

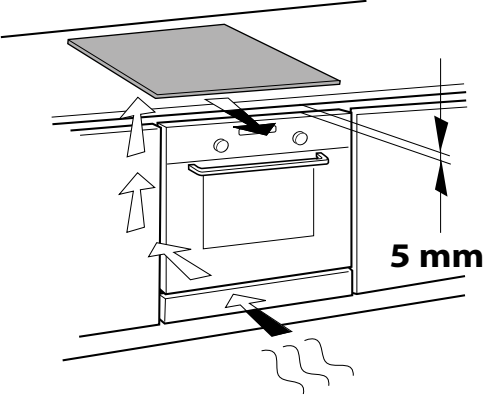
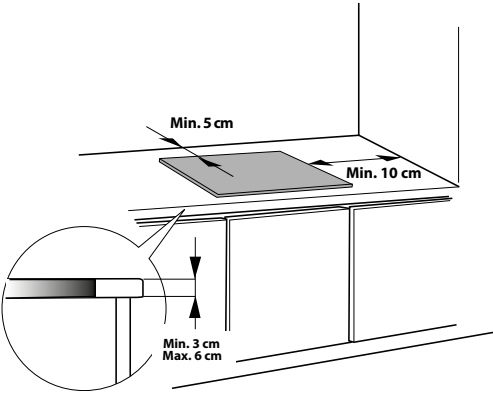
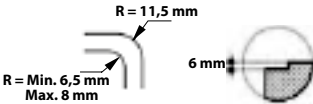
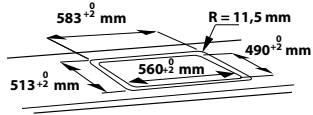
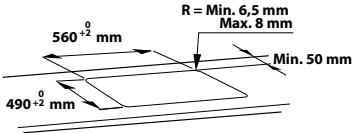
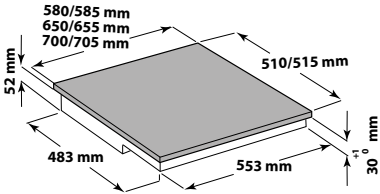
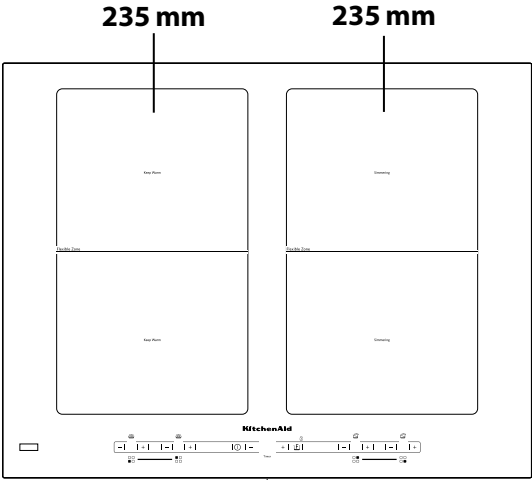
# **Gebruiksaanwijzing**

