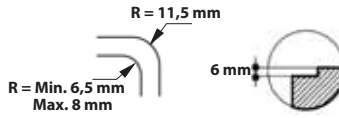
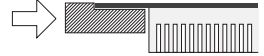
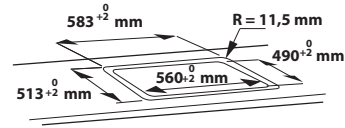
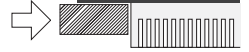
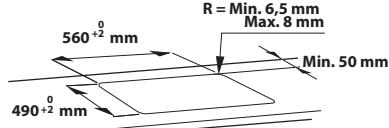
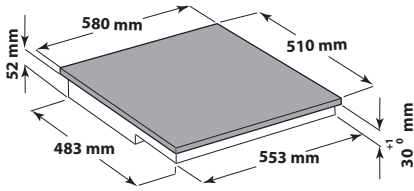
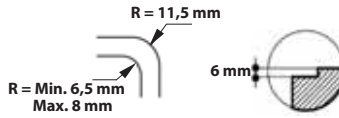
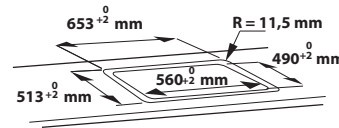
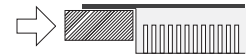
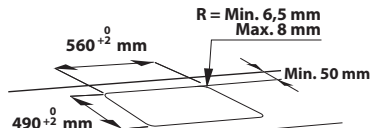
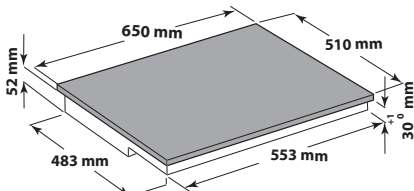
