.
3. Leid het netsnoer door een trekontlasting (kabelklem) die de kabel beschermt tegen lostrekken.
4. Haal voor kabels met een kleinere diameter de trekontlasting uit de aansluiting en plaats deze op een lagere positie zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

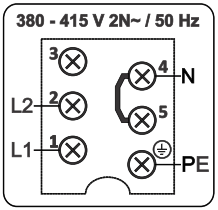
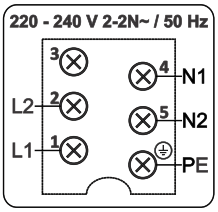
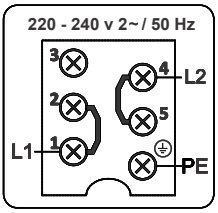
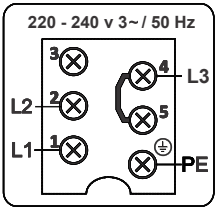
Aansluiting	
	1. Hogere positie (kabels met grotere diameters) 2. Lagere positie (kabels met kleinere diameters) 3. Trekontlasting

Om de trekontlasting uit een hogere positie te halen, dient deze eerst met een schroevendraaier te worden losgemaakt. Plaats hem vervolgens in een verticale positie en trek hem met enige kracht in de richting van de pijl uit de beugel.

Plaats de kabelhouder eerst in een verticale positie en bevestig hem vervolgens aan de beugel met verticale druk om de kabelhouder in een lagere positie te bevestigen.

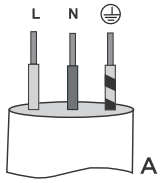
Aansluitschema	
	**Eenfasige aansluiting** • Eenfasige aansluiting (1 1N, 220 - 240 V~/50 Hz): - De spanning tussen de leiding en de nulleider is 220 - 240 V~. Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5. - Het circuit moet zijn voorzien van een zekering van maximaal 32 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 4 mm² zijn. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 32 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management"').

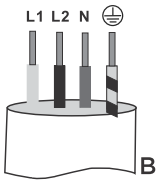
Vervolg tabel vorige pagina

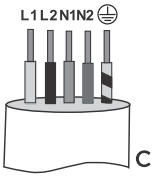
Aansluitschema	
	**Tweefasige aansluiting** • 2 fasen, 1 nulleider (2 1N, 380 - 415 V~/50 Hz): - De spanning tussen de leiding en de nulleider is 220-240 V~; de spanning tussen de leidingen is 380 - 415 V~. Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5. Het circuit moet worden voorzien van minimaal twee zekeringen van elk minimaal 16 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 1,5 mm² zijn. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 16 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management"').
	**Tweefasige aansluiting met 2 nulleiders** • 2 fasen, 2 nulleiders (2 2N, 220 - 240 V 2 2N~/50 Hz): - De spanning tussen de fase en nulleider is 220–240 V~. De spanning tussen fasen is 380–415 V~ zijn. - Het circuit moet zijn voorzien van minimaal twee zekeringen van elk minimaal 16 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 1,5 mm² zijn. - Beide fasen (L1 en L2) moeten zijn beveiligd met dezelfde stroomonderbreker. LN/N1 mag niet door een andere stroomonderbreker worden gevoerd dan L2/N2. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 16 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management"').
 (alleen voor België)	**Aansluiting met twee geleiders** • 2 fasen, (220–240 V 2~, 50 Hz): - De spanning tussen de leidingen moet 220-240 V~ zijn. - Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32 A nodig. - Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 32 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management"').
 (alleen voor België)	**Aansluiting met drie geleiders** • 3 fasen (220-240 V 3~, 50 Hz): - De spanning tussen de leidingen moet 220-240 V~ zijn. - Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 16 A nodig. - Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 16 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management"').

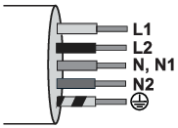
Het netsnoer aansluiten op de netvoeding
(Apparaat met netsnoer)

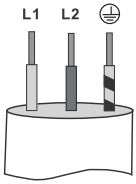
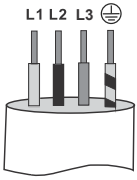
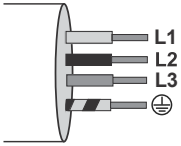
- De kookplaat moet rechtstreeks op de netvoeding worden aangesloten.
- Instrumenten voor het loskoppelen van de netvoeding moeten voldoen aan de relevante voorschriften.
- Verleng het netsnoer niet en leid het niet over scherpe randen.
- Zorg er, als het apparaat boven een oven wordt geïnstalleerd, voor dat het netsnoer nooit in contact komt met de hete delen van de oven.

<table>
<tr><th>Eenfasige aansluiting</th><th colspan="3">Tweefasige aansluiting</th></tr>
<tr><td>1x < 32A
220-240 V 50 Hz


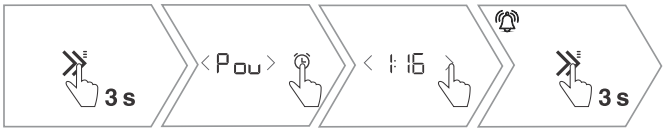
A</td><td>2N 2 x 16 A
380-415 V 50 Hz


B</td><td>2 2N 2 x 16 A
220-240 V 50 Hz


C</td><td>L, L1 = bruin
L2 = zwart
N, N1 = blauw
N2 = grijs
= geel en groen</td></tr>
<tr><td>Indien uw elektrische installatie 1 fase en 1 nulleider heeft, sluit het apparaat dan aan zoals afgebeeld in schema A. De spanning tussen de fase en nulleider moet 220–240 V zijn.</td><td>Indien uw elektrische installatie 2 fases en 1 nulleider heeft, sluit het apparaat dan aan zoals afgebeeld in schema B. De spanning tussen de fase en nulleider moet 220–240 V zijn, en 380-415 V tussen de fasegeleiders.</td><td>Indien uw elektrische installatie 2 fases en 2 nulleiders heeft, sluit het apparaat dan aan zoals afgebeeld in schema C. De spanning tussen de fase en nulleider moet 220–240 V zijn, en 380-415 V tussen de fasegeleiders.</td><td>
</td></tr>
</table>

Instructies voor aansluiting van apparaat - ALLEEN VOOR BELGIË.		
Tweefasige aansluiting zonder nulleider	**Driefasige aansluiting zonder nulleider**	
2~ 1x < 32A 220-240 V 50 Hz  D	3~ 2 x 16 A 220-240 V 50 Hz  E	L1 = bruin L2 = zwart L3 = blauw, grijs ⏚ = geel en groen 
Indien uw elektrische installatie 2 fasen zonder nulleiders heeft, sluit het apparaat dan aan zoals afgebeeld in schema D. De spanning tussen de fasegeleiders moet 220–240 V zijn.	Indien uw elektrische installatie 3 fasen zonder nulleiders heeft, sluit het apparaat dan aan zoals afgebeeld in schema E. De spanning tussen de fasegeleiders moet 220–240 V zijn.	

Maximale vermogensstand - "Power management"



Druk de toets ⏻ in om het apparaat in te schakelen nadat u het hebt aangesloten op de netvoeding en druk vervolgens de toets ⋙ 3 seconden in. U hoort dan tweemaal een kort signaal. Het volgende menu wordt geopend P ou . Door op ⏰ te drukken komt u in het aanvullende menu waar u de toetsen 〈 of 〉 kunt gebruiken om het maximale vermogen van het apparaat te kiezen. Het eerste getal vertegenwoordigt het aantal fasen dat is aangesloten op contacten op aansluitblok 1, 2 en 3, en het tweede en derde getal vertegenwoordigen de huidige waarde per fase. Houd de toets ⋙ 3 seconden ingedrukt als u de instellingen wilt opslaan of druk op de toets ⏻ indien u de instellingen niet wilt opslaan. Twee minuten nadat het apparaat is aangesloten op de netvoeding, kunnen de vermogensstanden niet meer worden gewijzigd.