**KitchenAid**

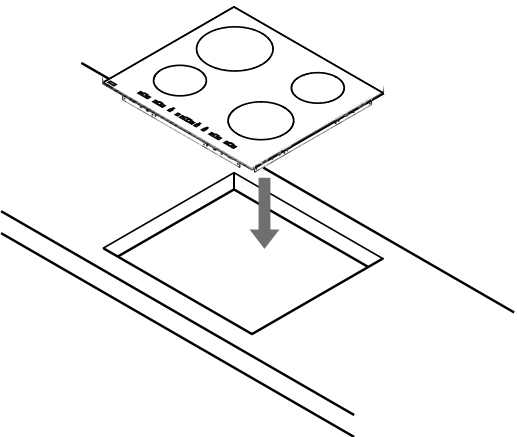
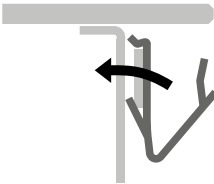
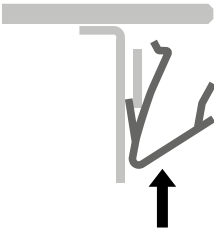
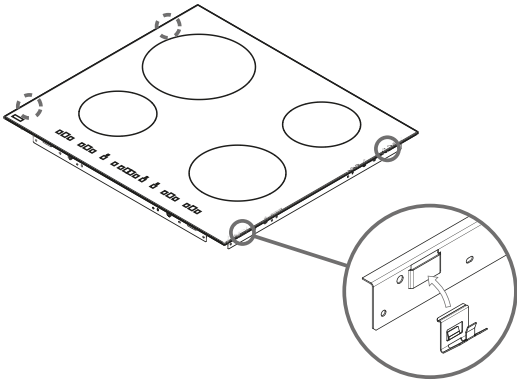


|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Installatieschema's</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>    | <b>6</b>  |
| <b>Milieutips</b>                            | <b>9</b>  |
| <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 aansluiting</b>               | <b>11</b> |
| <b>Gebruiksaanwijzing</b>                    | <b>12</b> |
| <b>Reiniging</b>                             | <b>16</b> |
| <b>Opsporen van storingen</b>                | <b>16</b> |
| <b>Geluiden van de kookplaat</b>             | <b>16</b> |
| <b>Consumentenservice</b>                    | <b>17</b> |
| <b>Vermogenstabel</b>                        | <b>18</b> |
| <b>Functietabel</b>                          | <b>19</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 veiligheidsaankwijzingen, die altijd moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het gevarensymbool, betreffende veiligheid, waarschuwing over potentiële risico's voor gebruikers en 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, 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.

Zorg dat u aan het volgende voldoet:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet geaard worden.

- 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 er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm vereist.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer.
- Na de installatie 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. als kamerverwarming). 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 kookplaat-element uit te schakelen met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de pandetector (uitsluitend voor modellen met 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 dit product hebt gekocht.



## Milieutips

### Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool (). 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/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

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik uitsluitend potten en pannen met een platte bodem.
- Houd indien mogelijk de deksels op de kookpotten tijdens het bereiden.
- 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").
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

## Eco Design Verklaring

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

## Vóór het gebruik

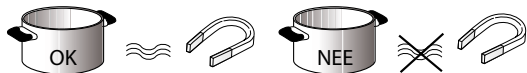
**BELANGRIJK:** als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTIESYSTEEM" (zie afbeelding hiernaast). Voordat u het kookfornuis aanzet, plaatst u de kookpot op de gewenste kookzone.



## 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, anders kunnen ze krassen op het glaskeramische oppervlak van de kookplaat maken. Controleer het serviesgoed.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de kookplaat. Dit kan tot beschadigingen leiden.



## Aanbevolen diameters bodem van de pan



|                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                             |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ø 28 cm |  17 cm min. → 28 cm max. |  Ø 18 cm   |  12 cm min. → 18 cm max.   |
|  Ø 21 cm |  15 cm min. → 21 cm max. |  Ø 14,5 cm |  10 cm min. → 14.5 cm max. |
| Flexibele zone                                                                           |                                                                                                           |                                                                                             |                                                                                                             |

**BELANGRIJK:** Zie voor 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 overstrooming.

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 de Consumentenservice.

