

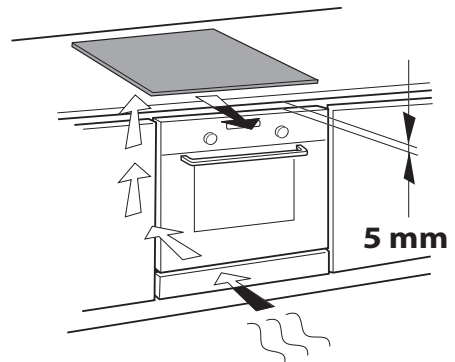
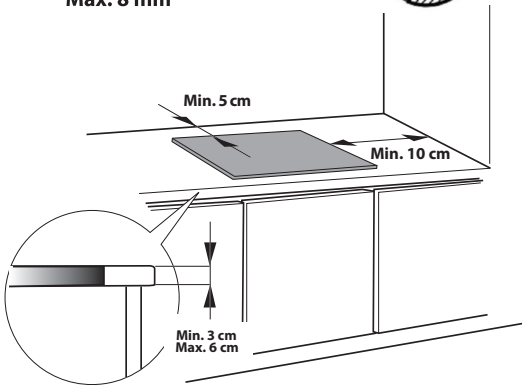
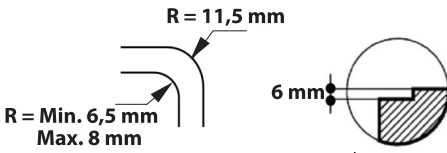
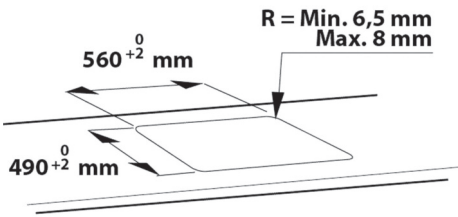
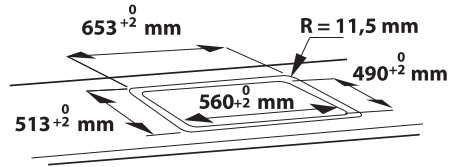
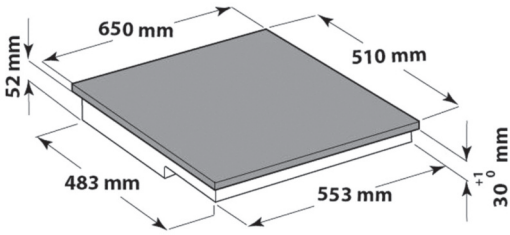
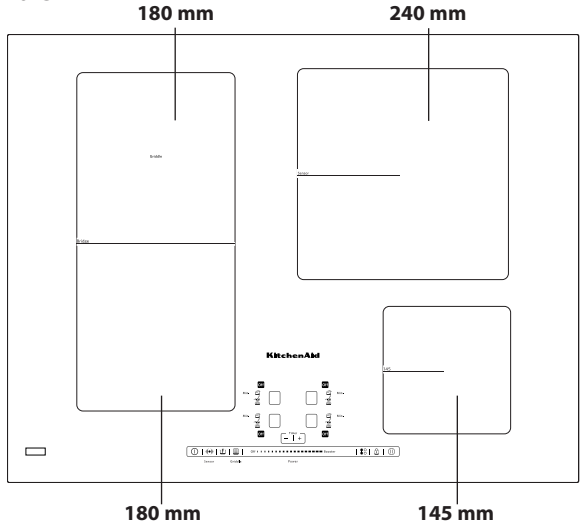
# **Gebruiksaanwijzing**