INFORMATIE!
Als de vermogensstanden van de kookzone het maximale toegestane vermogen overschrijden, verlaagt de gebruikersinterface het vermogen automatisch naar de maximale toegestane waarde.

Aantal fasen	Stroom [A]	Totaal vermogen [W]	Aantal en doorsnede van de voedingskabels	Type aansluiting
1	32	7360	3 x 4,0 mm^2	1 fase, 1 nulleider / 2 fasen (alleen voor BE)

Vervolg tabel vorige pagina

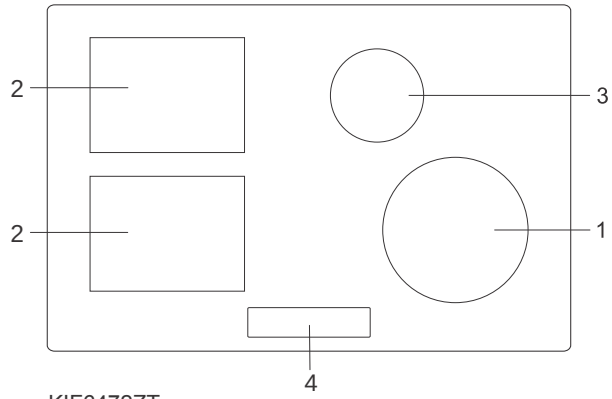
Aantal fasen	Stroom [A]	Totaal vermogen [W]	Aantal en doorsnede van de voedingskabels	Type aansluiting
1	16	3680	3 x 4,0 mm^2	1 fase, 1 nulleider / 2 fasen (alleen voor BE)
1	13	2990	3 x 4,0 mm^2	1 fase, 1 nulleider / 2 fasen (alleen voor BE)
1	12	2760	3 x 4,0 mm^2	1 fase, 1 nulleider / 2 fasen (alleen voor BE)
1	10	2300	3 x 4,0 mm^2	1 fase, 1 nulleider / 2 fasen (alleen voor BE)
2	16	7360	4 x 1,5 mm^2 of 5 x 1,5 mm^2 (alleen voor NL)	2 fasen, 1 nulleider / 2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL) / 3 fasen (alleen voor BE)
2	13	5980	4 x 1,5 mm^2 of 5 x 1,5 mm^2 (alleen voor NL)	2 fasen, 1 nulleider / 2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL) / 3 fasen (alleen voor BE)
2	12	5520	4 x 1,5 mm^2 of 5 x 1,5 mm^2 (alleen voor NL)	2 fasen, 1 nulleider / 2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL) / 3 fasen (alleen voor BE)
2	10	4600	4 x 1,5 mm^2 of 5 x 1,5 mm^2 (alleen voor NL)	2 fasen, 1 nulleider / 2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL) / 3 fasen (alleen voor BE)

INFORMATIE!
De vooraf ingestelde instelling is driefasenaansluiting, 16 A per fase.

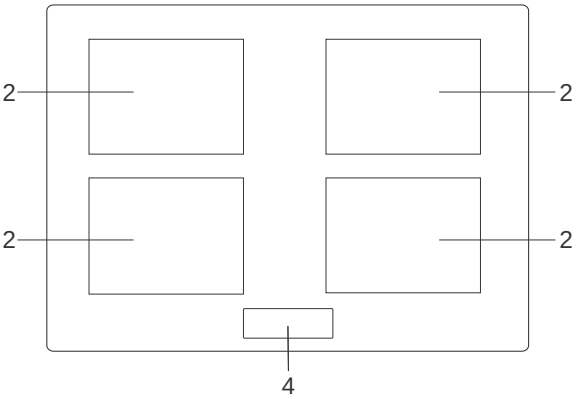
5. Beschrijving van het apparaat

INFORMATIE!
Functies en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.

KIF6480ZT



KIF6472ZT



1. Inductiekookzone ø 230 mm – 2,3 kW (3,0 kW boost)
2. Bridge-inductiekookzone 190 x 210 mm – 2,3 kW (3,0 kW boost)
3. Inductiekookzone ø 145 mm – 1,2 kW (1,8 kW boost)
4. Bedieningsmodule kookplaat

5.1 Voor het eerste gebruik

Maak het kookoppervlak schoon met een vochtige doek en wat mild afwasmiddel.
Bij het eerste gebruik kan een kenmerkende ‘nieuwe apparaatgeur’ ontstaan, deze zal geleidelijk aan verdwijnen.

6. De kookplaat gebruiken

6.1 Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)
Het apparaat kan 3 of 4 sliders hebben.



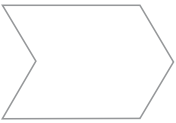
Toets / Display	Beschrijving
	**De kookplaat in-/uitschakelen** Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld met de toets ⏻ .
	Vergrendeling/kinderslot Het apparaat kan worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat het onbedoeld wordt ingeschakeld. Houd ⏻ 3 seconden ingedrukt. Het apparaat wordt vergrendeld.
	**Timer functies** - aftelklok/timer voor de gehele kookplaat; schakelt de kookzone niet uit.
	- uitschakeltimer voor de betreffende kookzones; wanneer de tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
	**Timer van de kookzone** Druk op het gedeeltelijk verlichte kloksymbool om de tijd in te stellen. De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden, zodat u de tijd kunt selecteren. Na 5 seconden begint te tijd automatisch af te tellen. De verlichting van de pijl boven of onder de klok gaat branden bij de momenteel of laatst geselecteerde kookzone.
	**Tijdinstellingen verhogen** - druk op de toets om de instelling van de timer of programmatimer te verhogen met 1 minuut. - houd de toets lang ingedrukt om de instelling van de timer of programmatimer snel te verhogen naar de gewenste waarde.
	**Tijdinstellingen verlagen** - druk op de toets om de instelling van de timer of programmatimer te verlagen met 1 minuut. - houd de toets lang ingedrukt om de instelling van de timer of programmatimer snel te verlagen naar de gewenste waarde.
	**Snel** Druk op de toets om de ingestelde (programma)timer te verlengen met 10 minuten.
	**Instellingen annuleren of resetten** Druk op de toets om de timer te stoppen en de huidige instellingen te beëindigen.

