Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Kasutusjuhised
Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija



Instrukcja obsługi
Instrucţiuni privind siguranţa
Návod na použitie
Navodila za uporabo
دليل الاستعمال

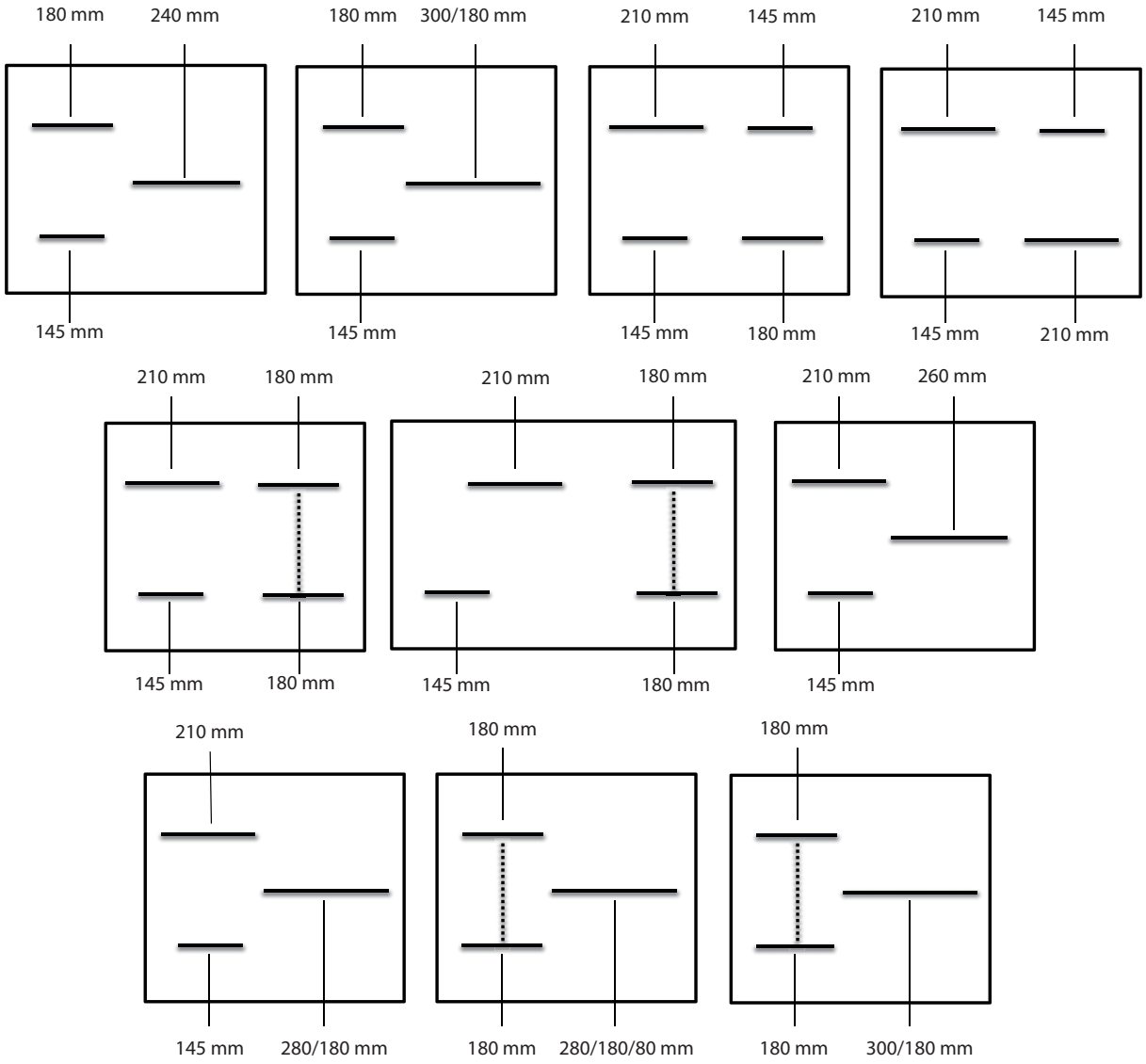




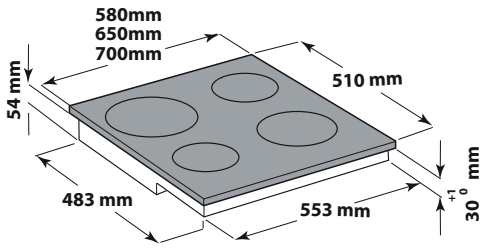


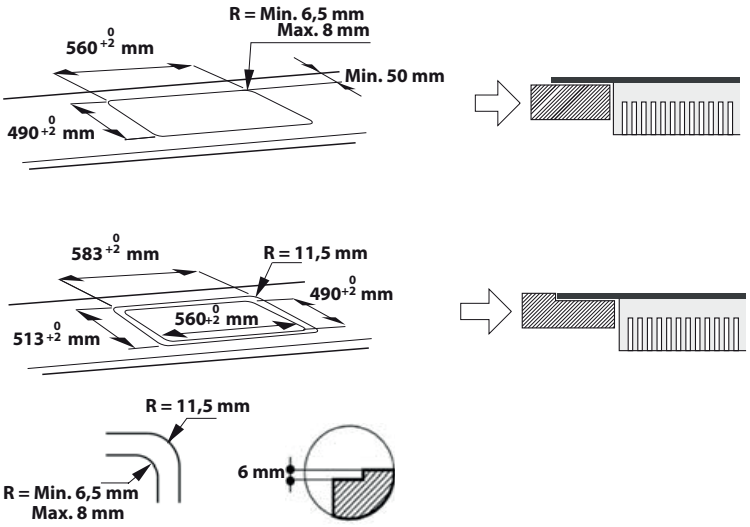
Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

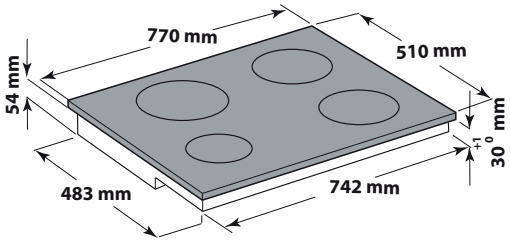

180 mm
240 mm
145 mm
180 mm
300/180 mm
145 mm
210 mm
145 mm
145 mm
180 mm
