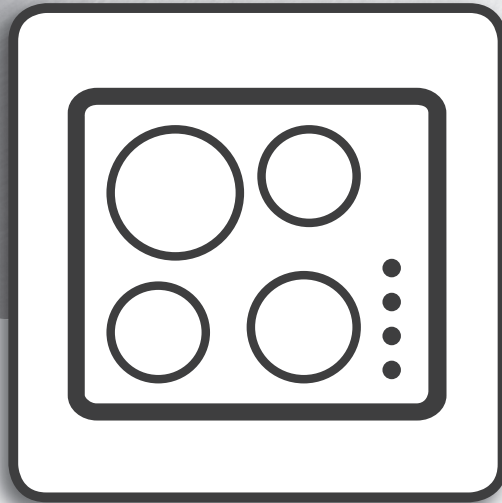


Whirlpool



Handleiding



www.whirlpool.eu/register



HANDLEIDING



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT.
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren 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
Instellingen	7
Dagelijks gebruik	8
Favorieten	10
Speciale functies	11
Bereidingstabel	13
Onderhoud en schoonmaken	14
Wi-Fi FAQ	14
Probleemoplossing	15
Geluiden die tijdens de werking worden geproduceerd	16
Gecontroleerd koken	16
Consumentenservice	16
INSTALLATIEGIDS	17

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:** 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.

⚠ **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 kookplaat-element na gebruik uit met de knopenvertrouwen niet alleen op de pannendetector.

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 beschadigt - 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 energieverpilling. 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.

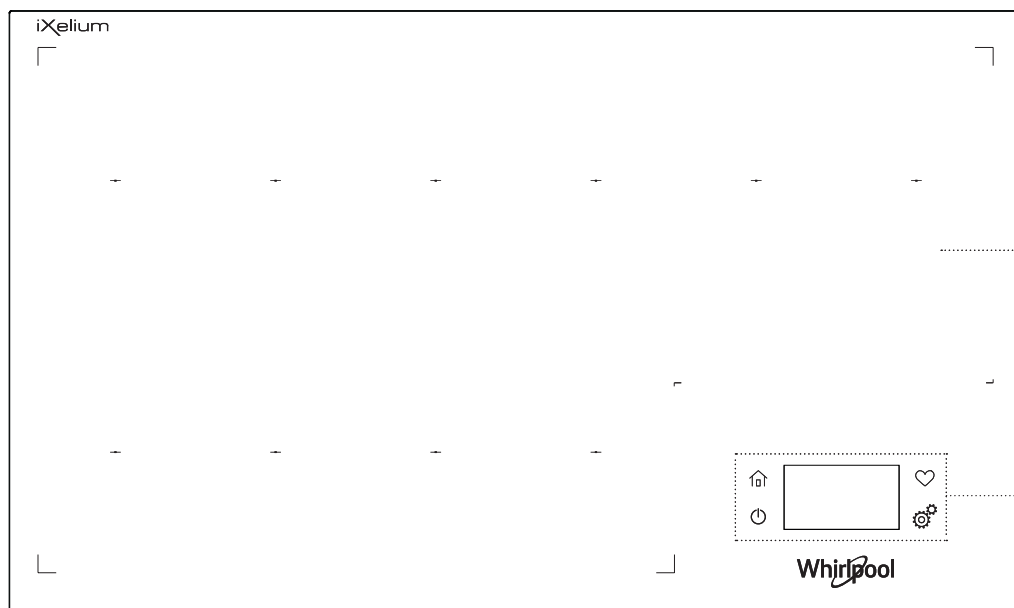
De fabrikant, Whirlpool EMEA S.p.A., verklaart dat dit I200 Maestro model van huishoudelijk apparaat met radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de verklaring van overeenstemming vindt u op de onderstaande website: <https://docs.whirlpool.eu>.

De radioapparatuur werkt in de ISM-frequentieband van 2,4 GHz, het maximale uitgezonden radiofrequente vermogen bedraagt niet meer dan 20 dBm (e.i.r.p.).

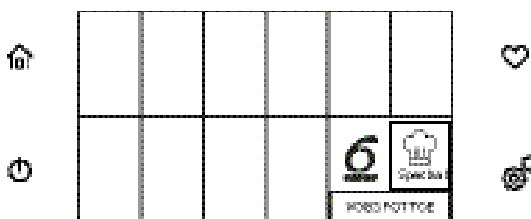
Dit product bevat opensourcesoftware ontwikkeld door derden. De verklaring inzake het gebruik van de open source licentie vindt u op de onderstaande website: <https://docs.whirlpool.eu>.





PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

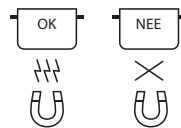
BEDIENINGSPANEEL



	De kookplaat in-uitschakelen (aan/uit)	Speciale toets om de gehele kookplaat aan en uit te draaien. De toets is altijd actief op elk scherm onafhankelijk van de status van de kookplaat.
	Hoofdscherm	Speciale toets voor toegang tot het beginscherm, kan op elk ogenblik tijdens het surfen geselecteerd worden.
	Favorieten	Speciale toets om het scherm te activeren dat de lijst van de opgeslagen of aanbevolen functies van de kookplaat bevat.
	Kookplaatinstellingen	Speciale toets voor toegang tot alle instellingen en configuraties van de kookplaat.

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.

Dekwaliteiten 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.

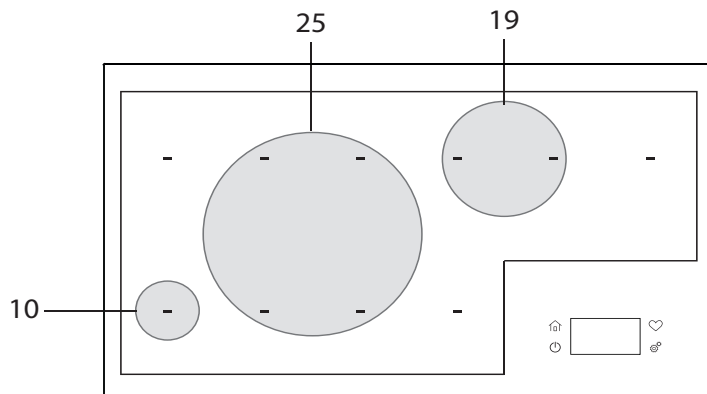
LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

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

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.



(Diameter van de onderkant van de pot in centimeter)

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

EERSTE GEBRUIK

Opeenvolgende instelling van de nodige parameters wanneer de kookplaat de eerste maal wordt ingeschakeld.

Om de instellingen later aan te passen opent u het Instellingenmenu "⚙️".

1	Taal	Doorloop de lijst om de gewenste taal te selecteren en druk om te bevestigen.	<p>WINKEL DEMO</p> <p>VOLGENDE</p>
2	Wi-Fi	Maakt de verbinding tussen het apparaat en het Internetnetwerk van de woning (zie detailblad). Als de Wi-Fi-verbinding nu wordt uitgevoerd, worden de datum en het uur automatisch verworven door het systeem. De Wi-Fi-verbinding kan ook later uitgevoerd worden, en de datum en het uur kunnen nu manueel ingesteld worden.	<p>NU INSTELLEN</p> <p>OVERSLAAN</p>
3	Tijd	Stelt de tijd in in mm:uu. De vorm kan later in de systeeminstellingen gewijzigd worden.	
4	Datum	Stelt de datum in in de vorm dd:mm:jjjj. De vorm kan later in de systeeminstellingen gewijzigd worden	
5	Vermogen	Stelt het maximumvermogen van de kookplaat in, te kiezen uit de volgende waarden: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW – 11,0 kW.	