**KitchenAid**

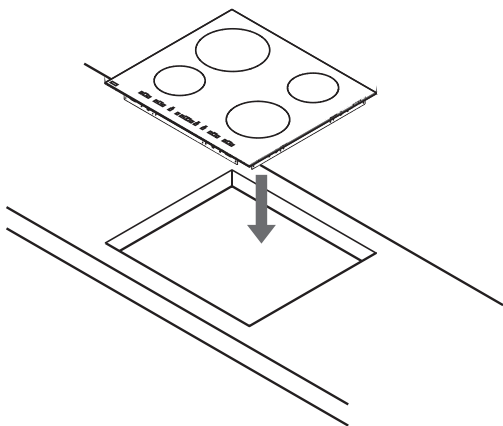
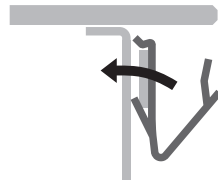
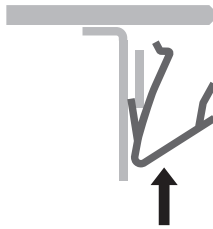
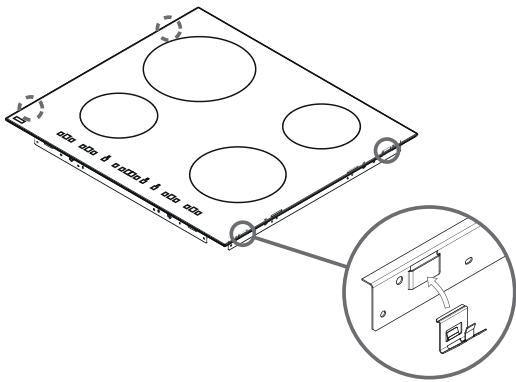


<b>Installatieschema's</b>	<b>4</b>
<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>6</b>
<b>Milieutips</b>	<b>9</b>
<b>Eco Design Verklaring</b>	<b>9</b>
<b>Vóór het gebruik</b>	<b>9</b>
<b>Gebruik van reeds aanwezige pannen</b>	<b>10</b>
<b>Aanbevolen diameters bodem van de pan</b>	<b>10</b>
<b>Installatie</b>	<b>10</b>
<b>Elektrische bedrading</b>	<b>11</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>12</b>
<b>Reiniging</b>	<b>16</b>
<b>Storingen verhelpen</b>	<b>16</b>
<b>Consumentenservice</b>	<b>17</b>
<b>Vermogenstabel</b>	<b>18</b>
<b>Functietabel</b>	<b>19</b>
<b>Bereidingstabel</b>	<b>20</b>

# Installatieschema's



# Installatieschema's



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

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



Dit is het gevarensymbool, dat waarschuwt tegen mogelijke veiligheidsrisico's voor de gebruiker en voor anderen.

Alle veiligheidsinformatie komt na het gevarensymbool en de volgende tekst:



**GEVAAR**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.**



**WAARSCHUWING**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet vermeden wordt, tot ernstig letsel kan leiden.**

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.

Houd u altijd aan de volgende instructies:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.
- Installaties en reparaties 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.
- Het apparaat moet worden geaard.

- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat het in zijn behuizing is geplaatst, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedselproducten bij huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming). De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor oneigenlijk gebruik van het apparaat of onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Peuters (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat 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. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat geen kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken, schoonmaken of onderhoud aan het toestel uitvoeren.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens of na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Plaats brandbaar materiaal niet op of in de buurt van het apparaat.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Let goed op bij het bereiden van gerechten met een hoog gehalte aan vet of olie.
- In de ruimte onder het apparaat moet een scheidingspaneel (niet meegeleverd) worden geïnstalleerd.

- Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om eventuele elektrische schokken te voorkomen (alleen voor kookplaten met een inductiefunctie).
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Onbewaakt koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water – zet het apparaat uit en bedek de vlam met bijv. een deksel of een branddeken.  
Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakken liggen.
- 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 worden.
- Na gebruik van de kookplaat dient u het element uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor kookplaten met een inductiefunctie).

**Afdanken van huishoudelijke apparatuur**

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of opnieuw gebruikt kan worden. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Snijd de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- 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 het product hebt gekocht.