210 mm
145 mm
145 mm
210 mm
210 mm
180 mm
145 mm
180 mm
210 mm
180 mm
145 mm
180 mm
210 mm
260 mm
145 mm
210 mm
145 mm
280/180 mm
180 mm
180 mm
280/180/80 mm
180 mm
180 mm
300/180 mm

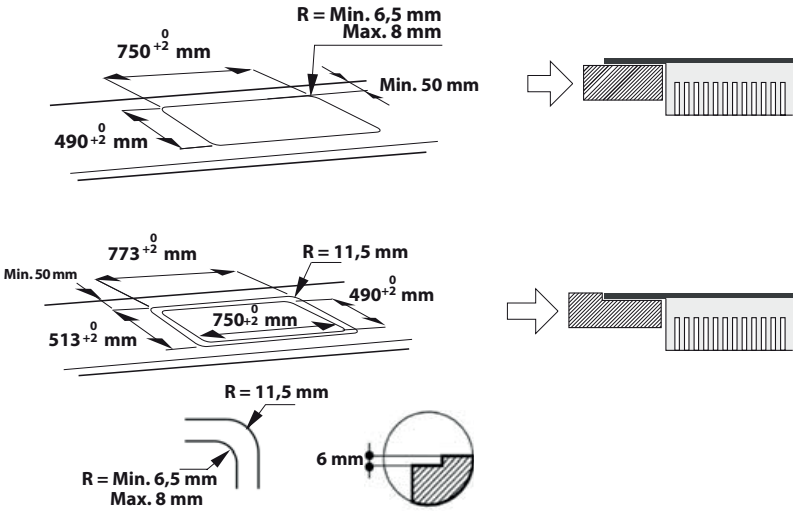
A

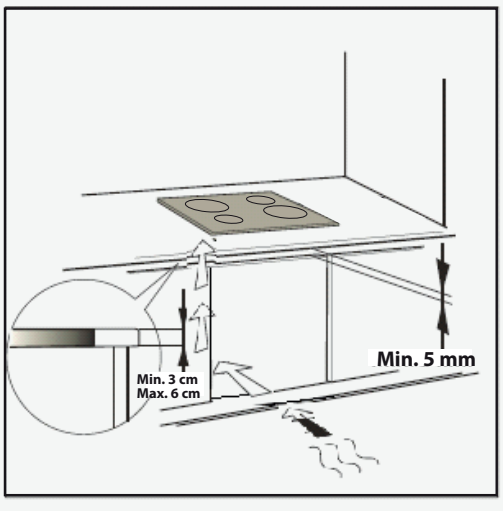

580mm
650mm
700mm
510 mm
54 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

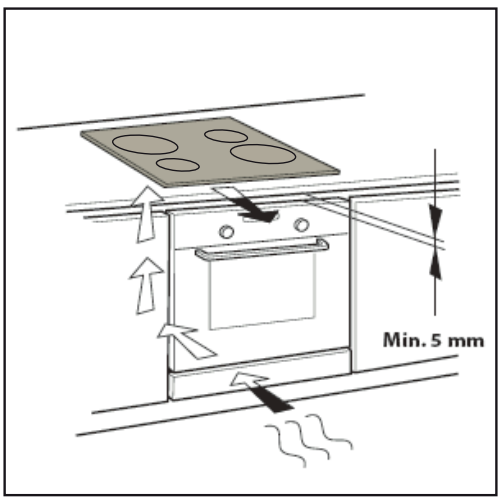

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
583 +2 0 mm
R = 11,5 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm

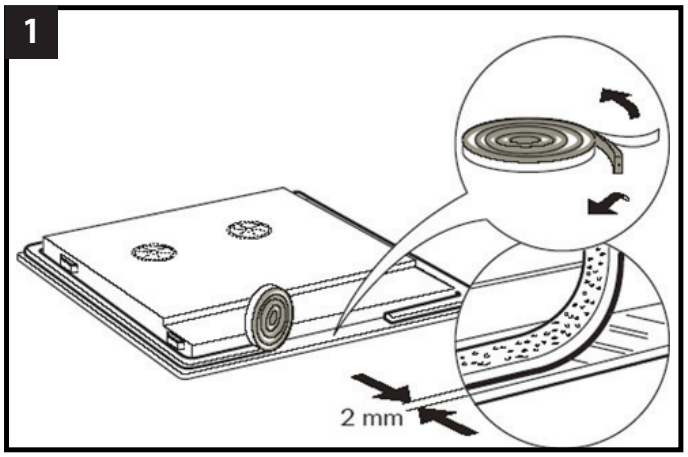
B

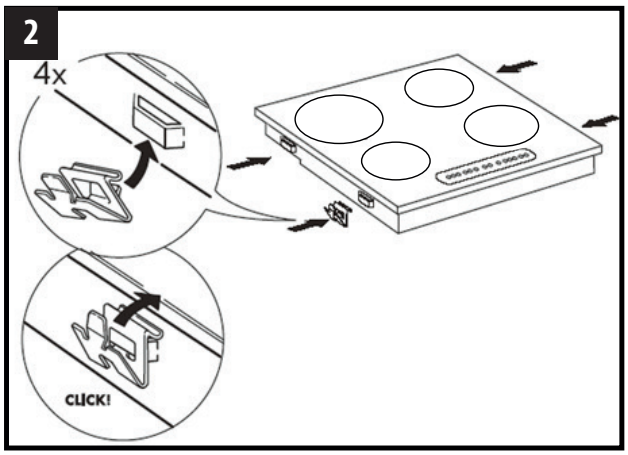

770 mm
510 mm
54 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm

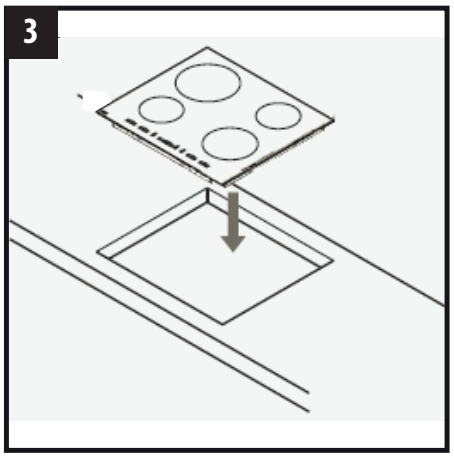

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
773 +2 0 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm

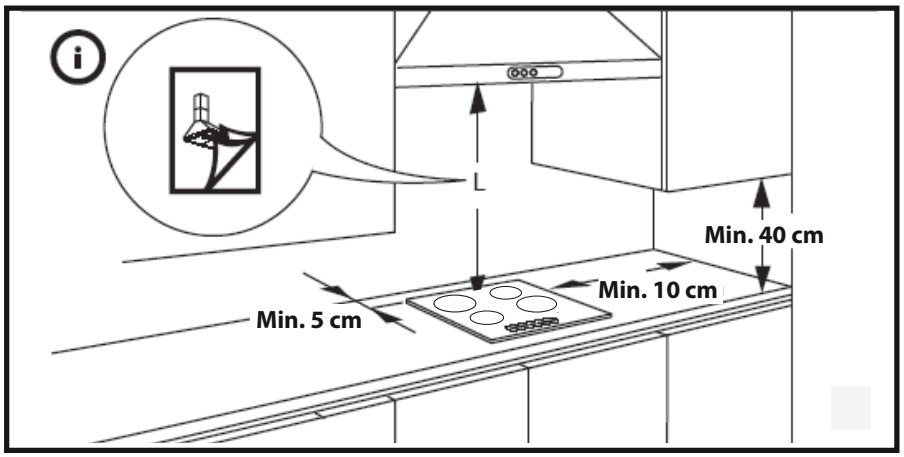

Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm

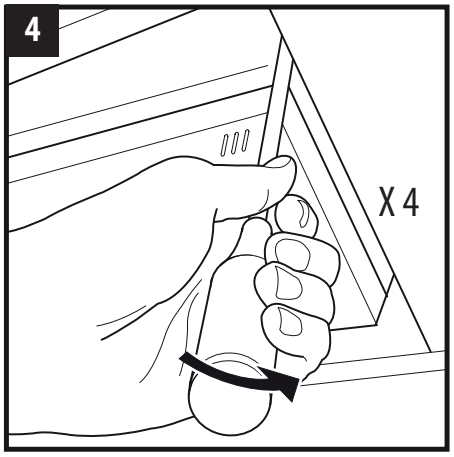

Min. 5 mm

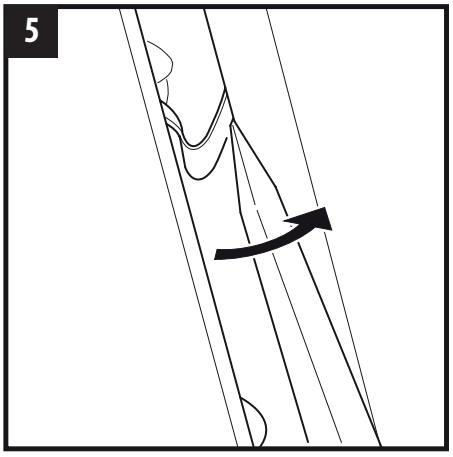

1
2 mm

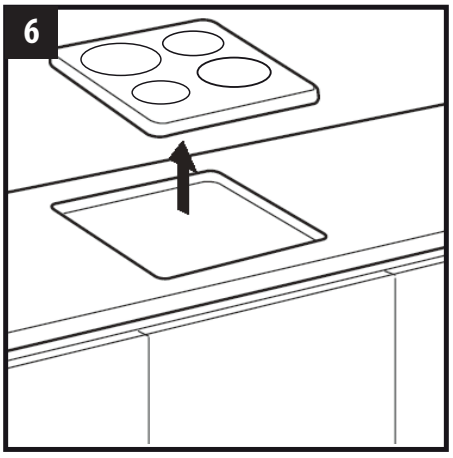

2
4x
CLICK!


3


L
Min. 40 cm
Min. 10 cm
Min. 5 cm


4
X 4


5


6

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: **www.whirlpool.eu**

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen. Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

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

⚠ WAARSCHUWING **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Zorg dat u aan het volgende voldoet:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm vereist.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Een scheidingswand (niet meegeleverd) dient geplaatst te worden in het compartiment onder het apparaat.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor toestellen met een glazen oppervlak).
- Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Onbewaakt koken op een kookvuur met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. TRACHT NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met een deksel of een blusdeken.
  Brandgevaar: bewaar geen items op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
- Na gebruik dient u het kookplaatelement uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor inductietoestellen).

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♺). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

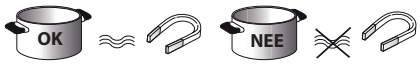
- Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG als aangepast vervangt) en beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese richtlijnen nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten. Bij gebruik van geschikte pannen, kunnen de kookzones niet bij een temperatuur lager dan 10 °C worden gebruikt.

REEDS AANWEZIGE PANNEN



Gebruik een magneet om te controleren of de bodem van de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: als de pan niet door de magneet wordt aangetrokken, is hij niet geschikt.

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

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat de kookplaat wordt ingeschakeld.

Voor een g oede bereiding moet de diameter van de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookplaat.

Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

Diameter (cm)	Max (cm)	Min (cm)
28	28	17
30	30	17
BRUG/VERBINDING	39 - 18	12

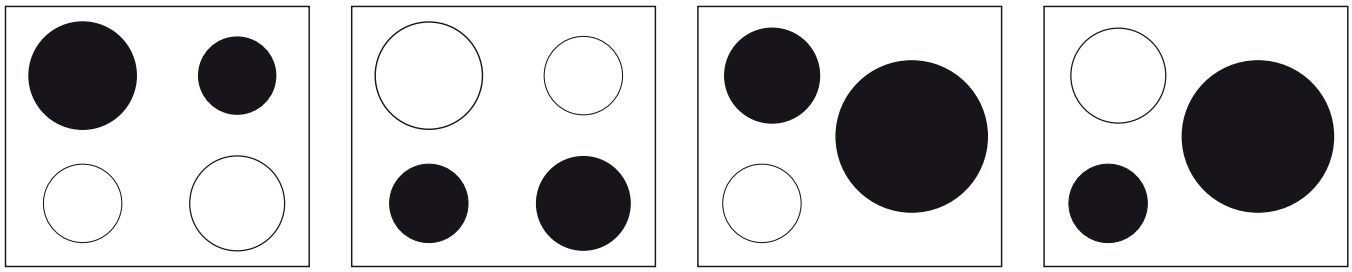
Grootte van de pan

Om de grootte van de pan te bepalen kunt u de onderkant van de pan meten (zie afbeelding) en de tabel voor de aanbevolen panbodembreedtes raadplegen, hieronder vermeld, voor een perfect gebruik en de juiste detectie van de pan. Elke kookzone heeft een minimumgrens voor het detecteren van pannen, die varieert, afhankelijk van het gebruikte materiaal van de pan. Gebruik daarom de kookzone die het meest geschikt is voor de diameter van uw pan.