DEMO-MODUS OPSLAAN :
Modus gebruikt in verkooppunten om de hoofdfuncties van het menu voor te stellen. Om terug te keren naar de originele menusequentie drukt u op de instellingenknop "⚙️" en deselecteert u de demo-modus in het menu-onderdeel "Informatie". Na de deselectering van de modus drukt u op de hoofdschermknop "🏠"




HET AANRAAKSCHERM GEBRUIKEN

- Om de menu's te doorlopen raakt u het scherm aan en tikt u met een vinger op het display;
- De snelheid waarmee het scherm zich verplaatst kan aangepast worden en hangt af van hoe hard u op het scherm drukt;
- Om een keuze te selecteren of bevestigen raakt u het scherm aan op de gekozen waarde of het trefwoord van het menu;

- U opent de vorige of volgende pagina door op de daarvoor bedoelde toetsen "Volgende" en "Teruggaan" te drukken;
- Toetsen die grijs zijn betreffen functies die op dat ogenblik niet kunnen worden geselecteerd.



INSTELLINGEN

De instellingen van de kookplaat kunnen op elk willekeurig moment worden veranderd. Om de instellingen te veranderen drukt u op de toets "⚙️".

 Tijd	Geeft toegang tot de kookwekkerfunctie wanneer de kookplaat uitgeschakeld is.
 Stil	Blokkeert de geluiden van alle indicatoren van de kookplaat.
 Bedieningsvergrendeling	Schakelt de knoppeninput uit. Volg de instructies op het display om de modus te deactiveren.
Andere opties - Vermogensregeling	Stelt het vermogen van de kookplaat af op basis van de individuele voorkeuren of van het maximumvermogen van de elektriciteitsmeter van uw lichtnet: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,2kW – 11,0kW.
Voorkeuren:	
Tijd en datum	Voor de instelling van maaltijduren, datum, tijd en formaten.
Alarmgeluidsvolume	Stelt het volume van de alarmgeluiden in voor de kookwekker en de knoppen.
Display-instellingen - Helderheid	Stelt de helderheid van het display in, met drie selecteerbare niveaus: hoog, gemiddeld, laag.
Geografische zone - Taal	Om de taal te selecteren;
Wi-Fi	Om het apparaat te verbinden met een Wi-Fi-netwerk (zie betreffende paragraaf).
Informatie	Om contactinformatie voor de Klantenservice te tonen, om toegang tot de Demo-modus te geven of om de kookplaat te resetten met de fabrieksinstellingen. Selecteer de Demo-modus en gebruik de Free Play functie om te leren hoe de menu's van de kookplaat te doorlopen.

WI-FI INSTELLINGEN

Om de Wi-Fi-verbinding uit te voeren drukt u op de toets "⚙️" en "Wi-Fi" wordt weergegeven op het scherm.

 Wi-Fi		
Verbinden met netwerk	 >	Download de Whirlpool-app van de app store voor uw smartphone. Start de app om uw apparaat te verbinden.
SAID-code	>	De SAID-code wordt gebruikt om een smart toestel te verbinden met het apparaat. Neem contact op met de Klantenservice als het SAD-label verloren is geraakt.
MAC-adres	>	Het MAC-adres staat op het display voor de Wi-Fi-module.
Wi-Fi	aan	Schakel de Wi-Fi-verbinding in en uit met de aan/uit-knop.

DAGELIJKS GEBRUIK

DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de inschakeltoets circa 1 seconde ingedrukt, tot het display oplicht.

Als er geen functie is geselecteerd, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen tot het display wordt uitgezet en alle kookzones worden uitgeschakeld.

BEREIDINGSZONE SELECTEREN

De gewenste bereidingszone wordt geselecteerd op het display door op het betreffende paneel te drukken.

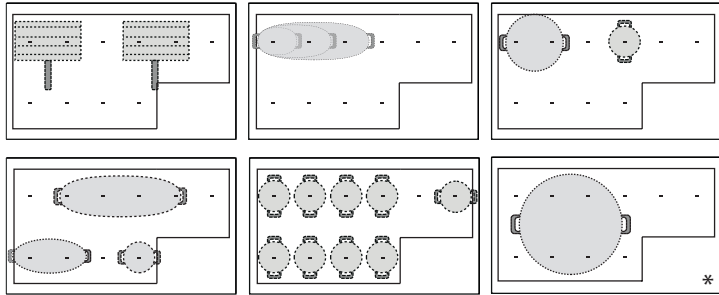


Als de kookplaat geen pot detecteert, wordt de betreffende melding weergegeven op het display.

BEREIDINGSZONE IN/UITSCHAKELN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

De kookzones inschakelen:

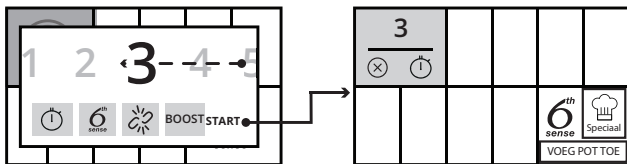
- Schakel de kookplaat in. Als een recipiënt al op zijn plaats staat, detecteert het kookelement het automatisch. Selecteer de aangeduide zone en kies het vermogen.
- Zet de kookpot in de gekozen bereidingszone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.



* Als u deze positie gebruikt, verzekert u dat het voordeel van de maximale vermogenoutput.

Let op: Bedek het display niet met accessoires. Als er gereedschap op het display ligt, werkt het kookelement mogelijk niet goed.

- Zodra de zone is vastgelegd, wordt het scherm weergegeven zodat het vermogensniveau kan worden geselecteerd.
- Stel het gewenste vermogensniveau in door met uw vinger te drukken of horizontaal te schuiven en bevestig met de toets "START". Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het paneel van de geselecteerde bereidingszone.



Elke kookzone heeft verschillende verwarmingsinstellingen, die gaan van "1" (minimaal vermogen) tot "18" (maximaal vermogen).

Op het scherm van het vermogensniveau kunt u ook de snelopwarmfunctie selecteren, die op het scherm wordt aangegeven met de toets "Boost".

Let op: Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft, wordt het volgende weergegeven: "Geen pot gevonden in deze zone." Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de kookzone op het display en druk op de toets "X". Als de kookzone nog heet is, wordt de restwarmte-indicator "HEET" weergegeven op het betreffende paneel.



RESTWARMTE -INDICATOR

Wanneer het symbool "HEET" wordt weergegeven op een kookzone, betekent dit dat de betreffende zone nog heet is. Wanneer de kookzone is afgekoeld, verdwijnt het symbool "HEET".



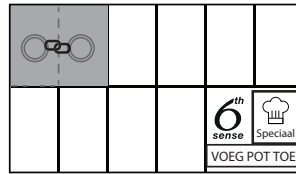
Als sommige zones nog heet zijn wanneer de kookplaat wordt uitgezet, blijft een zichtbare waarschuwing weergegeven.