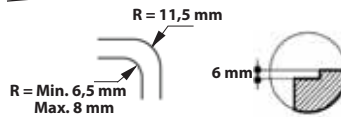
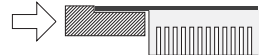
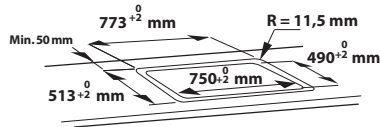
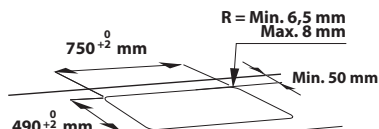
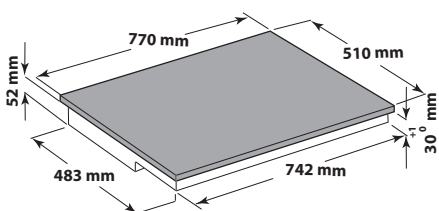
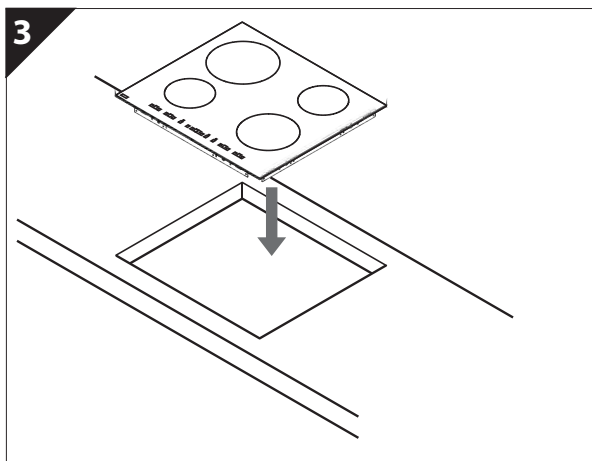
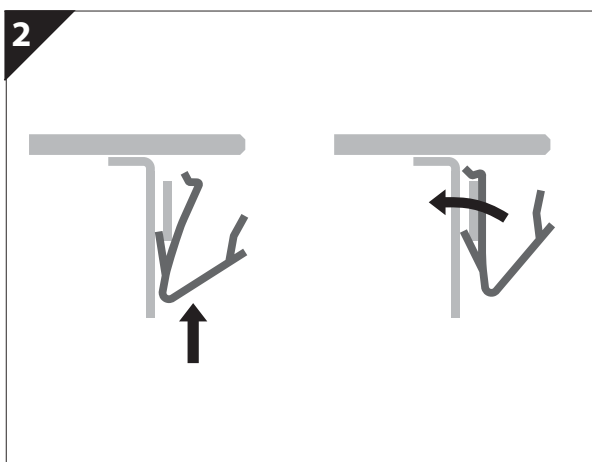
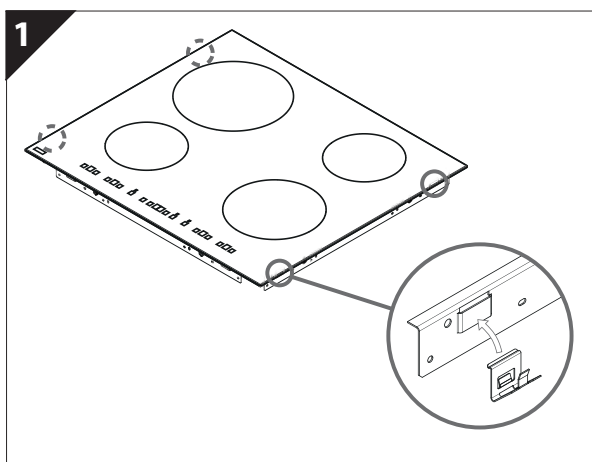
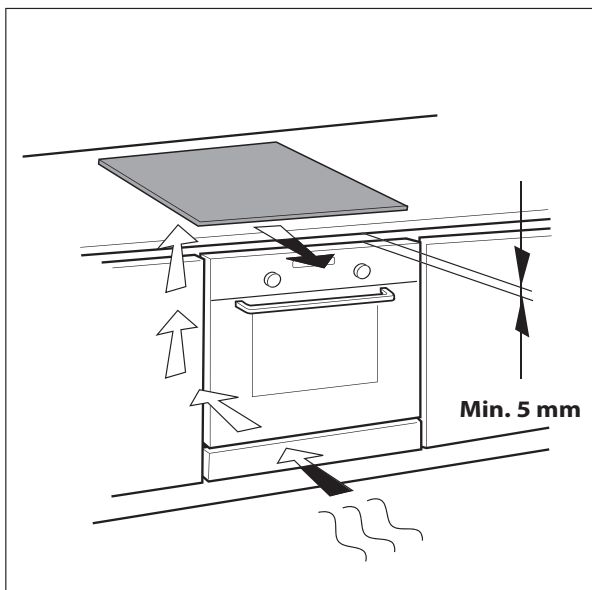
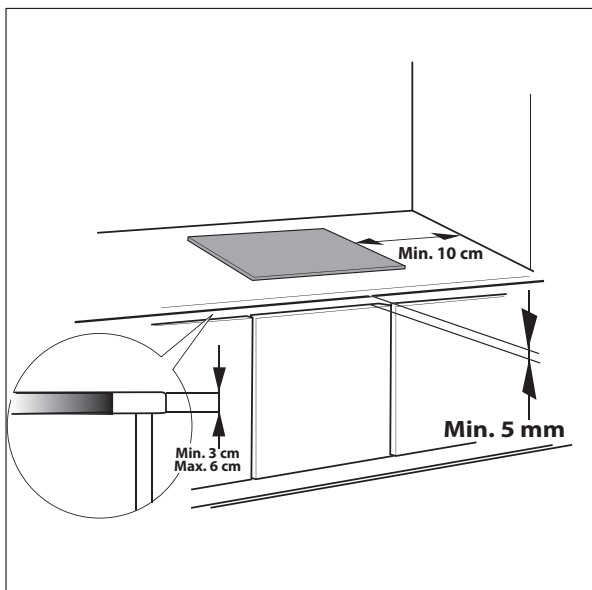