AANBEVOLEN PANPOSITIE

Indien u twee pannen tegelijkertijd gebruikt, plaats ze dan volgens de onderstaande afbeelding voor de beste resultaten:



VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen.
	9-7	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen		Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	7-5	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), voorverwarmen.
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	4-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - deeg smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	2-1	Smelten - ontdooien - warmhouden - risotto's smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bijv. sauzen, soepen, minestrone's).
			Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeuïg maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie).
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

OPMERKING:
In geval van kortdurende bereidingen waarbij een perfecte verdeling van warmte noodzakelijk is (bijvoorbeeld pannenkoeken) op de dubbele zone met een doorsnede van 28 cm (indien aanwezig) wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een doorsnede van niet meer dan 24 cm. Voor behoedzame bereidingen (bijvoorbeeld chocolade of boter smelten) wordt geadviseerd de enkele zones met een kleinere doorsnede te gebruiken.

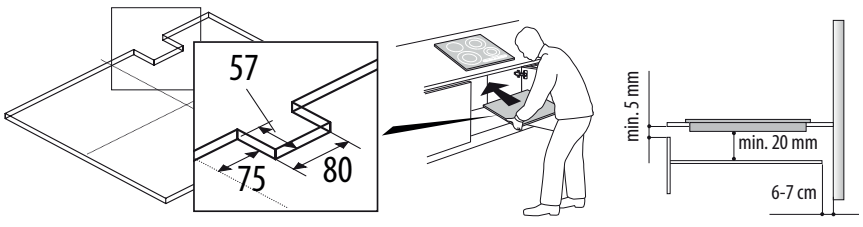
INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.
Raadpleeg, voor de afmetingen voor het inbouwen en de installatie-aanwijzingen de afbeeldingen op pagina 2.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

⚠ WAARSCHUWING

- **Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.**
- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**

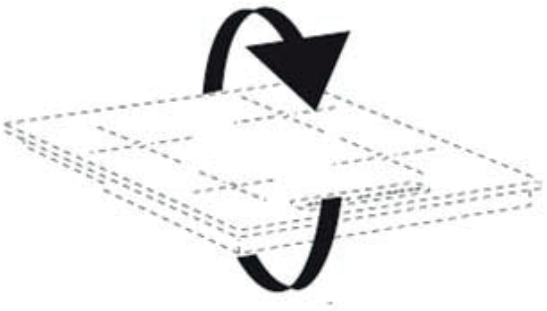


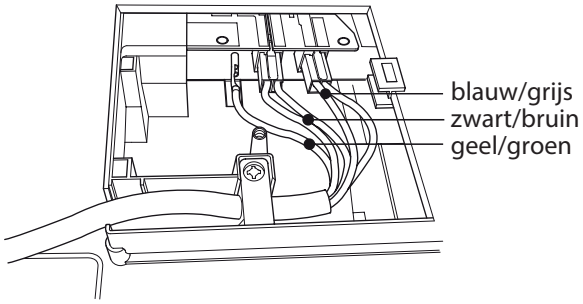
- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht; hierdoor kunnen de schakelingen beschadigd worden.
- Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroevenset 4801 211 00112.
- Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren rond het onderste deel van de plaat los te maken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

⚠ WAARSCHUWING

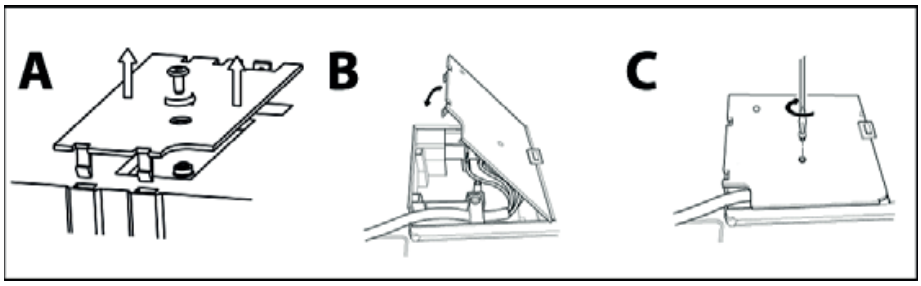
- **Trek de stekker uit het stopcontact.**
- **De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften.**
- **De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of voor letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van de voorschriften in dit hoofdstuk.**
- **De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.**
- **Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.**



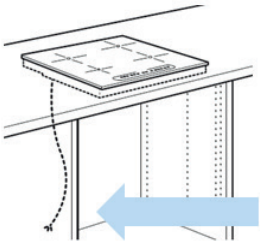


1. Verwijder het deksel (A) van het klemmenblok door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Plaats het netsnoer in de klem en sluit de draden aan op het klemmenblok zoals aangegeven in het bedradingsschema bij het klemmenblok.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het deksel van het klemmenblok vast met de verwijderde schroef.