DE FLEXIBELE ZONE KIEZEN

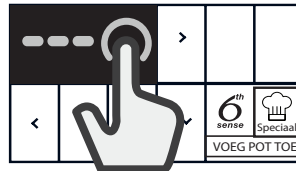
De flexibele zone bestaat uit verschillende kookzones die worden samengevoegd maar als een enkele zone worden bediend.

Om een flexibele zone te creëren:

Als de kookplaat het accessoire al heeft, geeft het display de beschikbare zones weer, druk slechts op de toets "∅" om te bevestigen.

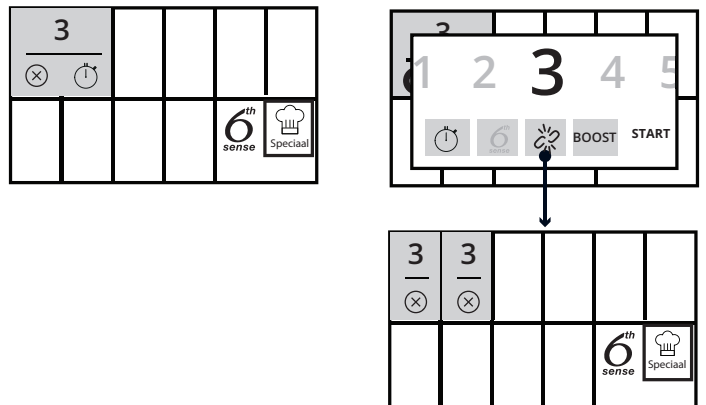


Als u de zone handmatig wilt creëren, schuift u uw vinger over het oppervlak en voegt u de gewenste zones samen, geleid door richtinggevend pijltjes. Bepaalde combinaties zijn niet mogelijk door hun vorm of omdat andere zones in gebruik zijn.



Om een flexibele zone te scheiden:

Wanneer u op de zone drukt, wordt een speciaal scherm weergegeven; u kunt dan het symbool "∞" selecteren, waarmee u de samengevoegde zones kunt scheiden. De zones kunnen opnieuw afzonderlijk gebruikt worden, met hetzelfde vermogensniveau.



VOEG POT TOE

Wanneer een bereidingszone wordt gebruikt die uit verschillende zones bestaat, kan de kookpot op eender welk punt van de actieve kookzone geplaatst worden. De kookplaat herkent automatisch de positie van de kookpot. Als u nog een kookpot op de geactiveerde bereidingszone wenst toe te voegen, gebruikt u het commando "Voeg pot toe" zodat de kookplaat de nieuwe pot detecteert.

**WEKKER**

Dat is de optie om een wekker in te stellen die voldoet aan een hele reeks vereisten, ook wanneer de kookplaat niet aanstaat.

De wekker inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de instellingentoets "⚙️" en selecteer de wekker "⌚".
3. Stel de gewenste tijd in het formaat uu:mm:ss in.
Er zijn drie vooraf ingestelde waarden zodat het gemakkelijker wordt om de gewenste tijd af te stellen.
4. Druk op de "Start"-toets.
Als na de selectie het scherm een minuut lang niet wordt aangeraakt, wordt het zwart en het aftellen blijft weergegeven.
5. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

De wekker afstellen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de instellingentoets "⚙️" en selecteer de wekker "⌚".
3. Druk in het midden van het scherm en stel de waarden af.

Om de wekker uit te schakelen drukt u op "ANNULEREN".

Zodra de tijd verstreken is, kan een nieuwe tijd ingesteld worden of kan de wekker uitgeschakeld worden.

**INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER**

De kookzones kunnen geprogrammeerd worden om automatisch te worden uitgeschakeld.

De bereidingstijd instellen:

1. Selecteer de bereidingszone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. Druk op de stopwatchtoets "⌚" die op de actieve kookzone wordt weergegeven.
3. Stel de gewenste tijd in het formaat uu:mm:ss in.
4. Druk op de "Start"-toets.

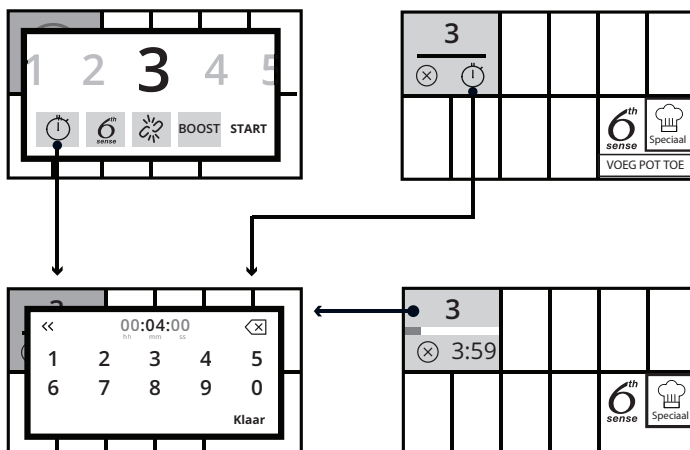
Een balk wordt weergegeven in de betreffende zone en wordt gevuld terwijl de tijd verstrijkt.

De ingestelde bereidingstijd aanpassen:

1. Druk op het vermogensniveau.
2. Druk op de toets "⌚".
3. Pas de ingestelde bereidingstijd aan.

Om de ingestelde bereidingstijd uit te schakelen drukt u op "ANNULEREN".

Er kan een bereidingstijd ingesteld worden voor elke zone of flexibele zone met dezelfde procedure.

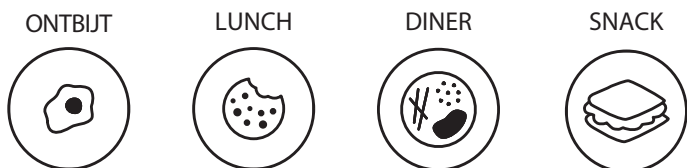
**BEDIENINGSVERGREDELING**

Om inschakeling van de kookplaat tijdens de reiniging of verandering van de bedieningsorganen tijdens de bereiding te voorkomen kan de kookplaat vergrendeld worden met de toets "🔒" in "Instellingen" "⚙️". Het bedieningspaneel wordt vergrendeld, met uitzondering van de uitschakeltoets. Om de bedieningen terug in te schakelen schuift u uw vinger naar de bovenkant van het display.

FAVORIETEN

Op elk willekeurig ogenblik kunt u met de toets "♥" een recept of een vooraf ingesteld bereidingsprogramma opslaan in favorieten door het gewenste tijdstip van de dag te kiezen.

