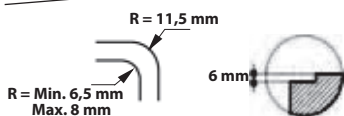
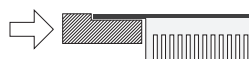
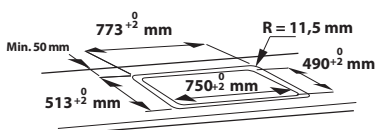
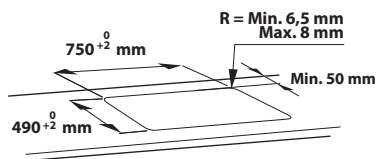
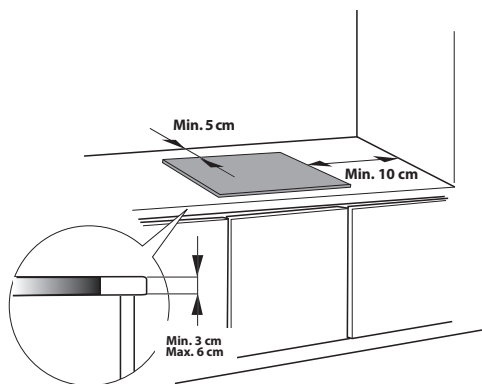
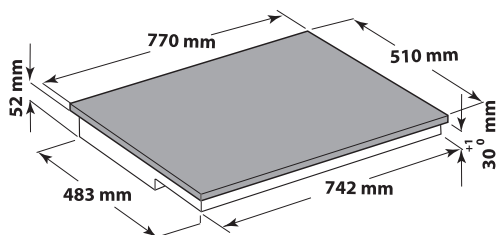
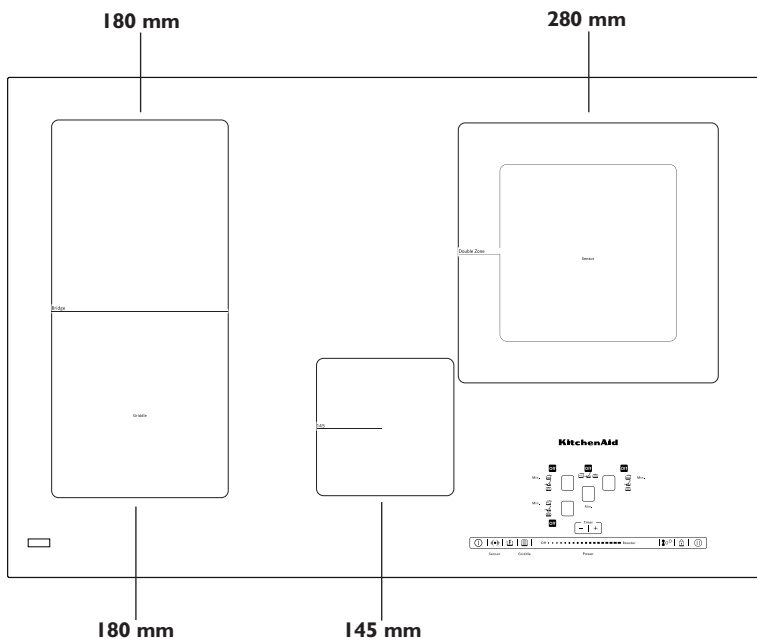


