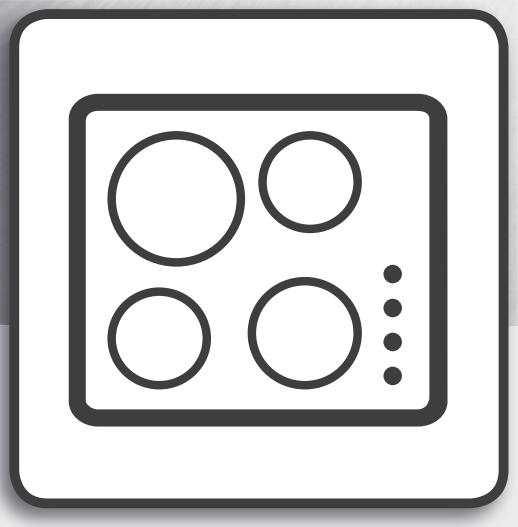
Whirlpool



Handleiding

www.whirlpool.eu/register

HANDLEIDING

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT.
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.whirlpool.eu/register.**

INDEX

GEZONDHEIDS- VEILIGHEIDSGIDS 3
Veiligheidsvoorschriften 3

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSGIDS 5
Productbeschrijving 5
Bedieningspaneel 5
Accessoires 6
Gebruik van het apparaat 6
Eerste gebruik 6
Dagelijks gebruik 6
Functies 7
Speciale functies 8
Indicatoren 9
Bereidingstabel 9
Onderhoud en schoonmaken 10
Probleemoplossing 10
Geluiden die tijdens de werking worden geproduceerd 10
Gecontroleerd koken 11
Consumentenservice 11

INSTALLATIEGIDS 12

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.
Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.
⚠ WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.
⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
⚠ VOORZICHTIG: Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.
⚠ WAARSCHUWING: Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.
⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.
⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.
⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
⚠ Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).
⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.
⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.
⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.
⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool ♻ wordt aangegeven.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.

De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverspilling.

Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

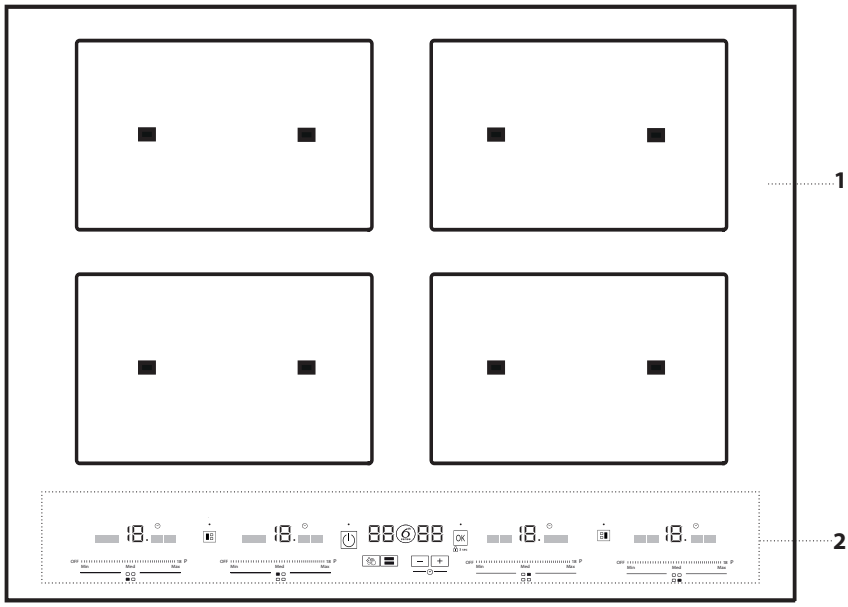
CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten vermeld in de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

OPMERKING

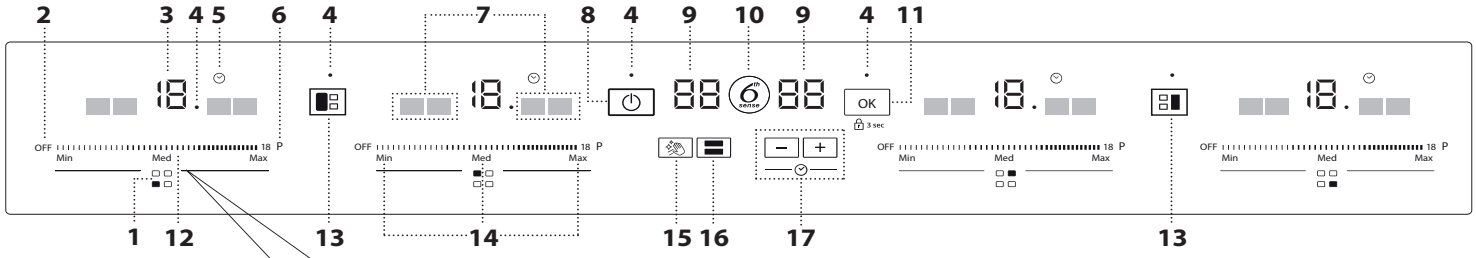
Personen met een pacemaker of een gelijkaardig medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan als deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van gelijkaardige medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

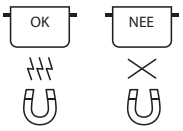
BEDIENINGSPANEEL



1. Bepaling van de kookzone
2. Toets voor uitschakeling kookzone
3. Geselecteerd bereidingsniveau
4. Indicatielampje - actieve functie
5. Indicator van de kookwekker
6. Quick Heat toets
7. Indicatielampjes speciale functies
8. Aan/Uit-knop
9. Indicator tijd / functies
10. 6th Sense-toets (speciale functies)
11. OK/ Toetsvergrendelingstoets - 3 sec
12. Touchscreen
13. Toets verticale flexibele kookzone
14. Instel- en regeltoetsen
15. Pauzetoets
16. Toets Flexi Full zone
17. Onafhankelijke timer

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN

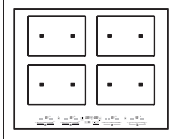


Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.
De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat.
De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' met een lichte vertraging wordt ingeschakeld, met schade voor de pannen tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.
Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