Het onderdeel favorieten is een praktische ruimte waar de vaakst gebruikte bereidingsprogramma's kunnen worden opgeslagen in een of meer categorieën, op basis van de typische gerechten die op bepaalde tijdstippen worden gegeten:

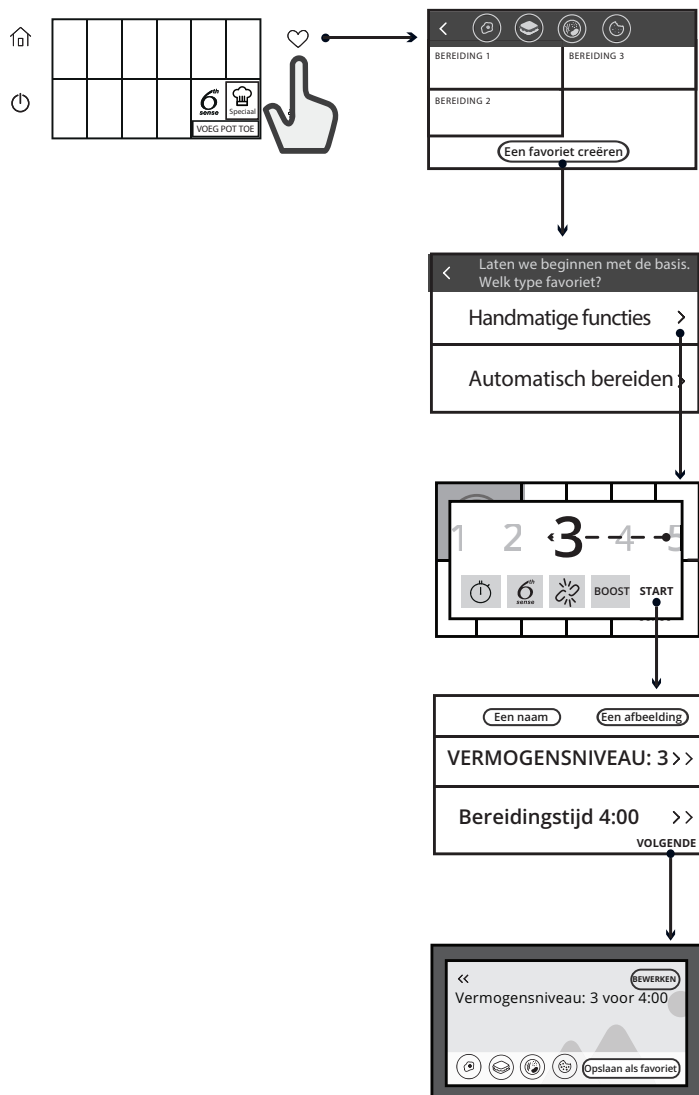


MAALTIJDUREN

In "Instellingen" (Favorietenmenu - Datum en Tijd), onder "Maaltijduren" kan het uurinterval voor elke categorie veranderd worden (bijv.: ontbijt 7-9, lunch 12-14...).

FAVORIETEN CREËREN

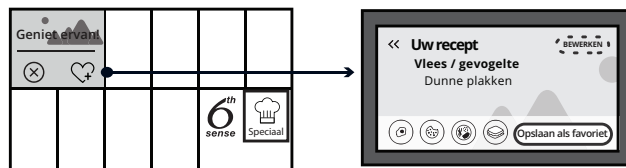
Op het scherm "Favorieten" (te openen met de directe toets "♥" op het glas) kunnen een vereiste sequentie (vermogen + tijd) of een automatische bereidingswijze opgeslagen worden in een van vier voorgestelde categorieën. Deze favoriet kan op elk willekeurig ogenblik aangepast worden.



Selecteer een of meer categorieën door de bijbehorende symbolen op te lichten.

EEN FAVORIET TOEVOEGEN

Aan het einde van elke automatische bereidingsfunctie wordt het symbool "♥" weergegeven, en dat betekent dat de bereidingsmethode die u zojuist heeft gebruikt kan worden opgeslagen en toegevoegd in de categorie die u kiest. Selecteer een of meer categorieën door de bijbehorende symbolen op te lichten.



Als tijdens het normale gebruik een bereidingstijd is ingesteld, wordt het symbool "♥" weergegeven, en dat betekent dat zowel het vermogensniveau dat u gebruikte als de tijd die u eerder heeft ingesteld kunnen worden opgeslagen.

Deze functie is handig om een bereidingsmethode die u vaak gebruikt terug op te vragen.

SPECIALE FUNCTIES

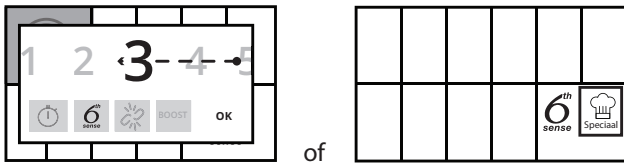


De 6th Sense-toets activeert de automatische bereiding, zodat u talloze bereidingswijzen voor een groot aantal voedingsmiddelen kunt selecteren.

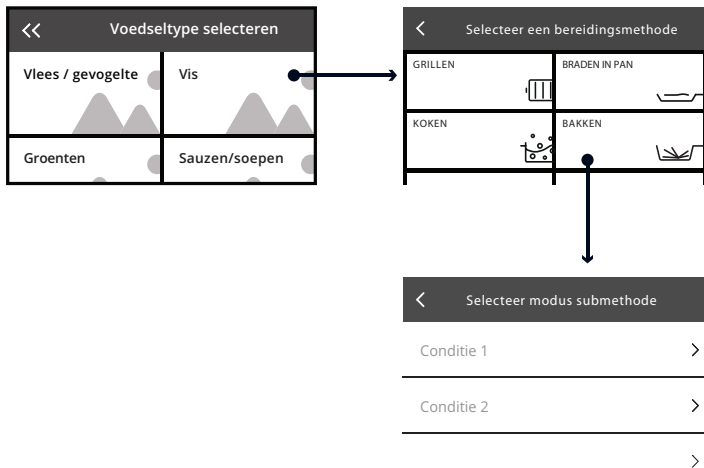
Met deze functie activeert de kookplaat een systeem dat bij alle bereidingsfasen helpt en ze beheert, van het opwarmen van de pot (met of zonder kruiden) tot het behouden van de beste temperatuur tijdens de bereiding.

Op basis van de geselecteerde bereidingsmethode geeft de kookplaat aanwijzingen voor elke stap, beveelt ingrediënten aan en de ideale tijdstippen om ze toe te voegen.

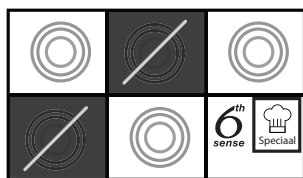
Na de selectie van "6th sense" gaat u naar het menu dat de verschillende voedselcategorieën bevat (zie tabel) en de "gepersonaliseerde" modus, waar u rechtstreeks verschillende automatische bereidingswijzen kunt selecteren.



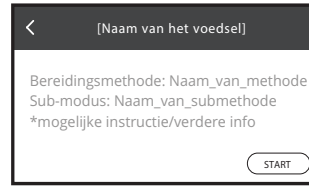
Na de selectie van het voedseltype gaat u naar een tweede scherm waar u een van de voorgestelde bereidingswijzen voor de betreffende categorie kiest. Zo nodig worden de voorwaarden uitgelegd die ervoor zorgen dat het systeem zo goed mogelijk werkt (bijv. de dikte van het vlees).



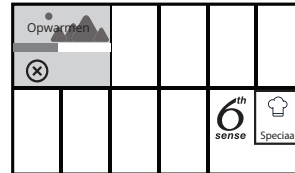
Wanneer alle nodige functies zijn geselecteerd, worden de beschikbare zones weergegeven op het scherm en u kiest op welke u wilt koken. Het is belangrijk dat tijdens de automatische bereiding de pan altijd op twee zones staat, zoals op de afbeelding, zodat beide cirkels bedekt worden. Daarom worden de zones die al samengevoegd zijn weergegeven op het scherm. (De enige uitzondering is de moka-functie waarvoor een enkele zone wordt aanbevolen voor gebruik).



Het volgende scherm geeft een samenvatting weer en zo nodig advies (bijv. het gebruik van een speciaal accessoire).