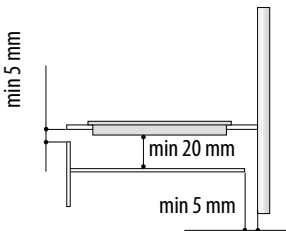


## GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

### WAARSCHUWING

- Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.
- Het onderste gedeelte van het product mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- 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.
- 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 aansluiting



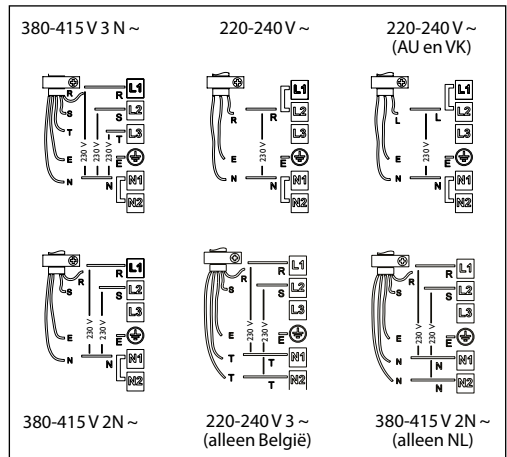
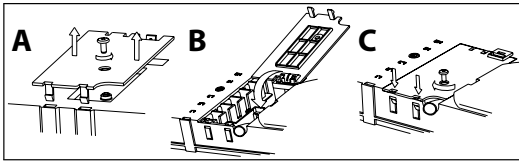
### WAARSCHUWING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of voor letsel aan personen of dieren die/dat veroorzaakt is door het niet in acht nemen van de voorschriften in dit hoofdstuk.
- 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 verlengkabels.

### Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F of H05V2V2-F, zoals aangeduid in de onderstaande tabel.

| Geleiders        | Aantal x afmeting       |
|------------------|-------------------------|
| 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> |



### Belangrijk:

- Laat de metalen bruggen tussen de schroeven van het klemmenblok zitten of verwijder ze, volgens het bedradingsschema (zie de afbeelding).
- Als er een kabel wordt meegeleverd raadpleeg dan de aansluitinstructies op de kabel.
- Zorg ervoor dat alle zes schroeven op het klemmenblok zijn aangehaald na het aansluiten van de kabels.

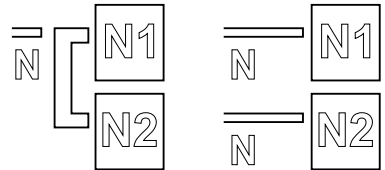
Voorbeeld van brug aanwezig (links) of verwijderd (rechts). Zie het bedradingsschema voor details (de bruggen kunnen tussen L1-L2- en tussen N1-N2 zijn).

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

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

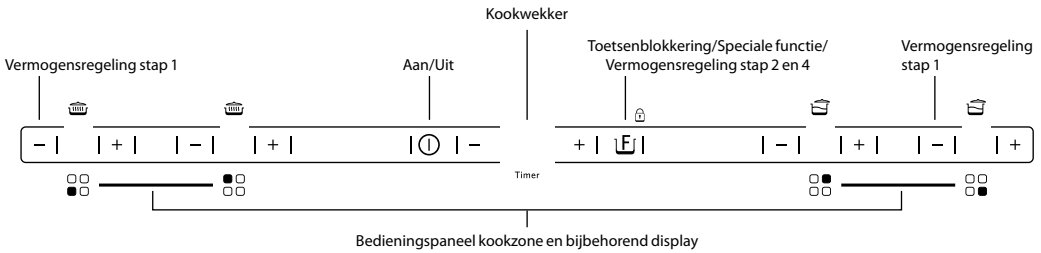
1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Steek de kabel in de kabelklem en sluit de draden aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het aansluitschema daar vlak naast.
3. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
4. Sluit het deksel (C) en schroef het deksel van het klemmenblok vast met de eerder verwijderde schroef.

Telkens wanneer de stroom is aangesloten, voert de kookplaat een aantal 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).

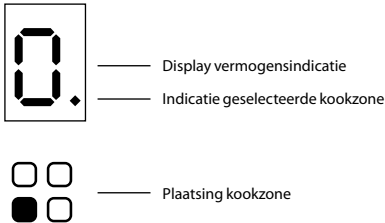


## De kookplaat in-/uitschakelen (Aan/Uit)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de knop  circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde knop tot de displays uitgaan. Alle kookzones zijn gedeactiveerd. Wanneer de kookplaat eerder gebruikt werd, blijft de restwarmte-indicator "H" actief tot de kookzones zijn afgekoeld..

Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

## Kookzones aanzetten en aanpassen



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

## Kookzones deactiveren

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

## Toetsenblokkering

Deze functie blokkeert de toetsen om het per abuis activeren van de kookplaat te voorkomen. Om de toetsenblokkering te activeren schakelt u de kookplaat in en houdt u de toets drie seconden ingedrukt een geluidssignaal en een lichtinstallatie in de signaalactivering van het symbool voor het hangslot. Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. De verlichte stip gaat uit en het kookfornuis is weer actief.

De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de toetsenblokkering onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

# Gebruiksaanwijzing

## Kookwekker



De kookwekker kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones.

Selecteer de kookzone die in combinatie met de timer gebruikt moet worden, druk op de timer (zie afbeelding) en een piepsignaal duidt de functie aan. Op het display verschijnt "00" en de LED-indicatie gaat branden. De waarde van de kookwekker kan verhoogd of verlaagd worden door de toetsen "+" of "-" ingedrukt te houden. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Om de kookwekker uit te schakelen de toets ten minste 3 seconden ingedrukt houden.

Herhaal de bovenstaande stappen om de kookwekker voor een andere zone in te stellen. Het display van de timer toont altijd de timer voor de geselecteerde zone of de kortste timer.

Om de timer te wijzigen of te deactiveren de toets voor het selecteren van de kookzone indrukken voor de timer in kwestie.

## Waarschuwingen van het bedieningspaneel.

### Speciale functies (indien aanwezig)

Sommige modellen hebben speciale functies:

### 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.

Druk na het selecteren van de zone op de toets ; het lampje in de buurt van de speciale functiesymbolen naast elke kookzone geeft de geselecteerde automatische functie aan. Druk herhaaldelijk op de toets  om de gewenste functie in te stellen.

### Sudderen

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, wordt door op knop  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 drukt u op de knop .

### Warmhouden

Deze functie werkt op een vermogensniveau waarmee gerechten warm gehouden kunnen worden. Nadat de pan/accessoire op de gekozen kookzone is geplaatst, schakelt u de kookplaat in en selecteert u de kookzone. Druk herhaaldelijk op de toets  om de functie te selecteren. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar te drukken  op het touchscreen.

**H** Het kookfornuis is voorzien van een indicator voor restwarmte voor elke kookzone. Deze indicatie waarschuwt de gebruiker wanneer er nog kookzones heet zijn. Als **H** wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Als de indicator voor restwarmte of een bepaalde kookzone brandt, kan die zone worden gebruikt, bijvoorbeeld om een bord warm te houden of om boter te smelten. Wanneer de kookzone is afgekoeld, wordt het display uitgeschakeld.

### Indicator 'verkeerde pan of geen pan'.

 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 "geen pan" op het display weergegeven (zie de afbeelding aan de zijkant). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

### Snelkookfunctie (Booster)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen).

Om de functie in te schakelen drukt u op de "+" toets tot "P" op het display verschijnt. Na 10 minuten gebruik van de Booster-functie past het apparaat de zone automatisch aan naar niveau 9.

“Vermogensbeheer” (indien aanwezig)

Met behulp van de functie Vermogensbeheer kan de gebruiker het maximale vermogen van de kookplaat indien nodig instellen.

Deze instelling is altijd mogelijk en wordt behouden tot de volgende wijziging.

Door het instellen van het vereiste maximumvermogen past de kookplaat automatisch de verdeling in de verschillende kookzones aan, en zorgt ervoor dat deze limiet nooit wordt overschreden; met het voordeel dat het ook in staat is om alle zones tegelijk te beheren, maar zonder overbelasting.

