

---

# INHOUD

---

## ***Uw inductiekookplaat***

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

## ***Veiligheid***

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

## ***Gebruik***

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Pandetectie	10
Meldingen op het display	10
Kooktimer/wekker	10
Tabel met kookplaatfuncties	11
Boost	11
Timer	11
Pauseren	11
Vergrendelen	11
Kookinstellingen	12

## ***Bediening***

De inductiekookplaat bedienen	13
De kooktimer/wekker instellen	14
Een kookzone uitschakelen	16
De vergrendelingsfunctie gebruiken	16
Koken pauseren	17

## ***Onderhoud***

Reinigen	18
----------	----

## ***Problemen oplossen***

Algemeen	19
Tabel voor probleemoplossing	19

## ***Technische specificaties***

Informatie over EU-verordening 66/2014	21
--	----

## ***Milieuaspecten***

Verpakking en toestel afdanken	22
--------------------------------	----

---

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

---

## *Inleiding*

---

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. De kookplaat reageert snel en is bovendien op een zeer laag vermogen in te stellen, waardoor koken een eitje wordt. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Er is voldoende ruimte tussen de kookzones zodat u comfortabel kunt koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel toestel. Bij inductiekoken wordt een magnetisch veld gebruikt om warmte op te wekken. Hierdoor kunt u niet zomaar een willekeurige pan gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator, waardoor u kunt zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. In de handleiding staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

**Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

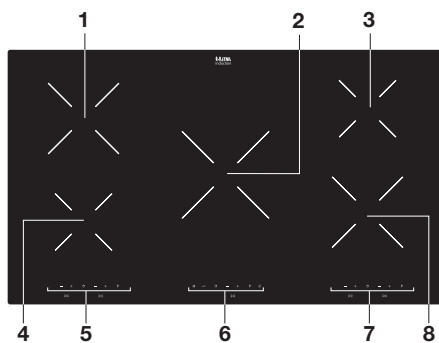
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

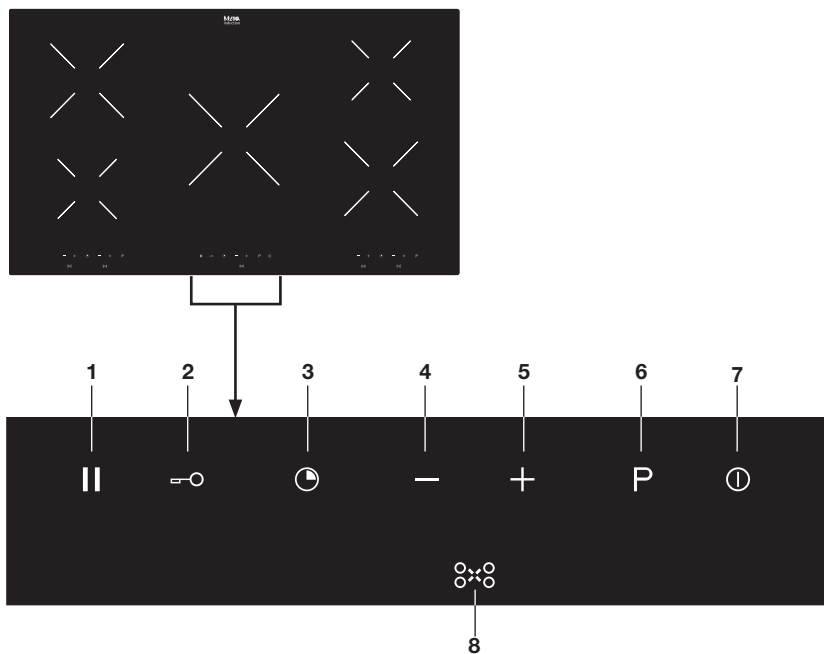
## Beschrijving



1. Kookzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)
2. Kookzone  $\varnothing$  25 cm / 2,8 kW - 3,5 kW (boost)
3. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
4. Kookzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
5. Bedieningspaneel voor de kookzones links
6. Bedieningspaneel voor de kookzones midden
7. Bedieningspaneel voor de kookzones rechts
8. Kookzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW - 2,5 kW (boost)

# UW INDUCTIEKOOKPLAAT

## Bedieningspaneel



1. Pauzetoets
2. Vergrendeltoets
3. Timertoets
4. Mintoets '-'
5. Plustoets '+'
6. Boosttoets
7. Aan-/uittoets
8. Indicatie kookzone



### **Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken !**

#### ***Temperatuurbeveiliging***

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

#### ***Kookduurbegrenzer***



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze begrenzer wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

<b>Kookstand</b>	<b>Maximale gebruikstijd</b>
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

#### ***Gezond koken***

##### **Rookpunt van diverse oliesoorten**

Om zo gezond mogelijk te bakken, wordt geadviseerd om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt, waarop er giftige gassen kunnen vrijkomen. Onderstaande tabel toont het rookpunt van diverse oliesoorten.