Gebbruiksaanwijzing

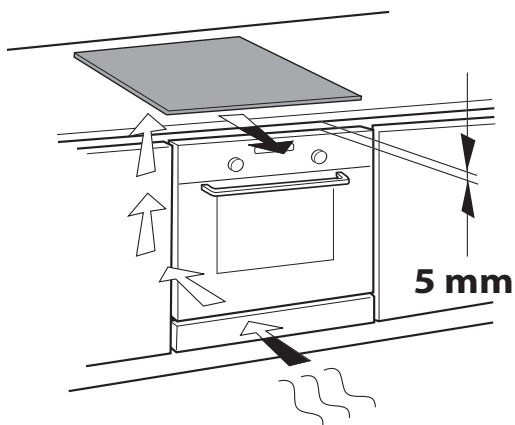
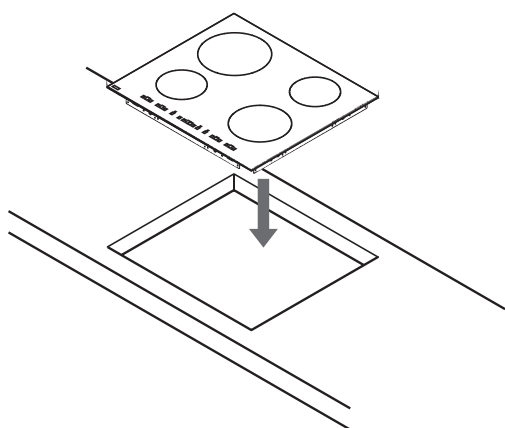
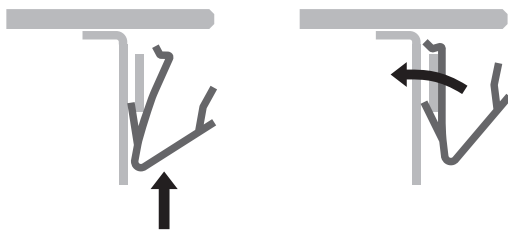
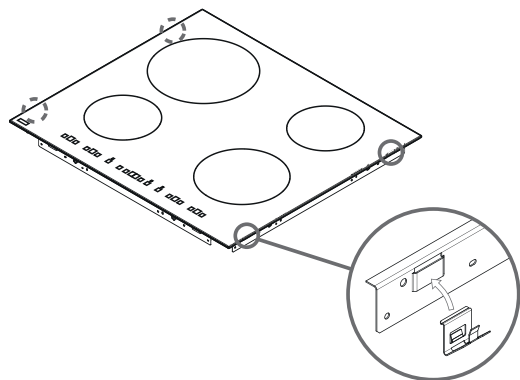
KitchenAid

Installatietekeningen	4
Belangrijke veiligheidsinstructies	6
Milieutips	9
Verklaring van overeenstemming	9
Voordat u de kookplaat in gebruik neemt	9
Gebruik van reeds aanwezige pannen	10
Aanbevolen diameter panbodem	10
Installatie	10
Aansluiting op het elektriciteitsnet	11
Gebruiksaanwijzing	12
Reiniging	16
Het opsporen van storingen	16
Klantenservice	17
Vermogenstabel	18
Functietabel	19
Bereidingstabel	20

Installatietekeningen



Installatietekeningen



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf geven belangrijke veiligheidswaarschuwingen, die gelezen moeten worden en altijd moeten worden opgevolgd.



Dit is het gevaarsymbool voor veiligheid, waarschuwing voor mogelijke risico's voor gebruikers en andere personen.

Alle veiligheidswaarschuwingen hebben dit gevaarsymbool en de volgende woorden:



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die ernstig letsel kan veroorzaken als deze niet wordt vermeden.

Alle berichten met betrekking tot de veiligheid specificeren het mogelijke risico waarnaar ze verwijzen, en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken door onjuist gebruik van het apparaat kan worden beperkt.

Zorg ervoor dat u de volgende maatregelen neemt:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en met de geldende 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 het inbouwmeubel is geplaatst, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, moet er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minimaal 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.

