

WIGGO



Induction Hob instruction Manual

- Safety Instructions
- Installation Instructions
- Operating the Product

Models

WH-EF614G

WH-E624G

WH-E614G

User Manual

wiggo.eu

5 YEAR
WARRANTY

Big hello!



Join our community!

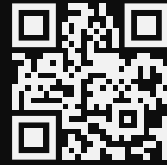
Thank you for allowing us to cook with you & be part of your warm kitchen. We are tremendously happy to have you within our Wiggo community and cannot wait to bring more positivity to your place.

Get creative and take a selfie with your new cooking buddy to win amazing prizes with us.

Don't forget to tag us! @wiggo_eu

To fresh meals!

**Get all the
support you
need!**



SCAN ME TO

**Get the most updated version of
this manual!**

wiggo.eu/support/downloads/



SCAN ME TO

Register your product!

wiggo.eu/support/register/



SCAN ME TO

Read the warranty conditions!

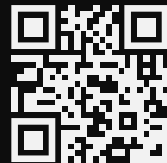
docs.wiggo.eu/books/mzsp/



SCAN ME TO

Fill out the service request form!

wiggo.eu/support/services/service-request-form/



SCAN ME TO

Fill out the parts request form!

wiggo.eu/support/services/part-request-form/

OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Please read the user manual first!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual.

Operating manual help you use the product correctly and safely.

- Read the operating manual prior to setting up and operating the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Please keep the operating manual in a handy place for any possible need.
- Read other documents given together with the product as well.

The manufacturer will not accept any responsibility for any damage or fire caused by possible problems arising from failure to comply with the instructions given in this manual.

Please contact with the authorized service centre for all questions.

Please remember that the present operating manual may also apply for other versions.

There may be differences among the versions due to different manufacturers, but the cleaning and maintenance conditions are same.

By law, the customer is required to review the latest version of the manual available online at docs.wiggo.eu, as the manual is subject to regular updates.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or helpful instructions on using this device



Warning for hot surfaces



Electric shock warning



Warning of life-threatening situations and property damage



Fire Hazard Warning



As of the date of manufacture, this product has been tested and found to comply with specifications of CE marking

Contents

- **Product overview**
 1. Hob elements
 2. How the induction hob works
- **Before use**
 1. Notes on using the touch controls
 2. Choosing the right cookware and its us
- **Using the hob**
 1. Starting to cook
 2. Finishing the cooking
 3. The booster function
- **Using the timer function**
 1. Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)
 2. Alarm setting without switch-off
- **Safety**
 1. Child lock / Key lock
 2. Pause function
 3. Further safety features
- **Cooking guidelines**
 1. Cooking tips
 2. Power settings
- **Cleaning the hob**
- **Troubleshooting**
 1. Problems, possible causes and what to do
 2. Error codes
 3. Customer service
- **Installation**
 1. Important notes and installation requirements
 2. Cutting the worktop
 3. Ventilation and safety distances
 4. Inserting the hob
- **Technical data**

Important safety instructions

- This manual is the basis for handling the appliance.
- Read and follow the instructions carefully before installing and operating the appliance.
- The manufacturer is not responsible for any injury, damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

INTENDED USE

To avoid injury or damage and to ensure trouble-free operation of the appliance, follow the instructions below:

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cord.
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance, its components or near the appliance.
- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance.
- Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is only intended for installation in suitable kitchen furniture.
- To do this, follow the installation instructions and do not use the hob until it has been properly installed.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm. Use it exclusively for its intended purpose.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 meters above sea level.
- Always use heat-resistant cookware suitable for induction hobs to prepare your food.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes. This is normal and harmless.
- Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.). Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- Unused electrical equipment is a safety hazard.
- Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.

IMPORTANT WARNINGS

Danger to life and injury

- This appliance may only be installed, connected and earthed by a suitably qualified professional in compliance with the applicable regulations to ensure the necessary safety. To do this, disconnect the appliance from the power supply. The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of the reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pacemaker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance. Failure to follow this advice may result in death!
- Using defective or damaged appliances can be very dangerous.
- Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition. In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, disconnect it immediately from the electricity supply and contact customer service or appropriately qualified personnel
- Replacing the mains cable, repairs and maintenance on the appliance are dangerous for unqualified persons and may only be carried out by a suitably certified specialist.
- For this purpose, the appliance must be disconnected from the electricity supply.
- Never attempt to make any changes to the appliance, its cable or other components on your own and do not disassemble it.
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury

Risk of electric shock

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it.

- Check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions (voltage in V and frequency in Hz). If this is not the case, return the appliance to the point of sale. If you are unsure, contact your electricity supplier.
- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnector (fuse) with a contact opening width of min. 3mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician. There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob. These do not provide the necessary safety.
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc... Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock. Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation. To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use. Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary. Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns.
- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the worktop.
- Pay attention to magnetizable metal objects worn on the body, as they may become hot near the hob during use. Gold and silver jewellery are not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up due to induction.

Fire hazard

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- Never leave the hob unattended when in use! Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire. Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly. Therefore, heat them as slowly as possible.
- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar. Never extinguish burning oil or grease with water. After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional.
- Do not heat sealed containers or tins on the hob. These can explode due to the over pressure created during heating.
- Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection. These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation. Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob.
- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them. To do this, use the on/off button and do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected.
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke. Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories.
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation.

Causes of damage and functional impairment

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting.
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces. Make sure that the room is well ventilated. Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary. Do not install the hob behind a door or furniture front.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker.

- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this.
- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty. The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer.
- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot. The resulting thermal shock can damage the appliance.
- To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base. Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks.
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface. Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it.
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time. Always keep it clean. In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel. Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter.
- Keep magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance.

Notes and icons

Icons and illustrations in this manual



Warning of danger to persons

Pay special attention to safety instructions marked with this icon and act with appropriate caution to avoid danger to life and health. Pass on these warnings to other users also.



Beware of damage

Follow the instructions marked with this icon especially to avoid damage to the appliance or objects. Also pass on these safety instructions to all users.



Information and tips

Following the instructions marked with this icon will provide you with useful information, facilitate the respective procedure and may save you from many a problem.

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Icons on appliances, components and accessories



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.



Follow the instructions for use provided

Read this manual carefully, especially the relevant sections, before using the product and pass on the relevant information to other users.

Environmental protection and disposal

Icons on the appliance and packaging



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery. To do this, disconnect the mains cable.



Recyclable material

Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations.



Recyclable material

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For information on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Note on environmental protection by saving energy

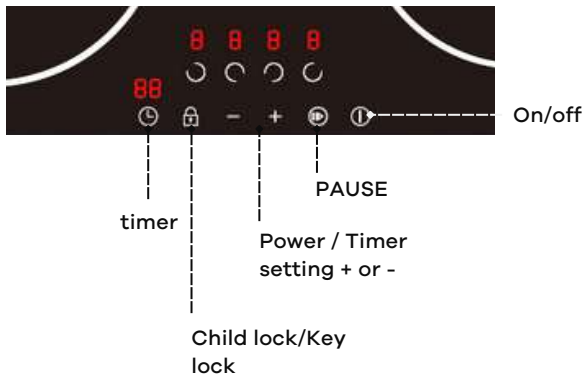
- Follow the cooking tips in this manual to save energy by using the appliance efficiently, thus helping to protect the environment.

Product overview

Hob elements



Control panel



Note :

WH-E614G(B):2000+1600+2000+1600, Power Shared 3500W

WH-E624G(B):7200W

WH-EF614G(X):2000+1600+2000+1600, Power Shared 3500W



WH-E614G(B) and WH-EF614G(X) have lock power function.

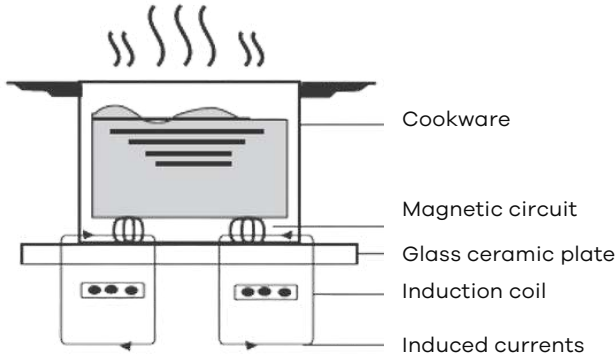
About WH-E614G(B) and WH-EF614G(X):

The total power of these models is 3500W, it means that the total power of the induction hob can only reach the set value 3500W.

If you choose the cooking zone 1 for 9 level, and cooking zone 2 also have choosed level 9, then cooking zone 3 and 4 can not choose any level. Because the power is reach 3500W.

How the induction hob works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. The heat is generated directly in the metal of the cookware by electromagnetic vibrations and not indirectly by heating the glass surface. The glass only becomes hot because it is finally heated by the cookware.



Before use



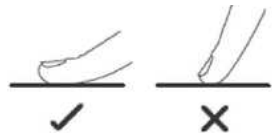
- Read this guide, taking special note of the Safety instructions section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.



- Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop. This is normal and harmless.
- Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).

Notes on using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.



- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure that the controls are always clean and dry. Even a thin film of water can make them difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel, dragging anything over it or wiping it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.

Choosing the right cookware and its use

- Only use cookware suitable for induction operation. Pay attention to the labeling when buying it.
- As a reminder: magnetic cookware is also suitable for induction.



i Note: The proportion of magnetic metal particles varies with different types of cookware. The higher the proportion, the more efficient the heating and the better the automatic detection of the hob of cookware (described in the following). Even induction cookware of inferior quality (e.g. aluminium pots with glued-on magnetic base plates) can impair the function.

Automatic detection of suitable cookware

The hob has an automatic recognition system for suitable cookware. If no cookware suitable for induction is detected on a cooking zone, this is indicated by the icon on the corresponding cooking zone display. This can have the following reasons:

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware was not placed on the selected cooking zone.
- The cookware was not placed in the middle of the cooking zone.
- The cookware is too small.

i If no suitable cookware is detected, the operation of the corresponding cooking zone does not start. After one minute it is automatically switched off.

Correct use of the cookware



Note: Before using the cookware, make sure that its base is clean. Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface.

- Make sure that the base of your cook ware is smooth and sits flat against the glass. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- If possible, use cookware with a base diameter that roughly matches the size of the cooking zone. See also the table in the following section.
- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.
- Always lift pans off the ceramic hob. Do not slide, or they may scratch the glass.