MINIMALE DIAMETER VAN DE ONDERKANT VAN DE PAN VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES



gecentreerd op 1 punt	2 punten bedekt	3 punten bedekt	4 horizontale punten bedekt	4 verticale punten bedekt
10 cm	22 cm	vispan/ grillpan	vispan/ grillpan	24 cm

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

EERSTE GEBRUIK

VERMOGENSREGELING

Met de 'Vermogensregelingsfunctie' kunt u het maximale vermogensniveau voor de kookplaat instellen op basis van uw behoeften of van de capaciteit van uw netvoeding.
Zodra het maximale vermogen is ingesteld, regelt de kookplaat automatisch de ladingsverdeling naar de verschillende kookzones en er klinkt een geluidssignaal als de limiet is bereikt.
Deze instelling kan op elk moment worden gebruikt en blijft geldig totdat hij wordt veranderd.
Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen (nL). Het maximale vermogen (nL) is op het typeplaatje op de onderkant van de kookplaat gedrukt.

Het vermogen van de kookplaat instellen:
Als het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, kan het vermogensniveau binnen 60 seconden worden ingesteld.

- Druk 3 seconden op de [+] -toets. Op het display verschijnt PL.
- Houd de toets [OK] ingedrukt totdat de laatste vermogensinstelling wordt getoond.
- Gebruik de toetsen [+] en [−] om het gewenste vermogen te selecteren. De volgende vermogensinstellingen zijn beschikbaar: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Druk op [OK] om te bevestigen.

Het geselecteerde vermogen blijft in het geheugen, zelfs bij stroomuitval. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om de vermogensniveaus te wijzigen.

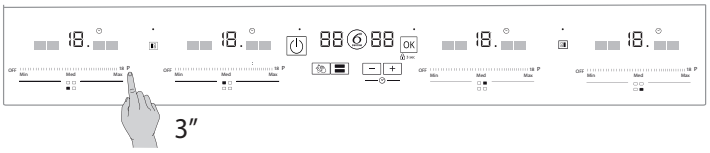
Bij een fout tijdens het instellen toont het display het symbool EE en klinkt er een geluidssignaal. In dat geval moet de handeling worden herhaald.
Als de fout aanhoudt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal in-/uitschakelen (aan/uit):

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk 3 seconden op de toets P op de eerste linker schuifbediening.

Eventuele alarmen blijven actief.



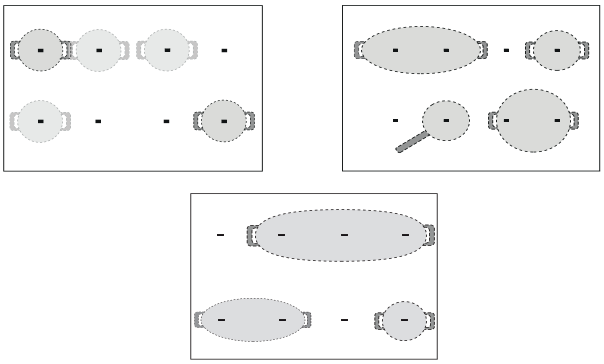
DAGELIJKS GEBRUIK

DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

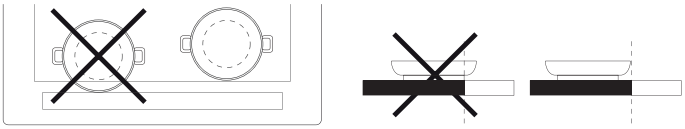
Druk voor het inschakelen van de kookplaat ongeveer 1 seconde op de aan-toets tot het display van de kookzone gaat branden.
Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.
Als er geen functie is geselecteerd, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.
Als de kookplaat in gebruik is en wordt uitgeschakeld, worden alle kookzones uitgeschakeld en blijft de restwarmte-indicator, 'H', branden tot alle kookzones zijn afgekoeld.

PLAATSING

1. Bepaal de gewenste kookzone met behulp van de positiesymbolen onderaan elke schuifbediening.
2. Zet de pan in de gekozen zone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.
3. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.



Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is.
Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS

OFF ▮▮ 18 P

Een kookzone inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Stel het gewenste vermogensniveau in door uw vinger over de schuifbediening (SLIDER) van de door u gekozen kookzone te schuiven.

Het vermogensniveau verschijnt boven de schuifbediening. Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus van '1' (minimum) tot '18' (maximum). Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie **P** worden gekozen, die met 'P' wordt aangegeven op het display.

De kookzones uitschakelen:

Gebruik de 'uit'-toets aan het begin van de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator 'H' op het display.

OK
3 sec **TOETSENBLOKKERING**

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, drukt u 3 seconden op de OK/vergrendel-3 sec-toets. Er klinkt een geluidssignaal en een lampje boven het symbool gaat branden om aan te geven dat de vergrendeling heeft plaatsgevonden.
Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie.
Om de toetsenvergrendeling uit te schakelen, herhaalt u de procedure voor het inschakelen. Het lampje gaat uit en de toetsen van de kookplaat worden weer actief.

PAUZE

De pauzefunctie onderbreekt de werking van de kookplaat gedurende ongeveer 10 seconden. Gedurende deze tijd kan het oppervlak rondom de toetsen worden schoongemaakt zonder dat enige instelling wordt veranderd. Na deze tijd zal de kookplaat weer normaal werken.

− +
KOOKWEKKER

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 99 minuten.
De instelling van de kookwekker kan voor elke kookzone volgens dezelfde procedure worden gebruikt. De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd.

***De kookwekker starten*:**

1. Schakel de gewenste kookzone in door op een willekeurig deel van de schuifbediening te drukken.
2. Druk op de toets + of − om de gewenste tijd in te stellen. Op het display verschijnt '00'.

Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld

De instelling van de kookwekker wijzigen:

1. Druk op de schuifbediening voor de kookzone.
2. Druk op de toets + of − om de gewenste tijd te wijzigen.

De kookwekker uitschakelen:

Druk tegelijk op de toetsen + en − tot de kookwekker wordt uitgeschakeld.