De bereidingsfase wordt vervolgens ingeschakeld en de voorverwarmingsbalk, indien aanwezig, van het accessoire dat leeg is of gevuld met water of olie, wordt weergegeven.



Het proces kan op elk ogenblik gecontroleerd worden door op de actieve zone te drukken (let op dat u niet op "X" drukt). Het scherm geeft de status van het proces en het totaal aantal fasen nodig voor elke bereidingsmethode weer.

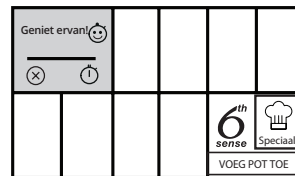


Alleen wanneer op de toets "KLAAR" wordt gedrukt, schakelt het systeem over naar de volgende fase nodig voor elke bereidingsmethode. De bereidingstijd kan ook geselecteerd worden op hetzelfde scherm (niet tijdens de voorverwarming), of u kunt op de toets "X" drukken om de functie te beëindigen.

Het derde symbool (Afstellen) geeft de mogelijkheid om de mate van bereiding te controleren en fijn af te stellen, wat ideaal is voor wie de bereiding aan zijn eigen smaak wenst aan te passen. Op dit scherm kunt u de 5 niveaus doorlopen (+1, +2 of -1, -2), zodat het systeem het vermogen en de temperatuur langzaam aanpast.



Wanneer de verschillende stappen zijn voltooid en op een bereidingstijd of op de toets "X" wordt gedrukt, wordt de functie beëindigd.



Deze tabel bevat de samenvatting van het automatisch bereiden, met de productcategorieën, bereidingswijzen en, waar van toepassing, de bereidingsmethodes met volledig recept. Deze tabel bevat niet alle nodige details inzake hoeveelheden of andere instellingen, die nodig kunnen zijn wanneer u de bereidingsmethodes selecteert.

Mogelijke bereidingsmethodes

VOEDINGSGROEP	BEREIDINGSMETHODE
Vlees / gevogelte	Grillen, braden in pan, koken, bakken
Vis	Grillen, braden in pan, koken, bakken
Groenten	Grillen, braden in pan, koken, bakken
Sauzen, vleessauzen, soepen	Sauzen (sauteren, sudderen, bechamel) Soepen (sauteren, sudderen, roomsoepen)
Dessert	Custardpudding, panna cotta, gesmolten chocolade, pannenkoeken, rijstebrij
Eieren	Gebakken eieren, omelet, koken (gekookte eieren, zachtgekookt), frittata, roereieren
Kaas	Grillen, bakken in de pan, fondue
Pasta & Rijst	Koken, bakken in de pan, rijst
Dranken	Sudderen (melk), water (koken, sudderen), mokka
Aangepast	Koken, grillen, bakken in de pan, sudderen, smelten

 **SMELTEN**

Ideale bereidingswijze om temperaturen te verhogen of in stand te houden die geschikt zijn voor het smelten of ontdooien van voedsel zoals chocolade, boter of in het algemeen delicatesse bereidingsmethodes (bijv. custard, crème), en om te voorkomen dat er iets aan de bodem van de pot blijft plakken.

 **SUDDEREN**

Ideale bereidingswijze om temperaturen te verhogen of in stand te houden die geschikt zijn voor het koken en langzaam verdampen van vloeistoffen, voor bereidingsmethodes die lange bereidingstijden vragen, sauzen, soepen, heldere bouillons en in het algemeen recepten met vloeistoffen die op een laag vuurtje moeten koken.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-"-toetsen op het display.

De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de bereidingstijden.

 **KOKEN***

Ideale bereidingswijze om water te verwarmen en de temperatuur te verhogen tot gecontroleerd koken zodra het kookpunt is bereikt, om overstromen en energieverstopping te voorkomen. Wanneer het water begint te koken, geeft de kookplaat een waarschuwing weer en gaat een alarm af. Voeg eerst zout en kruiden toe nadat het alarm is afgegaan.

Wanneer deze functie ingeschakeld is, laat het systeem u weten of de pot die u geplaatst heeft onbedoeld leeg is (geen water) of drooggekookt is.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-"-toetsen op het display.

De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de bereidingstijden.

 **BRADEN IN PAN***

Ideale bereidingswijze om temperaturen te verhogen of in stand te houden die geschikt zijn voor alle bereidingsmethodes met gebruik van een pan en met ingrediënten zoals gesnipperde ui (met olie tot een centimeter hoog), of met een leeg accessoire voor snel kokende items, vlees en het sauteren van groenten.

Zodra de pan, en later de ingrediënten, op hun plaats staan, start de kookplaat de voorverwarmingsfase. Er wordt een waarschuwing weergegeven en

een alarm gaat af om het juiste ogenblik aan te geven dat u voedsel moet toevoegen, afhankelijk van de geselecteerde voedselcategorie. Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, blijft het systeem het accessoire verwarmen op een gecontroleerd niveau om oververhitting van de braadpan of de ingrediënten en energieverstopping te voorkomen. Idealiter wordt de functie gestart met de pan en de ingrediënten aan kamertemperatuur en met gebruik van het speciale accessoire. Gebruik het deksel niet tijdens de voorverwarmingsfase. De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-"-toetsen op het display.

 **GRILLEN***

Ideale bereidingswijze om temperaturen te verhogen of in stand te houden die geschikt zijn voor alle bereidingsmethodes met gebruik van het draadrek, vlees, vis, groenten en kaas.

Zodra het draadrek op zijn plaats ligt, start de kookplaat de voorverwarmingsfase. Er wordt een waarschuwing weergegeven en een alarm gaat af om het juiste ogenblik aan te geven dat u voedsel moet toevoegen, afhankelijk van de geselecteerde voedselcategorie.

Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, blijft het systeem het accessoire verwarmen op een gecontroleerd niveau om oververhitting van het draadrek en energieverstopping te voorkomen.

Idealiter wordt de functie gebruikt met het draadrek aan kamertemperatuur. De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-"-toetsen op het display.

Als u het draadrek, dat voor dit doel is ontworpen, niet gebruikt, let dan heel goed wanneer u de grillfunctie de eerste maal gebruikt, aangezien de kwaliteit van de bodem de voorverwarmingstijd kan beïnvloeden en accessoires met een heel dunne bodem heel hoge temperaturen kunnen bereiken op korte tijd.

 **BAKKEN***

Ideale bereidingswijze om temperaturen te verhogen of in stand te houden die geschikt zijn voor alle bereidingsmethodes waarbij het voedsel volledig ondergedompeld is in olie, onafhankelijk van het feit of het vers of bevroren is. Zodra de pan op zijn plaats staat en de ingrediënten zijn toegevoegd, start de kookplaat de voorverwarmingsfase.

Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, blijft het systeem het accessoire verwarmen op een gecontroleerd niveau om oververhitting van de braadpan en de ingrediënten en energieverstopping te voorkomen.

Idealiter wordt de functie gestart met de pan en de ingrediënten aan kamertemperatuur en met gebruik van het speciale accessoire. Gebruik het deksel niet tijdens de voorverwarmingsfase.

Het valt aan te raden om olie te gebruiken die geschikt is voor bakken wanneer u deze functie gebruikt, zoals verschillende soorten zaadolie. Wanneer u verschillende olies gebruikt, let dan heel goed op en houd toezicht tijdens het eerste gebruik.