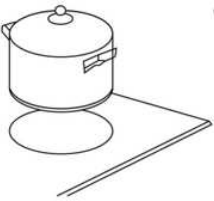

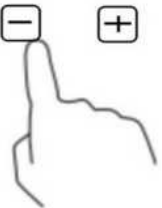
Optimal cookware dimensions

The bottom of your cookware should have a certain minimum diameter according to the cooking zone:



Cooking zone	Base diameter of the cookware (mm) Minimum
1-2-3-4	120

Using the hob

Starting to cook

<ul style="list-style-type: none">• Press the ON/OFF button.• After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show "--" or 0 The hob is in standby mode.	
<ul style="list-style-type: none">• Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).• Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!	
<ul style="list-style-type: none">• Touch the selection key of the desired cooking zone. The corresponding power indicator will start flashing.• Set the power level by follow operation by touching the "-", "+";	
<ul style="list-style-type: none">• If you don't choose a power setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.	

Finishing the cooking

<ul style="list-style-type: none">• Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.• Touch “-” to lower the gear until it shows “0”.	
<ul style="list-style-type: none">• To switch off the hob, press the On/Off key.	

Beware of hot surfaces

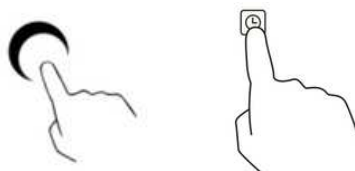


If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an "H" on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature. This can also be used as an energy saving function: If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone

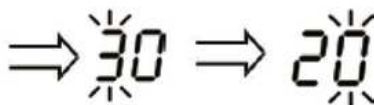
Using the timer function

Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)

- Select the desired cooking zone with the corresponding slider control.
- Then press the Timer key The timer display will show 30 min.



- As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by using the "+" and "-" button. After 3 seconds without further input, the tens digit setting is accepted and the ones digit starts flashing.



- After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time with a flashing dot. To mark the selected zone, a dot under the corresponding power display lights up.

- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.



i Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.

Canceling and changing the time setting

To cancel the time setting, touch the timer key again. The remaining time display disappears (display: "--") and the timer is canceled. If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the setting and start again with the first step of the setting.




When activating the timer for several cooking zones

If the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing red dot next to the corresponding power display indicates the cooking zone to which the display refers (Example see illustration).	Setting: 5min.	
	Setting: 15min.	

i To display the remaining time of the timer of another cooking zone, touch the corresponding selection key.

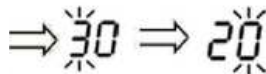
After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next lowest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.	Remaining time: 0 min.	
When the last remaining time set expires finally, this cooking zone is also switched off.	Remaining time: 10 min.	

Alarm setting without switch-off

-  After activating this timer function, an alarm signal sounds when the set time has elapsed. Cooking zones that had been switched on remain in operation.




- To activate the alarm function, touch the timer key without having selected a cooking zone first. The timer display starts flashing and shows "30" (30 min).
- To set the time for the alarm, proceed as for setting the timer for the auto switch-off.
- After the set time has elapsed, a beep sounds. However, cooking zones that are switched on remain in operation.
- To stop the alarm, touch the timer key again several times until the timer display shows "--".



Safety

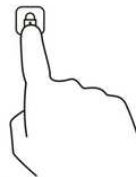
Child lock / Key lock

You can lock the control panel to prevent unauthorized use (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

-  Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.

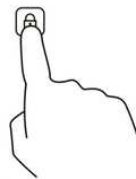
Locking the control panel

- Touch the child lock / key lock key
- The timer display will show "Lo" or if the timer has been set before, "Lo" and the remaining time alternately. The control panel is locked except for the on/off key.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch and hold the child lock / key lock key for at least 3 seconds.
- The "Lo" display will disappear. You can now use the hob again normally.



Pause function

- When the induction hob is working, press the pause button, all the zones stop working and the nixie tube starts flashing constantly.
- The pause function will be maintained for 5 minutes. If the function is not turned off after 5 minutes, the induction hob will automatically switch off.
- To turn off the pause function, press the pause button again, and the induction hob resumes the original power level to continue working.

BOOST

Choose the "B" key to activate the BOOST function. After selecting the burner, press once to enter the Boost function, press again to exit the Boost function and return to the previous level.

NOTE:

After 5 minutes of continuous power in BOOST, it automatically returns to level 9.

Further safety features

Overheating protection

- A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

- When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat. To warn you to keep away from it, an "H" will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Magnet monitoring

- If small objects (e.g. knife, fork, key) or unsuitable cookware (made of non-magnetic material such as aluminium or of unsuitable size) are placed on the hob, the hob automatically switches to standby mode after 1 minute.
- The fan cools down the induction hob for another minute.

Automatic shutdown

- To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power Level	Automatic switch-off time (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5



- Fire hazard!
- Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat.
- These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.

Cooking guidelines

Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Power settings

Power setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil, boiling water

Cleaning the hob


Type of soiling	How to proceed	Important!
<p>Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill overs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the hob. • Put some glass ceramic cleaner on the lukewarm (not hot!) glass. • Clean the glass with a soft cloth. • Rinse thoroughly and remove all cleaning residues. • Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the hob is not hot. • Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass. • Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces. • Always remove cleaning residues completely. • The cooking surface may otherwise be damaged.
<p>Boil overs, melts and hot sugary spills on the glass surface</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops: • Switch off the hob. • Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob. (Carefully crush any hardened encrustations before, if necessary.) • Remove the soiling with a dishcloth or paper towel. • Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling". 	<ul style="list-style-type: none"> • Be careful not to burn yourself on heated cooking zones. • Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. • Keep them out of the reach of children. • Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking and damaging the glass.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the hob. • Absorb liquids with a soft cloth. • Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge. • Dry the area completely with a textile or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • If the control panel is soiled, the hob may switch off. • The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

Troubleshooting



- Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!
- If the following suggested solutions cannot solve a problem, contact a certified electrician.






Problems, possible causes and what to do

Problem	Possible cause	What to do
The hob cannot be turned on.	No power	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact. • Check whether there is a power outage in your home or area.
The touch controls are unresponsive.	<ul style="list-style-type: none"> • The control is locked / The key lock has been activated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unlock the control panel. • See safety chapter.
The touch controls are difficult to operate.	<ul style="list-style-type: none"> • There is a slight film of water on the controls. • The fingertip is used for operation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the touch control area is clean and dry. • Use the ball of your finger when touching the controls.
The cookware is not heated and this icon is displayed: 	<ul style="list-style-type: none"> • The cookware is not suitable for induction or is not detected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. • See cookware chapter.
Heating takes an unusually long time.	<ul style="list-style-type: none"> • Unsuitable cookware is used. • Fluctuations in the power supply system 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see chapter on cookware). • Even fluctuations of 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
The hob switches off unexpectedly.	<ul style="list-style-type: none"> • The overheating protection was triggered. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. • Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating

<p>The hob switches off or off unexpectedly.</p>	<p>The control panel has been touched in an uncontrolled way</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it. • If necessary, switch the hob back on and use it as described
<p>Scratches on the glass surface</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metal abrasion or other soiling may appear like scratches. • Unsuitable cookware is used. • Unsuitable cleaning agents or utensils are used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent. • Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see chapter on cookware). • Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
<p>Some pans or pots make crackling or clicking noises.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This may be caused by the construction of your cookware. 	<ul style="list-style-type: none"> • The metal layers of the cookware vibrate differently when heated. • This is harmless and normal.
<p>A slight humming noise can be heard when operating at high power.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This can be caused by induction technology. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely by reducing the power level.
<p>Fan noise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • An integrated cooling fan prevents the electronics from overheating. • If necessary, it continues to run even after the hob is switched off. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal and necessary for errorfree operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running. • To avoid functional restrictions, ensure that the ambient temperature is appropriate and that there is good ventilation.

<p>Malfunction / Display of an error code</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fluctuations in the power supply system • Technical error / Code meaning see following table 	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect the hob from the power supply for about 20 minutes (switch off the fuse) and then switch it on again. • Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.
---	---	---

Error codes

Error code	Meaning	What to do
	<ul style="list-style-type: none"> • No suitable cookware was identified 	<ul style="list-style-type: none"> • Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
	<ul style="list-style-type: none"> • The voltage is too low (less than 85 V) 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on. If the fault is still displayed, contact customer service or a certified electrician.
	<ul style="list-style-type: none"> • The voltage is too low (less than 285 V) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Error message of the cooktop sensor / short circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact the customer service or a certified electrician
	<ul style="list-style-type: none"> • Error message of the IGBT sensor / short circuit 	

Installation



Important notes and installation requirements

- The hob must be installed by a qualified electrician
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible.
- The method of connection is indicated on the sticker on the hob cable. This must be observed!
- The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic materials must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.
- The worktop must be flat and horizontal and nothing must protrude into the work area.
- The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 90°C.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (see chapter of inserting the hob).
- Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.
- The hob must be installed in such a way that good heat radiation can be guaranteed to ensure proper functioning.
- Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and exhaust air is not blocked. To do this, follow the instructions described in the following.

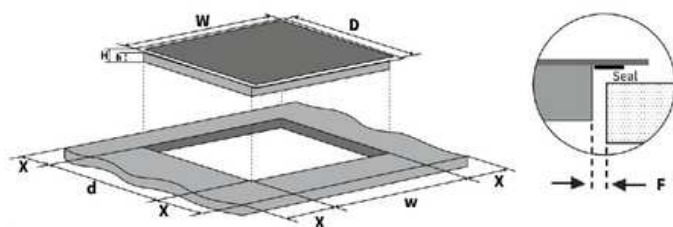
Cutting the worktop

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the following drawing.



Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.

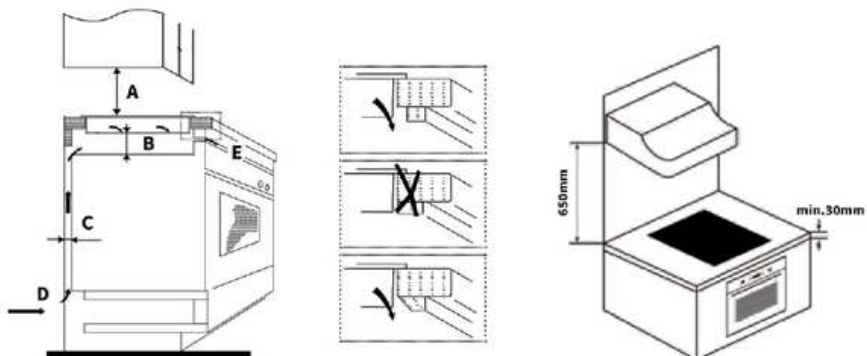
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm . Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least 3 mm.
- For the purposes of installation and use, at least 5 cm space must be kept around the cut-out.