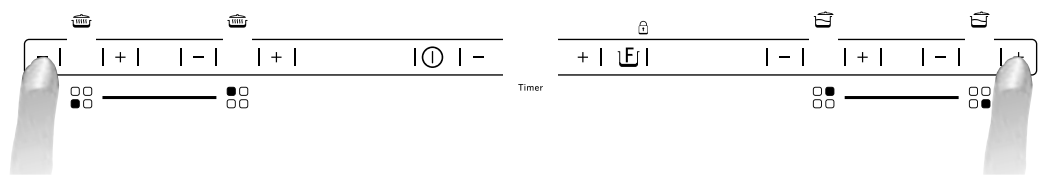
Er zijn vier maximale vermogensniveaus aanwezig die worden weergegeven op het display: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW is het maximale vermogen van de kookplaat). Op het moment van aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Nadat de stekker van het apparaat in het stopcontact is gestoken, kan het gewenste vermogensniveau binnen de eerste 60 seconden worden ingesteld door de volgende punten uit te voeren:

| Stap | Bedieningspaneel                                                                                                                                              | Bedieningsdisplay                                                                                                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | — Druk ca. 3 seconden op de toets Vermogensregeling (stap 1)                                                                                                  |                                                                                                                                                                                   |
| 2    | Druk op de knop Vermogensregeling (stap 2) om de voorgaande stap te bevestigen                                                                                | Het display toont <b>PL</b>                                                                                                                                                       |
| 3    |  Indrukken om het gekozen vermogen onder de beschikbare opties in te stellen | Zowel het lampje als de in-bedrijf-lampjes voor de afzonderlijke kookzones gaan branden                                                                                           |
| 4    | Druk op de knop Vermogensregeling (stap 4) om de voorgaande stap te bevestigen                                                                                | De display geeft het ingestelde niveau dat ongeveer 2 seconden knippert; waarna de kookplaat een geluidssignaal afgeeft en dan zichzelf uitschakelt; het is nu klaar voor gebruik |

Als er een fout optreedt bij het instellen van het vermogen verschijnt het symbool **EE** in het midden en klinkt er ongeveer 5 seconden een geluidssignaal. In dit geval herhaalt u de procedure voor instellen vanaf het begin. Neem contact op met de Consumentenservice als de fout niet verholpen is. Tijdens normaal gebruik knippert het gebruikte zoneniveau tweemaal en klinkt een geluidssignaal wanneer de gebruiker probeert het maximaal beschikbare vermogensniveau (indien bereikt) te verhogen. Voor een hoger vermogen in de betreffende zone moet het vermogensniveau van één of meerdere reeds actieve kookzones handmatig worden verlaagd.

Activering/deactivering van het geluidssignaal

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

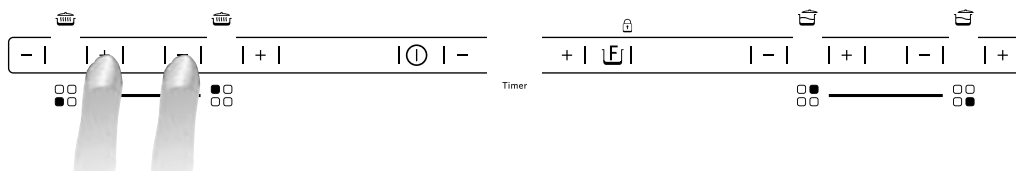


## Gebruiksaanwijzing

### Flexibele zone

Met behulp van deze functie (indien aanwezig) kan de kookzone als twee afzonderlijke zones of als een enkele extra grote zone worden gebruikt.

Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en vergrote pannen (met een bodem van maximaal 38x23 cm) of meer dan één standaard pan tegelijkertijd. Om de Flexicook-functie te activeren, schakelt u de kookplaat in en drukt u tegelijkertijd op de 2 keuzetoetsen van de zones zoals getoond in de onderstaande afbeelding: op de displays van de twee kookzones verschijnt het niveau "0"; beide stippen naast het niveaunummer zijn verlicht, en geven aan dat de Flexibele zone is ingeschakeld.