## Milieutips

### Verwerking van de verpakking


De verpakkingmaterialen zijn volledig recyclebaar en zijn gemerkt met het recyclingsymbool (♻️). Het verwerken van de verschillende onderdelen van de verpakking moet verantwoordelijk en volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking plaatsvinden.

### Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

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



Het  symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

### Energiebesparing

Volg voor de beste resultaten de onderstaande aanbevelingen:

- Gebruik pannen die dezelfde basisdiameter als de gebruikte bereidingszone hebben.
- Gebruik alleen pannen met een gladde onderkant.
- Houd tijdens het bereiden zo veel mogelijk de deksels op de pannen.
- Kook groenten, aardappelen enz. met weinig water om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer energie en bereidingstijd besparen (behalve bij gebruik van de functie "SENSOR").
- Zorg dat u de kookpot of pan in het midden van de kookzone op het kookfornuis plaatst.

## Eco Design Verklaring

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign vereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 en komt overeen met de Europese norm EN 60350-2.

## Vóór het gebruik

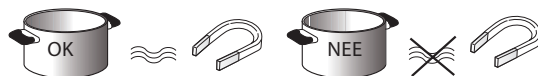
**BELANGRIJK:** De kookzones worden niet ingeschakeld als de pannen niet de juiste afmeting hebben. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat de kookplaat wordt ingeschakeld.















## Gebruik van reeds aanwezige pannen

Gebruik een magneet om te controleren of de pannen geschikt zijn om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: Wanneer de magneet niet aan de onderkant vastkleeft is de pan niet voor de kookplaat geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is, anders kunnen ze krassen op het glaskeramische oppervlak van de kookplaat maken. Controleer ook het vaatwerk.
- Plaats nooit hete potten of pannen op het bedieningspaneel van de kookplaat, omdat deze het paneel kunnen beschadigen.



## Aanbevolen diameters bodem van de pan

 diam. 30 cm	 diam. 14 cm - 30 cm	 diam. 28 cm	 diam. 18 cm diam. 14 cm (dubbele zone - 28 cm)
 diam. 24 cm	 diam. 17 cm - 24 cm	 diam. 21 cm	 diam. 15 cm - 21 cm
 diam. 18 cm	 diam. 14 cm - 18 cm	 diam. 14.5 cm	 diam. 11 cm - 14.5 cm

**BELANGRIJK:** Zie voor informatie over de diameter van de panbodem op de zones waar de functie SENSOR ingeschakeld kan worden de paragraaf "SENSOR".

Wanneer er adapterplaten (niet inbegrepen) worden gebruikt of als een pan leeg is komt de interne temperatuur van het systeem boven de vastgestelde limiet, waardoor er kortsluiting ontstaat.

Dit gebeurt om de interne componenten te beschermen tegen overstroming.

Het is raadzaam om de kookplaat uit te schakelen en de kookzone automatisch te laten afkoelen tot het moment dat de controlelampjes op het bedieningspaneel worden uitgeschakeld.

## Installatie

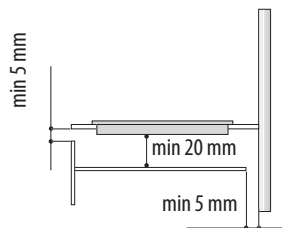
Controleer na het uitpakken van de kookplaat of er geen schade is opgetreden tijdens het transport. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier of met onze Consumentenservice.

### GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

#### 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 opening tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Wanneer de minimaal vereiste opening tussen de kookplaat en de bovenkant van het meubel niet in acht wordt genomen kan de goede werking van het product belemmerd worden.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.
- Zorg ervoor dat de oven een koelsysteem heeft, wanneer er een oven onder de kookplaat wordt geïnstalleerd.
- De kookplaat niet boven een vaatwasser of wasmachine installeren, omdat de elektronische schakelingen beschadigd kunnen raken door stoom en vochtigheid.