W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565(+4)	495(+4)	min 50.	min. 3

Ventilation and safety distances

- Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 650 (cooker hood) / min. 760 (Hanging furniture)	min. 50	min. 20	Air gap / intake	Exhaust air min. 5mm

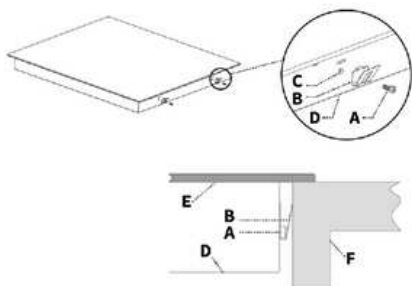
- The safety distance from the hob to the cooker hood must be at least 650 mm, and at least 760 mm to wall units, shelves etc. hanging above the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan. The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least 50 mm.
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

Inserting the hob



Note: On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.

- Place the hob on a stable, smooth surface (For example, use the packaging as a base).
- Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Screw 4 mounting brackets to the bottom base of the hob as shown in the figure:



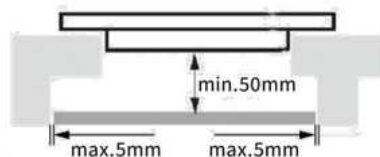
A	Screw
B	Mounting bracket
C	Screw hole
D	Bottom base
E	Glass ceramic plate
F	Worktop

- Note: Illustrations may vary

Installation of heat protection below the hob

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below:

- Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.



Product Information Sheet

Commercial code	WH-E312G	WH-E614G	WH-E624G	WH-EF614G	WH-E935G
Product Group	Hob	Hob	Hob	Hob	Hob
Construction Type	Built-in	Built-in	Built-in	Built-in	Built-in
Type of Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control
Type of Control Settings	-	-	-	-	-
Main Knob	-	-	-	-	-
Knob Options	-	-	-	-	-
Ignition Type	-	-	-	-	-
Number of Gas Burners	-	-	-	-	-
Number of Vitroceramic Cooking Zones	-	-	-	-	-
Number of Induction Cooking Zones	2	4	4	4	5
Special Zones	-	-	-	-	-
Location of Control Panel	Front	Front	Front	Front	Front
Basic Surface Material	Glass	Glass	Glass	Glass	Glass
Main Color of Product	Black	Black	Black	Black	Black
Main Color Options	Black	Black	Black	Black	Black
Pan Support	-	-	-	-	-
Electrical Power Max. (W)	3300	7200	7200	7200	10 200
Voltage (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequency (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Width of the Product (mm)	300	590	590	590	900
Depth of the Product (mm)	520	520	520	520	520
Height of the Product (mm)	58	58	58	58	58
Width of the Packed Product (mm)	560	645	645	640	970
Depth of the Packed Product (mm)	385	585	585	705	590
Height of the Packed Product (mm)	108	115	115	205	125
Niche Width (mm)	270(+4)	565(+4)	565(+4)	565(+4)	(865-867)
Niche Depth (mm)	495(+4)	495(+4)	495(+4)	495(+4)	(490-492)
Niche Height (mm)	54	54	54	54	54
Net Weight (kg)	4.4	8	8	8.3	13.8
Gross Weight (kg)	5	9	9	9.2	14.8
Energy Input	Electrical	Electrical	Electrical	Electrical	Electrical
Power of Left Burner (kW)	-	-	-	-	-
Power of Left Rear Burner (kW)	-	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00
Power of Left Front Burner (kW)	-	2.00 BOOST 2.40	2.00 BOOST 2.40	2.00 BOOST 2.40	2.00 BOOST 2.40
Power of Middle Burner (kW)	-	-	-	-	2.60 BOOST 3.00
Power of Middle Rear Burner (kW)	1.80	-	-	-	-
Power of Middle Front Burner (kW)	1.50	-	-	-	-
Power of Right Burner (kW)	-	-	-	-	-
Power of Right Rear Burner (kW)	-	2.00 BOOST 2.40	2.00 BOOST 2.40	2.00 BOOST 2.40	1.60 BOOST 2.00
Power of Right Front Burner (kW)	-	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00	1.60 BOOST 2.00
Total Power (kW)	3.30	7.20	7.20	7.20	10.20
Max. Gas Consumption	-	-	-	-	-
Pipe Inlet Position	-	-	-	-	-
Gas Type	-	-	-	-	-
Gas Pressure (mBar)	-	-	-	-	-
Flame Failure Detection	-	-	-	-	-

General service and warranty terms and conditions (May 2024)

These service and warranty terms and conditions apply to the purchases of Wiggo kitchen appliances in the Benelux region after May 1, 2024. We are committed to excellent customer service and product quality; for inquiries or terms on previous purchases, visit www.wiggo.eu.

Article 1: Warranty

At Wiggo, we are dedicated to the excellent quality and durability of our kitchen appliances, and we strive for a seamless customer experience. In case of any issues, we provide a suitable solution, from repair to replacement, to ensure your satisfaction.

Discovered a defect? Report it via our service portal at www.wiggo.eu/services for prompt support. Our warranty terms provide you with five years of assurance after the purchase of our appliances.

Article 2: Exclusions from the Warranty

Although we stand behind the quality of our kitchen appliances, there are certain cases where the warranty does not apply:

- a. Kitchen appliances that were not purchased as 'new'.
- b. Defects or damage to a household appliance reported to Wiggo after the 5-year warranty period.
- c. Use in a non-domestic environment or for commercial purposes.
- d. On the supply of consumables, parts, and accessories.
- e. Unauthorized repairs and/or use of non-official parts.
- f. Kitchen appliances: without readable identification numbers, purchased outside the Benelux, sold as B-grade, or as showroom models.
- g. Damage, normal wear and tear, or minor deviations that do not affect functionality.
- h. Damage or defects to accessories, door seals, and fragile elements such as glass, plastic, and lamps.
- i. Damage or defects due to water damage or other substances that the product is not resistant to, such as using the wrong cleaning agent.
- j. Damage or defects due to improper use, operation, loading, assembly, and/or maintenance.
- k. Damage or defects outside the appliance, including consequential and indirect damages.
- l. Damage or defects caused by actions not in accordance with the manual.
- m. Damage or loss normally covered by household insurance.
- n. Damage or defects due to power and voltage fluctuations that exceed the tolerance range indicated by Wiggo.
- o. Damage or defects caused by user negligence.
- p. Damage caused by or resulting from an external cause.

Article 3: Warranty Claim

- a. Issues with your product? Report it promptly, no later than within 48 hours, via www.wiggo.eu/services.
- b. Send us a copy of your proof of purchase, as it is necessary for your warranty claim.
- c. We will keep you informed about the handling process via email or phone.
- d. In case of replacement, the original warranty period remains valid.

- e. The replaced parts and appliances become the property of Wiggo.

Article 4: Post-Warranty Service

- a. Issue with your kitchen appliances after the warranty period? Fill out the service form at www.wiggo.eu/services.
- b. Shipping costs and/or call-out fees for inspection, repair, or parts are at your expense.
- c. We provide a cost estimate for inspection and repair upfront. Upon approval, we will send a payment request and then schedule an appointment.
- d. Any additional costs will be clearly communicated after the repair.
- e. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 5: Claims

In addition to any rights arising from statutory warranties or other guarantees you have entered into, you have no right to any other claims than those mentioned in this warranty.

Article 6: International Use

If you take your Wiggo appliance across borders, the warranty will no longer apply. Check local warranties and ensure that your appliance meets the technical requirements (such as voltage, frequency, gas type, etc.) and climatic conditions there.

Article 7: Service Visit and Maintenance

- a. If the technician determines that there is no actual problem (the product is functioning as it should), you will be charged for the technician's visit. These costs are based on the prevailing rates at that time.
- b. Appliances that are not working or defective must be empty and clean when the authorized service technician comes for repair or replacement. If this is not the case, the technician or carrier may refuse the replacement and charge for it.
- c. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 8: Liability

We are only liable up to the amount covered by our insurance. Please note: for non-Wiggo kitchen appliances or late cancellations (at least 24 hours in advance), charges will apply. These charges are based on the prevailing rates at that time.

Article 9: Data Protection

During service provision, Wiggo collects and processes personal data. More information about this can be found at www.wiggo.eu.

Article 10: Law and Disputes

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Visit our website!

WIGGO



Inductiekookplaat gebruiksaanwijzing

- Veiligheidsinstructies
- Installatie-instructies
- Het product bedienen

Modellen

WH-EF614G

WH-E624G

WH-E614G

Gebruiksaanwijzing

wiggo.eu

5 JAAR
GARANTIE

Groetjes!



Sluit je aan bij onze gemeenschap!

Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

Laat je creativiteit de vrije loop en maak een selfie met je nieuwe kookmaatje om geweldige prijzen te winnen bij ons.

Vergeet ons niet te taggen! @wiggo_eu

Op verse maaltijden!

**Krijg alle
ondersteuning
die je nodig
hebt!**



SCAN MIJ NAAR

**Download de meest recente
versie
van deze handleiding!**

wiggo.eu/support/downloads/



SCAN MIJ NAAR

Registreer uw product!

wiggo.eu/support/register/



SCAN MIJ NAAR

Lees de garantievoorwaarden!

docs.wiggo.eu/books/mzsp/



SCAN MIJ NAAR

**Vul het
serviceaanvraagformulier in!**

wiggo.eu/support/services/service-request-form/



SCAN MIJ NAAR

**Vul het
onderdelenaanvraagformulier in!**

wiggo.eu/support/services/part-request-form/

ONZE DIENSTEN

Snelle
bezorging



Onderhoud



Snelle
reparatie



Installatie



Lees eerst de gebruikershandleiding!

Beste klant,

Wij willen dat u het maximale uit dit product haalt, dat in moderne faciliteiten op basis van hoge kwaliteit wordt vervaardigd.