Voor het wijzigen van het vermogensniveau (van 1 tot maximaal 9 of P) drukt u op de +/- knoppen. Om de functie Flexibele zone te deactiveren drukt u tegelijkertijd op de 2 keuzetoetsen van de zones.

Om de zones direct uit te schakelen, drukt u 3 seconden op een van de zonekeuzetoetsen.

**i** Wanneer er op een zone geen pan wordt geregistreerd (omdat de pan ontbreekt, verkeerd geplaatst is of niet voor inductiekookplaten geschikt is), verschijnt op het display van de betreffende zone de indicatie "geen pan" . Deze indicatie blijft 60 seconden actief: in die tijd kunt u naar wens pannen aan het Flexicook-gebied toevoegen of hierbinnen verschuiven.

Als er na 60 seconden geen pan op de zone wordt geplaatst, stopt het systeem kookpotten te "zoeken" in die zone; het symbool blijft zichtbaar op het display ter herinnering dat de zone is uitgeschakeld.

Voor het heractiveren van de functie Flexicook drukt u op één van de twee betreffende knoppen  .

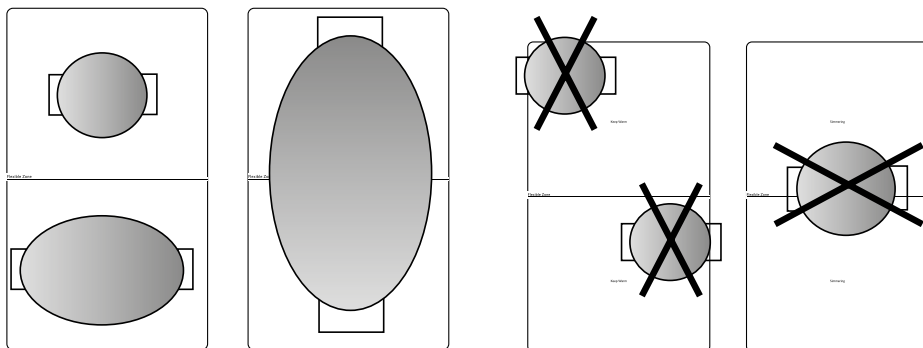
De functie Flexibele zone kan ook registreren wanneer er een pan in het gebied van de Flexibele zone van de ene naar de andere zone verplaatst wordt en houdt in dat geval hetzelfde vermogensniveau aan als dat van de zone waarop de pan oorspronkelijk stond (zie het voorbeeld in de onderstaande afbeelding: als de pan van de voorste verwarmingszone naar de achterste verwarmingszone wordt verplaatst, wordt het vermogensniveau weergegeven op het display van de zone waar de pan op staat).

Het is ook mogelijk het gebied van de Flexibele zone als twee afzonderlijke kookzones te bedienen, met behulp van de toets van de betreffende enkele zone. Zet de kookpot in het midden van de enkele zone en pas het vermogensniveau aan met de schuiver.

**i** Belangrijk: zet de pannen altijd zodanig in het midden van de kookzone, dat het midden van de enkele kookzone is afgedekt.

Bij een grote kookpot, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen moet u de kookpot/pan in het midden van de kookzone plaatsen.

Voorbeelden van correcte en incorrecte plaatsing van pannen:



## Reiniging



### WAARSCHUWING

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

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

- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een specifieke kookplatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).