- Gebruik geen stekkerdozen of verleng snoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- De elektrische onderdelen mogen na installatie niet toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik, voor het bereiden van voedsel. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik of voor onjuiste instelling van de bedieningselementen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Zeer jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat alleen gebruiken als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat, en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de warmte-elementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik. Laat het apparaat niet in aanraking komen met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat.
- Oververhitte olie en vetten kunnen makkelijk in brand vliegen. Let goed op wanneer u voedselproducten met veel vet en olie bereidt.
- Er moet een scheidingspaneel (niet bijgeleverd) in het compartiment onder het apparaat worden geïnstalleerd.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. (alleen bij apparaten met een glazen oppervlak).
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Bakken met vet of olie zonder dat u bij de kookplaat blijft, kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijv. een deksel of een blusdeken.
Gevaar voor brand: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigingsapparaten.


- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookelement na gebruik uit met de betreffende bedieningsknop en vertrouw niet op de pannendetector. (alleen bij apparaten met een glazen oppervlak).

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. Voordat u het apparaat afdankt, moet de voedingskabel worden afgesneden.
- 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 product hebt gekocht.

Milieutips

Afvoer van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar en draagt het recyclingsymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet worden achtergelaten in het milieu, maar moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

Afdanken

Dit apparaat is gemerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijn 212/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het apparaat of op de

meegeleverde documentatie geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als gewoon huisvuil, maar naar een geschikt inzamelcentrum voor recycling van AEEA moet worden gebracht.

Energiebesparing

Voor optimale resultaten wordt het volgende geadviseerd:

- Gebruik potten en pannen met een bodembreedte die gelijk is aan de breedte van de kookzone.
- Gebruik alleen potten en pannen met vlakke bodems.
- Houd zo mogelijk het deksel op de pan tijdens het koken.
- Gebruik een snelkookplan om nog meer energie en tijd te besparen.
- Zet de pan in het midden van de kookzone die gemarkeerd is op de kookplaat.

Verklaring van overeenstemming

Dit apparaat is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere amendementen vervangt) en de beveiligingsvereisten van de Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG.

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van het Europese voorschrift nr. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

Voordat u de kookplaat in gebruik neemt

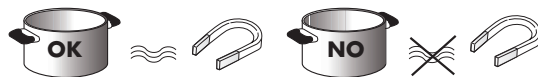
BELANGRIJK: als de pannen niet de vereisten afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.















Gebruik van reeds aanwezige pannen

Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: als de pannen de magneet niet aantrekken, zijn ze 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

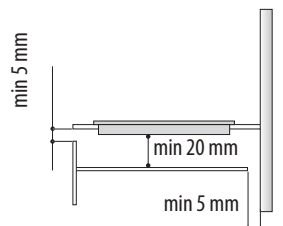
 Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm	 Ø 28 cm	 Ø 18 cm → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

BELANGRIJK: zie voor de diameter van de panbodem op de zones waar de functie SENSOR ingeschakeld kan worden de paragraaf "Functie SENSOR".

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.

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 nooit afgedekt worden.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Als de kookplaat verzonken geïnstalleerd moet worden, neem dan contact op met de klantenservice voor de montage van de schroevenset 4801 211 00112 die bijgeleverd is bij het product.
- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of een wasmachine, zodat de elektronische circuits niet in aanraking komen met damp en vocht, want hierdoor kunnen ze beschadigd raken.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

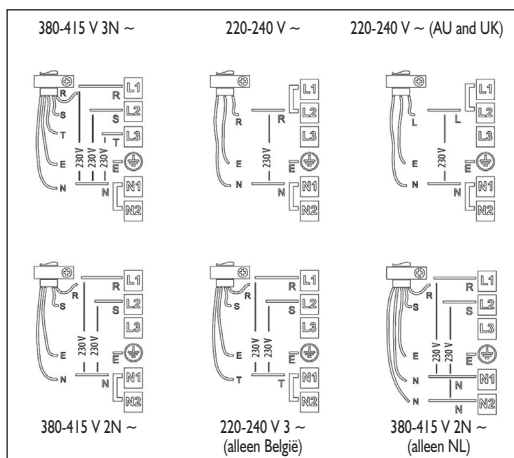
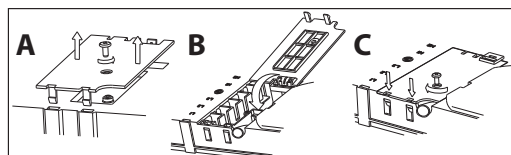
⚠ WAARSCHUWING

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- 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 gesteld worden voor letsel aan personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.
- Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Gebruik geen verleng snoeren.

Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

Geleiders	Aantal x afmeting
220+240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool ⊕.

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

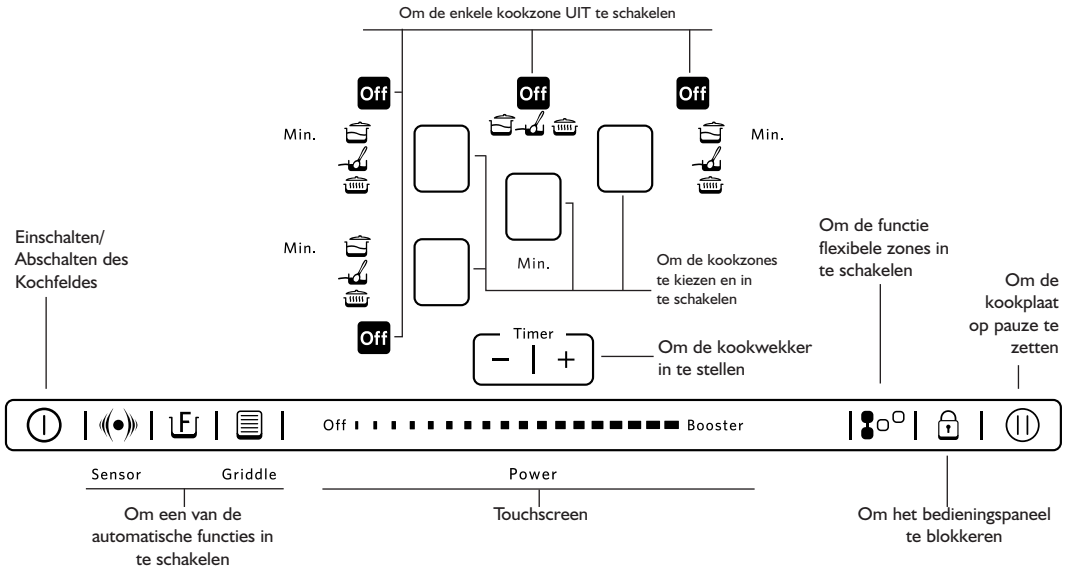
1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Strip ongeveer 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer af.
3. Strip ongeveer 10 mm van de kabelbekleding van de draden af. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
4. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
5. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef - punt (1). Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Volg de instructies bij het netsnoer als de kookplaat al van een netsnoer voorzien is. Breng de aansluiting op het net 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 uitval van de elektrische stroom

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.


Inschakeling / uitschakeling kookplaat

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

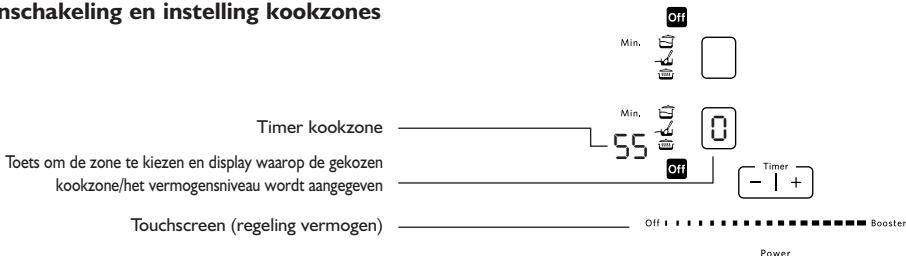
Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

De enkele kookzone UITSCHAKELLEN


Om de enkele kookzone UIT te schakelen, op de toets  drukken.