Vervolg tabel vorige pagina

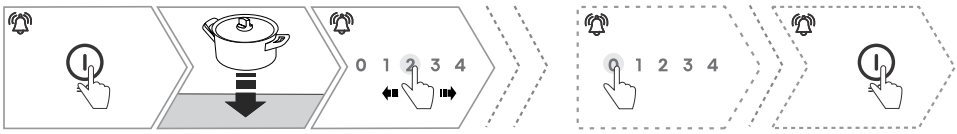
Toets / Display	Beschrijving
	**Gebruikersinstellingen** Houd de toets 3 seconden ingedrukt om de gebruikersinstellingen te openen. Hier kunt u het volume, de helderheid, automatische pandetectie, het kinderslot en de duur van alarmen instellen, een externe afzuigkap aansluiten (afhankelijk van het model) en de gebruikersinstellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen. De toets ☰ is gekoppeld aan ⋙ .
A	**Extra functies met automatische programma's** Druk op deze toets om extra kookplaatinstellingen te activeren: smelten/ontdooien, warm houden, sudderen, grillen, frituren en aan de kook brengen/houden.
	**Wifi-verbindingsinstellingen** (afhankelijk van het model) Houd, wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld en de kookzones zijn uitgeschakeld, de toets ingedrukt en laat hem weer los wanneer u het menu wilt openen dat wordt weergegeven op de timer.
	Pauze Met deze functie kunt u de werking van de hele kookplaat tot 10 minuten onderbreken. In die tijd kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen. Houd de toets lang ingedrukt om de kookpauze uit en weer in te schakelen.
MELT	**Smelten/ontdooien** Met deze functie kunnen voedingsmiddelen als chocola en boter snel worden gesmolten. Er kan ook bevroren voedsel mee worden ontdooid.
WARM	**Warmhouden/opwarmen** Met deze functie kunnen reeds bereide maaltijden worden warmgehouden of opgewarmd.
SIMMER	**Sudderen/koken met water** Met deze functie kunnen vloeistoffen tot net onder het kookpunt worden verwarmd, zodat water niet snel verdampt. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een grote hoeveelheid water, zoals soepen en stoofpotten.
GRILL	**Grillen** Deze functie is bedoeld voor het bereiden van gerechten als vlees, groente of vis op een grillplaat of in een grillpan.
FRY	**Frituren** Deze functie is bedoeld voor het bakken of frituren van voedsel als aardappelen, vis of deegwaren in een grote hoeveelheid olie.
BOIL	**Aan de kook brengen/water koken** Met deze functie wordt water automatisch aan de kook gebracht en gehouden.
	**Flexzones koppelen** (afhankelijk van het model) Met deze toets kunt u kookzones met elkaar combineren.
	**Display van de timerinstellingen** Hiermee geeft u de tijdinstellingen weer.
	**Slider** Raak de slider aan of veeg erover om het kookvermogen in te stellen of om de kookzone uit te schakelen.

Vervolg tabel vorige pagina

Toets / Display	Beschrijving
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	**Verlichting van het vermogensniveau** Wanneer de functie AUt is ingeschakeld en een pan is geplaatst, dan is het kookgedeelte gedeeltelijk verlicht. Nadat u een waarde hebt geselecteerd, wordt het kookgedeelte volledig verlicht.
	**Indicatie hete kookzone** De kookplaat heeft een indicatielampje voor elke kookzone, dat aangeeft of de kookzone nog heet is na het uitschakelen. Het lampje blijft ook na het uitschakelen van de kookplaat branden zolang deze nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang het lampje brandt.

Uitleg van de symbolen in de handleiding:			
			
indrukken	ingedrukt houden	vegen	Geluidssignaal
			
Eerste stap	Tussenstap	Wachten/bezig	Optionele stap

6.2 De kookplaat in-/uitschakelen



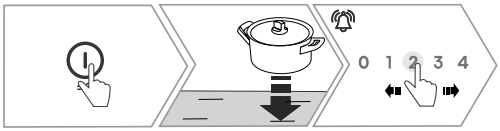
1. Als u op ⏻ drukt, wordt de kookplaat ingeschakeld.
2. Op de slider van de kookzones is 0 gedeeltelijk verlicht. Als de pan al op de kookplaat staat, brandt de verlichting van 0 op volle sterkte en de rest van de slider gedeeltelijk.
3. Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone. De verlichting van de bijbehorende 0-slider gaat op volle sterkte branden.
4. Stel het bereidingsvermogen in door op het gewenste vermogensniveau te drukken. Er klinkt een korte pieptoon. De verlichting van het geselecteerde niveau gaat op volle sterkte branden.
5. Schakel de kookplaat uit door op de toets ⏻ te drukken. Schakel de geselecteerde kookzone uit door op de slider ervan op 0 drukken.

INFORMATIE!
Als er niet binnen 20 seconden een kookzone wordt ingeschakeld, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld.

INFORMATIE!
Het totale vermogen van het apparaat is beperkt en hangt mede af van de configuratie van de kookzones. In bepaalde gevallen is het niet mogelijk om 2 of meer kookzones tegelijkertijd in te stellen op het hoogste vermogen. Dit is met name merkbaar als op het apparaat een aanvullende vermogensbegrenzing is ingesteld vanwege de elektrische installatie in de woning.

6.3 Automatische pandetectie

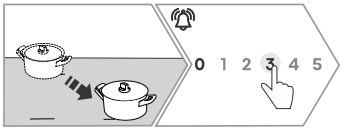
De kookplaat beschikt over een vooraf ingestelde automatische detectie van de aanwezigheid van kookgerei op de kookzone.



1. Als u op ⏻ drukt, wordt de kookplaat ingeschakeld.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone. De kookplaat detecteert vervolgens automatisch de aanwezigheid van de pan. De bijbehorende slider is gedeeltelijk verlicht.
3. Stel het gewenste kookniveau in. De verlichting van de geselecteerde waarde gaat op volle sterkte branden.

6.4 Detectie van panverplaatsingen

Als deze functie is ingeschakeld, detecteert de kookplaat automatisch de aanwezigheid de pan op de kookzone. Alle vermogens- en timeristellingen worden overgezet van de ene kookzone naar de andere kookzone.



1. Verplaats de pan van een actieve kookzone naar een andere vrije kookzone. Het overgebrachte vermogensniveau en ⏲ gaan knipperen op de nieuwe kookzone, indien dit eerder werd ingesteld.
2. Bevestig de overgezette instellingen binnen 3 seconden door op een van de niveaus op de slider te drukken. Er klinkt een korte pieptoon.
3. Als het overzetten van de instellingen niet binnen deze tijd wordt bevestigd of wanneer er op niveau 0 van een nieuwe kookzone wordt gedrukt, worden de instellingen niet overgezet.

INFORMATIE!
Pandetectie is niet beschikbaar voor kookzones waarop automatische warmte- of smeltprogramma' of andere programma's zijn ingeschakeld. De pandetectiefunctie is niet mogelijk op een kookzone met de automatische programma's ingeschakeld **A** .

6.5 Kookzones in-/uitschakelen



1. Druk op of veeg over de geselecteerde slider om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
2. Er klinkt een korte pieptoon en de verlichting van het geselecteerde vermogen gaat op volle sterkte branden.
5. Schakel de kookplaat uit door op de slider op 0 te drukken of door te drukken op .

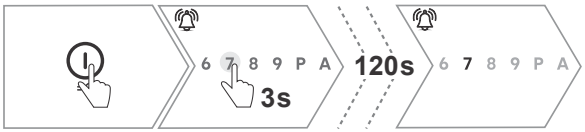
6.6 Hoge warmtestand - "Power boost"

Als u sneller wilt koken, dan kunt u de instelling van de vermogensboost op de kookzones activeren. Dit verhoogt het vermogen van de zone om de verhitting te versnellen. De tijd voordat de boost automatisch naar niveau 9 overgaat, hangt af van de temperatuur van de kookzone. Indien de zone niet te heet is nadat de boost is geëindigd, kunt u de functie weer activeren.



1. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.
2. Stel het niveau met extra vermogen in.
3. Verlaag het vermogen van de kookzone als u de functie "Power boost" wilt uitschakelen.

6.7 Automatisch verwarmen



Als u deze functie activeert, wordt de geselecteerde kookzone tijdelijk met hoog vermogen verhit, waarna deze automatisch overschakelt naar het ingestelde niveau. Selecteer het vermogensniveau en houd het 3 seconden ingedrukt om de functie in te schakelen.

De automatische functie kunt u alleen inschakelen indien de kookzone uitgeschakeld is.