Lees daarom deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, stuur het dan samen met de gebruikershandleiding terug.

De gebruikershandleiding helpt u het product correct en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en gebruikt.
- Het is absoluut noodzakelijk om de veiligheidsinstructies te respecteren.
- Bewaar de gebruikershandleiding op een handige plaats voor eventuele toekomstige behoeften.
- Lees ook de andere documenten die bij het product worden geleverd.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of brand veroorzaakt door mogelijke problemen die voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Neem bij vragen contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

Houd er rekening mee dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere versies.

Er kunnen verschillen zijn tussen de versies vanwege verschillende fabrikanten, maar de reinigings- en onderhoudsomstandigheden zijn hetzelfde.

Volgens de wet is de klant verplicht om de laatste versie van de handleiding online te bekijken op docs.wiggo.eu, aangezien de handleiding regelmatig wordt bijgewerkt.

In de gebruikershandleiding gebruikte symbolen en hun bijbehorende betekenis:

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hete oppervlakken



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en materiële schade



Waarschuwing voor brandgevaar



Vanaf de productiedatum is dit product getest en in overeenstemming bevonden met de specificaties van de CE-markering

Inhoud

- **Productoverzicht**

1. Kookplaat elementen
2. Hoe de inductiekookplaat werkt

- **Voor gebruik**

1. Opmerkingen over het gebruik van de aanraakbediening
2. Het kiezen van het juiste kookgerei en de voordelen ervan

- **Gebruik van de kookplaat**

1. Beginnen met koken
2. Het koken afronden
3. De boosterfunctie

- **De timerfunctie gebruiken**

1. Instellen van de timer met automatische uitschakeling van één of meerdere kookzone(s)
2. Alarminstelling zonder uitschakeling

- **Veiligheid**

1. Kinderslot / Sleutelslot
2. Pauzefunctie
3. Verdere veiligheidsvoorzieningen

- **Kookrichtlijnen**

1. Kooktips
2. Energie-instellingen

- **De kookplaat schoonmaken**

- **Probleemoplossing**

1. Problemen, mogelijke oorzaken en wat te doen
2. Foutcodes
3. Klantenservice

- **Installatie**

1. Belangrijke opmerkingen en installatievereisten
2. Het werkblad snijden
3. Ventilatie en veiligheidsafstanden
4. De kookplaat plaatsen

- **Technische gegevens**

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze handleiding vormt de basis voor de bediening van het apparaat.
- Lees en volg de instructies zorgvuldig voordat u het apparaat installeert en gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel, schade of problemen die ontstaan door het niet opvolgen van de instructies, onjuiste installatie of onjuist gebruik.

BEOOGD GEBRUIK

Om letsel of schade te voorkomen en een probleemloze werking van het apparaat te garanderen, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Houd kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren op een veilige afstand van het apparaat en het snoer.
- Kinderen van 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken, schoonmaken of onderhouden, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Laat kinderen niet met het apparaat, de onderdelen ervan of in de buurt van het apparaat spelen.
- Plaats geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen boven of achter het apparaat.
- Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor inbouw in daarvoor geschikte keukenmeubelen.
- Volg hiervoor de installatie-instructies en gebruik de kookplaat niet voordat deze correct is geïnstalleerd.
- Het apparaat is ontworpen voor privégebruik in een huiselijke omgeving en is bedoeld voor het bereiden, verwarmen en warmhouden van voedsel en dranken. Gebruik het uitsluitend voor het beoogde doel.
- Het apparaat is bedoeld voor gebruik tot een hoogte van maximaal 2000 meter boven zeeniveau.
- Gebruik voor het bereiden van uw eten altijd hittebestendig kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten.
- Het apparaat is niet bedoeld voor bediening via een aparte afstandsbediening of bediening via een externe timer.
- Bij het eerste gebruik van de kookplaat kan er een geur en ook een lichte opbouw van dampen zijn. Dit is normaal en ongevaarlijk.
- Zorg voor goede ventilatie totdat deze stoffen zijn verdwenen (max. 30 min.).
- Zorg voor goede ventilatie totdat deze stoffen zijn verdwenen (max. 30 min.).
- Ongebruikte elektrische apparatuur vormt een veiligheidsrisico.
- Laat het apparaat niet ongebruikt aanstaan en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat gedurende een langere periode niet gaat gebruiken.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Gevaar voor leven en letsel

- Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd, aangesloten en geaard door een vakman die hiervoor gekwalificeerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften om de nodige veiligheid te garanderen. Koppel hiervoor het apparaat los van de stroomvoorziening. De installateur is verantwoordelijk voor de goede werking op locatie.
- Houd alle verpakkingsmaterialen, montageaccessoires en kleine onderdelen buiten bereik van kinderen en huisdieren! Deze kunnen zeer gevaarlijk zijn als ze bijvoorbeeld over het hoofd worden getrokken of worden ingeslikt.
- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Als u echter een pacemaker of ander elektrisch implantaat (zoals insulinepompen) draagt, raadpleeg dan uw arts of de fabrikant van het implantaat voordat u dit apparaat gebruikt om er zeker van te zijn dat het niet wordt beïnvloed door het elektromagnetische veld van het apparaat. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood!
- Het gebruik van defecte of beschadigde apparaten kan zeer gevaarlijk zijn.
- Controleer voor gebruik of het product en de onderdelen ervan compleet en in perfecte staat zijn. Gebruik het apparaat niet in geval van een storing of schade, koppel het onmiddellijk los van de stroomvoorziening en neem contact op met de klantenservice of met gekwalificeerd personeel.
- Het vervangen van het netsnoer, reparaties en onderhoud aan het apparaat zijn gevaarlijk voor ondeskundige personen en mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een daarvoor gecertificeerde specialist.
- Hiervoor moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.
- Probeer nooit zelf wijzigingen aan te brengen aan het apparaat, de kabel of andere onderdelen en haal het apparaat niet uit elkaar.
- Randen en componenten kunnen scherp zijn en verwondingen veroorzaken. Wees tijdens de installatie voorzichtig en bescherm uzelf indien nodig, bijvoorbeeld met werkhandschoenen.
- Gebruik de kookplaatschrapers alleen met uiterste voorzichtigheid bij het schoonmaken van de kookplaat en bewaar ze op een veilige plaats en buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.

Risico op elektrische schok

- Om elektrische schokken en schade te voorkomen, dient u het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening tijdens installatie, onderhoud of andere werkzaamheden.

- Controleer of de technische gegevens op het typeplaatje van het apparaat compatibel zijn met de lokale omstandigheden (spanning in V en frequentie in Hz). Als dit niet het geval is, breng het apparaat dan terug naar het verkooppunt. Als u het niet zeker weet, neem dan contact op met uw elektriciteitsleverancier.
- De installateur moet ervoor zorgen dat het apparaat wordt aangesloten op een intact aardingsstelsel dat voldoet aan alle geldende voorschriften en dat er een gemakkelijk bereikbare, geteste scheidingsschakelaar (zekering) aanwezig is met een contactopeningsbreedte van minimaal 3 mm, waarmee het apparaat indien nodig volledig van het net kan worden losgekoppeld.
- Wijzigingen aan het elektriciteitsnet mogen alleen door een erkende elektricien worden uitgevoerd. Voor onbevoegde personen bestaat het risico op een levensgevaarlijke elektrische schok!
- Sluit de kookplaat niet aan op een meervoudige contactdoos of verlengsnoer. Deze bieden niet de nodige veiligheid.
- Om schade aan de stroomkabel en de daarmee gepaard gaande gevaren te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat deze niet wordt geknikt of geplet en niet in contact kan komen met hete oppervlakken, scherpe randen, enz. Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact, maar pak hem direct vast.
- Om mogelijke elektrische schokken als gevolg van kruipstroom te voorkomen, mag u het apparaat niet bedienen met natte of vochtige handen en moet u tijdens het gebruik schoenen dragen.
- Contact van vloeistoffen of vocht met onder spanning staande onderdelen kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Risico op brandwonden

- Onderdelen van apparaten en kookgerei kunnen erg heet zijn, zelfs na gebruik. Om brandwonden te voorkomen, houdt u altijd alle lichaamsdelen, kleding, etc. op een veilige afstand van hete oppervlakken en houdt u kinderen uit de buurt van het apparaat, totdat de rest is uitgeschakeld.
- Kookgerei en handgrepen van kookgerei kunnen heet worden tijdens gebruik. Zorg ervoor dat ze niet uitsteken over kookzones tijdens gebruik en bescherm uzelf indien nodig met ovenwanten. Houd er ook rekening mee dat natte of vochtige textielsoorten warmte beter geleiden en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Om te voorkomen dat er heet eten wordt gemorst, mag u geen vervormd of onstabiel kookgerei gebruiken en moet u ervoor zorgen dat de handgrepen niet over de rand van het aanrechtblad uitsteken.
- Let op magnetiseerbare metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, omdat deze tijdens gebruik in de buurt van de kookplaat heet kunnen worden. Gouden en zilveren sieraden worden niet beïnvloed.
- Plaats geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op de kookplaat. Deze kunnen heet worden door inductie.

Brandgevaar

- De kookplaat wordt erg heet tijdens gebruik. Houd u strikt aan de veiligheidsafstanden en instructies die in deze handleiding worden gegeven.
- Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter als deze in gebruik is! Voedsel kan overkoken, verbranden, schadelijke rook veroorzaken of vlam vatten. Vooral verhit voedsel dat vet, olie of alcohol bevat, kan snel ontbranden. Verwarm het daarom zo langzaam mogelijk.
- Bij brand de gas- en elektriciteitstoevoer afsluiten en de vlammen voorzichtig doven met een deksel, branddeken of iets dergelijks. Blus nooit brandende olie of vet met water. Laat het apparaat na het blussen controleren door een daarvoor gekwalificeerde professional.
- Verwarm geen afgesloten containers of blikken op het fornuis. Deze kunnen exploderen door de overdruk die ontstaat tijdens het verwarmen.
- Plaats geen voorwerpen op de kookplaat die niet brandveilig zijn, zoals plastic keukengerei, en dek deze niet af met bijvoorbeeld textiel ter bescherming. Deze kunnen vlam vatten, smelten, vervormen of beschadigd raken wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld of in werking is. Houd apparaten en hun kabels ook op een veilige afstand van de kookplaat.
- Om de bijbehorende gevaren te vermijden, laat u de kookzones of de kookplaat nooit aanstaan als u ze niet gebruikt. Gebruik hiervoor de aan/uit-knop en vertrouw niet op de automatische uitschakeling wanneer er geen kookgerei wordt gedetecteerd.
- Voedselresten, vet en andere resten kunnen vlam vatten, verbranden of schadelijke rook veroorzaken. Verwijder voor elk gebruik grove vervuiling van het kookoppervlak en de accessoires.
- Bewaar geen licht ontvlambare of explosieve materialen in de buurt van de kookplaat om brandgevaar te voorkomen vanwege de hoge omgevingstemperatuur tijdens gebruik.