Bij elke aansluiting op het netwerk voert de kookplaat automatisch enkele seconden een controle uit.



Aansluiting op elektriciteitsnet







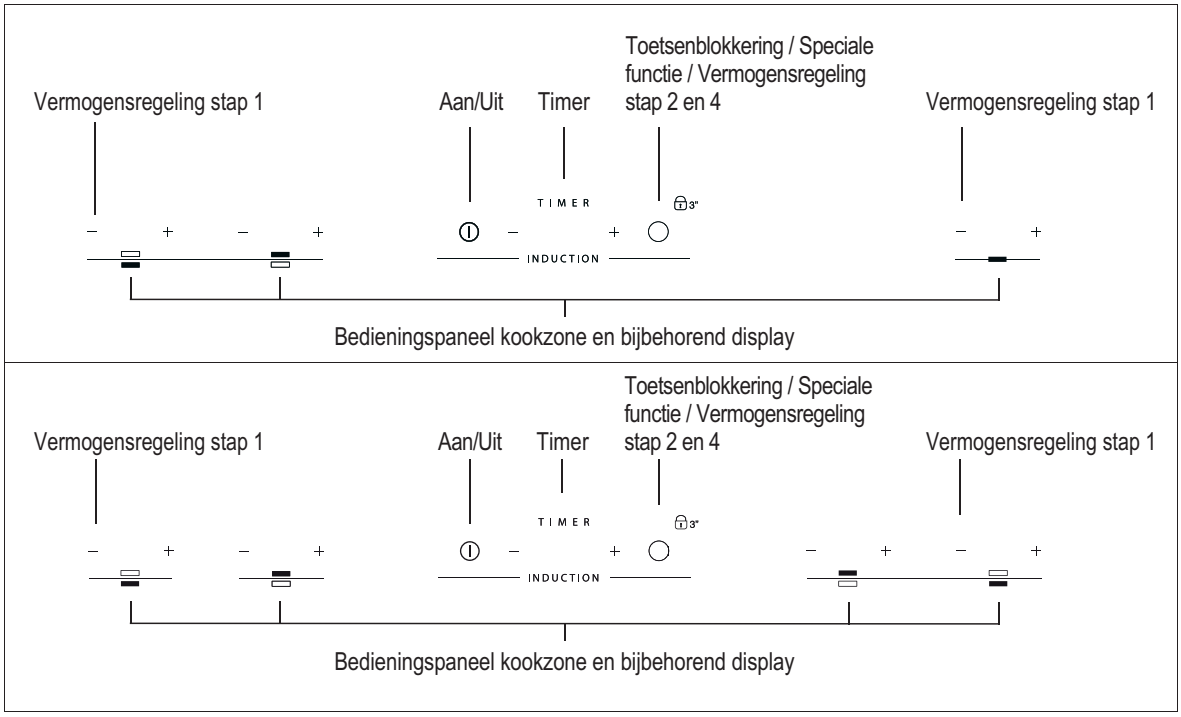




GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel



Aan- en uitzetten van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets ⏻ circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de displays uitgaan Alle kookzones worden uitgeschakeld.
Wanneer de kookplaat eerder gebruikt is, blijft de restwarmte-indicator “H” actief tot de kookzones zijn afgekoeld.
Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones





Plaats de pan op de kookzone, schakel de kookplaat in, activeer de gewenste kookzone door op de betreffende toets “+” te drukken. Er wordt “0” op het display weergegeven. Het is mogelijk het gewenste vermogensniveau, van min. 0 tot max. 9, of de booster “P” indien beschikbaar, te selecteren. Om het vermogensniveau te verhogen, drukt u op de “+” toets. Om het vermogensniveau te verlagen, drukt u op de “-” toets.

Uitschakeling kookzones

Om de kookzone uit te schakelen, drukt u langer dan 3 seconden op de bijbehorende “+” en “-” toets.
De kookzone wordt uitgeschakeld en indien de zone nog heet is, wordt de letter H op het zonedisplay weergegeven.