1. Als u de functie wilt inschakelen, selecteer dan het vermogensniveau en houd dit gedurende 3 seconden vast.
2. U hoort een signaal.
3. Door de functie te activeren, wordt de geselecteerde kookzone gedurende een periode met een hoger vermogen verwarmd voordat deze automatisch overgaat naar het ingestelde niveau.
4. Verlaag het vermogen van de kookzone als u de automatische verhitting wilt uitschakelen.

INFORMATIE!
Indien het vermogensniveau tijdens gebruik van de automatische functie wordt verhoogd, dan wordt de reeds verstreken tijd van het eerder geselecteerde niveau meegenomen in de nieuwe instelling van de timer. Als er meer tijd is verstreken dan de tijdsduur die u opnieuw wilt instellen, wordt het automatische programma automatisch beëindigd.

Krachtklasse	1	2	3	4	5	6	7	8
Verwarmtijd [s]	40	70	120	180	260	430	120	195

INFORMATIE!
De automatische snelle verwarmfunctie is geschikt voor gerechten die eerst op maximaal vermogen moeten worden opgewarmd en vervolgens langere tijd op een lager vermogensniveau moeten worden gekookt zonder dat het gerecht voortdurend in de gaten hoeft te worden gehouden.
De automatische snelle verwarmfunctie is niet geschikt voor smoren, bakken of sauteren, voor voedsel waarin vaak geroerd moet worden of voor voedsel dat langere tijd moet koken in een snelkookpan.

6.8 Flexzones koppelen - "Bridge"

(afhankelijk van het model)

De kookzones aan de linker- en rechterkant van de kookplaat kunnen worden gekoppeld tot één grote aaneengesloten zone. Daarop kan een ovale bak- of grillplaat worden geplaatst.

LET OP!
De pan moet zo groot zijn dat deze tegelijkertijd het midden van de bovenste en het midden van de onderste kookzone bedenkt.

- De bak- of grillplaat mag maximaal 40 x 25 cm groot zijn.
- Voor een gelijkmatige warmteverdeling is het raadzaam om een bakplaat met een dikkere bodem te gebruiken.
- De bakplaat wordt tijdens het gebruik erg heet, dus zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.
- Let er, wanneer u de bakplaat op de kookplaat plaatst, op dat de bakplaat niet op de bedieningsmodule rust.

Kookzones kunnen worden gekoppeld indien:

- Beide velden inactief zijn.
- Een van de compatibele zones actief is. Het ingestelde niveau van de aaneengesloten kookzone wordt overgezet vanuit de actieve zone.
- Beide kookzones actief zijn – het ingestelde niveau van de aaneengesloten kookzone wordt overgezet vanuit de actieve zone die op een laag niveau werkte. Als beide kookzones op hetzelfde niveau worden ingesteld voordat ze worden gecombineerd, wordt hetzelfde vermogen overgedragen.



1. U activeert de functie door op het symbool te drukken. U hoort een korte pieptoon.
2. Stel het kookniveau in op de onderste of bovenste slider.
3. Druk op of zet de slider op 0 als u de functie wilt deactiveren. Er klinkt een kort geluidssignaal.
4. De timer wordt uitgeschakeld wanneer de aaneengesloten zone 'Bridge' wordt ingeschakeld. De timer moet opnieuw worden ingesteld.

6.9 Pauze - "Stop&Go"

Met deze functie kunt u de werking van de gehele kookplaat tijdens het koken onderbreken.



1. Houd 1 seconde ingedrukt om de functie te activeren. Er klinkt een korte pieptoon, de pauzetoets knippert en alle ingestelde alarmen worden tijdelijk stopgezet. Als er een aftelklok (die is gekoppeld aan de gehele kookplaat) is ingesteld, blijft deze lopen.
2. Alle toetsen worden gedeactiveerd, behalve en .
3. Houd binnen 10 minuten 1 seconde ingedrukt als u de functie wilt deactiveren. De kookplaat blijft werken met dezelfde instellingen als voordat de functie werd geactiveerd.

INFORMATIE!
Als er niet binnen 10 minuten op een toets wordt gedrukt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

INFORMATIE!
Als de algemene timer is geactiveerd, blijft deze actief wanneer de Stop&Go-modus is beëindigd en kan deze met een druk op een willekeurige toets worden bevestigd.

6.10 Geheugenfunctie - "Recall function"

Wanneer de gebruikersinterface wordt uitgeschakeld, kunt u met deze functie de kookzone-instelling bij het opnieuw inschakelen herstellen.



1. Schakel de gebruikersinterface weer in binnen 9 seconden nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.
2. Na inschakeling knippert de indicator ⏸ gedurende 7 seconden.
3. Druk binnen 7 seconden na inschakeling van het apparaat op de toets ⏸ om de instellingen te herstellen die werden ingesteld voordat de kookplaat werd uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de instellingen zijn hersteld.
4. Als er niet binnen 7 seconden op de toets ⏸ wordt gedrukt, of als er meteen na het opstarten op een andere toets wordt gedrukt, kunnen de instellingen niet meer worden hersteld.

6.11 Pandetectie-indicatie



Als er geen pan is geplaatst op een actieve kookzone, wordt dat automatisch gedetecteerd door het apparaat. In dat geval knippert de hele slider met het ingestelde vermogen en worden de timers van de pan waarop geen pan is geplaatst, tijdelijk onderbroken.

INFORMATIE!
Als de pan niet binnen 2 minuten terug wordt geplaatst op de kookzone, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.

6.12 Indicator voor hete kookzones

De kookplaat is voorzien van een indicator voor hete kookzones.

De kookzone wordt opgewarmd door de retourwarmte die de pan afgeeft. Wanneer u de pan van de kookplaat verwijdert of de kookzone uitschakelt, gaat het indicatielampje 🔥 branden. Zolang dit lampje brandt, kunt u de warmte gebruiken om voedsel warm te houden of te laten smelten.

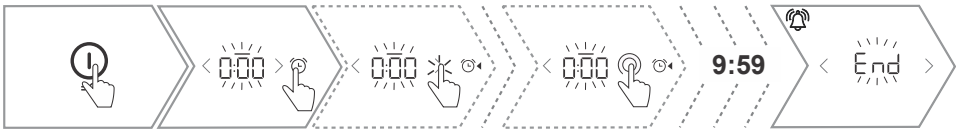
INFORMATIE!
De kookzone kan nog steeds heet zijn nadat 🔥 is uitgeschakeld!

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig, er is brandwondenrisico!

6.13 Timer functies

U kunt op het apparaat een aftelklok instellen voor de gehele kookplaat, of een tijd programmeren voor elke kookzone.

Timer voor de gehele kookplaat



De timer voor de gehele kookplaat kan alleen worden ingesteld wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld. Wanneer de timer is ingesteld, blijft deze aftellen, ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld of wanneer de Stop&Go-functie actief is.

INFORMATIE!
Nadat de tijd is verstreken, kan de instelling van de aftelklok ook met een willekeurige toets worden bevestigd wanneer de kookplaat is uitgeschakeld of gepauzeerd.

Timer kookzone

Nadat de ingestelde tijd van de timer is verstreken , wordt de kookzone van de timer uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal bevestigen door op een willekeurige toets te drukken. De timer kan alleen worden ingesteld wanneer de kookzone actief is.



Tijdfunctie-instellingen

1. U schakelt de tijdinstellingen in door op / te drukken. Het display begint 0:00 te knipperen.
2. Druk op < en > om het gewenste tijdsbestek in te stellen, tussen 1 minuut en 9 uur en 59 minuten. Druk op >> om de tijdsduur te verlengen met 10 minuten.
3. U kunt de tijdfunctie handmatig bevestigen door op / te drukken of automatisch na 7 seconden na de laatste wijziging van de gewenste tijd.
4. Wanneer de timer is bevestigd, klinkt een geluidssignaal en gaat de verlichting van het symbool van de timerfunctie op volle sterkte branden.
5. Tijdens de laatste minuut van het aftellen wordt de resterende tijd weergegeven in seconden.