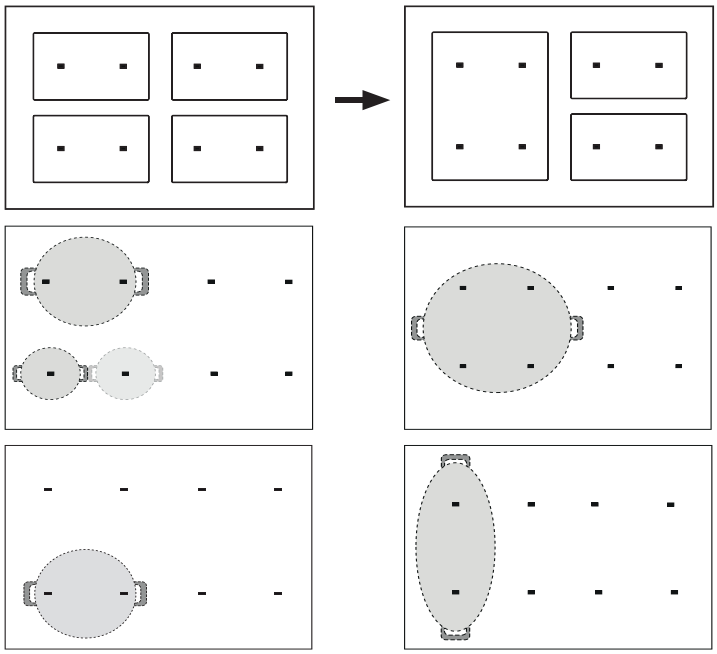
FUNCTIES

FLEXIBELE ZONE

Selecteer de toets 'Flexibele zone' om twee kookzones tegelijk te bedienen. Beide schuifbedieningen kunnen tegelijk worden gebruikt om het vermogen te regelen.
Met deze functie is het ideaal om de kookzone groter te maken met het voordeel dat het kookgerei naar wens binnen de geselecteerde zone kan worden geplaatst. Ideaal voor het gebruik van ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.

VERTICALE FLEXIBELE ZONE

Deze kan worden gebruikt om de twee kookzones aan de linker- en rechterkant tegelijk te gebruiken.



De flexibele zonefunctie inschakelen:

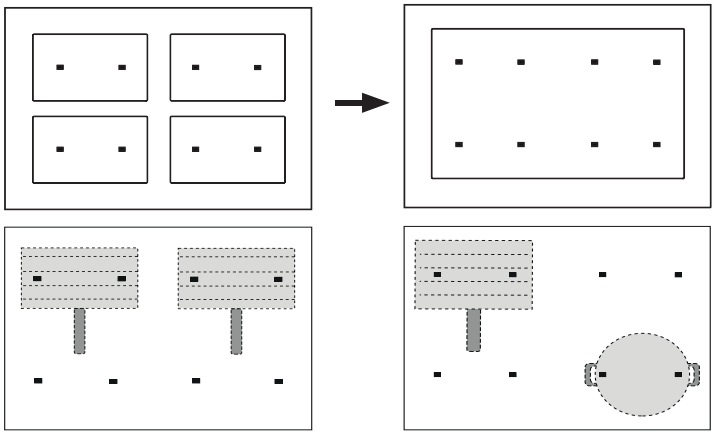
1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de toets voor het type flexibele zone dat gebruikt moet worden (verticaal links, verticaal rechts). Beide zones worden gekoppeld en de displays tonen '0'.
3. Selecteer met de schuifbediening het gewenste vermogensniveau.

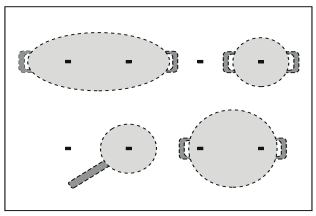
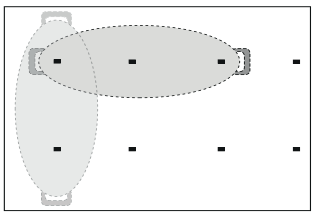
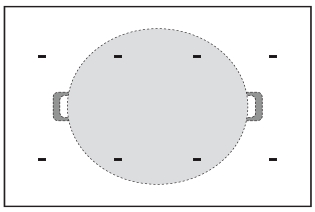
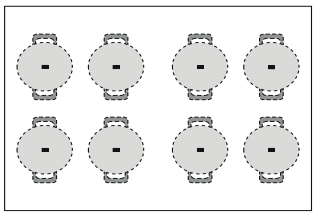
De flexibele zonefunctie uitschakelen:

Druk op de toets voor de flexibele zone die in werking is: de kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.
De flexibele zonefunctie wordt ook uitgeschakeld als de kookplaat na het koken wordt uitgeschakeld.
Bedek voor de beste resultaten altijd minstens één of meerdere punten die op het glazen oppervlak of in de flexibele zone zijn gemarkeerd.

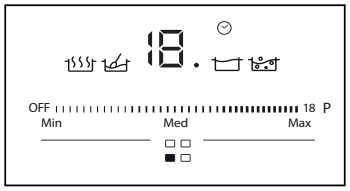
FLEXI FULL ZONE

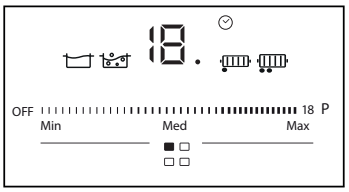
Als u de Flexi Full-zone selecteert, kunt u het hele oppervlak van de kookplaat op één vermogensniveau regelen.
Elke willekeurige schuifbediening kan worden gebruikt om het vermogen te bedienen. Met deze functie is het ideaal om de kookzone uit te breiden met het voordeel dat u de pannen kunt plaatsen waar u maar wilt binnen het hele gebied. Deze functie is ook uitstekend voor grote, ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.
Als de hele geactiveerde zone wordt bedekt, wordt het maximaal haalbare vermogen bereikt.