Oorzaken van schade en functionele beperking

- Zorg ervoor dat alle verpakings- en transportbeschermingsmaterialen zijn verwijderd voordat u het apparaat gebruikt, om schade tijdens het gebruik, bijvoorbeeld door verbranding of smelten, te voorkomen.
- Wanneer de kookplaat in gebruik is, worden er warmte en vocht in de buurt gegenereerd, wat op lange termijn schade aan oppervlakken kan veroorzaken. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is. Gebruik de daarvoor aanwezige voorzieningen of installeer indien nodig een afzuigsysteem (bijv. een afzuigkap). Installeer de kookplaat niet achter een deur of meubelfront.
- Installeer de kookplaat niet in een omgeving met hoge temperaturen, of in de buurt van een gasfornuis of petroleumstel.

- Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tussen het kookgerei, de bedieningselementen en de rand van de kookplaat om hitteschade als gevolg hiervan te voorkomen.
- Verwarm het kookgerei niet zonder inhoud en zorg ervoor dat het niet leeg kookt. De bodem van het kookgerei kan vervormen en het kookplaatoppervlak kan beschadigd raken door de warmteoverdracht.
- Giet geen koude vloeistoffen op de kookplaat als het oppervlak heet is. De resulterende thermische schok kan het apparaat beschadigen.
- Om schade aan het kookoppervlak te voorkomen, moet u erop letten dat u het niet aanraakt met sieraden, puntige of scherpe voorwerpen of kookgerei en alleen kookgerei gebruikt met een schone, gladde bodem. Til het kookgerei op om het te verplaatsen om krassen of slijtplekken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als opberg-, schap- of werkoppervlak. Plaats er geen zware voorwerpen op en wees voorzichtig dat u er niets op laat vallen.
- Vuil en etensresten kunnen de kookplaat en de onderdelen ervan na verloop van tijd beschadigen. Houd hem altijd schoon. Verwijder vooral suikervlekken zo snel mogelijk om te voorkomen dat ze blijven plakken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om de kookplaat schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen, met name in het gebied van het bedieningspaneel. Volg de instructies voor reiniging en onderhoud in het betreffende hoofdstuk.
- Houd magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) uit de buurt van de kookplaat, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld van het apparaat.

Notities en pictogrammen

Pictogrammen en illustraties in deze handleiding



Waarschuwing voor gevaar voor personen

Besteed speciale aandacht aan de veiligheidsinstructies die met dit pictogram zijn gemarkeerd en handel met de nodige voorzichtigheid om gevaar voor leven en gezondheid te voorkomen. Geef deze waarschuwingen ook door aan andere gebruikers.



Pas op voor schade

Volg de instructies die met dit pictogram zijn gemarkeerd, vooral om schade aan het apparaat of voorwerpen te voorkomen. Geef deze veiligheidsinstructies ook door aan alle gebruikers.



Informatie en tips

Wanneer u de instructies met dit pictogram volgt, krijgt u nuttige informatie, verloopt de procedure soepeler en kunt u veel problemen voorkomen.

Opmerking over illustraties

De afbeeldingen in deze handleiding zijn ter illustratie en kunnen soms enigszins afwijken van het uiterlijk.

Pictogrammen op apparaten, componenten en accessoires



EU-conformiteit

Het product voldoet aan de geldende EU-eisen op het gebied van veiligheid, milieubescherming en gezondheidsbescherming.



Volg de meegeleverde gebruiksaanwijzing

Lees deze handleiding zorgvuldig door, met name de relevante hoofdstukken, voordat u het product gaat gebruiken. Geef de relevante informatie ook door aan andere gebruikers.

Milieubescherming en verwijdering

Pictogrammen op het apparaat en de verpakking



Niet weggooien bij het huishoudelijk afval (WEEE-keurmerk)

Gooi het product niet weg als ongesorteerd afval. Breng het naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur voor hergebruik en herstel. Koppel hiervoor de netkabel los.



Recyclebaar materiaal

Scheid de relevante componenten van het product per type van het restafval en voer ze af volgens de plaatselijke voorschriften.



Recyclebaar materiaal

Scheid het product van het restafval en verwijder het volgens de meegeleverde sorteerinstructies.

Algemene opmerkingen over verwijdering

- Het milieu en de gezondheid worden bedreigd door onjuiste verwijdering. Door ervoor te zorgen dat het apparaat en de verpakking op de juiste manier worden verwijderd, helpt u mogelijke gevaren te voorkomen.
- De gebruikte materialen worden zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled om het gebruik van grondstoffen en afval te verminderen. Scheid hun componenten per type en voer ze dienovereenkomstig af.
- Voor informatie over de huidige methoden voor afvalverwerking en recycling kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de verkoper.

Opmerking over milieubescherming door energiebesparing

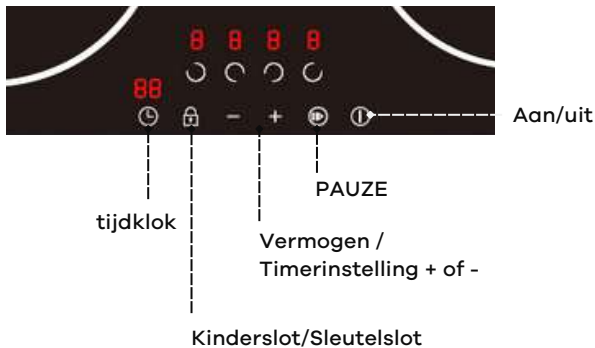
- Volg de kooktips in deze handleiding om energie te besparen door het apparaat efficiënt te gebruiken. Zo draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

Productoverzicht

Kookplaat elementen

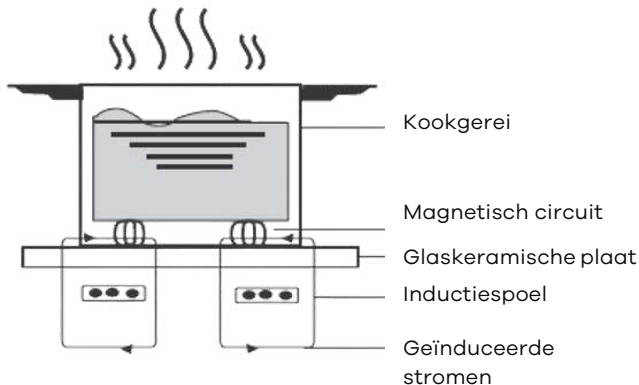


Bedieningspaneel



Hoe de inductiekookplaat werkt

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. De warmte wordt direct in het metaal van het kookgerei gegenereerd door elektromagnetische trillingen en niet indirect door het verwarmen van het glazen oppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat het uiteindelijk door het kookgerei wordt verwarmd.



Voor gebruik



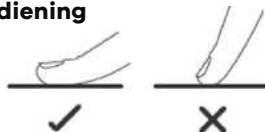
- Lees deze handleiding en let daarbij vooral op het gedeelte Veiligheidsinstructies.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw keramische kookplaat zit.



- Let op: Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, kunnen productieresten een geur en zelfs lichte rookontwikkeling veroorzaken. Dit is normaal en ongevaarlijk.
- Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte totdat deze vlekken verdwenen zijn (max. 30 min.).

Opmerkingen over het gebruik van de aanraakbediening

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.



- Gebruik de bal van je vinger, niet het topje.
- Elke keer dat er een aanraking wordt geregistreerd, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn. Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk of onmogelijk maken om ze te bedienen.
- Plaats geen voorwerpen op het bedieningspaneel, sleep er niets overheen en veeg het niet af. Hierdoor kan de kookplaat onbedoeld in- of uitschakelen.

Het kiezen van het juiste kookgerei en het gebruik ervan

- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductie. Let bij aankoop op de etikettering.
- Ter herinnering: magnetische kookgerei zijn ook geschikt voor inductie.



i Let op: Het aandeel magnetische metaaldeeltjes varieert met verschillende soorten kookgerei. Hoe hoger het aandeel, hoe efficiënter de verwarming en hoe beter de automatische detectie van de kookplaat van het kookgerei (hieronder beschreven). Zelfs inductiekookgerei van inferieure kwaliteit (bijv. aluminium potten met vastgelijmde magnetische bodemplaten) kunnen de functie belemmeren.

Automatische detectie van geschikt kookgerei

De kookplaat heeft een automatisch herkenningssysteem voor geschikt kookgerei. Als er op een kookzone geen kookgerei wordt gedetecteerd dat geschikt is voor inductie, wordt dit aangegeven door het pictogram op het display van de overeenkomstige kookzone. Dit kan de volgende redenen hebben:

- Het gebruikte kookgerei is niet geschikt voor inductie.
- Het kookgerei is niet op de geselecteerde kookzone geplaatst.
- Het kookgerei werd niet in het midden van de kookzone geplaatst.
- Het kookgerei is te klein.

i Als er geen geschikt kookgerei wordt gedetecteerd, start de werking van de bijbehorende kookzone niet. Na één minuut wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Correct gebruik van het kookgerei



Let op: Voordat u het kookgerei gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de onderkant schoon is. Vuil zoals zandresten van het schillen van aardappelen kunnen het kookoppervlak beschadigen.

- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is en plat tegen het glas ligt. Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.
- Gebruik indien mogelijk kookgerei met een bodemdiameter die ongeveer overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zie ook de tabel in de volgende sectie.
- Voor het beste rendement plaatst u het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.
- Til pannen altijd van de keramische kookplaat. Schuif niet, anders kunnen ze het glas krassen.