Blokkeren van het bedieningspaneel

De functie blokkeert de bedieningen om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Om de blokkering van het bedieningspaneel te activeren, schakelt u de kookplaat in en houdt u de Blokkeerfunctie gedurende drie seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een lampje boven het slotsymbool geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen uit te schakelen herhaalt u de instellingsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.
De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld in- of uitgeschakeld wordt.

Timer



De timer kan worden gebruikt om een bereidingstijd van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones in te stellen. Selecteer de kookzone die in combinatie met de timer gebruikt moet worden, druk op de timer (zie afbeelding) en een piepsignaal duidt de functie aan. Het display toont “00” en de LED-indicatie gaat branden. De waarde van de timer kan worden verhoogd of verlaagd door de toetsen “+” en “-” van de slider-functie ingedrukt te houden. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en gaat de kookzone automatisch uit. Druk minstens 3 seconden op de Timertoets om de timer uit te schakelen.
Herhaal bovenstaande punten om de timer voor een andere zone in te stellen. Het display van de timer toont altijd de timer voor de geselecteerde zone of de kortste timer.
Druk voor het wijzigen of uitschakelen van de timer op de toets die de kookzone van de timer in kwestie kiest.

Waarschuwingen van het bedieningspaneel

Speciale functies (indien aanwezig)

Sommige modellen zijn uitgerust met speciale functies:

Automatische functie Ⓐ

De functie stelt automatisch een vermogensniveau in dat geschikt is om het minimumkookpunt te handhaven. Activeer deze functie nadat de gerechten het kookpunt hebben bereikt, door eerst op de betreffende zonetoets te drukken en vervolgens op de toets ◯ .

Restwarmte-indicator



De kookplaat heeft voor iedere kookzone een restwarmte-indicator. Deze indicator signaleert welke kookzones nog warm zijn.
Als op het display H wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als deze signalering voor de zone wordt gegeven is het bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter te laten smelten.
Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Indicator “verkeerde pan of geen pan”.



Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie “geen pan” op het display (afbeelding hiernaast). In deze situaties wordt aanbevolen de pan op de kookplaat te verplaatsen tot u de juiste positie vindt. Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

Snelkookfunctie (booster indien beschikbaar)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen). Om de functie te activeren, toets “+” indrukken tot op het display “P” verschijnt. Nadat de boosterfunctie 5 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

ZONE BRUG/VERBINDING

Deze functie wordt gebruikt bij grote pannen, waaraan de enkele zone niet kan voldoen, bv. bij vis, grote vleespan.
Voor het inschakelen van de ZONE BRUG/VERBINDING moet u tegelijkertijd de + en - knoppen indrukken, zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding.



“Power management” (functie indien beschikbaar)

Met de functie “Power management” kan de gebruiker het maximale vermogen van de kookplaat instellen, op basis van de eigen wensen.
Deze instelling kan op willekeurig welk moment gekozen worden en wordt gehandhaafd tot de volgende wijziging.
Wanneer het maximaal gewenste vermogen wordt ingesteld, regelt de kookplaat automatisch de verdeling over de verschillende kookzones, waarbij gegarandeerd wordt dat de drempel nooit overschreden wordt, met bovendien het voordeel dat alle zones tegelijkertijd beheerd kunnen worden, zonder problemen van overbelasting.
Er worden 4 maximale vermogensniveaus op het display weergegeven: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW wordt beschouwd als maximaal vermogen van de kookplaat).
Op het moment van aanschaf van de kookplaat is deze ingesteld op het maximumvermogen.

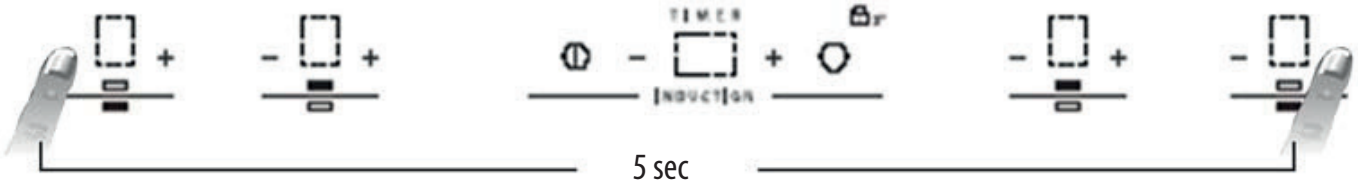
Na het aansluiten van het apparaat op het stopcontact is het de eerste 60 seconden mogelijk het gewenste vermogensniveau in te stellen door de volgende punten uit te voeren:

Stap	Bedieningspaneel	Bedieningsdisplay
1	Druk ca. 3 seconden op de toets Vermogensregeling (stap 1).	
2	Druk op de toets Vermogensregeling (stap 2) om de voorgaande stap te bevestigen.	Het display toont PL.
3	– TIMER + Indrukken om het gekozen vermogen onder de beschikbare opties in te stellen.	Zowel het lampje als de in-bedrijf-lampjes voor de afzonderlijke kookzones gaan branden.
4	Druk op de toets Vermogensregeling (stap 4) om de voorgaande stap te bevestigen.	Het display toont het ingestelde vermogen, dat ongeveer 2 seconden knippert. Hierna laat de kookplaat een geluidssignaal horen en schakelt zich vervolgens zelf uit. De plaat is nu klaar voor gebruik.