**A****B****C**



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

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



Dit is het gevarensymbool wat betreft veiligheid, dat waarschuwt tegen mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen.

Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:



### **GEVAAR**

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



### **WAARSCHUWING**

**Duidt op een gevaarlijke situatie die 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. Zorg dat u aan het volgende voldoet:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de geldende plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm benodigd.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningstoetsen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen. Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat tijdens en na het gebruik niet aan. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Een scheidingspaneel (niet meegeleverd) dient geplaatst te worden in het compartiment onder het apparaat.
- Wanneer het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen (uitsluitend voor toestellen met een glazen oppervlak).

- Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Onbewaakt koken op een kookvuur met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.  
Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat geplaatst worden omdat ze warm kunnen zijn.
- Na gebruik dient u het kookplaatetelement uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor inductietoestellen).

## MILIEUTIPS

### Verwerking van de verpakking

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

### Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

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

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

### Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen (gebruik geen snelkookpan bij de 6th Sense-modus).
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

## VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

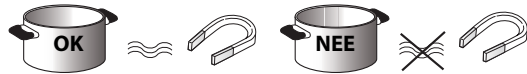
- Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG als aangepast vervangt) en beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.
- Dit apparaat voldoet aan de ecologische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

## VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



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













## REEDS AANWEZIGE PANNEN



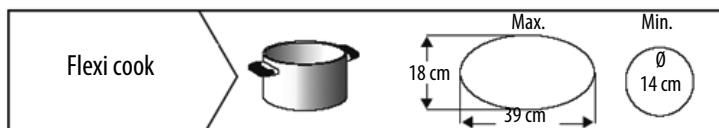
Gebruik een magneet om te controleren of de pan geschikt is om op de inductiekookplaat te worden gebruikt: als de pannen de magneet niet aantrekken, zijn ze niet geschikt.

- 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

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm (Dual Zone) → 30 cm	 XL Ø 28 cm	 18 cm Ø → 28 cm 14 cm (Dual zone)
 L Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

**BELANGRIJK:** voor de diameter van de pan voor de kookzone waarbij de "6th Sense"-functie ingeschakeld kan worden, zie de paragraaf "6th Sense-functie".



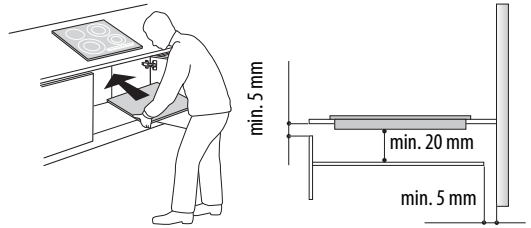
## INSTALLATIE

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 (min. 5 mm) 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.
- Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroefset 4801 211 00112.
- Gebruik, om de kookplaat uit het werkblad te verwijderen, een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren aan de onderkant van het apparaat te ontgrendelen.
- 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.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

#### ! WAARSCHUWING

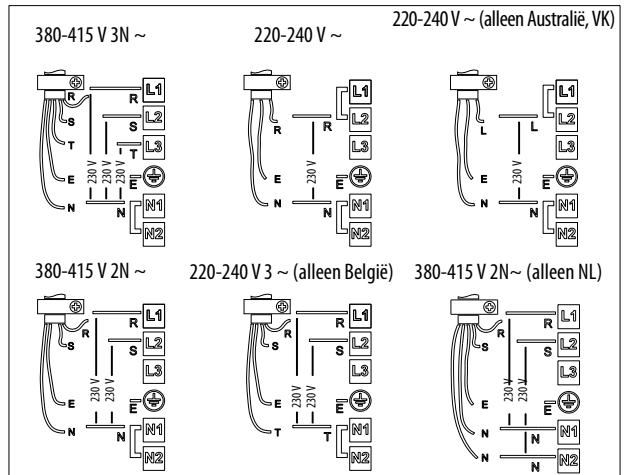
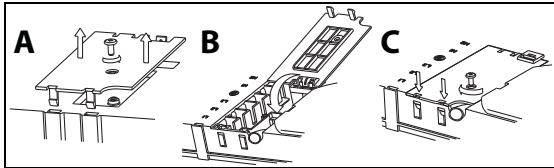
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.

- 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 verlengsnoeren.

### Aansluiting op het klemmenblok

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

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



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. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef - punt (1).