<b>Olie</b>	<b>Rookpunt in °C</b>	<b>Olie</b>	<b>Rookpunt in °C</b>
Extra vergine olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vergine olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

## GEBRUIK

### Geluiden bij inductie

#### **Tikkend geluid**

- Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzone. Ook bij lagere instellingen kunt u een tikkend geluid horen.

#### **Pannen maken geluid**

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

#### **De ventilator maakt geluid**

- Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen. Dit zorgt voor een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.

### Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

#### **Pannen voor inductiekoken**

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



**Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.**

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
  - ▷ een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - ▷ een vlakke bodem.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof

---

## GEBRUIK

---



**Wees voorzichtig met geëmailleerde pannen van plaatstaal.** Het emaille kan afsplinteren (het emaille komt los van het staal) als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is; de panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld vanwege oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren, waardoor het toestel te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

### **Minimale pandiameter**

- De minimale diameter van de panbodem:
  - ▷ 11 cm voor zone ø 16 - 21 cm
  - ▷ 16 cm voor zone ø 25 cm
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

### **Snelkookpannen**

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

### ***Vermogen instellen***

De kookzones hebben negen vermogensstanden. Daarnaast is er een booststand. Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 10 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel de vermogensstand in door de plustoets (+) of mintoets (-) aan te raken (zie: De inductiekookplaat bedienen).

### **Vermogensbeheer**

- Het vermogen van de inductiekookplaat is afhankelijk van de aansluiting op het stroomnet.
- De vereiste vermogensverlaging wordt aangegeven doordat het bijbehorende kookzonedisplay knippert. Het display blijft drie seconden actief zodat de instelling nog verder kan worden aangepast voordat het vermogen wordt verlaagd.

## GEBRUIK

### Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knippen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en blijft de kookplaat koud. Indien er niet binnen één minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

### Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
P	Boostfunctie actief
—	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie)
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
, ,	Pauzefunctie geselecteerd
E F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

### Kooktimer/wekker

- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
- De kookplaat beschikt ook over een wekker. Zowel de kooktimer als de wekker kunnen op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
- De wekker werkt op dezelfde manier als de kooktimer, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Als de wekker is ingesteld, blijft hij ook aftellen nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.
- De wekker kan alleen worden uitgeschakeld wanneer de kookplaat ingeschakeld is.





#### **De gewenste functie selecteren:**

- **Kooktimer** — de timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit.
- **Wekker** — de wekker geeft nadat de ingestelde tijd is verstreken alleen een geluidssignaal.



## GEBRUIK

*Tabel met kookplaatfuncties*

Functie	Te gebruiken toetsen	Beschrijving
<i>Boost</i>		U kunt de boostfunctie gebruiken om max. acht minuten op de hoogste vermogensstand te koken. De boostfunctie kan alleen worden geactiveerd als deze voor de geselecteerde kookzone kan worden gebruikt. Als de boostfunctie actief is, knippert er een <b>P</b> , afgewisseld door de vermogensstand, op het bijbehorende display.
<i>Timer</i>		U kunt de timer afzonderlijk instellen voor elke actieve kookzone. U kunt een kookduur tot 99 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijderd en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het timeralarm stopt automatisch na 30 seconden of wanneer een willekeurige toets wordt aangeraakt. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling).
<i>Pauzeren</i>		Wanneer Pauzeren is geactiveerd, wordt de vermogensstand van alle gebruikte kookzones verlaagd. Als u de pauzefunctie uitschakelt, wordt de vorige vermogensstand van de kookzones hersteld. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 30 minuten wordt uitgeschakeld.
<i>Vergrendelen</i>		<b>Vergrendelingsfunctie:</b> voor het vergrendelen van de toetsen tijdens het gebruik. Als deze functie actief is, is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door de toetsen aan te raken. Alleen de aan/uit-toets is actief, zodat de kookplaat kan worden uitgezet.

---

# GEBRUIK

---

## Kookinstellingen

Aangezien de standen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

### **Gebruik de boost-stand voor:**

- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistoffen;
- slinken van groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

### **Gebruik stand 9 voor het:**

- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

### **Gebruik stand 7 en 8 voor het:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

### **Gebruik stand 4-6 voor het:**

- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

### **Gebruik stand 1-3 voor het:**

- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

## BEDIENING

### De inductiekookplaat bedienen

#### De aanraaktoetsen gebruiken

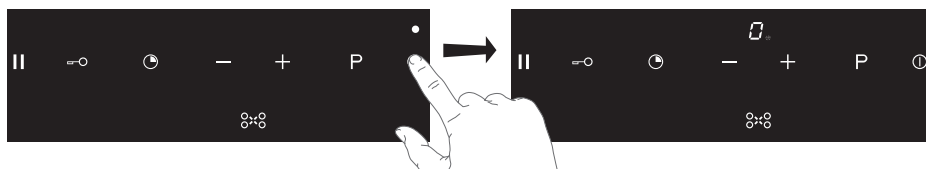
Plaats uw vingertop plat op een toets. U hoeft geen druk uit te voeren.