Het valt aan te raden om de voorste kookzones te gebruiken om de mate van de bereiding beter in het oog te houden.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-"-toetsen op het display.

 **MOKA***

Deze functie bereidt koffie automatisch. De verwarmingscyclus wordt ingeschakeld door de functie in het menu te selecteren en er gaat een biep af wanneer de koffie klaar is. De functie is geprogrammeerd om automatisch te worden uitgeschakeld om spatten te voorkomen. Controleer altijd of de beschreven voorwaarden in acht worden genomen wanneer u hem de eerste maal gebruikt. Idealiter wordt de functie gestart met de moka en het water aan kamertemperatuur en met gebruik van het speciale accessoire.

*** Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:**

- voor koken: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- voor braden in pan: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- voor grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- voor bakken: **WMF SKU: 07.7520.6380**
- voor Moka-koffiepot, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Let op: Verplaats de potten en pannen nooit tijdens de eerste minuut van het verwarmen zodat de kookplaat optimaal kan functioneren.



SPECIALE FUNCTIES

Als u op de toets “” drukt, activeert u de functies Flexifull en Chef Control.

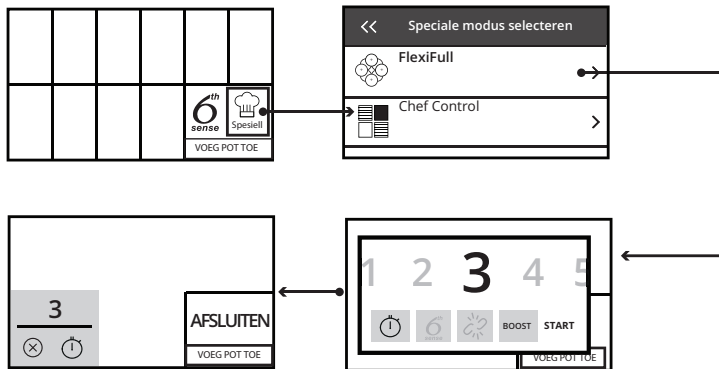


FLEXIFULL

Met deze functie kan u de gehele kookplaat als een enkele kookzone gebruiken.

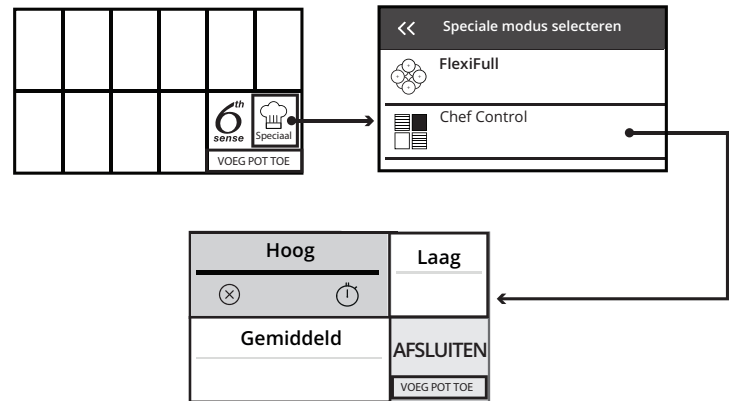
De functie Flexifull inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats. (Het kan ook later geplaatst worden).
2. Druk op de toets “” en selecteer de functie Flexifull.
3. Stel het gewenste vermogensniveau in.
4. Druk op de “Start”-toets. Het ingestelde vermogensniveau wordt op het display weergegeven.
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het “Voeg pot toe”-commando.
6. Om deze functie af te sluiten, drukt u op “AFSLUITEN”.



CHEF CONTROL

Deze functie verdeelt de kookplaat in drie bereidingszones, die tegelijkertijd worden ingeschakeld aan een vooraf ingesteld vermogensniveau. Dit maakt het mogelijk om potten en pannen van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken aan verschillende temperaturen zonder het geselecteerde vermogensniveau te wijzigen.



BEREIDINGSTABEL

VERMOGENS-NIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Tips ter aanvulling van ervaring en bereidingsvoorkeuren
Max. vermogen	Boost	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	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeugig is	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeugig maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeugig 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 smeugig maken		Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.	
Geen vermogen		-	Kookplaat in stand-by of uit (kookplaat kan nog warm zijn door restwarmte van het koken, aangegeven met het symbool “”). <small>HOT</small>

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN



WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn dat de restwarmte-indicatie "HEET" 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.

Wi-Fi FAQ

Welke WiFi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten in de routersoftware worden geconfigureerd?

De volgende routerinstellingen zijn nodig: 2,4 GHz ingeschakeld, WiFi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Raadpleeg de documentatie van de router.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kunt elk besturingssysteem gebruiken, het maakt geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ingericht op permanent verbonden apparaten.

Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding thuis werkt en of de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kunt op uw smart-apparaat naar uw netwerk zoeken. Schakel andere dataverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloze thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op "Instellingen" en tik vervolgens op het WiFi-pictogram of kijk op uw apparaat: er is een label met de SAID- en MAC-adressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint met "88:e7".

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smart-apparaat en de app 6th Sense Live om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is en verbonden is met de cloud.

Is er iets dat kan voorkomen dat het signaal het apparaat bereikt?

Controleer of de apparaten die u hebt aangesloten niet alle beschikbare bandbreedte gebruiken.

Zorg ervoor dat het aantal WiFi-apparaten het maximaal toegestane aantal van de router niet overschrijdt.

Hoe groot kan de afstand zijn tussen de router en het apparaat?

Normaal gesproken is het WiFi-signaal sterk genoeg om een paar kamers te dekken, maar dit is sterk afhankelijk van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt speciale apparaten gebruiken om de dekking van uw WiFi-thuisnetwerk te vergroten, zoals toegangspunten, WiFi-repeaters en bruggen via het elektriciteitsnet (niet meegeleverd met het apparaat).

Hoe kan ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloze netwerk achterhalen?

Raadpleeg de documentatie van de router. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken met behulp van een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router een WiFi-kanaal in de buurt gebruikt?

Zorg ervoor dat de router het WiFi-kanaal van uw thuisnetwerk gebruikt.

Wat kan ik doen als op het scherm wordt weergegeven, of als het apparaat geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het apparaat is mogelijk al verbonden met de router, maar er is geen toegang tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of uw provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteuning voor wachtwoordversleuteling: WEP, WPA, WPA2. Als u een ander type versleuteling wilt proberen, raadpleeg dan de handleiding van de router.

Instellingen provider: Als uw internetserviceprovider een vast aantal MAC-adressen heeft dat verbinding met internet kan maken, kan het zijn dat uw apparaat geen verbinding met de cloud kan maken. Het MAC-adres vormt de unieke identificatie van een apparaat. Vraag aan uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of er gegevens worden verzonden?

Nadat u het netwerk hebt ingesteld, schakelt u het apparaat uit, wacht u 20 seconden en schakelt u het apparaat weer in. Controleer of de app de gebruikersinterface-status van het apparaat weergeeft.

Sommige instellingen hebben meerdere seconden nodig om in de app te verschijnen.

Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen, maar mijn apparaten verbonden houden?

U kunt een nieuw account aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router, wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en wachtwoord) behouden, of de bestaande instellingen van het apparaat verwijderen en opnieuw configureren.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, trekt u 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.