## Elektrische bedrading

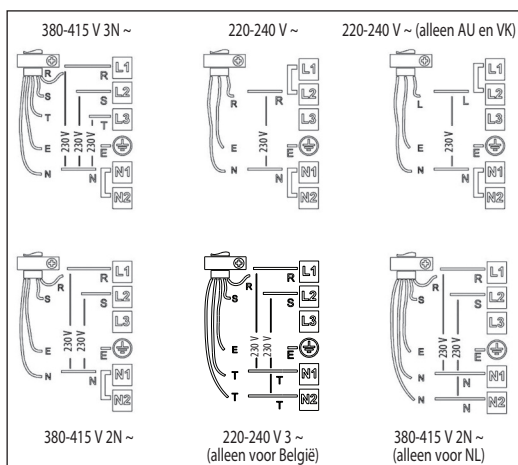
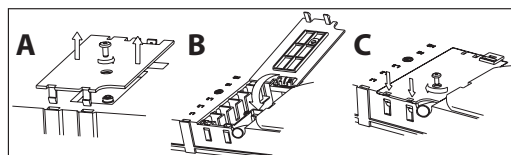
### ⚠ WAARSCHUWING


- Koppel het apparaat los van de netvoeding.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gehouden voor letsels van personen of dieren en voor schade aan eigendommen als gevolg van het niet naleven van de regels in deze paragraaf.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn zodat de kookplaat van het werkblad kan worden verwijderd.
- Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het elektriciteitsnet van uw woning.
- Gebruik geen verlengkabels.

### Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor elektrische bedrading een H05RR-F kabel, zoals vermeld staat in de onderstaande tabel.

Kabels	Aantal x doorsnede
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Sluit de geel/groene massadraad aan op de klem met het  symbol.

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Ongeveer 70 mm kabelbekleding van het elektriciteitssnoer verwijderen.
3. Ongeveer 10 mm kabelbekleding van de draden verwijderen. Plaats de voedingskabel in de kabelklem en sluit de draden aan op het klemmenbord zoals afgebeeld in het schema naast het klemmenbord.
4. Maak de voedingskabel vast met de kabelklem.
5. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de schroef die u eerder had verwijderd - punt (1).

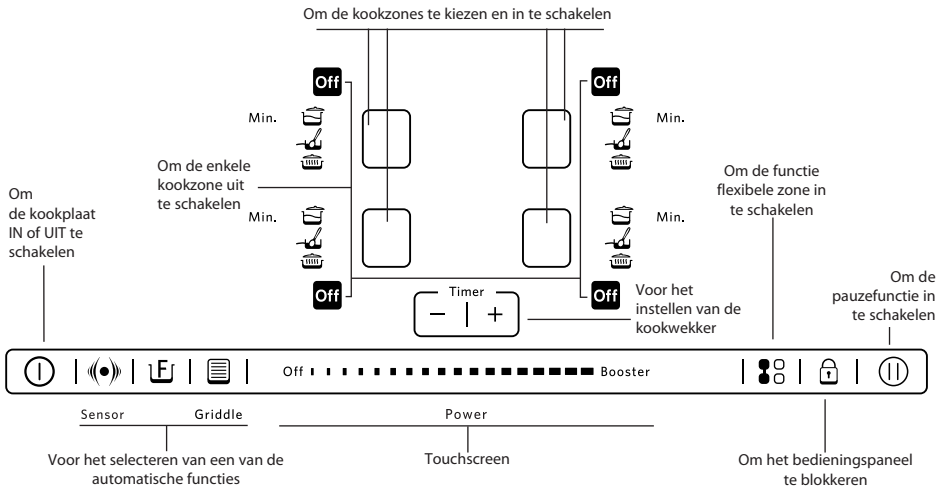
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Zie de instructies op het netsnoer als de kookplaat al van een netsnoer voorzien is. Breng de aansluiting op de stroomtoevoer tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

# Gebruiksaanwijzing


## Beschrijving van het bedieningspaneel

Het bedieningspaneel is voorzien van tiptoetsen: voor het gebruik is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (u hoeft niet krachtig te drukken).