INFORMATIE!
Wanneer twee of meer tijdfuncties in gebruik zijn, wordt het corresponderende timersymbool verlicht dat momenteel wordt weergegeven op het display – ook de pijl wordt verlicht. De andere symbolen van de ingestelde tijdfuncties zijn volledig verlicht – maar de pijl wordt niet verlicht. Als u een andere ingestelde tijdfunctie wilt weergeven, druk dan op de corresponderende toets.

De tijdfunctie wijzigen

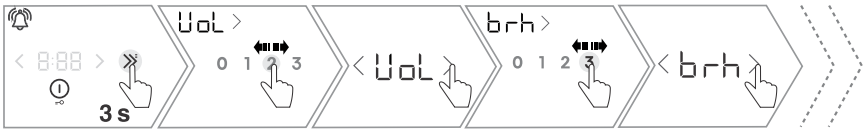
1. Controleer of de aan te passen timerfunctie wordt weergegeven op het display. Als dat niet het geval is, geef de functie dan weer door op de bijbehorende toets te drukken. De verlichting van de pijl van de geselecteerde functie gaat branden.
2. Druk nogmaals op de toets/ ⏲ , zodat het timerdisplay begint te knipperen.
3. U kunt de tijdfunctie naar wens wijzigen door op 〈 , 〉 of ⏩ te drukken.
4. U kunt de tijdfunctie handmatig bevestigen door op ⏲ / ⏲ te drukken of automatisch na 7 seconden na de laatste wijziging van de gewenste tijd.

De tijdfunctie uitschakelen

U kunt de tijdfunctie beëindigen door gelijktijdig op 〈 en 〉 of ✕ te drukken, wanneer deze wordt getoond op het display, of door de tijdfunctie die u wilt annuleren, in te stellen op 0:00 (zie De tijdfunctie wijzigen).

6.14 Gebruikersinstellingen

U kunt op het apparaat het volgende instellen: volume, helderheid, automatische pandetectie, kinderslot, alarmduur en verbinding met externe afzuigkap (afhankelijk van het model).



1. Voer het instelmenu voor parameters in door de toets 3 seconden ingedrukt te houden ⏩
2. Op het display wordt SEt weergegeven. Na 2 seconden wordt UoL weergegeven.
3. Gebruik 〈 en 〉 om door de verschillende instellingen van het menu te bladeren.
4. De beschikbare opties van de geselecteerde instelling worden weergegeven als cijfers op de slider rechtsvoor. Deze cijfers kunnen worden geselecteerd. De verlichting van de momenteel ingestelde waarde brandt op volle sterkte.
5. Sluit de gebruikersinstellingen door de toets ⏩ (als u de instellingen wilt opslaan) of de toets ⏻ (als u de instellingen niet wilt opslaan) 3 seconden ingedrukt te houden.

INFORMATIE!
De knop van het instelmenu is alleen zichtbaar in de eerste 5 seconden nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.

INFORMATIE!
De gebruikersinstellingen kunnen niet worden geopend als er een timer actief is voor de gehele kookplaat.

Toets / Display	Beschrijving
P_ou	**De vermogenslimiet instellen** Druk nadat het apparaat op de netvoeding is aangesloten op de volgende toets: ☰ . Na 2 minuten kan het vermogen niet meer worden ingesteld.
UoL	**Het volume aanpassen** Gebruik de slider om het gewenste volumeniveau in te stellen tussen 0 en 3.
brh	**De helderheid instellen** Gebruik de slider om het gewenste verlichtingsniveau in te stellen tussen 1 en 3.
Aut	**Automatische pandetectie** Gebruik de slider om de functie in (1) of uit (0) te schakelen.
Loc	**Het kinderslot instellen** Instelling 0 schakelt de automatische vergrendeling van het apparaat uit en instelling 1 schakelt de automatische vergrendeling van het apparaat in.
dur	**De alarmduur instellen** Gebruik de slider om de alarmduur in te stellen tussen 0 en 2. 0 = 5 seconden 1 = 1 minuut 2 = 2 minuten
FAc	**Fabrieksinstellingen resetten** Druk lang op 1 om de functie te activeren en de gebruikersinstellingen te resetten naar de standaardwaarden.
Hod	**Afzuigkapmodus**(afhankelijk van het model) Deze instelling werkt alleen wanneer de kookplaat is verbonden met de afzuigkap 1 = Handmatige modus 2 = Automatische modus, waarbij de afzuigkap automatisch wordt geactiveerd (standaardinstelling)
SEn	**Afzuigkapgevoeligheid**(afhankelijk van het model) Deze instelling werkt alleen wanneer de kookplaat is verbonden met de afzuigkap U kunt diverse profielen instellen, die zijn gekoppeld aan de gevoeligheid van de afzuigkap of het vermogensniveau in de automatische bedieningsmodus 2 = Gemiddelde gevoeligheid 3 = Hoge gevoeligheid

6.15 Kinderslot

Hiermee kan de kookplaat worden vergrendeld tegen ongewenst inschakelen.

INFORMATIE!
Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.



1. Houd ⏻ 3 seconden ingedrukt.
2. Op het display van de timerfunctie wordt ‘Loc’ weergegeven. Er klinkt een pieptoon. De kookplaat is nu vergrendeld.
3. Houd, wanneer de kookplaat is vergrendeld, ⏻ 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon. De kookplaat is nu ontgrendeld.

6.16 Extra functies met automatische programma's

Het apparaat beschikt over 6 extra functies: opwarmen, smelten, aan de kook brengen/houden, pocheren, grillen en frituren.

In de extra functies kan de temperatuur automatisch worden geregeld, waardoor de zone instelling tijdens de bereiding niet hoeft te worden aangepast.



1. Druk op **A** om het aanvullende menu te openen. De cijfers van de slider op de geselecteerde kookzone verdwijnen en de aanvullende functies worden weergegeven.
2. U kunt een extra functie activeren door erop te drukken. Het extra menu wordt gesloten wanneer u nogmaals op **A** drukt. Als er niet binnen 5 seconden een programma wordt geselecteerd, wordt het automatisch gesloten.
3. Wanneer er een geluidssignaal klinkt, wordt de aanvullende functie geactiveerd. Als het grill- of frituurprogramma is geselecteerd, wordt er een set aanvullende temperatuurniveaus geopend: 1, 2, 3 en 4. Het gewenste temperatuurniveau kan met een druk op het cijfer worden geselecteerd. Er klinkt een geluidssignaal en de functie wordt geactiveerd.
4. Alle extra functies, behalve die voor smelten, bestaan uit een voorverwarmfase en een fase waarin de temperatuur op peil wordt gehouden. Het symbool van de aanvullende functie knippert tot de ideale temperatuur is bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat de verlichting van het programmasymbool op volle sterkte branden.
5. Actieve functies kunnen op elk gewenst moment worden gedeactiveerd met een druk op de waarde 0 bij de bijbehorende kookzone.
6. Nadat de extra functie is geactiveerd, kan de programmatimer worden ingesteld op de bijbehorende kookzone. Wanneer de duur van de ingestelde programmatimer is verstreken, wordt de extra functie uitgeschakeld (zie 'Timerfuncties' voor informatie over het instellen ervan).
7. De aanvullende functie kan na het instellen ervan worden gewijzigd met een druk op **A** . Het menu met aanvullende programma's wordt geopend. Stel het gewenste programma opnieuw in of sluit het menu.