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.		

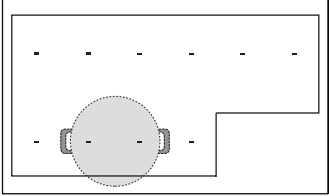
GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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"	
Sudderend, "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.

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

SERVICE 0000 000 00000



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

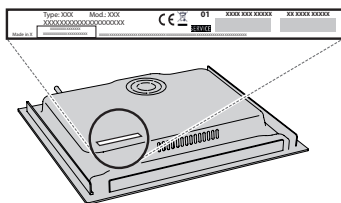
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website **www.whirlpool.eu**.

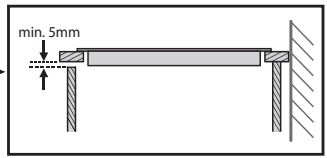
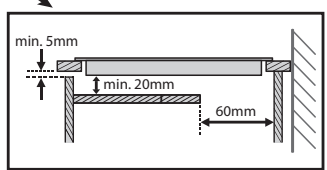
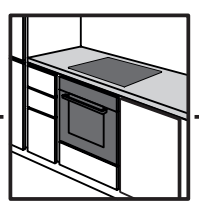
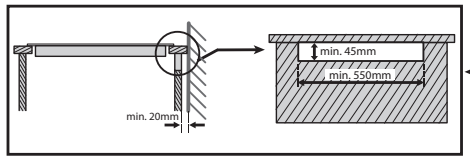
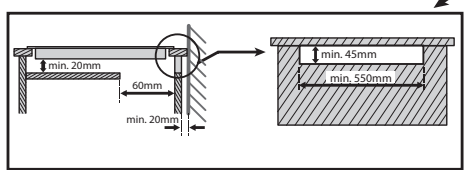
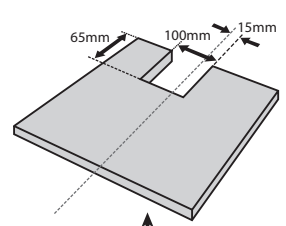
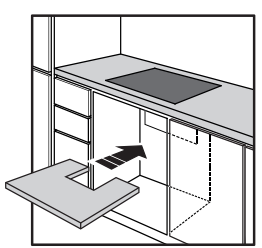
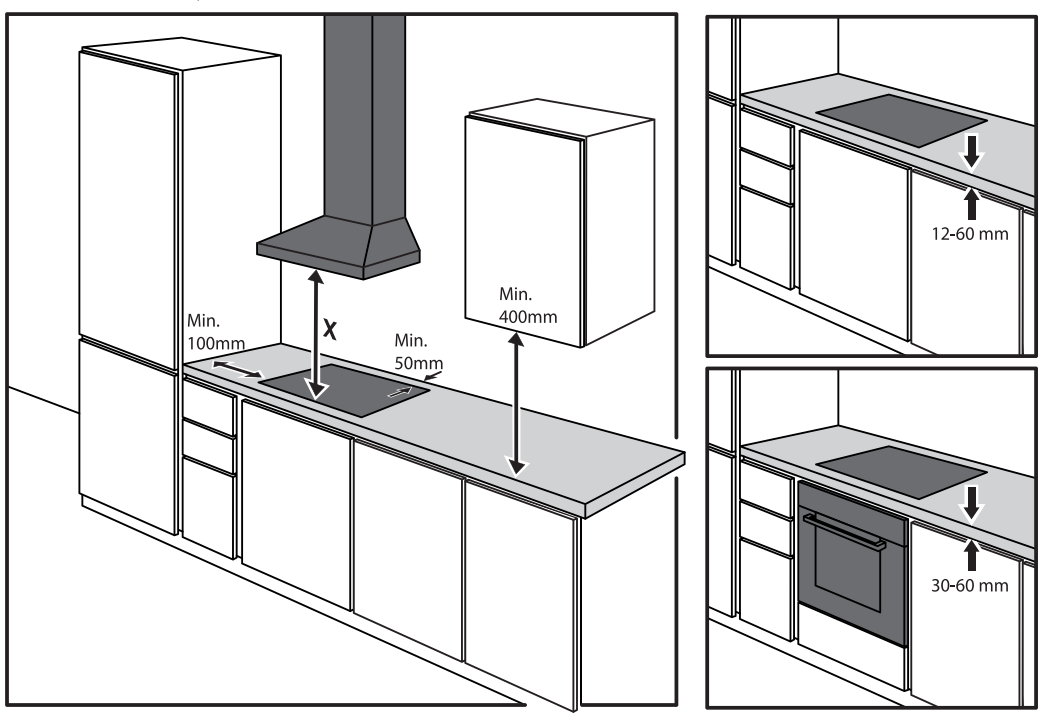
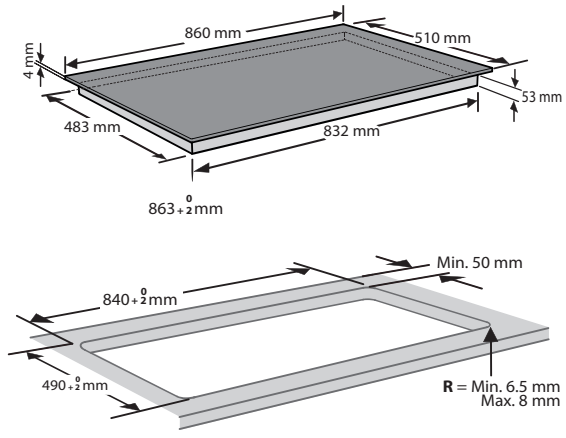
Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