## Eerste gebruik / na een stroomuitval

Nadat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, is het bedieningspaneel geblokkeerd (het lampje boven de toets brandt).


Om het paneel te deblokkeren de toets  gedurende 3 seconden indrukken. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

## De kookplaat in-/uitschakelen

Om de kookplaat in te schakelen, de toets  ongeveer 2 seconden ingedrukt houden: Het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels die de kookzones aangeven.

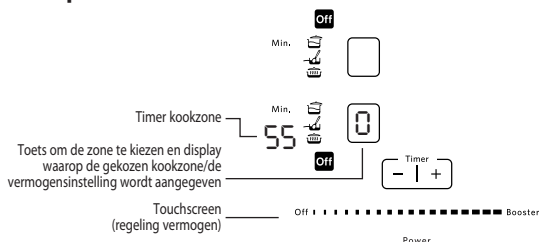
Om de kookplaat uit te schakelen houdt u dezelfde toets ingedrukt tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

## De enkele kookzone uitschakelen


Om de enkele kookzone uit te schakelen op de  toets drukken.


 Als er binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

## Kookzones aanzetten en aanpassen




Plaats een pan op de gewenste kookzone en schakel daarna de kookplaat in.

De zone inschakelen door op de betreffende ronde toets te drukken: Binnen de cirkel wordt het getal  weergegeven, dat overeenkomt met de gemiddelde vermogensinstelling.

 Als u een pan gebruikt die niet geschikt is, niet correct gepositioneerd is of niet over de juiste afmeting beschikt voor uw inductiekookplaat, dan wordt de indicatie “no pot” op het display weergegeven (zie de afbeelding links). Als er binnen 60 seconden geen kookpot wordt gedetecteerd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

 Om de vermogensinstelling te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: Het getal in de cirkel verandert, afhankelijk van de plaats van uw vinger op het touchscreen van een minimum van 1 tot een maximum van 9. De boosterfunctie kan worden ingeschakeld door op “BOOST” (“P” op het display) op het touchscreen te drukken. De vermogensinstelling “BOOST” kan maximaal 10 minuten gebruikt worden. Hierna schakelt het apparaat automatisch over op instelling 9. Als er meer kookzones zijn ingeschakeld kunt u met het touchscreen het vermogen van de gekozen zone wijzigen, deze is herkenbaar aan een lichtpuntje rechtsonder de vermogensindicatie. Om een zone te selecteren hoeft u alleen maar de betreffende ronde toets in te drukken.

 Bij modellen met drie kookzones kunnen drie “BOOST”-functies tegelijkertijd geactiveerd worden: In dit geval past het apparaat de vermogensverdeling tussen de drie zones automatisch aan.

## Kookzones uitschakelen

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de betreffende ronde toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets OFF die op het touchscreen zit.

 De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel. "H" is de restwarmte-indicatie. De kookplaat heeft voor elke kookzone deze indicatie. Deze indicatoren waarschuwen de gebruiker dat er nog kookzones heet zijn. Zodra de betreffende kookzone is afgekoeld wordt de indicatie uitgeschakeld.

## Instellen van de timer

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 90 minuten.

Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van de vermogensinstelling op het display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen + en - van de timerfunctie: De tijd in minuten wordt weergegeven naast het display van de kookzone.

Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knipperen).


Wanneer de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Zie voor informatie over de timer behorend bij de functie SENSOR de beschrijving van deze functie op de volgende pagina's.




## Gebruiksaanwijzing

### Toetsenblokkering



Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijv. tijdens het reinigen).


De toets  3 seconden ingedrukt houden: Een geluidssignaal en een indicatielampje onder het symbool met het slotje geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat wordt uitgeschakeld. BELANGRIJK: Water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de toetsenblokkering onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

### Pauze


Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk pauzeren en later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve de functie SENSOR en de ingestelde timers). Druk op  toets:  deze begint op het display te knippen, in plaats van de vermogensinstellingen. Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop  drukken.