Smelten
Smelten/ontdooien Met deze functie kunnen voedingsmiddelen als chocola en boter op milde wijze worden gesmolten. Er kan ook bevroren voedsel mee worden ontdooid.
Warmte
Warm houden/opwarmen Met deze functie kunnen reeds bereide maaltijden worden warmgehouden of opgewarmd.
Sudderen
Pocheren/koken met water Met deze functie kunnen vloeistoffen tot net onder het kookpunt worden verwarmd, zodat water niet snel verdampt. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een grote hoeveelheid water, zoals soepen en stoofpotten.

Vervolg tabel vorige pagina

Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft het water de temperatuur bereikt waarbij het zacht blijft koken. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten die meer dan 500 ml water bevatten.

Grillen

Niveau	Temperatuur	**Grillen**
1	120 °C	Aanbevolen voor het grillen van vlees, groente, vis en eieren. Te gebruiken met maximaal 150 ml olie. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik. De aanvullende grillfunctie kan niet worden gebruikt op de kleine kookzone (met een diameter van 145 mm). Afhankelijk van het model kan de grillfunctie ook worden gebruikt op aaneengesloten zones.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	

Frituren

Niveau	Temperatuur	**Frituren**
1	160 °C	Aanbevolen voor het bakken van aardappelen, vis, vlees, deegwaren en groenten. Te gebruiken met meer dan 150 ml olie. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft de olie in de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik. De aanvullende functie FRY kunt u niet gebruiken op de kleine kookzone met een diameter van 145 mm.
2	180 °C	
3	200 °C	

Water koken

Aan de kook brengen/koken in water
Met deze functie wordt water automatisch aan de kook gebracht, waarna het blijft koken. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft het water de juiste temperatuur bereikt en is het klaar voor gebruik. Voeg voedsel toe na het voorverwarmen. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten die meer dan 500 ml water bevatten.

INFORMATIE!
Met de ConnectLife-app zijn niet alleen extra functies beschikbaar, maar ook meer dan 100 stapsgewijze recepten. Ook kan met de app de status van de bereiding in de gaten worden gehouden. Als er een extra functie wordt gestart via de ConnectLife-app, verschilt de weergave van de gebruikersinterface van de weergave hierboven. De gebruiksaanwijzing is te vinden in de ConnectLife-app.

INFORMATIE!
Als u de pan van de kookzone verwijdert tijdens een actieve aanvullende functie, dan wordt de actieve functie gepauzeerd. De geselecteerde aanvullende functie knippert samen met het symbool A. Indien u de pan binnen 20 seconden terugplaatst, wordt de aanvullende functie hervat; als dat niet gebeurt, wordt de functie uitgeschakeld.

INFORMATIE!
De extra functie blijft actief als de functie Stop&Go korter dan 20 seconden wordt gebruikt. De extra functie kan ook worden hersteld met de geheugenfunctie.

6.17 Maximale bereidingstijd

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone op de inductiekookplaat een beperkte maximale bereidingstijd.

De maximale bereidingstijd is afhankelijk van het laatst ingestelde vermogensniveau. Als het vermogensniveau lange tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone na het verstrijken van de maximale bereidingstijd automatisch uitgeschakeld (zie de tabel hieronder).

Kookvermogensniveau	A**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximale werkingstijd (u)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Na 10 minuten wordt het vermogen automatisch verlaagd naar 9. Na 1,5 uur wordt de kookzone uitgeschakeld.

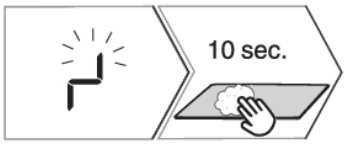
** Automatische programma's

6.18 Automatische beveiliging tegen oververhitting

De inductiekookplaat is voorzien van een koelventilator die de elektronische componenten koelt tijdens het koken. De ventilator kan na afloop van het kookproces nog even blijven werken.
De kookplaat is bovendien voorzien van een oververhittingsbeveiliging, die de elektronische componenten beschermt tegen beschadiging. De bescherming werkt op verschillende niveaus. Wanneer de temperatuur van de kookzone erg hoog wordt, wordt het kookvermogen automatisch verlaagd. Als dit niet voldoende is, neemt het vermogen van de kookzone verder af, of schakelt het veiligheidsmechanisme de kookzone automatisch volledig uit. Zodra de kookplaat is afgekoeld, is het totale vermogen weer beschikbaar.

6.19 Automatisch uitschakelen

Als de toetsen tijdens het koken te lang worden geactiveerd (bijvoorbeeld doordat er vloeistof op is gemorst of door een voorwerp dat over de sensortoetsen is geplaatst), worden alle kookzones na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.



1. Op het display knippert .

2. Verwijder het voorwerp binnen 5 seconden of veeg de gemorste vloeistof binnen 5 seconden van de sensortoetsen om de instellingen van het vermogensniveau te behouden. Als het voorwerp of de gemorste vloeistof niet binnen 10 seconden wordt verwijderd of weggeveegd, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

6.20 ConnectLife

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **Connect**Life-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **Connect**Life-app is geïnstalleerd.

ConnectLife





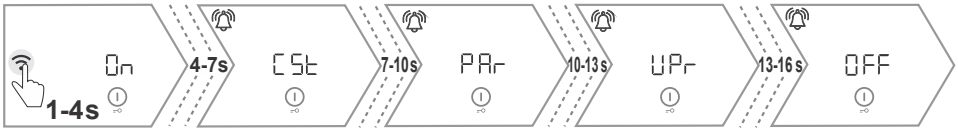
Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **Connect**Life om de **Connect**Life-app te downloaden.

1. Installeer de **Connect**Life-app en maak een account.
2. Ga in de **Connect**Life-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

6.21 Wifibeheer

(afhankelijk van het model)

Schakel, om naar de functie-instellingen van de wifimodule te gaan, het apparaat in en druk op .



1.	**De wifimodule inschakelen:** Houd de toets tussen 1 en 4 seconden ingedrukt om de wifimodule te activeren. Op het display wordt 'On' weergegeven. Zodra u de toets loslaat, wordt de wifimodule geactiveerd. Na activering gaat het symbool knipperen.
2.	**Verbinding maken met het apparaat:** Houd de toets lang (4 tot 7 seconden) ingedrukt. Op het display wordt 'CSt' weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt de verbinding geactiveerd. Op het display wordt een timer van 5 minuten weergegeven. Scan tijdens deze 5 minuten de meegeleverde 3D-code. OPMERKING: volg de instructies in de ConnectLife-app voor meer instellingen.

Vervolg tabel vorige pagina

3.	**Meer gebruikers toevoegen:** Houd, als u meer gebruikers wilt toevoegen, de toets (7 tot 10 seconden) ingedrukt tot op het display 'PAr' wordt weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt een timer van 3 minuten weergegeven. Tijdens deze 3 minuten kunnen met de ConnectLife-app meer gebruikers aan het apparaat worden toegevoegd. Wanneer de verbinding tot stand is gebracht, blijft de verlichting van het wifisymbool branden. OPMERKING: volg de instructies in de ConnectLife-app om door te gaan met het instelproces.
4.	**Alle aangesloten gebruikers verwijderen:** Druk lang (10 tot 13 seconden) op de toets. Op het display wordt 'UPr' weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, gaat het pictogram van de gebruikersinstellingen knipperen. Druk op dit pictogram om de verwijderingsfunctie te activeren. Er wordt een timer van 1 minuut weergegeven totdat de verbonden gebruikers zijn verwijderd uit het apparaat. Gebruik deze instelling om alle verbonden gebruikers te verwijderen uit de ConnectLife-app.
5.	**De wifimodule uitschakelen:** Druk lang (13 tot 16 seconden) op de toets. Op het display wordt 'OFF' weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt de wifimodule uitgeschakeld. Hierna verdwijnt het symbool .