De aanraaktoetsen reageren op een lichte aanraking van het uiteinde van uw vinger. Bedien de toetsen alleen met uw vinger.

**Bij correcte bediening van een toets klinkt er een kort audio-signaal.**

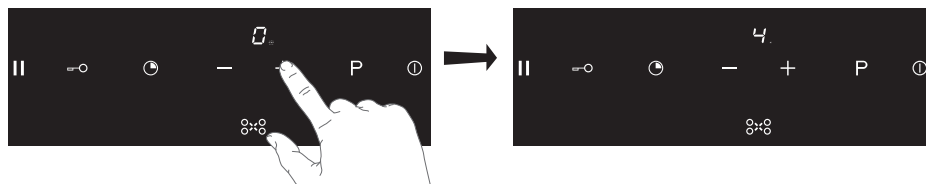
1. Houd de aan/uit-toets ingedrukt totdat u een audio-signaal hoort.

- *De kookplaat wordt ingeschakeld.*
- *Nul (0) wordt op alle displays weergegeven.*



2. Druk binnen 10 seconden twee keer op de plus (+) of min (-) toets om een vermogensniveau voor koken in te stellen. Raak indien gewenst de boosttoets aan om de booststand te starten.

- *De kookzone start op het ingestelde vermogensniveau, zichtbaar in het display.*
- *Wanneer boost wordt geselecteerd, knipperen de boostindicator P en de vorige vermogensstand om en om op het display. Na acht minuten op de booststand schakelt de kookzone terug naar de eerdere vermogensinstelling.*
- *Raak boost P opnieuw aan om de boostinstelling uit te schakelen.*



## BEDIENING

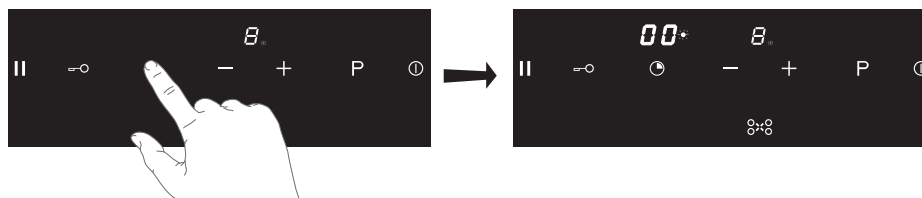
### De kooktimer/wekker instellen

#### Beschrijving timerdisplay



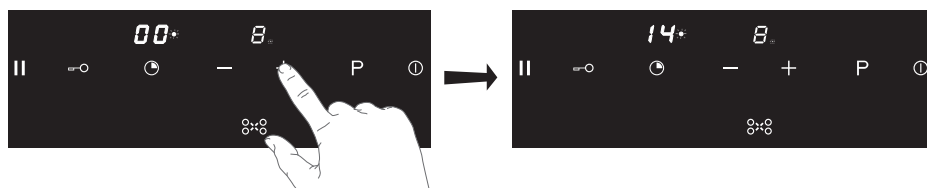
	<b>Knipperende indicator:</b>	<b>De indicator knippert binnen 10 sec. na gebruik van de timertoets</b>	<b>De indicator knippert langer dan 10 sec. na gebruik van de timertoets</b>
1	voor actieve kookzone links	<ul style="list-style-type: none"><li>• stel uitschakeltijd in of wijzig uitschakeltijd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• controleer de resterende uitschakeltijd</li></ul>
2	voor actieve kookzone rechts		
3	voor timeralarminstelling (geen uitschakeling zone).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Instellen van een kookwekker (kan alleen worden ingesteld met de timer van de middelste kookzone).</li></ul>	

1. Start de kookplaat.
  - Voor gebruik als kookwekker: selecteer een kookzone en vermogensniveau.
  - Voor gebruik als alarm: selecteer geen kookzone en vermogensniveau.
  - Zie hoofdstuk: Kooktimer/wekker
2. Raak de timertoets aan om de timer te starten.
  - Druk één of twee keer op de timertoets om de voorste of achterste kookzone te selecteren (behalve de middelste kookzone).
  - Een knipperende punt naast het timerdisplay geeft aan welke kookzone aan de timer is gekoppeld.
  - Het display van de wekker toont een dubbele nul (00).



3. Selecteer binnen 10 seconden een kookduur met de plustoets (+) en min-toets (-).

## BEDIENING



4. De timer is ingesteld.

- *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.*
- *Het timerlampje knippert.*
- *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
- *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*

### De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt aanpassen.
2. Druk op de min (-) en plus (+) toetsen om de tijd te wijzigen.
  - Als u de tijd niet binnen 10 seconden wijzigt door op de toetsen te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.