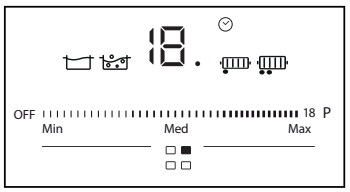


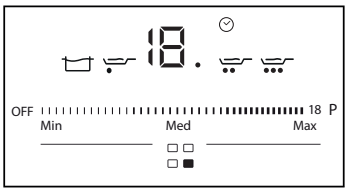





SPECIALE FUNCTIES









6th SENSE

Met de 6th Sense-toets kunt u de speciale functies starten.

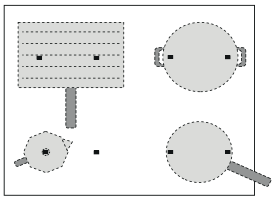
1. Zet de pan op zijn plaats, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone door de schuifbediening aan te raken.
2. Druk op de '6th Sense'-toets. Het display van de kookzone toont 'A' (automatisch).
3. Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de geselecteerde kookzone gaat branden.
4. Selecteer de gewenste speciale functie door de '6th Sense'-toets in te drukken.
5. Druk op de toets om de gewenste functie OK te bevestigen.

Zodra de functie is geactiveerd kan elke speciale functie worden gebruikt om het optimale kookniveau in te stellen door de instellingen en regelingen te selecteren (MIN-MED-MAX).

OFF 18 P
Min Med Max

De functie adviseert standaard automatisch een medium niveau.
Tijdens het gebruik kan zo nodig naar een lager/hoger niveau worden gegaan afhankelijk van het kookproces, om de tijd en de conditie te optimaliseren (bijv. kookniveau van water).

BELANGRIJK: Plaats de accessoires zoals in de onderstaande afbeelding is getoond. Hier ziet u hoe het accessoire moet worden gecentreerd volgens de punten op het glazen oppervlak (de afgebeelde combinatie is slechts een voorbeeld; accessoires kunnen ook in verschillende kookzones worden gebruikt).



WARMHOUDEN

Deze functie zorgt ervoor dat u uw voedsel op een ideale temperatuur kunt brengen om het langzaam te laten garen en om vloeistoffen in te laten koken, en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.
Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en niet aan de pan plakt.
De kwaliteit en het type kookgerei kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden.

LANGZAME BEREIDING

Een specifieke functie om voedsel op de ideale sudder- en bereidingstemperatuur te brengen en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.
Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en ook niet aan de pan plakt.
De kwaliteit en het type kookgerei, evenals de positie, kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden (centreer de pan altijd op de ingeschakelde kookzone).

KOKEN*

Met deze functie kan water op efficiënte wijze worden opgewarmd en kan een geluids- of visueel signaal worden afgegeven wanneer het begint te koken. Om de kookfunctie te starten moet de pan minstens een halve liter water bevatten. Voeg zo nodig alleen zout toe, nadat u het geluidssignaal heeft gehoord.
Het systeem het water langzaam koken, zodat het niet overkookt en er geen energie wordt verspild.
Tijdens deze functie informeert een geluidssignaal u of de pan leeg is dan wel of het water verdampt is.

BAKKEN IN DE PAN*

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van meer dan 2-3 cm en dat een langere bereidingstijd vereist, of als boter of reuzel wordt gebruikt.

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van minder dan 3 cm en dat een korte bereidingstijd vereist.

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan met vet (olie) tot een maximale hoogte van 1 cm.

In alle drie gevallen zal de OK-toets na het verwarmen van de pan of de olie worden ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de OK-toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.
We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.
De optimale conditie om de functie te gebruiken is om te starten met een pan en vet op kamertemperatuur.

SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en deze toestand handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.
Dit is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen, zoals chocolade, hierdoor niet worden aangetast en niet aan de pan plakken.

GRILL*

Ideale grillfunctie. Er kan tussen twee soorten grillfuncties (1 of 2 stippen) worden gekozen afhankelijk van het vereiste bereidingsniveau.
Voor dik voedsel (>1 cm) adviseren wij om een lichtere grill-instelling (1 stip) te gebruiken voor een langere bereiding.
Voor dunner voedsel of voor een hogere grill-instelling adviseren wij om de instelling met 2 stippen te gebruiken.
Zodra de ideale temperatuur voor het toevoegen van voedsel is bereikt, wordt de OK-toets ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de OK-toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.
We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.

**** Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:***
- voor koken: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- voor bakken in de pan: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- voor grillen: ***WMF SKU: 05.7650.4291***

INDICATOREN

H RESTWARMTE

Als 'H' wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet.
Het display wordt uitgeschakeld als de kookzone is afgekoeld.

U U DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat of als de pan niet correct geplaatst is of niet de goede maat heeft voor de kookzone, toont het display de volgende symbolen U U. 30 seconden na de selectie wordt de desbetreffende kookzone uitgeschakeld als er geen pan is gedetecteerd.

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze indicator geeft aan dat de kookwekker voor een kookzone is ingesteld.

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeuïg is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeuïg maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1 - 4	Smelten, ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden, risotto smeuïg maken	Ildeaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
Geen vermogen	Off	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

WAARSCHUWING
- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie (“H”) niet wordt weergegeven.**

Belangrijk:
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het iXelium ™ -logo op het glas verschijnt, dan is de kookplaat behandeld met de iXelium ™ -technologie, een exclusieve afwerking van Whirlpool die perfecte reinigingsresultaten garandeert en het oppervlak van de kookplaat langer glanzend houdt.

Volg onderstaande tips om iXelium ™ -kookplaten te reinigen:
- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
- Laat voor de beste resultaten een paar minuten een natte doek op het glazen oppervlak van de kookplaat liggen.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Zorg
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

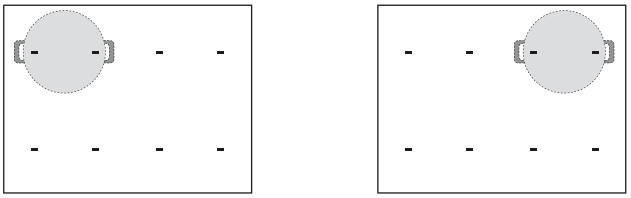
GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

GECONTROLEERD KOKEN

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	Gecontroleerde bereidingsposities
Warmteverdeling, 'Pannenkoekentest' volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Sudderen, 'Rijstebrij'	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Flexifull-functie te gebruiken.