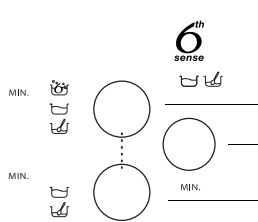
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Zie de instructies op 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.

## 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).

Om de kookzones te kiezen en in te schakelen



Inschakeling/  
uitschakeling van de  
kookplaat



Om een van de automatische  
functies in te schakelen



TIMER



Touchscreen


Om de kookwekker in  
te stellen

Om de kookplaat op  
pauze te zetten

Om het bedieningspaneel te blokkeren  
Om de functie Flexi cook in te schakelen

## Erste 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 deblokken de toets  gedurende 3 seconden indrukken. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

## Inschakeling / uitschakeling kookplaat

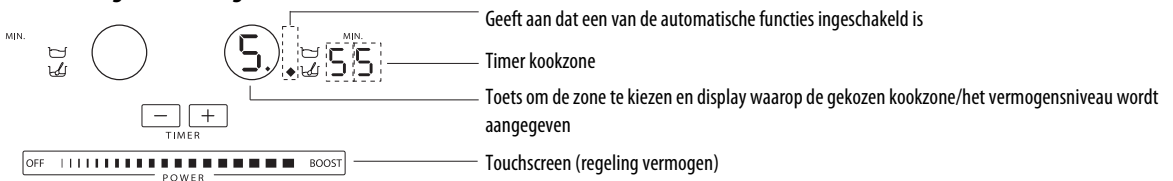
Om de kookplaat in te schakelen, de toets  gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt houden: Het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels die de kookzones aangeven.

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



Als binnen 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 5 weergegeven, dat overeenkomt met het gemiddelde vermogensniveau.

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, waarna het apparaat automatisch op niveau 9 wordt ingesteld. Bij de modellen met drie kookzones kunt u tegelijkertijd drie "BOOST"-niveaus instellen: in dat geval verdeelt het apparaat het vermogen automatisch over de drie zones.

5.

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 rond toets in te drukken.

4U

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.

## 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.

H

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.

Voor de timer bij de 6th Sense-functie, zie de beschrijving van de 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.


## Pauze

Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en deze later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve bij de 6th Sense-functie 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.


## Flexi cook

Met deze functie kunt u de kookzone gebruiken als twee gescheiden kookzones of een extra grote enkele zone.

Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 38x18 cm) of meer dan een standaardpan. Om de functie flexi cook in te schakelen, de kookplaat aanzetten en op de knop  drukken: op de displays van de twee kookzones wordt niveau "5" weergegeven; beide puntjes naast het niveaunummer branden, om aan te geven dat de functie Flexi cook geactiveerd is.

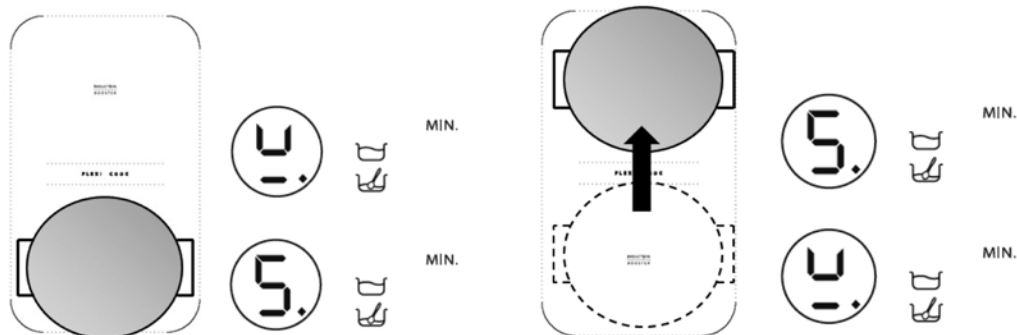
Om het vermogensniveau te wijzigen, met uw vinger over het touchscreen wrijven: het getal binnenin de cirkel zal veranderen met een lichte aanraking van uw vinger van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Om de functie flexibele zone uit te schakelen, op de toets  drukken: de kookzones werken nu weer afzonderlijk. Druk op OFF om de kookzone uit te schakelen

 Het bericht "geen pan"  verschijnt op het display van de zone die niet in staat is een pan te detecteren (omdat er geen pan is, of een pan die verkeerd geplaatst is of een pan die ongeschikt is voor een inductiekookplaat). Dit bericht blijft gedurende 60 seconden actief: in die tijd kunt u, naar wens, pannen toevoegen of verplaatsen binnen de flexi cookzone.