### De resterende kookduur controleren

De timer geeft de resterende hoeveelheid tijd weer voor de kookzone waarvan de stip naast het timerdisplay knippert.

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt zien.
  - *Een knipperende punt naast het timerdisplay geeft aan welke kookzone aan de timer is gekoppeld.*
  - *De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.*

### De timer uitschakelen

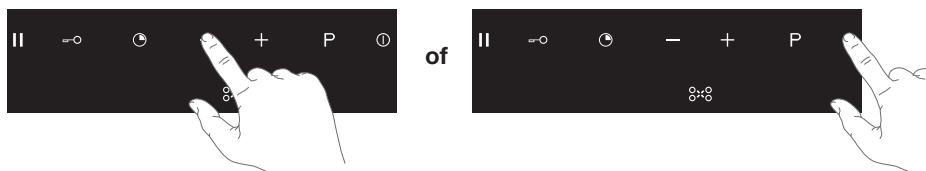
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de timertoetsen (één of twee keer) aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk op de mintoets (-) om de waarde in te stellen op 0.
  - De verlichte punt van de kookzone gaat uit.

## BEDIENING

### Een kookzone uitschakelen

1. Raak de mintoets (-) aan om de vermogensstand op nul (0) te zetten of gebruik de aan/uit-toets om de kookplaat uit te schakelen.

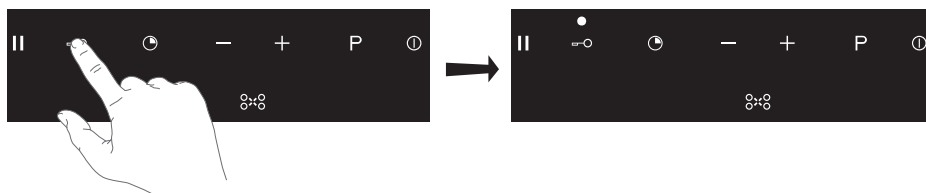


### De vergrendelingsfunctie gebruiken

#### **De vergrendelingsfunctie activeren**

De kookplaat staat aan.

1. Raak gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - De vergrendelingsindicator wordt weergegeven.
  - De toetsvergrendeling is geactiveerd.



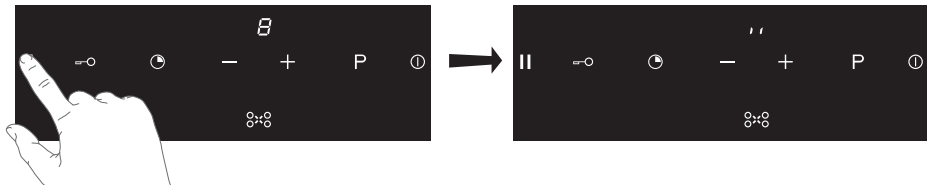
- De toetsvergrendeling verhindert het gebruik van alle toetsen, behalve de aan/uit-toets. De kookplaat kan op elk moment worden stopgezet.
- Om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen, raakt u gedurende ten minste twee seconden de vergrendelingstoets opnieuw aan totdat u een geluidssignaal hoort.

## BEDIENING

### Koken pauzeren

De kookplaat staat aan.

1. Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - *De displays van de kookzones geven de pauzesymbolen weer. De symbolen worden afgewisseld door de vermogensstand.*
  - *Het pauzeren van het koken is geactiveerd.*
  - *Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzemode uit te schakelen. De kookzones gaan verder met de eerder geselecteerde vermogensstand.*



---

## ONDERHOUD

---

### *Reinigen*

---

**Tip!**

Zet de kookplaat in de vergrendelingsmodus voordat u begint met schoonmaken.

**Dagelijkse reiniging**

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Maak de glasplaat droog met een stuk keukenpapier of met een droge handdoek.

**Hardnekkige vlekken**

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het best verwijderen met een glasschraper.

**Nooit gebruiken**

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuursponsjes.



## PROBLEMEN OPLOSSEN

### Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de servicedienst.

### Tabel voor probleemoplossing

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website '[www.etna.nl](http://www.etna.nl)' of '[www.etna.be](http://www.etna.be)'.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijk oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Het toestel werkt correct.
De ventilator blijft nog enkele minuten actief nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Het toestel werkt correct.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt in het display 'u' weergegeven.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het alarm uit door de toets '+' van de timer aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijk oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Foutcode E1	Fout bij ventilator links of rechts. Luchtuitlaat geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier.	Controleer of de luchtuitlaat van de ventilator vrij is.
Foutcode E3/E4	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode F	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Overige foutcodes.	Defect.	Neem contact op met de servicedienst.