## Opsporen van storingen

- Lees en volg de instructies onder "Instructies voor gebruik".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als de kookplaat na gebruik niet uitgeschakeld kan worden, de stekker uit het stopcontact trekken.

| FOUTCODE                                         | BESCHRIJVING                                                       | MOGELIJKE OORZAKEN                                                                                     | PROBLEEM VERHELPEN                                                             |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| C81, C82                                         | Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen | De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog                                           | Wacht tot het kookfornuis is afgekoeld voordat u het verder 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 | Bel de Consumentenservice en geef de foutcode door.                |                                                                                                        |                                                                                |

## Geluiden van de kookplaat

Inductiekookplaten kunnen fluiten of krakende geluiden maken tijdens de normale werking, die eigenlijk van de pannen komen, vanwege de kenmerken van de bodem (bijvoorbeeld bodems gemaakt van verschillende lagen materiaal, of ongelijke bodems). Deze geluiden variëren afhankelijk van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die ze bevatten, en zijn niet indicatief voor een gebrek van welke aard dan ook.

Bovendien is de inductiekookplaat uitgerust met een inwendig koelsysteem, ter controle van de temperatuur van de elektronische onderdelen; daardoor is het geluid van de koelventilator hoorbaar tijdens het koken en enkele minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Dit is volkomen normaal en onontbeerlijk voor de goede werking van het apparaat.



## Consumentenservice

### Voordat u met de Consumentenservice contact opneemt

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

### Indien de storing aanhoudt na de bovenstaande controles neemt u contact op met de dichtstbijzijnde consumentenservice.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het producttype en het exacte model;
- 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 en zonecode.



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

| Vermogensniveau        |                      | Bereidingstype                                     | Gebruik van het niveau<br>(de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)                                                                                          |
|------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max.<br>vermogen       | <b>Boost</b>         | Snel verwarmen                                     | Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur tot het snel aan de kook brengen in het geval van water of het snel verwarmen van kookvloeistoffen                           |
|                        | <b>8-9</b>           | Bakken - koken                                     | Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken                                                                                                   |
| Hoog<br>vermogen       | <b>7-8</b>           | Braden - sauteren<br>- koken - grillen             | Ideaal voor sauteren, actief aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, 5-10 minuten)                                                                             |
|                        | <b>6-7</b>           | Braden - koken - stomen - sauteren - grillen       | Ideaal voor sauteren, lichtjes aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, 10-20 minuten)                                                                    |
| Middelhoog<br>vermogen | <b>4-5</b>           | Koken - stomen - sauteren - grillen                | Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode). Roomsauus maken voor pasta                                                                          |
|                        | <b>3-4</b>           | Koken - sudderen - verdikken - roomsauus maken     | Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), roomsauus voor pasta                      |
|                        | <b>2-3</b>           |                                                    | Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (minder dan een 1 liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)                      |
| Laag<br>vermogen       | <b>1-2</b>           | Smelten - ontdooien - warmhouden - roomsauus maken | Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone) |
|                        | <b>1</b>             |                                                    | Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het maken van roomsauus voor risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire)              |
| UIT                    | <b>Geen vermogen</b> | Ondersteuningsvlak                                 | Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H")                                                               |

OPMERKING:  
Als u voedsel met een korte bereidingstijd waarvoor een perfecte warmteverdeling vereist is (bijv. pannenkoeken) wilt klaarmaken op de dubbele kookzone van 28 cm, gebruik dan geen pannen met een diameter groter dan 24 cm. Gebruik voor een delicate bereiding (bijvoorbeeld het smelten van chocolade of boter) de enkele zones met een kleine diameter.

Functietabel

| Functie                                                                           |                | Beschrijving automatische functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sudder         | 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 om 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 voedsel aan de kook heeft gebracht. |
|  | Warmhouden     | Geeft een vermogensniveau aan waarmee gerechten of dekschalen warm gehouden kunnen worden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Flexibele zone | <p>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.</p> <p>Voor het grillen van grote of veel gerechten (vis, spiesjes, groeten, steaks, worstjes).</p> <p>Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon.</p>                                                                                                                                 |



FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIË

Telefoon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Gedrukt in Italië

05/16



**400010839700**