### Flexibele zone

Met deze functie kunt u twee kookzones als extra grote enkele kookzone gebruiken. Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 40x18 cm). Schakel de kookplaat in en druk op de  toets: Op de displays van de twee kookzones verschijnt de instelling "0". De twee verlichte puntjes naast het getal van de instelling branden, om aan te geven dat u de twee kookzones als één enkele zone hebt geselecteerd. Om de vermogensinstelling te wijzigen met uw vinger over het touchscreen schuiven: Het getal in de cirkel verandert afhankelijk van de plaats van de vinger op het touchscreen van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Druk op de  toets om de functie Flexibele Zone uit te schakelen: De twee kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken. Om de kookzone uit te schakelen OFF indrukken.


 Als de functie flexibele zones ingeschakeld is kan vermogensinstelling booster of de functie SENSOR niet gebruikt worden. Wanneer u de timer gebruikt wordt de tijd weergegeven naast de display, voor de hoogste kookzone.

### Beschrijving van de automatische functie

 De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets voor elke kookzone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Als er een automatische functie geselecteerd wordt, gaat er naast het pictogram een lampje branden en op het display van de geselecteerde zone verschijnt de letter "A".

### SENSOR

De functie SENSOR kiest automatisch de ideale vermogensinstelling om het water aan de kook te brengen en geeft aan wanneer het kookpunt bereikt is.

Plaats een pan met water op de zone met de tekst SENSOR en schakel daarna de kookplaat in en selecteer de zone. Druk op  toets: Op het display verschijnt "A", het lampje wordt ingeschakeld. Tijdens de verwarmingsfase wordt een animatie weergegeven in de ruimte naast de zone.

 Voor een juiste werking van de functie SENSOR adviseren wij u om:

- Alleen water te gebruiken (op kamertemperatuur);
- Geen zout, ingrediënten of kruiden toe te voegen totdat het kookpunt is bereikt
- De vermogensinstelling van de zone niet te veranderen, of de pan niet te verwijderen of te verplaatsen
- Pannen met een diameter van de bodem van niet meer dan 1 cm breder of smaller dan de omtrek die op het glas staat afgedrukt
- De pan voor ten minste tweederde te vullen (ongeveer 1 liter) en nooit tot aan de rand (max 5 liter voor de 180 mm zone en max 7 liter voor de 240 mm zone)
- Geen snelkookpan te gebruiken.

## Gebruiksaanwijzing

Volg voor de beste resultaten ook de onderstaande aanbevelingen:

Geen deksel gebruiken op een pan wanneer de functie SENSOR wordt gebruikt



- De functie SENSOR niet inschakelen als de zone nog warm is (letter "H" zichtbaar op het display). Wanneer het kookpunt is bereikt klinkt er een geluidssignaal. Dit geluidssignaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal begint de minutenteller automatisch de kooktijd te tellen. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen, dat geschikt is om het kookpunt te behouden. Nu kunt u ingrediënten toevoegen, de timer instellen of de vermogensinstelling veranderen.

Als u de vermogensinstelling verandert of de kookplaat op "pauze" zet, wordt de functie SENSOR uitgeschakeld.


- De kookplaat stuurt het gebruik van de functie SENSOR dit betekent dat in sommige gevallen de booster niet ingeschakeld kan worden als de functie SENSOR al is ingeschakeld.
- De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de functie SENSOR.

### Multifunctionele toets


Met deze toets kunt u een functie kiezen tussen "simmering, melting, keep warm" door deze toe te wijzen aan de van te voren gekozen zone.

Selecteer de zone en druk daarna op de  toets; het lampje naast de speciale functiesymbolen voor elke kookzone geeft de geselecteerde automatische functie aan. Druk herhaaldelijk op de  toets om de gewenste functie in te stellen.


### Sudderden

Het water aan de kook brengen, daarna de betreffende toets indrukken om de sudderfunctie te selecteren . Er wordt automatisch een passend vermogen ingesteld om het net onder de kook te houden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.