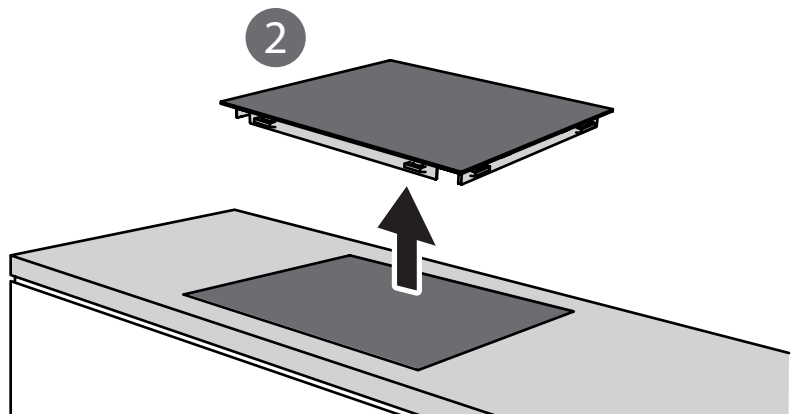
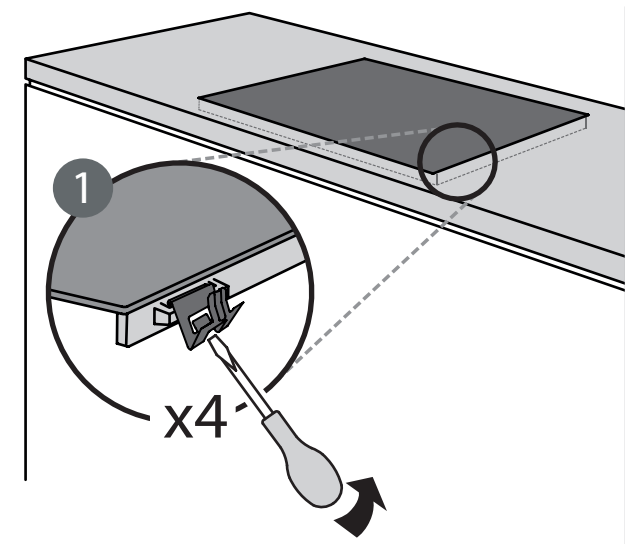
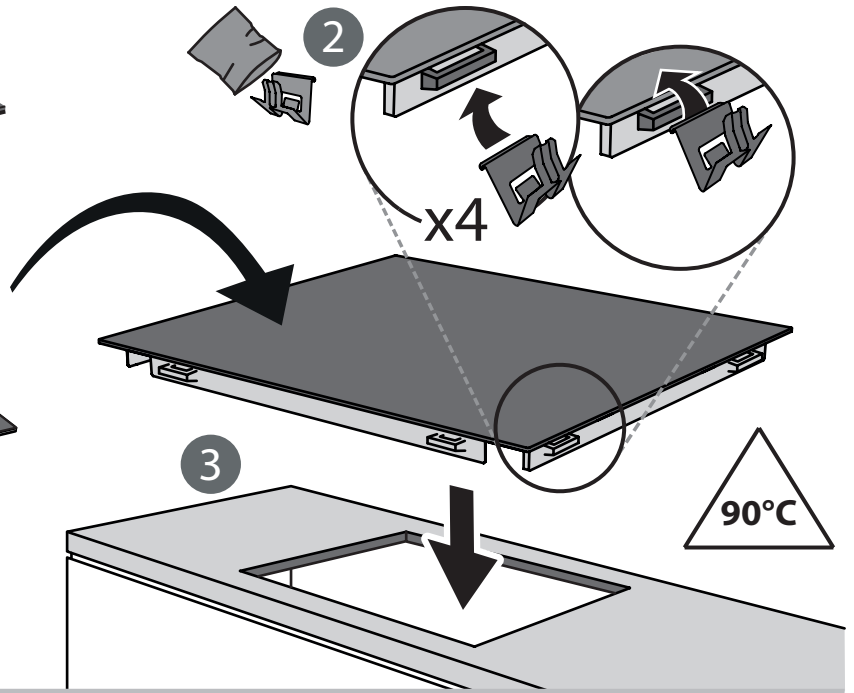
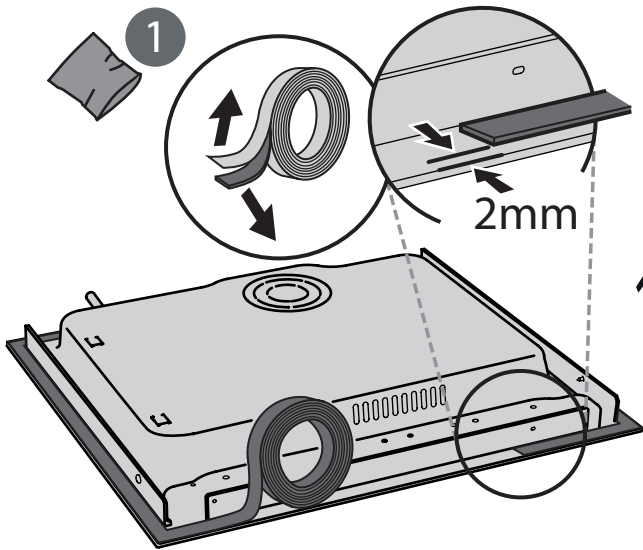
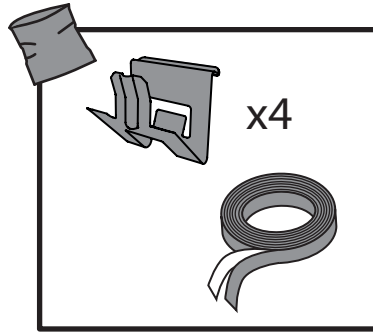
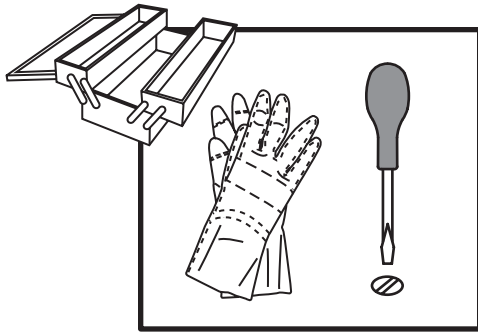
- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;

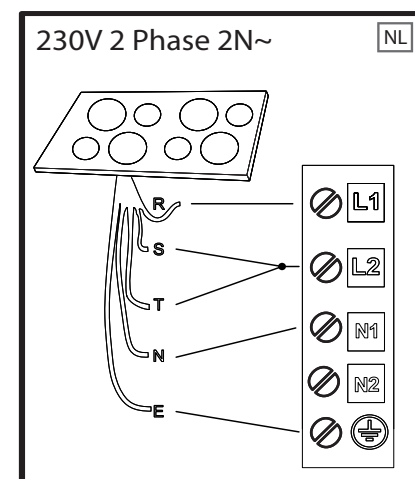
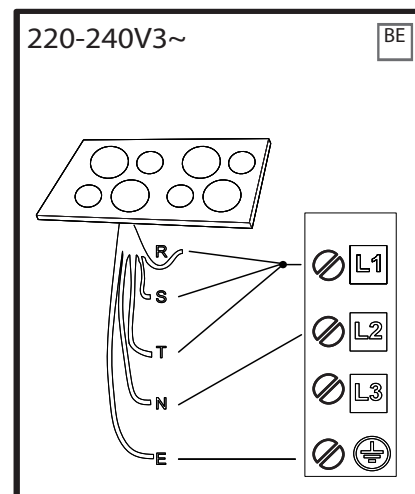
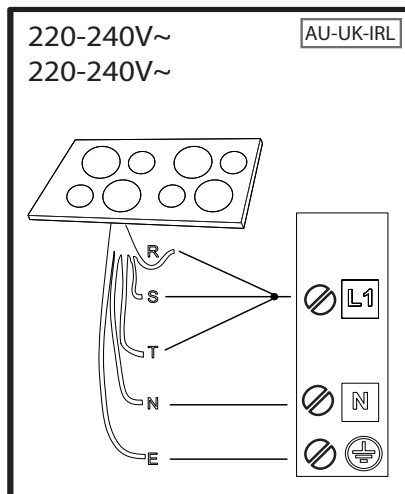
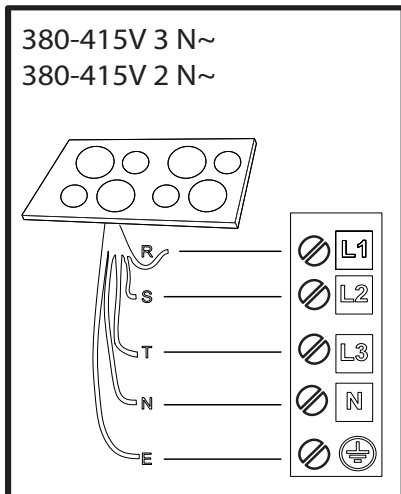
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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).









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-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)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-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-жудо/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-buı/glas

N

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



400011390766