6.22 Een externe afzuigkap aansluiten - "Hob to Hood" - AutoFlow™

(afhankelijk van het model)

Op het apparaat kan een compatibele externe afzuigkap worden aangesloten. Raadpleeg de website van ETNA voor afzuigkappen die compatibel zijn met AutoFlow™.

Schakel de gebruikersinterface in en zorg ervoor dat de kookzones niet actief zijn.

1. Schakel de wifimodule in (zie *6.21 Wifibeheer*).
2. Voordat u de functie 'Kookplaat-naar-afzuigkap' (Hob to Hood) voor de eerste keer gebruikt, moet u de kookplaat updaten met de ConnectLife-app.
3. Indien u de apparaten wilt koppelen, houd dan (7 tot 10 seconden) ingedrukt totdat op het display 'PAr' wordt weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt een timer van 3 minuten weergegeven. Schakel tijdens deze 3 minuten de koppelmodus van het andere apparaat in (zie de instructies van de externe afzuigkap). De apparaten maken automatisch verbinding met elkaar.
4. Wanneer de verbinding met succes tot stand is gebracht, blijft het symbool branden.
5. Indien u het apparaat wilt loskoppelen van de afzuigkap, houd dan de toets ingedrukt tot het menu 'UPr' wordt weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, gaat het pictogram van de gebruikersinstellingen knipperen. Druk op dit pictogram om de verwijderingsfunctie te activeren. Er wordt een timer van 1 minuut weergegeven totdat de verbonden gebruikers zijn verwijderd uit het apparaat.

INFORMATIE!
Met de functie 'UPr' verwijdert u tegelijk met de afzuigkap ook andere aangesloten gebruikers.

7. Tips en aanwijzingen

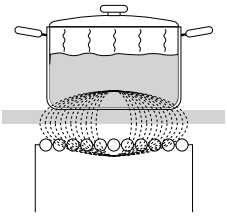
7.1 Kookoppervlak

- De kookplaat is bestand tegen temperatuur veranderingen.
- Als de glaskeramische kookplaat wordt gebruikt als opbergplaats, kan de plaat beschadigd en bekrast raken.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een scherp object op de kookplaat valt, kan deze breken. De gevolgen hiervan kunnen meteen zichtbaar zijn, maar ook pas na verloop van tijd.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van de stroomvoorziening als er barsten zichtbaar zijn op de kookplaat.
- Houd de kookzone en de bodem van het kookgerei schoon en droog. Dit zorgt voor een betere warmtegeleiding en voorkomt schade aan het verwarmingsoppervlak.
- Plaats geen lege pan op de kookzone, want dat kan schade veroorzaken.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Als er suiker of voedsel met een hoog suikergehalte is gemorst op een hete glaskeramische kookplaat, veeg de kookplaat dan onmiddellijk schoon of verwijder de suiker met een schraper, zelfs als de kookzone nog heet is. Dit voorkomt schade aan het glaskeramische oppervlak. Maak de hete glaskeramische kookplaat niet schoon met schoonmaakmiddelen, want dat kan het oppervlak beschadigen.

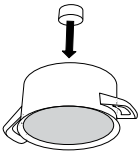
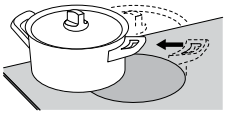
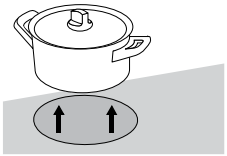
7.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones

Koken op een inductiekookplaat werkt anders dan koken op traditionele apparaten. Inductiekookplaten maken gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken en te koken. Hierdoor zijn niet alle soorten pannen geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat.



De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte inductiekookzones. De warmte wordt rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd, waar het het meest nodig is. Hierdoor gaat er geen warmte verloren via het glaskeramische oppervlak. Het stroomverbruik is aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones met stralingsverwarming.
De glaskeramische kookzone wordt niet rechtstreeks verwarmd, maar alleen indirect met de warmte die door de pan wordt teruggestraald. Nadat de kookzone is uitgeschakeld, wordt deze restwarmte aangegeven met het symbool .
In inductiekookzones wordt verwarming mogelijk gemaakt door de inductiespoel die onder het glaskeramische oppervlak is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld dat wervelstromen opwekt in de bodem van een ferromagnetische pan, waardoor vervolgens de pan wordt verwarmd.
De inductie werkt correct bij gebruik van geschikte pannen.

7.3 Inductiekookgerei

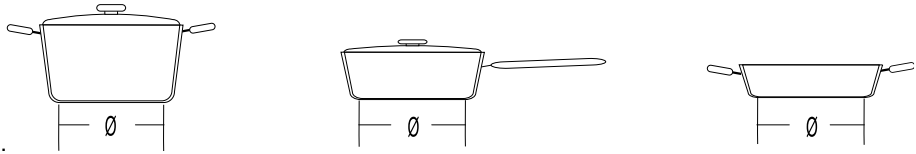
	De magneettest: gebruik een kleine magneet om te controleren of de bodem van de pan ferromagnetisch is. Als de magneet blijft plakken aan de bodem, dan is deze geschikt voor een inductiekookplaat.
	Plaats de pan in het midden van de kookzone.
	Voor de beste kookresultaten moet de ferromagnetische zone op de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookzone. Als de kookzone de pan niet herkent, plaats deze dan op een andere kookzone, met een kleinere diameter.

Geschikt kookgerei	**Ongeschikt kookgerei**
Staal	Glas
Geëmailleerd staal	Gelegeerd staal met koperen bodem
Gietijzer	Gelegeerd staal met aluminium bodem

- Als u een snelkookpan gebruikt, houd deze dan goed in de gaten tot de juiste druk is bereikt. Stel de kookzone eerst in op het hoogste vermogen en verminder het vermogen vervolgens volgens de instructies van de fabrikant van de pan.
- Zorg ervoor, dat de hogedrukpan altijd genoeg vocht bevat, aangezien het gebruik van een lege pan zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Bepaalde pannen hebben geen volledig ferromagnetische bodem. In dat geval wordt alleen het magnetische deel warm, terwijl de rest van de bodem koud blijft.
- Bij gebruik van een speciale pan moeten de aanwijzingen van de fabrikant worden opgevolgd.

Kookzone	**Minimale bodemdiameter pan**
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

De bodem van de pan moet vlak zijn.



7.4 Tips voor het besparen van energie.

- Houd er bij de aanschaf van pannen rekening mee dat de op de pan vermelde diameter meestal betrekking heeft op de bovenrand of het deksel, wat meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Bereid eten met een langere kooktijd in een snelkookpan. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan zit. Als er een lege snelkookpan op de kookplaat wordt geplaatst, kan deze oververhit raken, wat weer kan leiden tot schade aan zowel de pan als de kookzone.
- Dek waar mogelijk de pan af met een deksel van de juiste grootte. Gebruik pannen dat past bij de hoeveelheid voedsel die u kookt. Koken in een grote, slechts gedeeltelijk gevulde pan verbruikt veel meer energie.
- Zelfs als er geen pan op de kookzone staat of als de gebruikte pan een kleinere diameter heeft dan de kookzone, gaat er geen energie verloren.
- Als de pan veel kleiner is dan de kookzone, kan het gebeuren dat de pan niet wordt gedetecteerd.
- Als er een kleinere pan op de kookzone wordt geplaatst en deze wordt herkend, gebruikt de kookplaat slechts het vermogen dat nodig is voor de grootte van de pan.