Als er na 60 seconden geen pan op de zone is geplaatst, stopt het systeem met het "zoeken" naar pannen op die zone, het symbool  blijft zichtbaar op het display om u eraan te herinneren dat de zone is uitgeschakeld.


Om de functie Flexi cook voor beide zones weer in te schakelen op de knop  drukken.

De functie Flexi cook kan ook detecteren wanneer er een pan verplaatst wordt van de ene zone naar de andere binnen het Flexi cook gebied waarbij het vermogensniveau van de zone waarop de pan oorspronkelijk stond gehandhaafd wordt (zie het voorbeeld in de afbeelding hieronder: als de pan verplaatst wordt van de voorste brander naar de achterste brander, wordt het vermogensniveau weergegeven op het display van de zone waar de pan op geplaatst is).



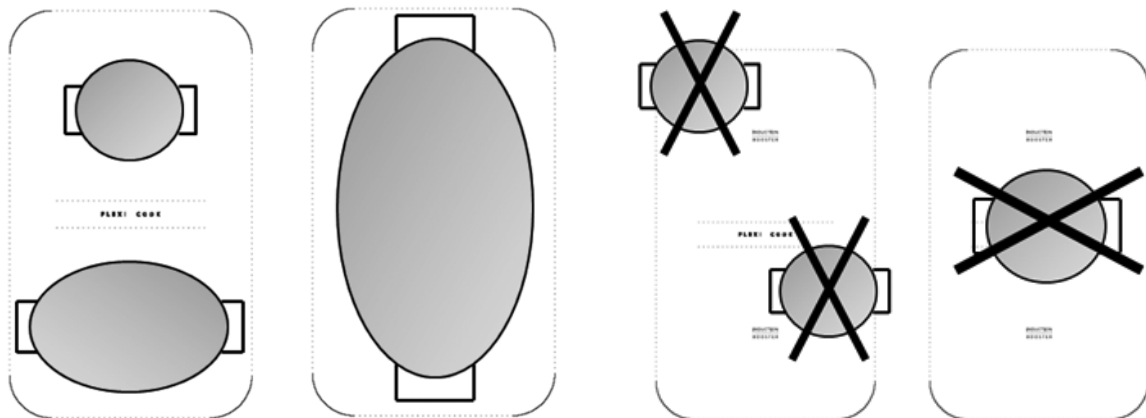
Het is ook mogelijk het Flexi cook gebied te gebruiken als twee onafhankelijke kookzones, door de knop van de afzonderlijke zone te gebruiken. Zet de pan in het midden van de enkele zone en stel het vermogensniveau in met behulp van het touchscreen.

 Belangrijk: zorg ervoor dat de pannen in het midden van de kookzone staan zodat het logo  dat in het midden van de enkele zone is afgebeeld, wordt afgedekt.

Zorg er voor, in geval van grote, ovale, rechthoekige en verlengde pannen, dat deze in het midden van de kookzone staan, waarbij beide  logos afgedekt moeten zijn.



Voorbeelden van goed en verkeerd geplaatste pannen:



Met de functie Flexi cook ingeschakeld is het niet mogelijk om het vermogensniveau booster of de 6th Sense-functie te gebruiken. Als de timer is ingesteld, wordt deze weergegeven naast het display van de bovenste kookzone.


### 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".

### 6th Sense-functie

De 6th Sense-functie selecteert automatisch het ideale vermogen om water aan de kook te brengen, en geeft een signaal als dit bereikt is.

Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden.

Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.