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

Inschakeling en instelling kookzones



Nadat de kookplaat is ingeschakeld een pan op de gekozen zone zetten.

De zone inschakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken: binnen de cirkel wordt het getal  weergegeven, dat overeenkomt met het gemiddelde vermogensniveau.


Gebruiksaanwijzing

 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). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

 Om het vermogensniveau te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: 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. Met behulp van het touchscreen kunt u de boosterfunctie activeren door op "BOOST" ("P" op het display) te drukken. U kunt het vermogensniveau "BOOST" gedurende maximaal 10 minuten gebruiken; hierna wordt het apparaat automatisch ingesteld op niveau 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 bijbehorende ronde toets in te drukken.

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende 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 is voor elke kookzone voorzien van deze indicatie; zo kunt u zien welke zones nog erg warm zijn. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Keuze 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 het vermogensniveau 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 verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

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

Blokkeren van het bedieningspaneel



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


Druk gedurende drie seconden op de toets  : 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 is weer actief.

BELANGRIJK: 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 geactiveerd of gedeactiveerd wordt.



Gebruiksaanwijzing


Pauze

Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve de functie SENSOR en de ingestelde timers). Druk op de knop : op de plaats van de vermogensniveaus verschijnt de indicatie  die knippert.


Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop  drukken.

Flexibele Zones

Met deze functie kunnen twee kookzones gecombineerd worden en gebruikt worden alsof het een enkele kookzone was. Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 40x18 cm). Druk, nadat u de plaat heeft ingeschakeld, op de toets : Op de displays van de twee kookzones verschijnt het niveau "0"; beide verlichte puntjes naast het getal van het niveau branden, om één enkele gekozen zone aan te geven. Om het vermogensniveau te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: 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. Om de flexibele zone uit te schakelen op de toets : drukken. de verwarmingsplaten werken nu weer afzonderlijk. Om de kookzone uit te schakelen op OFF drukken.


 Als de functie flexibele zones ingeschakeld is, kan het vermogensniveau booster of de functie SENSOR niet gebruikt worden. Als u de timer in zou stellen, dan wordt deze weergegeven naast het display van de hoogst ingestelde verwarmingsplaat.

Beschrijving van de automatische functies

 De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets van elke zone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Elke keer 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".

Functie SENSOR

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

Nadat u een pan met water op de zone met de tekst SENSOR geplaatst heeft, de kookplaat inschakelen en de zone selecteren. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase wordt een animatie weergegeven in de ruimte naast de zone.

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

- uitsluitend water te gebruiken (op omgevingstemperatuur);
- geen zout, ingrediënten of kruiden toe te voegen (tot het water kookt);
- het vermogensniveau van de zone niet te veranderen, de pan niet te verwijderen of te verplaatsen;
- pannen te gebruiken met een doorsnede van tussen 24 en 28 cm;
- de pan minstens voor 1/3 (ongeveer 1 liter) van de inhoud te vullen en nooit tot de rand (maximaal 7 liter);
- geen snelkookpan te gebruiken.

Om betere prestaties te verkrijgen adviseren wij u bovendien:

- geen deksel te gebruiken op de pan die gebruik maakt van de functie SENSOR;
- de functie SENSOR niet in te schakelen als de zone nog warm is (letter "H" zichtbaar op het display).

Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal wordt er automatisch een kookwekker geactiveerd die de duur van het kookpunt bijhoudt. Na het derde signaal wordt er automatisch een lager vermogensniveau ingeschakeld dat geschikt is om het water aan de kook te houden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogensniveau veranderen.



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

Gebruiksaanwijzing


- De kookplaat stuurt het gebruik van de functie SENSOR en de boosterniveaus autonoom aan, daarom is het mogelijk 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.

Nadat u de zone gekozen heeft, drukt u op de toets , het indicatielampje ter hoogte van de symbolen van de speciale functies naast elke zone geeft de actieve automatische functie aan. Druk herhaaldelijk op de toets  om de gewenste functie in te stellen.