Indien er zich tijdens de instelling van het vermogen een storing voordoet, verschijnt het symbool EE in het midden, tegelijkertijd klinkt er een continu geluidssignaal gedurende ongeveer 5 seconden. In dat geval moet de configuratieprocedure vanaf het begin herhaald worden. Als de storing zich opnieuw voordoet, contact opnemen met de Klantenservice.
Tijdens het normale gebruik, wanneer het maximaal beschikbare vermogen bereikt is en de gebruiker dit tracht te verhogen, dan gaat het niveau dat in gebruik is voor de betreffende zone knipperen en klinkt er tweemaal een geluidssignaal.
Indien er voor die zone een hoger vermogen nodig is, dan moet het vermogensniveau van een of meerdere ingeschakelde kookzones handmatig verlaagd worden.

Activering/deactivering van het geluidssignaal

Na het inschakelen van de kookplaat houdt u de "-" van de eerste kookzone en de externe toets aan de rechterzijde tegelijkertijd minstens vijf seconden ingedrukt ("zoals hieronder afgebeeld").



REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmteindicator ("H") niet wordt weergegeven.**

Als uw glas is voorzien van het iXelium™ logo wordt uw kookplaat uitgerust met iXelium™ behandeling. iXelium™ is de exclusieve Whirlpool afwerking, die een perfect schone en een langdurige glans garandeert. **Wanneer u een IXELIUM kookplaat heeft raden we aan de volgende aanbevelingen voor reiniging in acht te nemen:**

- Gebruik een zachte doek (het beste is een microvezeldoekje), bevochtigd met water of een glasreinigingsmiddel voor dagelijks gebruik.
- Voor nog meer reinigingsresultaten het glas een aantal minuten in een natte doek laten inwerken.

BELANGRIJK: Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes. Door het gebruik hiervan kan het glas uiteindelijk beschadigd raken.

- 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 specifieke kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Door het morsen van vloeistoffen op de kookzones is het mogelijk dat de pan trilt of beweegt.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf “Gebruiksaanwijzing”.
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	PROBLEEM VERHELPEN
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
C83	Het bedieningspaneel duidt de foutcode kookplaat uit aan vanwege een fout in het elektronisch circuit.	Kookplaat werd voorzien van overspanning.	Kookplaat kan nog gebruikt worden, maar neem contact op met de Klantenservice.
C85	Kookplaat kan geen vermogen leveren aan de pan.	Pan is niet geschikt voor inductiekookplaten.	Gebruik een andere pan.
F02, F04 of C84	Het aansluitvoltage is incorrect of fout in netvoeding.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht enkele seconden en sluit de kookplaat weer aan. Bel de Klantenservice en geef de foutcode door als de fout niet verholpen is.		

GELUIDEN AFKOMSTIG VAN DE KOOKPLAAT

De inductiekookplaten kunnen tijdens normaal bedrijf een reeks geluiden en trillingen genereren, afhankelijk van het type materiaal en de bereiding van het voedsel, zoals die hieronder worden beschreven:

- **Contactgeluid:** dit type trilling wordt veroorzaakt door het gebruik van pannen met meerdere lagen van verschillende materialen.
- **Klikgeluid bij gemiddeld-laag vermogen:** dit geluid wordt geproduceerd om het gewenste laag-gemiddeld vermogen te verkrijgen.
- **Ritmisch klikgeluid:** dit geluid wordt geproduceerd bij het bedienen van diverse kookzones en/of bij hoog vermogen.
- **Zwak sisgeluid:** dit geluid wordt veroorzaakt door het gebruikte type houder en de hoeveelheid voedsel hierin.
- **Achtergrondgeluid:** de inductiekookplaat is uitgerust met een ventilator voor het koelen van de elektronische componenten. U kunt het geluid van de ventilator daarom tijdens bedrijf en nog enkele minuten na het uitschakelen van de plaat horen. Bij het verhogen/verlagen van het vermogen van de geactiveerde kookzones kan het achtergrondgeluid van de ventilator toenemen/afnemen.

Deze omstandigheden zijn normaal en essentieel voor de correcte werking van het inductiesysteem. Dit is geen indicatie voor eventuele storingen of beschadigingen.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in “Het opsporen van storingen”.
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat);
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.