Optimale afmetingen van kookgerei

De bodem van uw kookgerei moet een bepaalde minimale diameter hebben, afhankelijk van de kookzone:

Kookzone	Bodemdiameter van het kookgerei (mm) Minimaal
1-2-3-4	120

Gebruik van de kookplaat

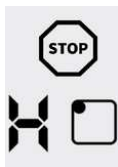
Beginnen met koken

<ul style="list-style-type: none">• Druk op de AAN/UIT-knop.• Na het inschakelen klinkt er een signaaltoon, alle displays lichten ongeveer een seconde op en tonen "--" of 0 De kookplaat staat in de stand-bymodus.	
<ul style="list-style-type: none">• Plaats nu het geschikte kookgerei centraal op de gewenste kookzone(s).• Zorg ervoor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van het kookgerei schoon en droog zijn!	
<ul style="list-style-type: none">• Raak de selectietoets van de gewenste kookzone aan. De bijbehorende vermogensindicator begint te knipperen.• Stel het vermogensniveau in door de volgende handelingen uit te voeren: raak de toetsen "--", "+" aan;	
<ul style="list-style-type: none">• Als u binnen 1 minuut geen vermogensstand kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit.	

Het koken afronden

<ul style="list-style-type: none">• Raak de selectieknop voor de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.• Raak "-" aan om het tandwiel te verlagen totdat "0" wordt weergegeven.	
<ul style="list-style-type: none">• Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-toets.	

Pas op voor hete oppervlakken

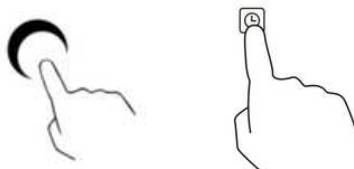


Als een kookzone na gebruik nog te heet is om aan te raken en er een risico op letsel bestaat, wordt dit aangegeven door een "H" op het display van de bijbehorende kookzone, die weer verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie: Als u kookgerei verder wilt verwarmen, gebruik dan een hete zone

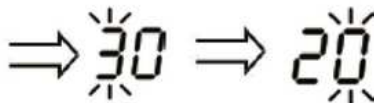
De timerfunctie gebruiken

Instellen van de timer met automatische uitschakeling van één of meerdere kookzone(s)

- Selecteer de gewenste kookzone met de bijbehorende schuifregelaar.
- Druk vervolgens op de Timer-toets. Het timerdisplay geeft 30 min. aan.



- Zolang het tiental knippert, kunt u het aanpassen met de "+" en "-" knop. Na 3 seconden zonder verdere invoer, wordt de instelling van het tiental geaccepteerd en begint het eental te knipperen.



- Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de ingestelde tijd automatisch bevestigd. Het aftellen start en het timerdisplay toont de resterende tijd met een knipperende stip. Om de geselecteerde zone te markeren, licht een stip onder de bijbehorende vermogensweergave op.

- Na afloop van de ingestelde tijd wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.





Let op: Andere, eerder ingestelde kookzones blijven onaangetast door de timer en blijven in werking.

Annuleren en wijzigen van de tijdstelling

Om de tijdstelling te annuleren, raakt u de timertoets opnieuw aan. De resterende tijdweergave verdwijnt (weergave: "--") en de timer wordt geannuleerd. Als u de ingestelde tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld, moet u de instelling annuleren en opnieuw beginnen met de eerste stap van de instelling.



Bij het activeren van de timer voor meerdere kookzones

Als de timer voor meerdere kookzones is geactiveerd, geeft het timerdisplay altijd de laagste resterende tijd weer. Een knipperende rode stip naast de bijbehorende vermogensweergave geeft aan op welke kookzone het display betrekking heeft (Voorbeeld zie afbeelding).	Omgeving: 5min.	
	Omzetting: 15min.	

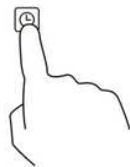


Om de resterende tijd van de timer van een andere kookzone weer te geven, raakt u de overeenkomstige selectietoets aan.

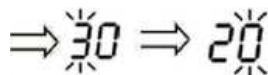
Zodra de kortste ingestelde tijd is verstreken, schakelt de betreffende kookzone uit, schakelt het display over naar de eerstvolgende lagere resterende tijd en knippert het punt van de betreffende zone.	Resterende tijd: 0 min.	
Wanneer de laatst ingestelde tijd definitief verstreken is, wordt ook deze kookzone uitgeschakeld.	Resterende tijd: 10 min.	

Alarminstelling zonder uitschakeling

- i** Na het activeren van deze timerfunctie klinkt er een alarmsignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Kookzones die waren ingeschakeld, blijven in werking.



- Om de alarmfunctie te activeren, raakt u de timertoets aan zonder eerst een kookzone te hebben geselecteerd. Het timerdisplay begint te knipperen en toont "30" (30 min).
- Om de tijd voor het alarm in te stellen, gaat u te werk zoals u de timer voor automatisch uitschakelen instelt.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een pieptoon. Kookzones die ingeschakeld zijn, blijven echter in werking.
- Om het alarm te stoppen, raakt u de timertoets opnieuw meerdere malen aan totdat op het timerdisplay "--" verschijnt.



Veiligheid

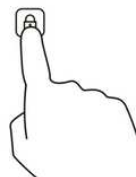
Kinderslot / Sleutelslot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbevoegd gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld doordat kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen).

- i** Zelfs als het bedieningspaneel vergrendeld is, blijft de Aan/Uit-toets actief. U kunt de kookplaat dus op elk moment uitschakelen in geval van nood.

Het bedieningspaneel vergrendelen

- Raak de kinderslot-/toetsenvergrendelingstoets aan
- Het timerdisplay toont "Lo" of, als de timer eerder is ingesteld, afwisselend "Lo" en de resterende tijd. Het bedieningspaneel is vergrendeld, behalve de aan/uit-toets.



Het bedieningspaneel ontgrendelen

- Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
- Houd de toets kinderslot/toetsenslot minimaal 3 seconden ingedrukt.
- Het "Lo"-display verdwijnt. U kunt de kookplaat nu weer normaal gebruiken.



Pauzefunctie

- Wanneer de inductiekookplaat werkt, drukt u op de pauzeknop. Alle zones stoppen met werken en het nixielampje begint constant te knipperen.
- De pauzefunctie blijft 5 minuten behouden. Als de functie na 5 minuten niet wordt uitgeschakeld, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.
- Om de pauzefunctie uit te schakelen, drukt u nogmaals op de pauzeknop. De inductiekookplaat keert dan terug naar het oorspronkelijke vermogen en blijft werken.

BOOST

Selecteer de "B"-toets om de BOOST-functie te activeren. Nadat u de brander hebt geselecteerd, drukt u eenmaal om de Boost-functie te openen, drukt u nogmaals om de Boost-functie te verlaten en terug te keren naar het vorige niveau.

OPMERKING:

Na 5 minuten onafgebroken vermogen in BOOST keert het apparaat automatisch terug naar niveau 9.

Verdere veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

- Een temperatuursensor kan de temperatuur in de kookplaat bewaken. Wanneer een te hoge temperatuur wordt bewaakt, stopt de kookplaat automatisch met werken.

Waarschuwing voor restwarmte

- Wanneer een kookzone enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. Om u te waarschuwen om er vandaan te blijven, zal er een "H" op de bijbehorende kookzone-indicator worden weergegeven.

Magneetbewaking

- Als er kleine voorwerpen (bijv. mes, vork, sleutel) of ongeschikt kookgerei (gemaakt van niet-magnetisch materiaal zoals aluminium of van ongeschikt formaat) op de kookplaat worden gelegd, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch over naar de stand-bymodus.
- De ventilator koelt de inductiekookplaat nog een minuut af.

Automatische uitschakeling

- Om te voorkomen dat kookzones worden vergeten, schakelen ze na een ingestelde tijd automatisch uit (zie tabel).

Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd (u)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5



- Brandgevaar!
- Wees voorzichtig bij het verhitten van olie en vet, of voedsel dat olie of vet bevat.
- Deze worden snel heet en kunnen bij extreem hoge temperaturen gemakkelijk spontaan ontbranden.

Kookrichtlijnen

Kooktips

- Zodra het eten kookt, verlaagt u de temperatuur.
- Door een deksel te gebruiken, verkort u de kooktijd en bespaart u energie doordat de warmte behouden blijft.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand zodra het eten warm is.

Energie-instellingen

Vermogensinstelling	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Voorzichtig verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel• Chocolade, boter en snel verbrandende voedingsmiddelen smelten• Zachtjes sudderen• Langzame opwarming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Snel sudderen• Rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteren• Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• Roerbakken• Schroeïend• Soep aan de kook brengen, water koken

De kookplaat schoonmaken

Soort vervuiling	Hoe verder te gaan	Belangrijk!
<p>Dagelijkse vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van voedsel of gemorste niet-suikerhoudende vloeistoffen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de kookplaat uit. • Doe wat glaskeramiekreiniger op het lauwe (niet hete!) glas. • Maak het glas schoon met een zachte doek. • Grondig naspoelen en alle reinigingsresten verwijderen. • Droog het kookoppervlak af met een schone doek of keukenpapier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de kookplaat niet heet is. • Schuursponsjes, sommige nylonponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen krassen op het glas. • Controleer de specificaties van de fabrikant om na te gaan of het product geschikt is voor glazen oppervlakken. • Verwijder reinigingsresten altijd volledig. • Anders kan het kookoppervlak beschadigd raken.
<p>Overkoken, smelten en hete suikervlekken op het glasoppervlak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder deze direct met een spatel, schraper of scheermesje dat geschikt is voor keramische kookplaten: • Schakel de kookplaat uit. • Houd de schraper in een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat en schraap het vuil op een koel gedeelte van de kookplaat. (Verpolver eventueel eerst eventuele aangekoekte resten voorzichtig.) • Verwijder het vuil met een vaatdoek of keukenpapier. • Maak het glas schoon, spoel het af en droog het zoals beschreven onder 'Dagelijkse vervuiling'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas op dat u zich niet verbrandt aan hete kookzones. • Houd er rekening mee dat de messen van de schrapers extreem scherp zijn en verwondingen kunnen veroorzaken. • Buiten bereik van kinderen houden. • Verwijder dit soort vuil zo snel mogelijk om te voorkomen dat het blijft plakken en het glas beschadigt.
<p>Overloopeffecten op de aanraakbediening</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de kookplaat uit. • Absorbeer vloeistoffen met een zachte doek. • Veeg het aanraakbedieningsgedeelte schoon met een schone, vochtige doek of zachte spons. • Droog het gebied volledig af met een stuk textiel of keukenpapier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als het bedieningspaneel vuil is, kan de kookplaat uitschakelen. • Het touchpanel werkt mogelijk niet zolang er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het gebied volledig droog hebt geveegd voordat u de kookplaat weer aanzet.