Voor een juiste werking van de 6th Sense-functie wordt het volgende geadviseerd:

- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, ingrediënten of kruiden toe tot het water kookt;
- verander het vermogen van de kookzone niet, haal de pan niet weg en verplaats deze niet;
- vul de pan voor minimaal 1/3 van de inhoud (minstens 1 liter) en nooit tot aan de rand (zie tabel hiernaast).
- Gebruik geen snelkookpannen op de zone waarbij de 6th Sense-functie wordt gebruikt.

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:

- Schakel de 6th Sense-functie niet in als de zone reeds heet is (de letter "H" is zichtbaar op het display).

Diameter van de kookzone	Diameter panbodem voor gebruik van de functie 6th Sense	Maximale hoeveelheid water in de pan
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de kooktijd bijhoudt. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen om het kookpunt te behouden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogen veranderen. Door het vermogen te veranderen of door de kookplaat in "pauze" te zetten wordt de 6th Sense-functie beëindigd.




De kookplaat regelt het gebruik van de 6th Sense-functie en de booster-niveaus onafhankelijk van elkaar; daarom is het in sommige gevallen niet mogelijk om de booster in te schakelen als de 6th Sense-functie reeds ingeschakeld is bij andere kookzones.

De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de 6th Sense-functie.

### Functie Simmering

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, wordt door op toets  te drukken automatisch een vermogensniveau ingesteld dat geschikt is om een suddertemperatuur te behouden. Op het display verschijnt "A": het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

### 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 op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

## 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.**

Als uw glas is voorzien van het iXelium™ logo wordt uw kookplaat uitgerust met iXelium™ behandeling. iXelium™ is de exclusieve Whirlpool afwerking, die een perfect schone en een langdurige glans garandeert.

**Wanneer u een IXELIUM kookplaat heeft raden we aan de volgende aanbevelingen voor reiniging in acht te nemen:**

- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
  - Voor nog meer reinigingresultaten het glas een aantal minuten in een natte doek laten inwerken.
- BELANGRIJK:** geen schurende sponzen of pannensponsjes gebruiken. aangezien deze het glazen oppervlak kunnen ruïneren.
- Na elk gebruik de kookplaat wanneer deze afgekoeld is reinigen, 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).
  - Door het morsen van vloeistof op de kookzones kan de pan gaan trillen of bewegen
  - Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

## OPSPOREN VAN STORINGEN

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

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en na 30 seconden klinkt er om de 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	Neem contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode.		

## KLANTENSERVICE

### Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleren 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. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

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

Vermeld altijd:

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





**SERVICE** 0000 000 00000



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

# VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	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
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeugig maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig 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 - warmhouden - smeugig maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bv. sauzen, soepen, minestrone)
	1		Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeugig maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie)
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

Functie		Beschrijving functie
	Simmering	Geeft automatisch 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 gecontroleerd bereidingsniveau gehandhaafd wordt (ideaal voor bereidingen au-bain-marie). 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 automatisch 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.).
	6th Sense 6th Sense aan de kook brengen van water	Geeft automatisch aan dat het kookpunt van het water is bereikt, en verlaagt het vermogen tot een waarde die ervoor zorgt dat het water aan de kook blijft tot het voedsel in de pan wordt gedaan. Als het water aan de kook is gebracht, klinkt er een geluidssignaal en kunnen er ingrediënten worden toegevoegd (bijv. kruiden, pasta, rijst, groenten, vlees en vis) maar ook potten of keukengerei dat gesteriliseerd moet worden.
	Flexi cook	Functie die de twee kookzones combineert, waardoor rechthoekige en ovale pannen kunnen worden gebruikt over de gehele oppervlakte. Voor het grillen van grote stukken of grote hoeveelheden voedsel (vis, spiezen, groenten, biefstukken, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon

## BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	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 deegwaren en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Fruiten en roosteren	7-8	Koken	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Gesauteerd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	6-7
	Gestoofd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	3-4
	Gefruït	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruïte gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	4-5
	Gestoofd	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
Vis	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Koken	7-8
	Gestoofd / in bouillon	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, frituren	7-8
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Koken	5-6
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Bechamelsaus	Vorbereiding van de basis (boter met bloem smelten)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Desserts, crèmes	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijstepap	Melk verwarmen	5-6	Koken	2-3