### Smelten

Met de functie Smelten blijft de kookzone op een lage en uniforme temperatuur werken. Plaats de pan/het accessoire op de gewenste kookzone en schakel daarna de kookplaat in en selecteer de kookzone. Druk herhaaldelijk op de toets  om de functie te selecteren. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.


### Keep warm


Deze functie werkt op een vermogensinstelling waarmee gerechten warm gehouden kunnen worden. Plaats de pan/het accessoire op de gewenste kookzone en schakel daarna de kookplaat in en selecteer de kookzone. Druk herhaaldelijk op de toets  om de functie te selecteren. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.

### GRIDDLE

Met deze functie kunt u verschillende categorieën voedsel grillen met behulp van het speciale accessoire.

 Gebruik uitsluitend het bijgeleverde accessoire.

Het gebruik van willekeurig welk ander accessoire kan van invloed zijn op de prestaties van de functie. Plaats het accessoire op de kookzone met de tekst "GRIDDLE". Druk op de  toets; er gaat een lampje branden boven de toets en de letter "A" verschijnt op het display. Wanneer de plaat bijna klaar is met het verwarmen van het accessoire, klinkt er om de 30 seconden driemaal een piepje. Nu kunt u het voedsel in de pan leggen. Na het tweede piepje begint een kookwekker de tijd te meten dat het accessoire op de ideale temperatuur is geweest.

 Als de functie GRIDDLE ingeschakeld is kunnen de functies "flexibele zones" en "booster" niet tegelijkertijd op dezelfde zone ingeschakeld worden.

## Reiniging

### WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: Geen schurende sponzen of pannensponsjes gebruiken. aangezien deze het glazen oppervlak kunnen beschadigen.

- Na elk gebruik de kookplaat reinigen (eerst wachten totdat deze afgekoeld) om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Suiker en voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van het keramische glasoppervlak 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).

## Storingen verhelpen

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet en controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- 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.

FOULT	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en na 30 seconden klinkt er iedere 10 seconden een geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Maak het bedieningspaneel schoon.
C81, C82, C83	Het bedieningspaneel is 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.
F42 of F43	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor heeft een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding gedetecteerd.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Bel onze Consumentenservice en geef de foutcode door.		



## Consumentenservice

### Voordat u de Consumentenservice belt

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van punten die beschreven worden in de paragraaf "Het opsporen van storingen".
2. Zet de kookplaat aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost.

### Als na het uitvoeren van de bovenstaande controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Vermeld altijd de volgende informatie:

- Een korte beschrijving van de storing
- Het producttype en het exacte model
- Het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), aan de onderzijde van het apparaat (op het metalen plaatje). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.
- Uw volledige adres
- Uw telefoonnummer en postcode

**SERVICE** 0000 000 00000



Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een officieel **Consumentenservicepunt** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). Vervangingsonderdelen zijn 10 jaar lang beschikbaar.

## Vermogenstabel

Vermogensinstelling		Bereidingstype	Gebruiksinstelling (soort bereiding en bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	<b>Boost</b>	Snelle verhitting	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur of snel verwarmen van kookvloeistoffen en om snel water aan de kook te brengen.
	<b>8-9</b>	Bakken, koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	<b>7-8</b>	Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal voor fruiten, krachtig aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, bv. 5-10 minuten).
	<b>6-7</b>	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal voor fruiten, gematigd aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, bv. 10-20 minuten), voorverwarmen van accessoires.
	<b>4-5</b>	Koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
Middelhoog vermogen	<b>3-4</b>	Koken, sudderen, verdikken, roomsaus voor pasta maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), of om pasta smeug te maken.
	<b>2-3</b>		Ideaal voor langdurige bereidingen (minder dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	<b>1-2</b>	Smelten, ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, of om producten van kleine afmetingen te ontdooien.
	<b>1</b>	Voedsel warm houden Risotto's smeug maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeug te maken.
UIT	<b>Geen vermogen</b>	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H").