Functie Simmering

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, wordt door de Simmering-functie te selecteren met toets  automatisch een vermogensniveau ingesteld dat geschikt is om een suddertemperatuur te behouden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.

Functie Melting

Met de functie melting blijft de kookzone op een lage en uniforme temperatuur werken. Nadat er een pan/accessoire op de gewenste kookzone is geplaatst, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. 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.


Functie Keep Warm


Deze functie werkt op een vermogensniveau waarmee gerechten warm gehouden kunnen worden. Nadat er een pan/accessoire op de gewenste kookzone is geplaatst, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. 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.

Functie 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 knop , een indicatielampje verschijnt boven de toets en tegelijkertijd wordt de letter "A" op het display weergegeven. Als de kookplaat bijna klaar is met het verwarmen van het accessoire, klinken er drie geluidssignalen met een tussenpoos van 30 seconden. Vanaf dit moment kunt u het voedsel in de pan doen. Bij het tweede geluidssignaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de tijd meet vanaf het moment dat het accessoire de ideale temperatuur heeft bereikt.

 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 voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.

- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.
- Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

Het opsporen van storingen

- 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.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en geeft na 30 seconden 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 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.
F42 of F43	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.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Bel de Klantenservice en geef de foutcode door.		

Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Zet 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). het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wend u, in het geval dat reparatie noodzakelijk is, tot een **erkend Technisch Servicecentrum** (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De vervangingsonderdelen zijn gedurende 10 jaar leverbaar.

Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen 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.
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen -	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	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), accessoires voorwarmen.
	4-5	Koken - laten sudderen Fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
Gemiddeld vermogen	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - Smeuig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeugig maken.
	2-3		Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten - ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien.
	I	Warmhouden Risotto's 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.
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

Functietabel

Functie		Beschrijving automatische functie
	Simmering	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, ragouts, soepen, groentensoepen, waarbij een constant bereidingsniveau gehandhaafd wordt; ideaal voor bereidingen au-bain-marie (crèmes) en bereide producten op te warmen. Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen. Gebruik deze functie nadat u het gerecht aan de kook heeft gebracht.
	Melting	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder de sensorische kenmerken ervan in gevaar te brengen (chocolade, boter, enz.).
	Keep warm	Geeft een vermogensniveau 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. Als het water eenmaal kookt, klinkt er een geluidssignaal en kunnen er naar wens ingrediënten worden toegevoegd (bijv. kruiden, deegwaren, rijst, groenten, vlees en vis die gekookt moeten worden) maar ook zelfgemaakte conserven of accessoires die gesteriliseerd moeten worden.
	Flexibele zones	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 grillen van grote of veel gerechten (vis, spiesjes, groenten, steaks, worstjes). Voor bereidingen in een braadpan/vispan/koekenpan van recepten zoals rollades, hele vissen, meestal met sauzen of bouillon.
	Griddle	Uitsluitend gebruiken met het bijgeleverde accessoire. Deze functie geeft automatisch het ideale vermogensniveau 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 (vlees, vis, groenten); bijv. spiesjes, steaks, hamburgers, moten vis, worstjes, kaas, groenten.

Bereidingstabel

CATEGORIEËN LEVENS MIDDELEN	Gerechten of soorten bereiding	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Deegwaren, 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	Licht gefruite groenten 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
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding van het voedsel	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de grill	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestooft gerechten	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4

Bereidingstabel

CATEGORIEËN LEVENS MIDDELEN	Gerechten of soorten bereiding	Vermogensniveau 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
	Gestoofde gerechten	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding en in stand houden van de temperatuur	3-4
	Gebakken gerechten	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, 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	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding, zachtjes aan de kook houden	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen en houden	3-4
Gebak Crèmes	Banketbakkers crème	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
	Rijs met melk	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)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

04/15

400010769659