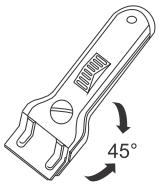
8. Reiniging en onderhoud

Maak het afgekoelde glaskeramische oppervlak na ieder gebruik schoon, aangezien ook het kleinste beetje vuil bij het volgende gebruik van de kookplaat kan inbranden op het hete oppervlak.
Gebruik voor regelmatig onderhoud van het glaskeramische oppervlak speciale verzorgingsproducten die een beschermende laag achterlaten op het oppervlak om te voorkomen dat vuil eraan blijft vastplakken.
Veeg voorafgaand aan elk gebruik van het glaskeramische oppervlak stof en andere onzuiverheden die tot krassen in het oppervlak kunnen leiden van zowel de kookplaat als de onderkant van de pan.

INFORMATIE!
Staalwol, schuursponsjes en schurend poeder maken krassen op het oppervlak. Ook sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Door het gebruik van schurende middelen, maar ook door het gebruik van beschadigde onderkanten van kookgerei, kan de markering op het apparaat wegslijten.
Verwijder kleinere vuilresten met een zachte vochtige doek en maak het oppervlak vervolgens droog.
Verwijder watervlekken met een milde azijnoplossing. Veeg hiermee niet over het frame (bepaalde modellen), omdat dat daardoor zijn glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve sprays of reinigingsmiddelen om kalk te verwijderen.
Verwijder hardnekkig vuil met een speciaal reinigingsmiddel voor het schoonmaken van glaskeramische oppervlakken. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel. Verwijder resten van het reinigingsmiddel na het reinigen grondig, want die kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen wanneer ze warm worden.
Verwijder hardnekkig en aangebrand vuil met een schraper. Wees hierbij voorzichtig, om te voorkomen dat u zich verwondt.
Suiker en voedselresten die veel suiker bevatten, kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen. Daarom moeten suikerresten meteen met een schraper van het glazen oppervlak worden verwijderd, ook als de kookplaat nog heet is.

INFORMATIE!
De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



INFORMATIE!
Gebruik de schraper alleen als het vuil niet te verwijderen is met een vochtige doek of met speciale middelen voor reiniging van het glas-keramische oppervlak.

Houd de schraper onder een hoek van (45° tot 60°). Met zachte druk glijdt u over het glas en over de markeringen om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat (bij sommige modellen) niet in contact komt met het hete kookoppervlak.

INFORMATIE!
Plaats de schraper niet op het glas onder een rechte hoek en kras niet met de punt van de schraper over het glazen oppervlak.

9. Problemen en fouten

Binnen de garantietermijn mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door een door de fabrikant gemachtigd servicecentrum.

Koppel het apparaat los van de netvoeding door de zekering te verwijderen voordat er reparaties op worden uitgevoerd.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting. Voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te kijken of u het probleem zelf kunt oplossen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak/oplossing van fouten
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Om het probleem op te lossen, controleert u of u de juiste stroomlimiet hebt ingevoerd in de gebruikersinstellingen (parameter). In het geval dat het probleem aanhoudt, dient u een servicemonteur te bellen. P0U
Geluidssignaal en display ⌐┘	Er is water over het sensoroppervlak gemorst of er is een voorwerp over de sensoren geplaatst. Veeg het sensoroppervlak schoon.
Toetsen reageren niet goed	Maak het werkingsgebied van het apparaat schoon en helemaal droog. Verwijder pannen of platen. Laat het apparaat afkoelen. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
Hot	De gebruikersinterface is te heet om te gebruiken. Wacht tot de interface is afgekoeld.
Err	Het apparaat kan geen verbinding maken met de ConnectLife-app, of de verbinding is verbroken. Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstellingen.
E20, E47, E48	Interne fout in de elektronica. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
E42	Fout in de bedieningsinterface. Maak het gebied van de bedieningsinterface schoon en laat het drogen. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Controleer of het apparaat juist is aangesloten op de netvoeding en dat alle aansluitpunten goed zijn aangedraaid. Controleer of de aangesloten netspanning correct is.
E18	Onvoldoende koeling van het apparaat. Controleer of het apparaat is geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding.
E19	De temperatuur van de kookzone is te hoog. Probeer geen lege pannen te verwarmen.

Indien u de storing, ondanks dat u de bovenstaande tips hebt opgevolgd, niet hebt kunnen verhelpen, dient u het apparaat gedurende één minuut los te koppelen van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit). Als de fout opnieuw optreedt, dient u een servicemonteur te bellen. Het verhelpen van defecten of klachten die zijn ontstaan als gevolg van een verkeerde aansluiting of verkeerd gebruik van het apparaat valt niet onder de garantie. De kosten van de reparatie worden in dit soort gevallen door de gebruiker zelf gedragen.

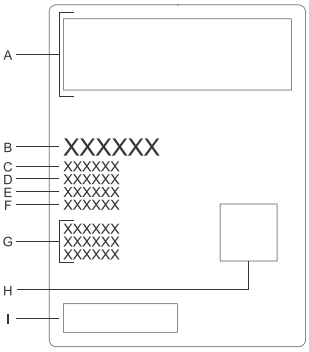
WAARSCHUWING!
Koppel het apparaat los van de netvoeding (door de zekering te verwijderen) voordat er reparaties op worden uitgevoerd.

9.1 Geluiden tijdens inductiekoken

Lawaai en geluiden	Oorzaak	Oplossing
Door de inductie gegenereerd werkingsgeluid	Inductietechnologie maakt gebruik van de eigenschappen van bepaalde metalen onder invloed van elektromagnetisme. Dit resulteert in zogenaamde wervelstromen die de moleculen laten trillen. Deze trillingen worden omgezet in warmte. Afhankelijk van het type metaal kan hierbij wat geluid worden geproduceerd.	Dit is normaal en niet het gevolg van een storing.
Gezoem als van een transformator	Dit doet zich voor bij koken met een hoog vermogensniveau en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan.	Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.
Trillingen en geknetter van het kookgerei	Dit geluid komt voor in kookgerei (potten of pannen) die zijn gemaakt van verschillende materialen.	Het ontstaat door trillingen langs de aangrenzende oppervlakken van de verschillende materiaallagen. Dit geluid is afhankelijk van het kookgerei. Het kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het type voedsel dat wordt gekookt.
Ventilatorgeluid	Voor een juiste werking van elektronische inductiecomponenten is temperatuurregeling nodig. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die de componenten koelt op basis van de waargenomen temperatuur.	De ventilator kan ook na het uitschakelen van de kookplaat nog blijven werken, als de temperatuur nog te hoog is.

10. Technische gegevens

(afhankelijk van het model)



A. Bedradingsschema
B. Handelsmerk
C. Model
D. Type
E. Code
F. Serienummer
G. Technische gegevens
H. QR-code
I. Conformiteitsaanduidingen

Het typeplaatje met de basisgegevens over het apparaat is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat. Gegevens over het Type en Model kunt u vinden in het garantiecertificaat.

11. Verwijdering



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

12. Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur:	**HLW3215-TG01-module**
Wifi indicatielampje	
Frequentiebereik.:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenneversterking <10 dBi)
Maximale antenneversterking:	Versterking: 0 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Drageruitgang:	6 dBm (≤10 dBm)
Emissietype:	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres https://auid.connectlife.io van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.



Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de garantiekaart.

www.etna.nl
www.etna.be

ETNA®

935346-a13

CE