## Functietabel

Functie		Beschrijving van de automatische functie
	Suddereren	Geeft een vermogensinstelling aan die geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, bolognesesaus, soepen, groentensoepen, waarbij een constant bereidingsniveau gehandhaafd wordt. Ideaal voor bereidingen au-bain-marie (roomsauzen) en om reeds bereide gerechten op te warmen. Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem van de pan, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.
	Smelten	Geeft een vermogensinstelling aan die geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder afbreuk te doen aan de samenstelling (bv. chocolade, boter).
	Keep warm	Geeft een vermogensinstelling aan waarmee gerechten of dekschalen warm gehouden kunnen worden.
	Sensor	Geeft automatisch aan wanneer het kookpunt van het water bereikt is en vermindert het vermogen tot een waarde die garandeert dat het water blijft koken tot het voedsel wordt toegevoegd. Wanneer het kookpunt van het water is bereikt klinkt er een geluidssignaal, om aan te geven dat er ingrediënten toegevoegd kunnen worden (bv. kruiden, deegwaren, rijst, groenten, vlees, vis). Ook geschikt voor inmaak of steriliseren van accessoires.
	Flexibele zone	Deze functie combineert twee kookzones en hiermee kunt u gebruik maken van rechthoekige of ovale pannen of roosters, zo kunt u het volledige beschikbare gebied benutten. Voor het tegelijkertijd grillen van grote stukken vlees of meerdere gerechten (bv. vis, spiesjes, groenten, steaks, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon.
	Griddle	Uitsluitend gebruiken met het bijgeleverde accessoire. Deze functie geeft automatisch de ideale vermogensinstelling aan om verschillende soorten gerechten te grillen. Voordat u het gerecht plaatst, wachten tot de functie aangeeft dat het accessoire voldoende is voorverwarmd. Voor het gebruik van het accessoire gelden de normale regels voor rechtstreekse bereiding op de kookplaat, u kunt dus willekeurig welk soort gerecht bereiden, bv. vlees, vis, groenten, spiesjes, steaks, hamburgers, moten vis, worstjes, kaas.

## Bereidingstabel

Soort(en) voedsel	Gerecht(en) of soort bereiding	Vermogensinstelling en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Deegwaren en rijst	Verse deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Fruiten en roosteren	7-8	In stand houden van de juiste bereidingstemperatuur	4-5
Groenten Peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	bereiding	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Gefruït	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding van het voedsel	6-7
	Gestoofd / in bouillon	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4
	Aanbraden	Verwarming van het accessoire	7-8	Soffritto aanbraden	7-8
Gebraden vlees	Gebakken	Bruin korstje geven aan vlees met olie (of indien met boter vermogen 6)	7-8	bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven met olie (of indien met boter vermogen 6)	7-8	bereiding	4-5
	Gestoofd / in bouillon	Bruin korstje geven met olie (of indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4

## Bereidingstabel

Soort(en) voedsel	Gerecht(en) of soort bereiding	Vermogensinstelling en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Vis	Aan het spit	Voorverwarming van de grill	7-8	Bereiding aan beide zijden	7-8
	Gestoofd / in bouillon	Bruin korstje geven met olie (of indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken of bruin korstje geven	7-8
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding aan beide zijden	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding aan beide zijden	5-6
Sauzen	Tomatensaus	Bruin korstje geven met olie (of indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bolognesesaus	Bruin korstje geven met olie (of indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding, zachtjes aan de kook houden	3-4
	Bechamelsaus	Vorbereiding van de basis (boter smelten en bloem toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen en houden	3-4
Gebak Producten met room	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4-5	Tot de gewenste gebondenheid brengen	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Tot de gewenste gebondenheid brengen	2-3
	Rijst	Melk verwarmen	5-6	Bereiding	2-3







FOR THE WAY IT'S MADE.

**Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico**

Viale G.Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA), Italië  
Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268  
[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Gedrukt in Italië



**400010886989**