CONSUMENTENSERVICE

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

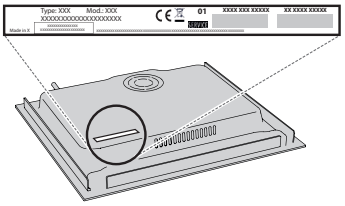
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website **www.whirlpool.eu.**

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;

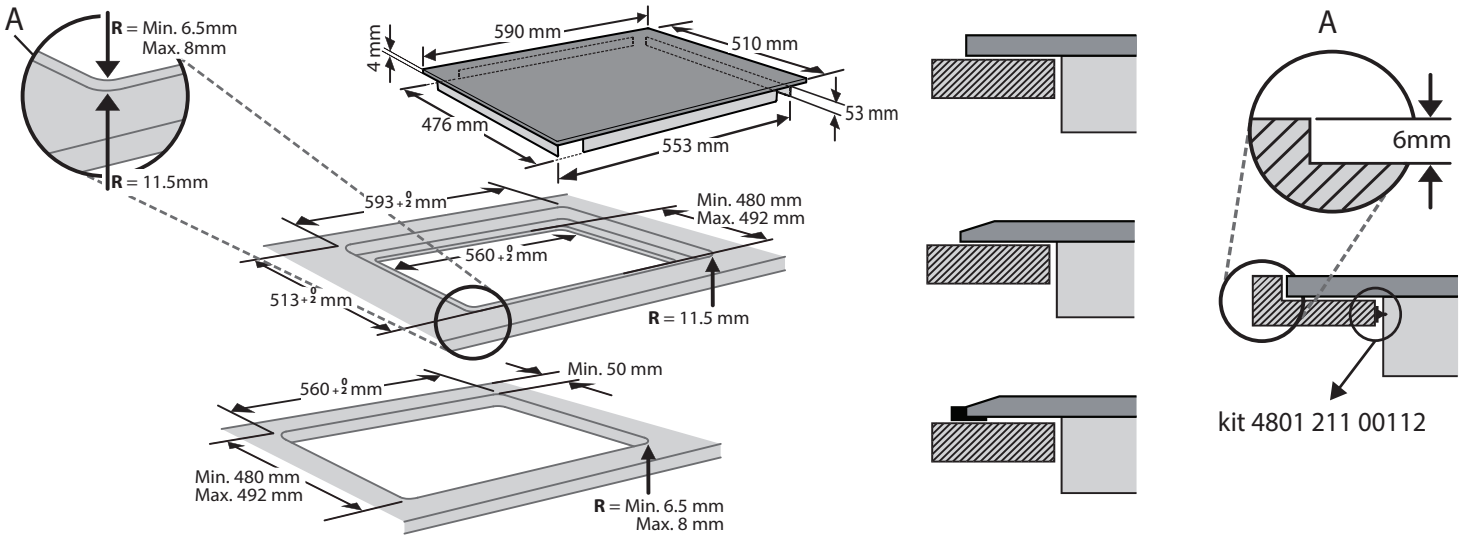


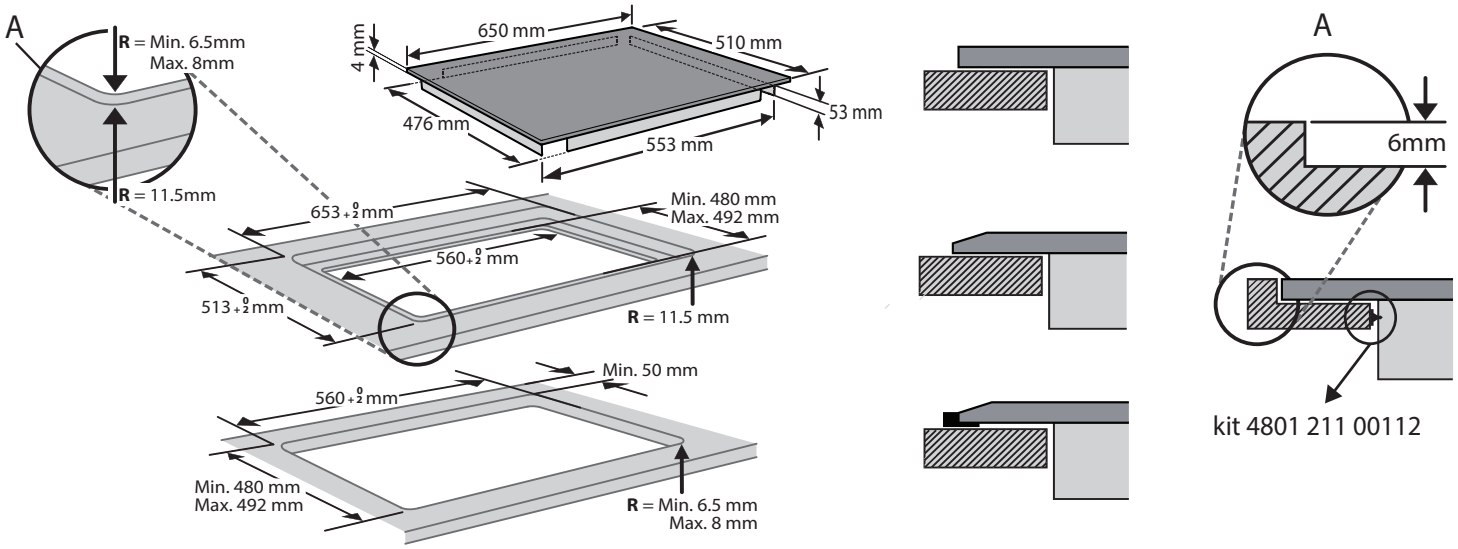
- het servicenummer (nummer na het woord Service op het kenplaatje). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;