Probleemoplossing



- Repareer, wijzig of demonteer de kookplaat nooit zelf!
- Als de volgende voorgestelde oplossingen het probleem niet verhelpen, neem dan contact op met een erkende elektricien.






Problemen, mogelijke oorzaken en wat te doen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de kookplaat goed op het elektriciteitsnet is aangesloten en of deze intact is. • Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving.
De aanraakbediening reageert niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De bediening is vergrendeld / De toetsenvergrendeling is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontgrendel het bedieningspaneel. • Zie hoofdstuk Veiligheid.
De aanraakbediening is lastig te bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er zit een dun laagje water op de bedieningselementen. • Voor de bediening wordt de vingertop gebruikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied schoon en droog is. • Gebruik de bal van uw vinger wanneer u de bedieningselementen aanraakt.
Het kookgerei is niet verwarmd en dit pictogram wordt weergegeven:  -	<ul style="list-style-type: none"> • Het kookgerei is niet geschikt voor inductie of wordt niet gedetecteerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductie, in een formaat dat geschikt is voor de gewenste kookzone en plaats het op de juiste manier. • Zie het hoofdstuk over kookgerei.
Het opwarmen duurt ongewoon lang.	<ul style="list-style-type: none"> • Er is ongeschikt kookgerei gebruikt. • Fluctuaties in het energievoorzieningssysteem 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei met een hoog percentage magnetische deeltjes (zie hoofdstuk over kookgerei). • Zelfs schommelingen van 10 volt in de netspanning kunnen leiden tot een aanzienlijk langere kooktijd.
De kookplaat schakelt onverwachts uit.	<ul style="list-style-type: none"> • De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de ventilatiekanalen niet geblokkeerd zijn en dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is. • Zorg ervoor dat het kookgerei niet over de kookzonemarkeringen heen steekt in de richting van het bedieningspaneel om oververhitting te voorkomen

<p>De kookplaat schakelt zichzelf onverwachts uit.</p>	<p>Het bedieningspaneel is op ongecontroleerde wijze aangeraakt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat u niets op het bedieningspaneel plaatst en dat u er niets overheen sleept of veegt. • Schakel indien nodig de kookplaat weer in en gebruik deze zoals beschreven
<p>Krassen op het glasoppervlak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metaalslijtage of andere vervuiling kan op krassen lijken. • Er is ongeschikt kookgerei gebruikt. • Er zijn ongeschikte schoonmaakmiddelen of -gereedschappen gebruikt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Glaskeramiek is slijtvaster dan staal. Slijtplekken die hierdoor ontstaan, zijn geen schade en kunnen met een geschikt reinigingsmiddel worden verwijderd. • Gebruik kookgerei met een schone, egale en gladde bodem (zie hoofdstuk over kookgerei). • Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen en hulpmiddelen die geschikt zijn voor glazen oppervlakken (zie hoofdstuk Reiniging).
<p>Sommige pannen of potten maken knisperende of klikkende geluiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei. 	<ul style="list-style-type: none"> • De metalen lagen van het kookgerei trillen anders wanneer ze verhit worden. • Dit is ongevaarlijk en normaal.
<p>Bij gebruik op hoog vermogen is een licht zoemend geluid hoorbaar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dit kan veroorzaakt worden door inductietechnologie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal, maar het geluid zou zachter moeten worden of zelfs helemaal moeten verdwijnen als u het vermogen verlaagt.
<p>Ventilatorgeluid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Een geïntegreerde koelventilator voorkomt dat de elektronica oververhit raakt. • Indien nodig blijft het apparaat ook na het uitschakelen van de kookplaat doordraaien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal en noodzakelijk voor een foutloze werking. Koppel het apparaat niet los van de stroomvoorziening terwijl de ventilator draait. • Om functionele beperkingen te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de omgevingstemperatuur geschikt is en dat er goede ventilatie is.

<p>Storing / Weergave van een foutcode</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fluctuaties in het energievoorzieningssysteem • Technische fout / Codebetekenis zie volgende tabel 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de stekker van de kookplaat ongeveer 20 minuten uit het stopcontact (schakel de zekering uit) en schakel de kookplaat vervolgens weer in. • Noteer de foutcode, koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening en neem contact op met een erkende elektricien.
--	---	--

Foutcodes

Foutcode	Betekenis	Wat te doen
	<ul style="list-style-type: none"> • Er is geen geschikt kookgerei gevonden 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats geschikt kookgerei in het midden van de overeenkomstige kookzone (zie hoofdstuk over kookgerei)
	<ul style="list-style-type: none"> • De spanning is te laag (minder dan 85 V) 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening. Als het normaal is, zet u de kookplaat weer aan. Als de storing nog steeds wordt weergegeven, neemt u contact op met de klantenservice of een erkende elektricien.
	<ul style="list-style-type: none"> • De spanning is te laag (minder dan 285 V) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Foutmelding van de kookplaatsensor / kortsluiting 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de klantenservice of een erkende elektricien
	<ul style="list-style-type: none"> • Foutmelding van de IGBT-sensor / kortsluiting 	

Installatie



Belangrijke opmerkingen en installatievereisten

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien
- Een stroomonderbreker (zekering) die zorgt voor volledige afsluiting van de netvoeding, moet in de permanente bedrading worden geïntegreerd en voldoen aan de plaatselijke voorschriften.
- Deze zekering moet getest zijn en een vrije ruimte van minimaal 3 mm hebben rond alle polen (of rond alle actieve [fase] geleiders, indien voorzien in de regelgeving).
- De zekering moet gemakkelijk bereikbaar zijn.
- De wijze van aansluiten staat aangegeven op de sticker op de kookplaatkabel. Dit moet in acht worden genomen!
- Het werkblad moet gemaakt zijn van isolerend en hittebestendig materiaal om elektrische schokken en vervorming door warmtestraling te voorkomen. Hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet worden gebruikt als materiaal voor het werkblad, tenzij het geïmpregneerd is.
- Het werkblad moet vlak en horizontaal zijn en er mag niets uitsteken in het werkgebied.
- De wand boven het werkoppervlak, aangrenzende en omliggende oppervlakken en eventueel gebruikte lijmsorten moeten hittebestendig zijn tot 90°C.
- Indien de kookplaat boven een lade, meubelkast, etc. wordt geïnstalleerd of van onderaf toegankelijk is, dient er een thermische bescherming onder de onderkant van de kookplaat te worden aangebracht (zie hoofdstuk kookplaat plaatsen).
- Gebruik oppervlakken die gemakkelijk schoon te maken zijn (bijvoorbeeld keramische tegels) als muuroppervlakken rond het kookgedeelte.
- De kookplaat mag niet op koelapparatuur, vaatwassers of droogtrommels worden geïnstalleerd.
- De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een goede warmtestraling gegarandeerd is en een goede werking ervan wordt gewaarborgd.
- Zorg er in ieder geval voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de toevoer- en afvoerlucht niet geblokkeerd is. Volg hiervoor de instructies die hieronder worden beschreven.

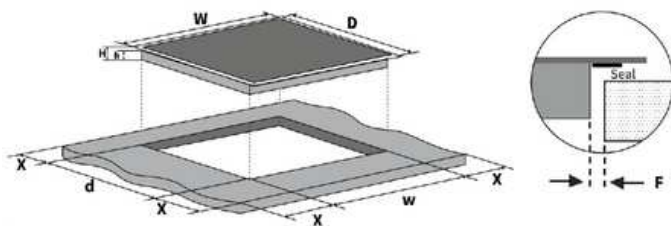
Het werkblad snijden

- Knip het werkoppervlak uit volgens de maten die in de volgende tekening zijn aangegeven.



Let op: Controleer voor het snijden of de aangegeven afmetingen overeenkomen met de afmetingen van het product.

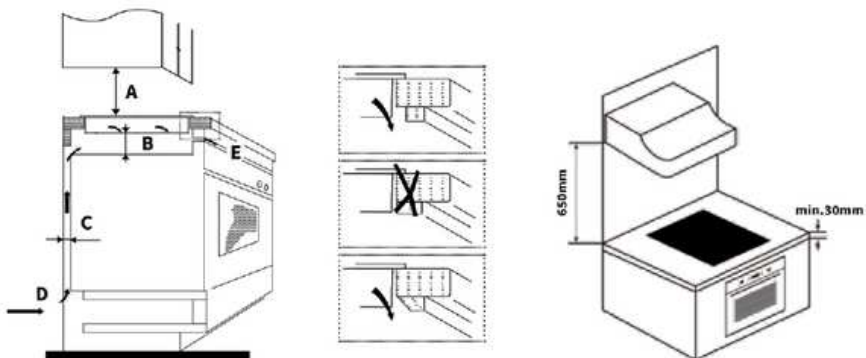
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig werkoppervlakmateriaal.
- De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkant van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.
- Voor de montage en het gebruik moet rondom de uitsparing minimaal 5 cm ruimte worden vrijgehouden.



Breedte (mm)	D (mm)	Hoogte (mm)	uur (mm)	breedte (mm)	D (mm)	X (mm)	V (mm)
590	520	58	54	270(+4)	495(+4)	min 50.	minimaal 3

Ventilatie en veiligheidsafstanden

- Zorg ervoor dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan voor een goede ventilatie van de kookplaat en dat de toevoer- en afvoerlucht niet worden geblokkeerd:



Een (mm)	B (mm)	C (mm)	D	EN
min. 650 (afzuigkap) / min. 760 (Hangend meubilair)	minimaal 50	minimaal 20	Luchtspleet / inname	Uitlaatlucht Mijn. 5 mm

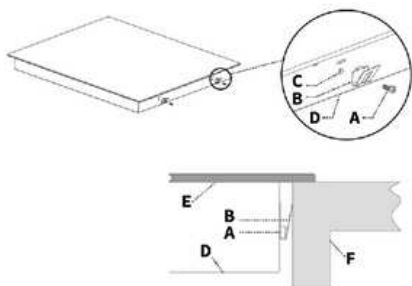
- De veiligheidsafstand van de kookplaat tot de afzuigkap moet minimaal 650 mm bedragen, en minimaal 760 mm tot bovenkasten, planken etc. die boven de kookplaat hangen.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven een eigen ventilator hebben. De veiligheidsafstand tussen de onderkant van de kookplaat en de oven moet minimaal 50 mm zijn.
- De installatie moet voldoen aan alle afstandsvoorschriften en andere voorschriften.