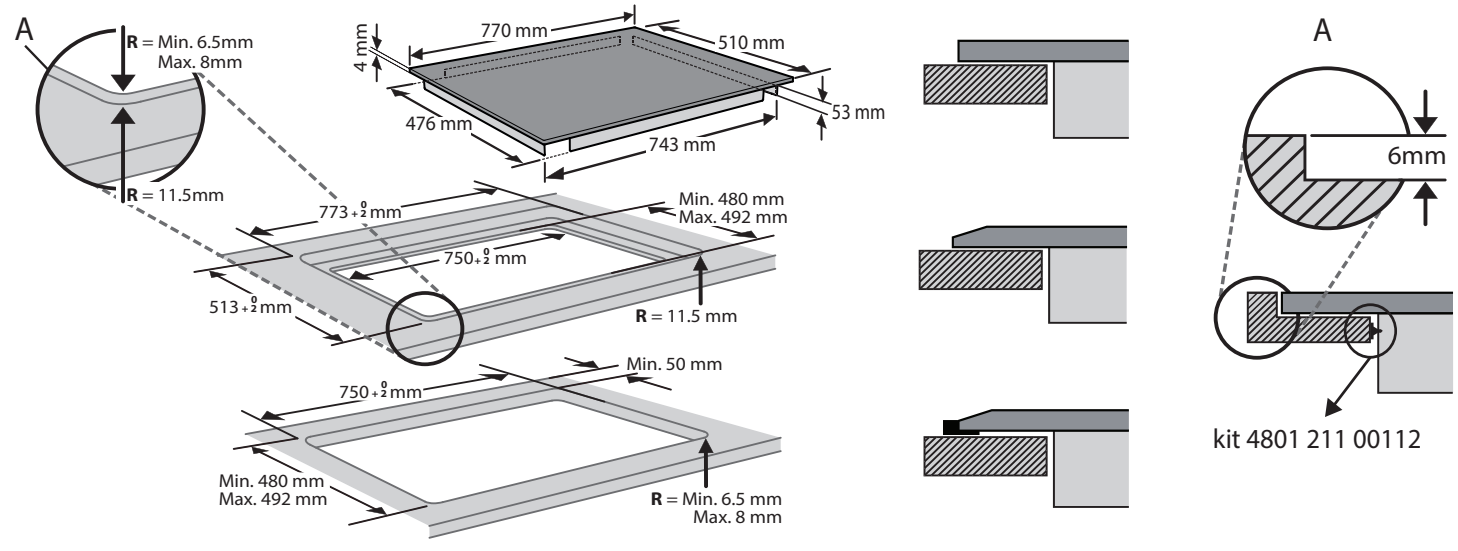
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

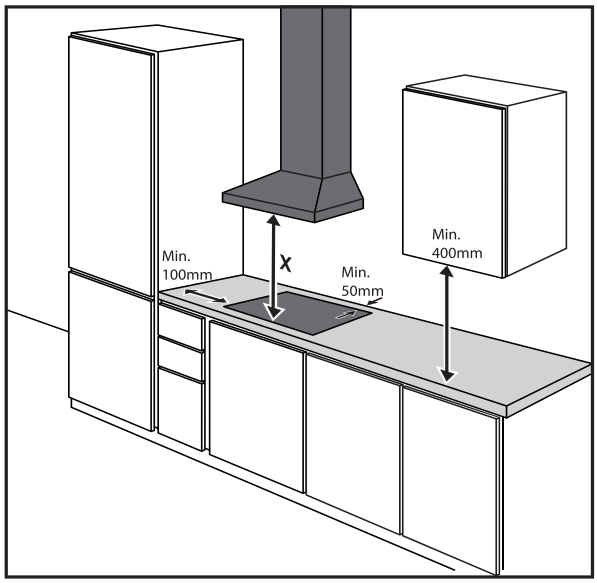
Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

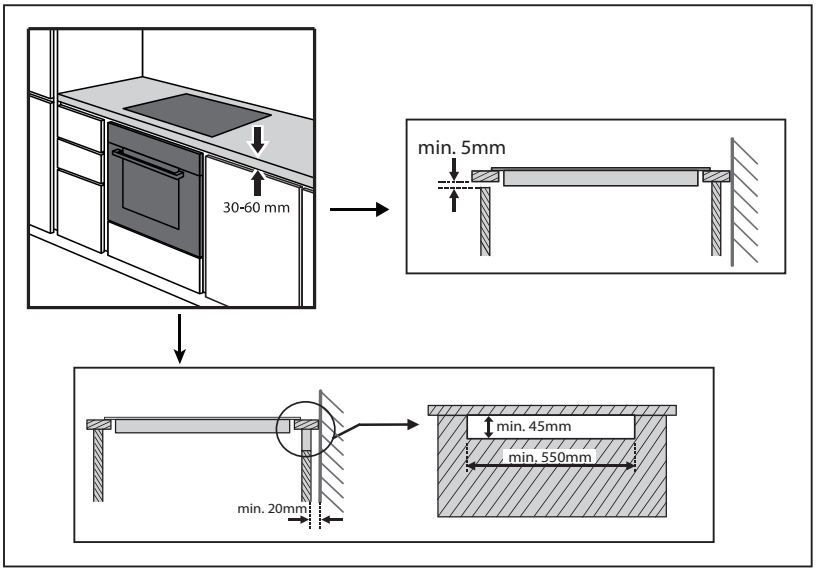
Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven 4801 211 00112.

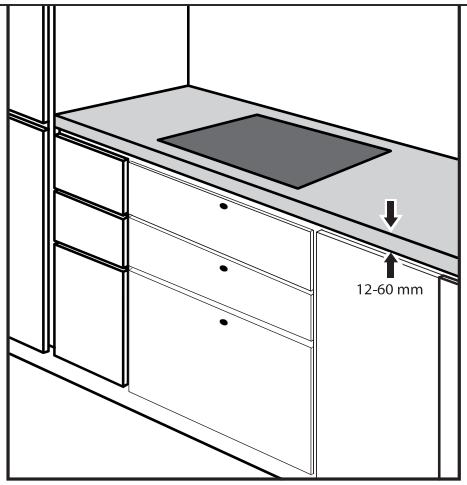

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
590 mm
510 mm
476 mm
553 mm
53 mm
593 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

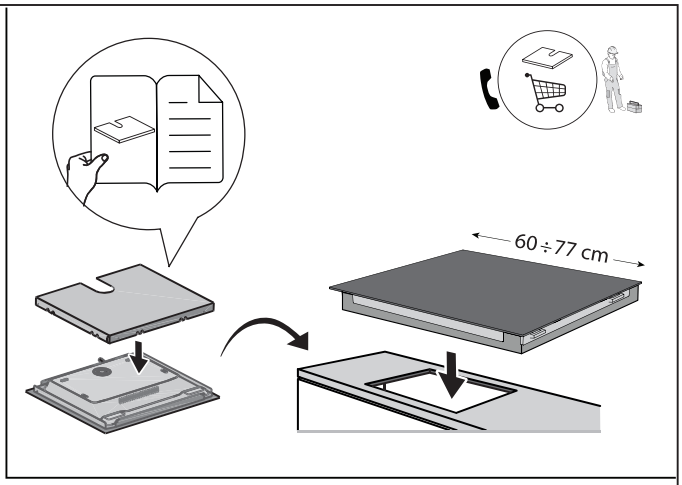

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
650 mm
510 mm
476 mm
553 mm
53 mm
653 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

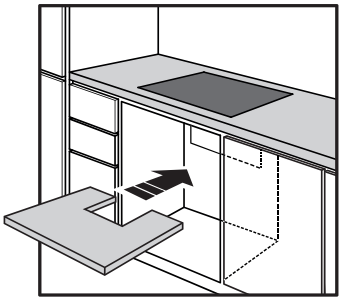

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
770 mm
510 mm
476 mm
743 mm
53 mm
773 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
750 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