De kookplaat plaatsen



Let op: Aan de buitenkant van de kookplaat zitten ventilatieopeningen. Let er bij het plaatsen van de kookplaat absoluut op dat deze niet worden geblokkeerd door het werkblad.

- Plaats de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik bijvoorbeeld de verpakking als basis).
- Zorg ervoor dat er geen druk wordt uitgeoefend op de elementen die uit de kookplaat steken.
- Schroef 4 montagebeugels aan de onderkant van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding:



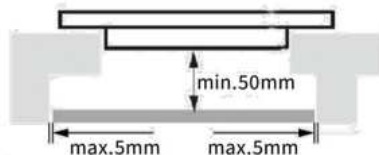
A	Schroef
B	Montagebeugel
C	Schroefgat
D	Onderste basis
EN	Glaskeramische plaat
F	Werkblad

- Let op: Afbeeldingen kunnen variëren

Installatie van hittebescherming onder de kookplaat

Indien de kookplaat boven een lade, meubelvak of iets dergelijks is geïnstalleerd, of indien de kookplaat van onderaf toegankelijk is:

- Plaats een beschermplaat van hittebestendig materiaal (bijvoorbeeld van geperforeerde plaat om ventilatie te garanderen) op een afstand van minimaal 50 mm onder de kookplaat (zie afbeelding).
- Bij gebruik van lijm dient u erop te letten dat de temperatuurbestendigheid 150°C bedraagt.



Productinformatieblad

Commerciële code	WH-E312G	WH-E614G	WH-E624G	WH-EF614G	WH-E935G
Productgroep	Kookplaat	Kookplaat	Kookplaat	Kookplaat	Kookplaat
Constructietype	Ingebouwd	Ingebouwd	Ingebouwd	Ingebouwd	Ingebouwd
Type controle	Aanraakbediening	Aanraakbediening	Aanraakbediening	Aanraakbediening	Aanraakbediening
Type besturingsinstellingen	-	-	-	-	-
Hoofdknop	-	-	-	-	-
Knopopties	-	-	-	-	-
Ontstekingstype	-	-	-	-	-
Aantal gasbranders	-	-	-	-	-
Aantal vitrokeramische kookzones	-	-	-	-	-
Aantal inductiekookzones	2	4	4	4	5
Speciale zones	-	-	-	-	-
Locatie van het bedieningspaneel	Voorkant	Voorkant	Voorkant	Voorkant	Voorkant
Basis oppervlaktemateriaal	Glas	Glas	Glas	Glas	Glas
Hoofdkleur van het product	Zwart	Zwart	Zwart	Zwart	Zwart
Belangrijkste kleuropties	Zwart	Zwart	Zwart	Zwart	Zwart
Pan-ondersteuning	-	-	-	-	-
Elektrisch vermogen max. (W)	3300	7200	7200	7200	10 200
Spanning (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequentie (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Breedte van het product (mm)	300	590	590	590	900
Diepte van het product (mm)	520	520	520	520	520
Hoogte van het product (mm)	58	58	58	58	58
Breedte van het verpakte product (mm)	560	645	645	640	970
Diepte van het verpakte product (mm)	385	585	585	705	590
Hoogte van het verpakte product (mm)	108	115	115	205	125
Nisbreedte (mm)	270(+4)	565(+4)	565(+4)	565(+4)	(865-867)
Nisdiepte (mm)	495(+4)	495(+4)	495(+4)	495(+4)	(490-492)
Nishoogte (mm)	54	54	54	54	54
Nettogewicht (kg)	4,4	8	8	8,3	13,8
Brutogewicht (kg)	5	9	9	9,2	14,8
Energie-input	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Vermogen van de linkerbrander (kW)	-	-	-	-	-
Vermogen van de linkerachterbrander (kW)	-	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00
Vermogen van de linker voorste brander (kW)	-	2,00 BOOST 2,40	2,00 BOOST 2,40	2,00 BOOST 2,40	2,00 BOOST 2,40
Vermogen van de middelste brander (kW)	-	-	-	-	2,60 BOOST 3,00
Vermogen van de middelste achterste brander (kW)	1,80	-	-	-	-
Vermogen van de middelste voorste brander (kW)	1,50	-	-	-	-
Vermogen van de rechterbrander (kW)	-	-	-	-	-
Vermogen van de rechterachterbrander (kW)	-	2,00 BOOST 2,40	2,00 BOOST 2,40	2,00 BOOST 2,40	1,60 BOOST 2,00
Vermogen van de rechter voorste brander (kW)	-	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00	1,60 BOOST 2,00
Totaal vermogen (kW)	3,30	7,20	7,20	7,20	10,20
Maximaal gasverbruik	-	-	-	-	-
Positie van de inlaat van de buis	-	-	-	-	-
Gassoort	-	-	-	-	-
Gasdruk (mBar)	-	-	-	-	-
Detectie van vlamstoring	-	-	-	-	-

WIGGO

Algemene service- en garantievoorwaarden (mei 2024)

Deze service- en garantievoorwaarden zijn van toepassing op de aankopen van Wiggo keukenapparatuur in de Benelux na 1 mei 2024. Wij zijn toegewijd aan uitstekende klantenservice en productkwaliteit; voor vragen of voorwaarden op voorgaande aankopen, bezoek www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bij Wiggo zetten we ons in voor de uitstekende kwaliteit en duurzaamheid van onze keukenapparatuur, en streven we naar een naadloze klantbeleving. Bij problemen bieden we een passende oplossing, van reparatie tot vervanging, om je tevredenheid te garanderen.

Defect ontdekt? Meld dit via ons serviceportal op www.wiggo.eu/services voor snelle ondersteuning. Onze garantievoorwaarden bieden je vijf jaar zekerheid na aankoop van onze apparatuur.

Artikel 2: Uitsluitingen van de Garantie

Hoewel we achter de kwaliteit van onze keukenapparatuur staan, zijn er enkele gevallen waarbij de garantie niet van toepassing is:

- Keukenapparatuur die niet als 'nieuw' zijn aangekocht.
- Gebreken of schade aan een huishoudapparaat die worden gemeld bij Wiggo na de garantieperiode van 5 jaar.
- Gebruik in een niet-huishoudelijke omgeving of voor zakelijke doeleinden.
- Op de levering van gebruiksgoederen, onderdelen en toebehoren.
- Ongeautoriseerde reparaties en/of gebruik van niet-officiële onderdelen.
- Keukenapparatuur: zonder leesbare identificatienummers, gekocht buiten de Benelux, verkocht als B-keus of als showroom model.
- Beschadigingen, normale slijtage of kleine afwijkingen die het functioneren niet beïnvloeden.
- Schade of gebreken aan accessoires, deurafdichtingen en breekbare elementen zoals glas, kunststof en lampen.
- Schade of gebreken door waterschade of andere stoffen waar het product niet tegen bestand is, zoals bijvoorbeeld verkeerde reinigingsmiddel gebruiken.
- Schade of gebreken door verkeerd gebruik, bediening, belasting, montage en/of onderhoud.
- Schade of gebreken buiten het apparaat, inclusief gevolgschade en indirecte schade.
- Schade of gebreken veroorzaakt door handelingen niet conform de handleiding.
- Schade of verlies normaal gedekt door inboedelverzekering.
- Schade of gebreken door stroom- en spanningsschommelingen, die buiten het door Wiggo aangegeven tolerantiebereik liggen.
- Schade of gebreken veroorzaakt door nalatigheid van de gebruiker.
- Schade ontstaan door of ten gevolge van een van buiten komende oorzaak.

Artikel 3: Garantieverzoek

- Problemen met je product? Meld het snel, uiterlijk binnen 48 uur, via www.wiggo.eu/services.
- Stuur ons een kopie van je aankoopbewijs, want dat is

Garantievoorwaarden

noodzakelijk voor je garantieclaim.

- Wij houden je op de hoogte over de afhandeling via e-mail of telefoon.
- Bij omruiling blijft de originele garantieperiode van kracht.
- De vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Wiggo.

Artikel 4: Service na garantieperiode

- Probleem met je keukenapparatuur na de garantieperiode? Vul het serviceformulier in op www.wiggo.eu/services.
- Verzendkosten en/of voorrijkosten voor onderzoek, reparatie, onderdelen zijn voor jouw rekening.
- We geven vooraf een kostenindicatie voor controle en reparatie. Bij goedkeuring sturen we een betaalverzoek en plannen we vervolgens een afspraak in.
- Eventuele extra kosten worden na reparatie duidelijk.
- Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 5: Claims

Naast eventuele rechten die voortvloeien uit wettelijke garanties of andere garanties die je hebt afgesloten, heb je geen recht op andere claims dan wat in deze garantie wordt genoemd.

Artikel 6: Internationaal Gebruik

Neem je Wiggo apparaat mee over de grens? De garantie geldt dan niet meer. Check lokale garanties en zorg dat je apparaat past bij de technische eisen (zoals spanning, frequentie, gassoort, etc.) en klimatologische omstandigheden daar.

Artikel 7: Servicebezoek en Onderhoud

- Als de monteur constateert dat er geen daadwerkelijk probleem is (het product werkt zoals het hoort), worden de kosten van het monteursbezoek bij je in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.
- Apparaten die niet werken of defect zijn, moeten leeg en schoon zijn wanneer de geautoriseerde service monteur langskomt voor reparatie of omruiling. Als dit niet het geval is, kan de monteur of vervoerder de omruiling weigeren en kosten hiervoor in rekening brengen.
- Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 8: Aansprakelijkheid

Wij zijn alleen aansprakelijk tot het bedrag gedekt door onze verzekering. Let op: voor niet-Wiggo keukenapparatuur of late annuleringen (minimaal 24 uur van tevoren) worden kosten in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

Artikel 9: Gegevensbescherming

Bij de serviceverlening verzamelt en verwerkt Wiggo persoonsgegevens. Meer informatie hierover is te vinden op www.wiggo.eu.

Artikel 10: Recht en Geschillen

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Kooperdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!