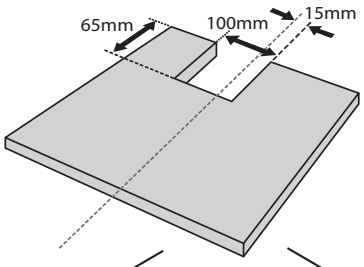

Min.
100mm
X
Min.
50mm
Min.
400mm

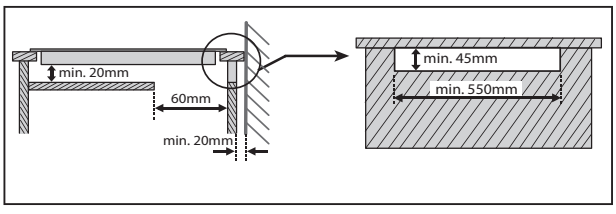

30-60 mm
min. 5mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

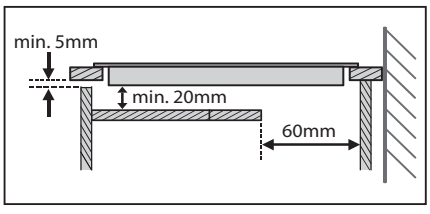

12-60 mm

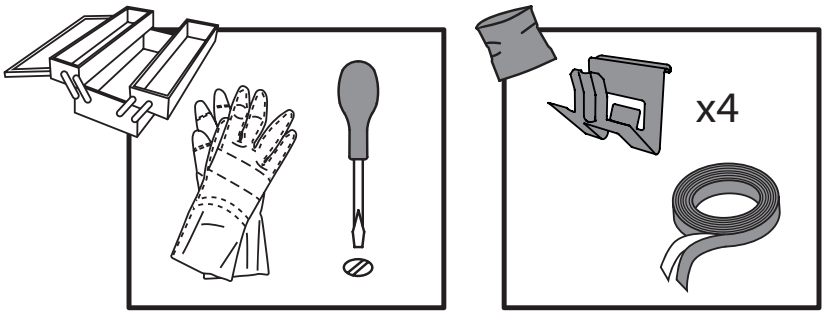

60 ÷ 77 cm

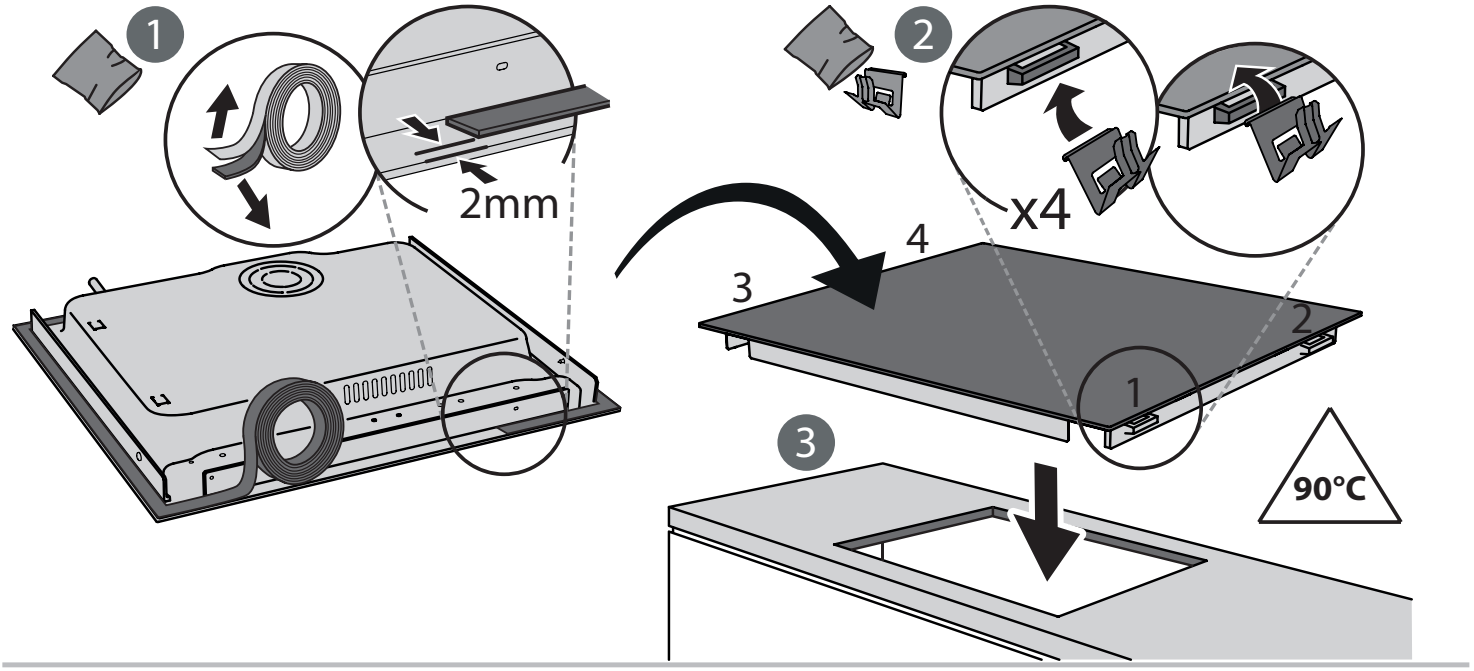


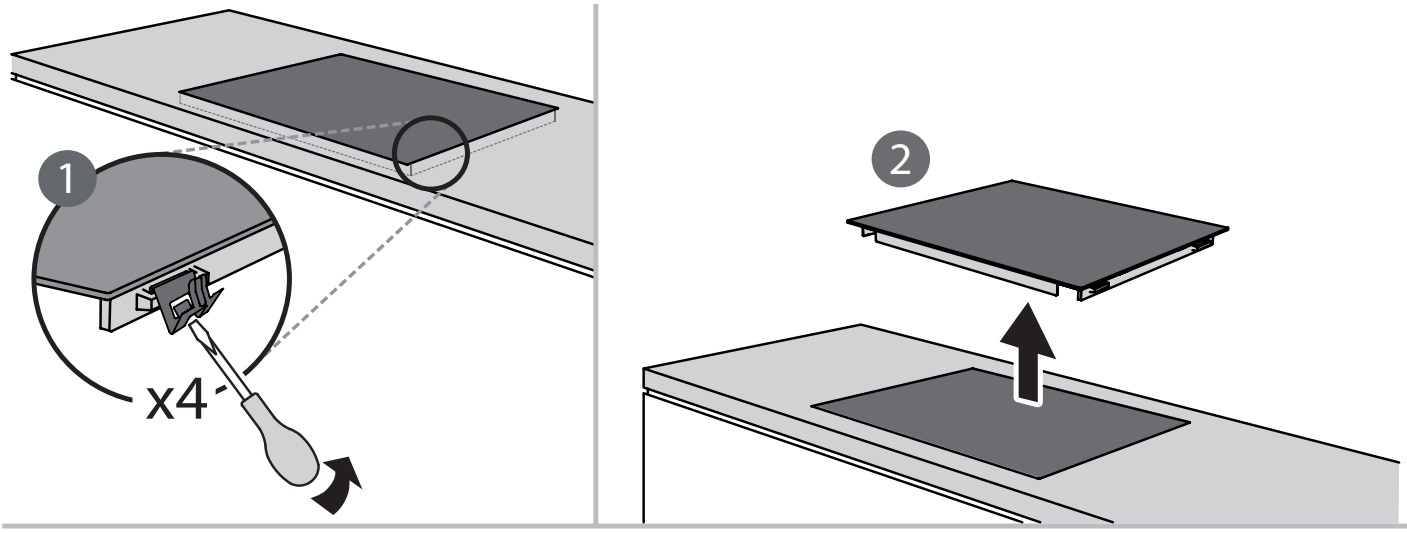

65mm
100mm
15mm

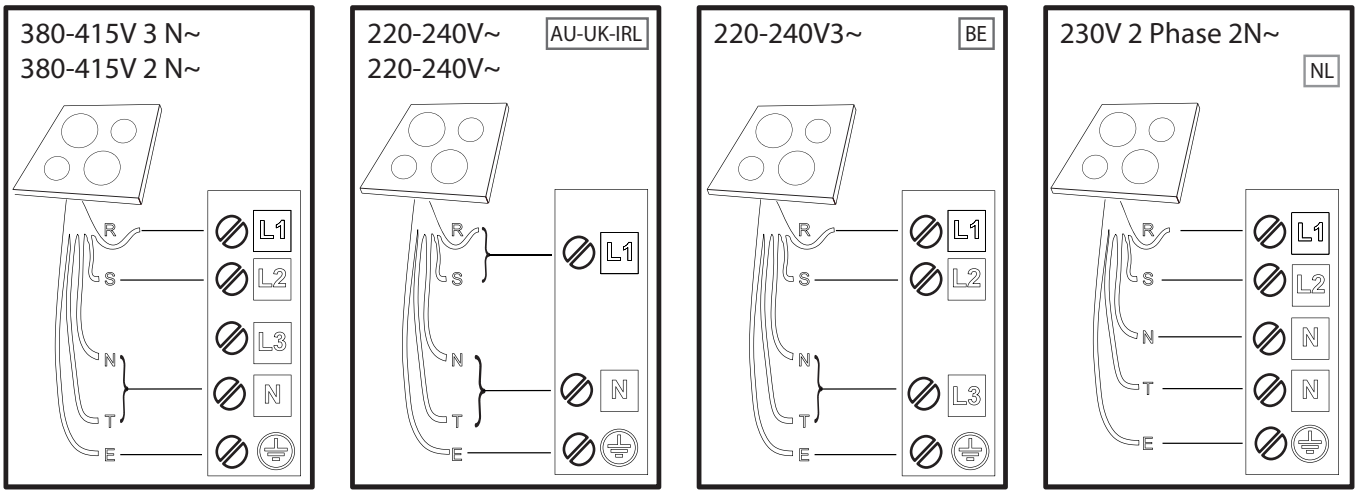

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm


min. 5mm
min. 20mm
60mm


x4


1
2mm
2
x4
4
3
2
1
3
90°C


1
x4
2



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort siyah-dubh

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka) mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri) синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)

⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm