

WIGGO



Ceramic Hob instruction Manual

- Safety Instructions
- Installation Instructions
- Operating the Product

Models

WH-E935G

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!

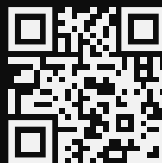
docs.wiggo.eu/books/mzsp/



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

- **Safety Warnings**
- **Operation and maintenance**
- **Product Overview**
- **Product Information**
- **Using your Ceramic Hob**
- **Using the timer function**
- **Child lock / Key lock**
- **Further safety features**
- **Cooking Guidelines**
- **Heat Settings**
- **Care and Cleaning**
- **Hints and Tips**
- **cooking zone**
- **Installation**
- **warranty conditions**

Safety Warnings

- Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

CUT HAZARD

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

HEALTH HAZARD

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

HOT SURFACE HAZARD

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones they are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

CUT HAZARD

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

-farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments;

-bed and breakfast type environments.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Product Overview

Figure 1

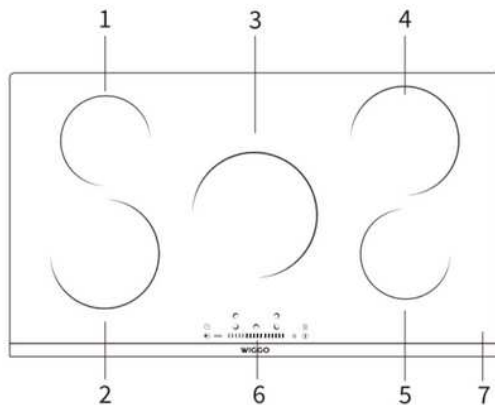


Figure 2

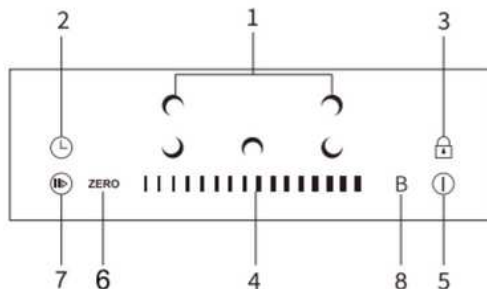


Figure 1

1	1600W, BOOST:2000W
2	2000W, BOOST:2400W
3	2600W, BOOST:3000W
4	1600W, BOOST:2000W
5	1600W, BOOST:2000W
6	Control Panel
7	Ceramic Glass

Figure 2

1	Choose zone
2	Timer
3	Child lock
4	Slider Control
5	On/Off button
6	zero
7	pause

Product Information

The microcomputer induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The induction hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Technical Specifications



Model	Cooking zone	Supply Voltage	Installed Electric Power	Product size(mm)	Building-in dimensions AxB
WH-E935G	5 zones	220-240V~50-60Hz	10200W	900*520*58	(865-867)* (490-492)mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

A Word on Induction Cooking Side

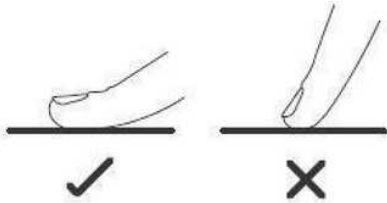
Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

Before using your New Induction Hob

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

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 the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

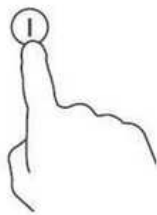
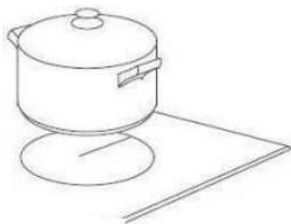
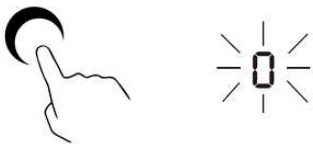
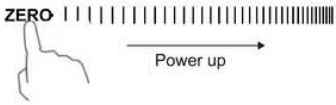
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan you want to check.
 - Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.
 - Put some water in the pan you want to check. Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



- 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.



Using your Induction Hob

1	<p>When you touch the ON/OFF control, you will hear "beep", then the machine enter standby mode, if you no further operation in 30 seconds, the machine will shut down.</p>	
2	<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry</p>	
3	<p>Touch the heating zone selection control, an indicator 0 next to the key will flash.</p>	
4	<ul style="list-style-type: none">Set the power level by control slider;	

Notes:

1. After the hob connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 30S, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 1 to 9. Default level is 0 when hob switched on.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.
6. You can change the power level at any time during cooking by first selet the cooking zone and then the slider control.

To turn off the cooking zone/turn off hob

Press the corresponding selection key and then touch the ZERO position of the slider for 2 seconds.



You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF control button.



Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: Beware of the hot surfaces, "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.


Child lock safety control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.




To lock the controls

- Touch the Child Lock control button . The timer indicator will show "Lo", and Child Lock function be active.

To unlock the controls

- Make sure the electric hob is turned on.
- Touch and hold the child lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the Child lock be inactive.
- You can now start using your electric hob.



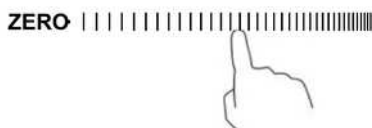
- Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.
- You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation
- Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button ___☾___ to select the cooking zone you wish to set timer for.
2. Touch the timer control button __⌚__, the number in timer indicator flashing and the timer indicator show "30".
3. Then adjust Timer setting



Touch the timer control button __⌚__ once, the timer display will show "30". As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by using the slider. After 3 seconds without further input, the setting is accepted and the single digit starts flashing.



4. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.

To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.

5. If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.



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

Note

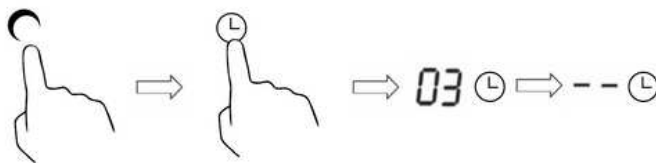
1. Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.
2. You can set the timer for up to 99 minutes.
3. After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed.

Alarm Function

- If you need the alarm function, you only need to click the timer button without selecting any zones to enter the alarm mode.
- Set the alarm timer to "00" and confirm to cancel the alarm timer.

Canceling and changing the time setting

1..To cancel the timer setting, press the cooking zone first then press the timer control button (the remaining time display disappears and the timer is canceled).



Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. Ali contrai buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the ceramic cooker to find the settings that best suit you.

Heat 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
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

BOOST

Choose the "B" key can 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 .

PAUSE

When you need to change or stop cooking, you can choose the "PAUSE |>" to stop working, if you want the machine continue to work, please choose the "PAUSE |>" again.

NOTE

When opening two furnace heads simultaneously on one side, the maximum adjustment can only be made to level 9.

Care and Cleaning

Type of soiling	How to proceed	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Switch the power to the cooktop off. • 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) • 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. • 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: • 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. • 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. • 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. • 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Switch the power to the cooktop off. • 2. Soak up the spill • 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. • 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. • 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Switch the power to the cooktop off. • 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) • 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. • 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: • 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. • 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. • 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. • 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Switch the power to the cooktop off. • 2. Soak up the spill • 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. • 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. • 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, review the charts on the following pages first and you may not to call for service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and call for service.




CAUTION! Repairs should only be done by an authorized servicer. Improper repair of your appliance may result in risk of serious physical injury or death.

Problem	Possible causes	What to do
<ul style="list-style-type: none"> The hob cannot be turned on. 	<ul style="list-style-type: none"> No power. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
<ul style="list-style-type: none"> The touch controls are unresponsive. 	<ul style="list-style-type: none"> The controls are locked. 	<ul style="list-style-type: none"> Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
<ul style="list-style-type: none"> The touch controls are difficult to operate. 	<ul style="list-style-type: none"> There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
<ul style="list-style-type: none"> The glass is being scratched. 	<ul style="list-style-type: none"> Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. 	<ul style="list-style-type: none"> Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
<ul style="list-style-type: none"> Some pans make crackling or clicking noises. 	<ul style="list-style-type: none"> This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal for cookware and does not indicate a fault.
<ul style="list-style-type: none"> The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. 	<ul style="list-style-type: none"> This is caused by the technology of induction cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

<ul style="list-style-type: none"> • Fan noise coming from the induction hob. 	<ul style="list-style-type: none"> • A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
<ul style="list-style-type: none"> • Pans do not become hot and appears in the display. 	<ul style="list-style-type: none"> • The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. • The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. • Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
<ul style="list-style-type: none"> • The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). 	<ul style="list-style-type: none"> • Technical fault. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection for induction

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
	No pot, pot does not match, wire disk failure	Automatically shut down after 1 minute
E1	Voltage lower than 85V	Check the voltage
E2	Voltage higher than 285V	Check the voltage
E3	Surface sensor open or short circuit	Reduce power or turn off
E4	IGBT sensor open or short circuit	Reduce power or turn off
E5	Dry burning, furnace surface temperature is too high (about 250°C)	Automatically shut down after 1 minute
E6	IGBT overheat	Shut down and stop heating
E7	The furnace surface sensor fails	Shut down and stop heating
Ec	Communication failure between display board and main board	Shut down and stop heating

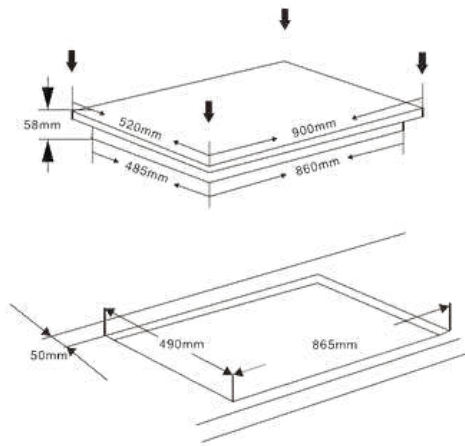
For all other error codes, switch off and call your service provider.

Installation

Selection of installation equipment

1. Make sure the size of the electric ceramic cooktop (D×W×H): 900*520*58mm/
2. Clean the countertop surface and make a proper cutout(D×W): (865~867)* (490~492)mm/

Kindly Note: For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



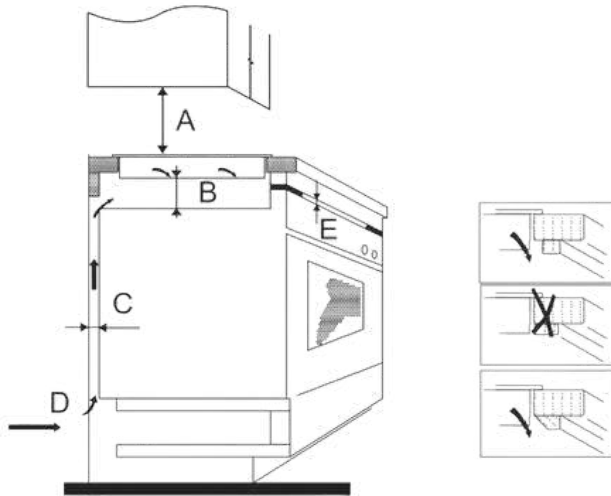
Ventilation and safety distances

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

- Note: The safety distance between the cooktop and the cabinet or the cooker hood should be at least 760mm
- If the cooktop is installed above an oven, the oven must have its own fan.
- The safety distance between the bottom of cooktop and the oven must be at least 50mm
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

Important: To avoid overheating, we suggest the four sides of the cabinet open air exhaust (like E)

A	B	C	D	E
760mmm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm



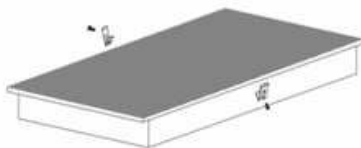
Before locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

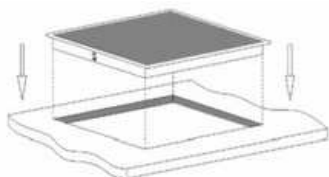
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob there are total 2pcs clip and 2pcs screw). Find the easy fit kit package first.

- Fix clips to hob: Insert the fixing clip into fixing hole reserved on sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Connecting the cooker to the mains power supply

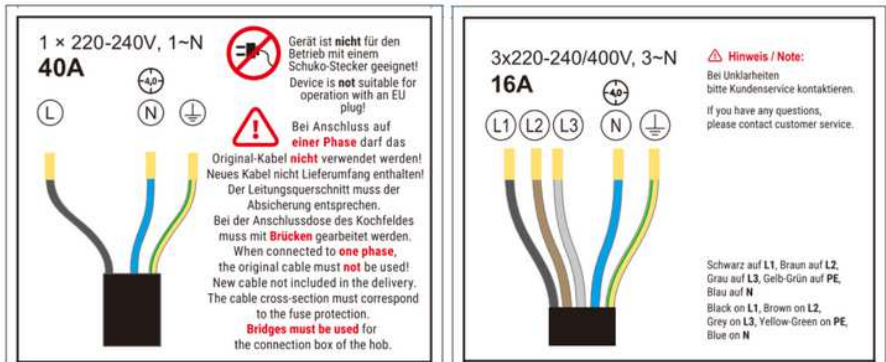


This cooker must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the cooker to the mains power supply, check that

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooker.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or ratching device-s, as they can cause overheating and fire.
4. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.



If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents. If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations. The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



Attention: this may cause electric shocks.

- Do not touch the hot surface of the cooktop.
- Do not heat up any unopened tins on the cooktop, or a heated tin could be exploded; therefore you must remove the tin lid under all circumstances beforehand.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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	-	-	-	-	-

WIGGO

Warranty Conditions

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



Gebruiksaanwijzing keramische kookplaat

- Veiligheidsinstructies
- Installatie-instructies
- Het product bedienen

Modellen

WH-E935G

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!

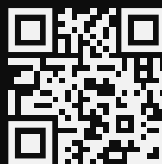
docs.wiggo.eu/books/mzsp/



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

- **Veiligheidswaarschuwingen**
- **Bediening en onderhoud**
- **Productoverzicht**
- **Productinformatie**
- **Uw keramische kookplaat gebruiken**
- **De timerfunctie gebruiken**
- **Kinderslot / Sleutelslot**
- **Verdere veiligheidsvoorzieningen**
- **Richtlijnen voor het koken**
- **Warmte-instellingen**
- **Verzorging en reiniging**
- **Tips en trucs**
- **kookzone**
- **Installatie**
- **garantievoorwaarden**

Veiligheidswaarschuwingen

- Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

INSTALLATIE

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u er werkzaamheden of onderhoud aan uitvoert.
- Aansluiting op een goed aardleidingsstelsel is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huishoudelijke bedradingsstelsel mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

SNIJGEVAAR

- Let op: de randen van de panelen zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot verwondingen of snijwonden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie door aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat. Dit kan uw installatiekosten verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat volgens deze installatie-instructies worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag uitsluitend door een daartoe gekwalificeerd persoon op de juiste wijze worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een scheidingsschakelaar die volledige afsluiting van de stroomvoorziening garandeert.
- Indien het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen de garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Bediening en onderhoud

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

- Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Als het kookplaatoppervlak breekt of barst, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit via de netvoeding (wandschakelaar) en neemt u contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit via de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoudt.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

GEZONDHEIDSRISICO

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

GEVAAR VAN HEET OPPERVLAK

- Tijdens gebruik worden de bereikbare delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het keramische glas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen heet zijn om aan te raken. Controleer of de handgrepen van de steelpannen niet over andere kookzones hangen waarop ze staan. Houd de handgrepen buiten bereik van kinderen.
- Als u dit advies niet opvolgt, kan dit leiden tot brandwonden en verbrandingen.

SNIJGEVAAR

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaat schraper is zichtbaar wanneer de veiligheidskap is ingetrokken. Gebruik met extreme voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot verwondingen of snijwonden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vette morsingen die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsbediening).

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen spullen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een beperking die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moeten een verantwoordelijke en competente persoon hebben die hen instrueert in het gebruik ervan. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek in de handleiding wordt aanbevolen. Alle andere onderhoudswerkzaamheden dienen door een gekwalificeerde technicus te worden uitgevoerd.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep de pannen niet over het keramische glasoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen op het keramische glas veroorzaken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens serviceagent of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

-personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

-boerderijen; door cliënten in hotels, motels en andere woonomgevingen;

- bed and breakfast-achtige omgevingen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan.

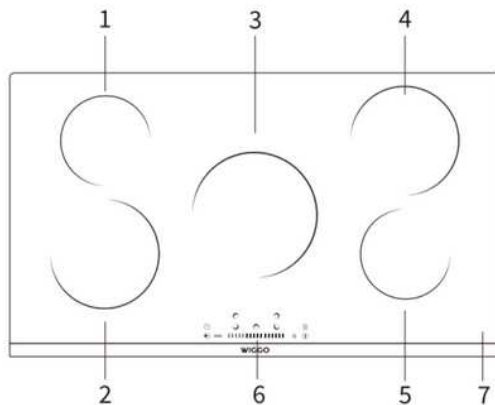
Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen die hiermee gepaard gaan.

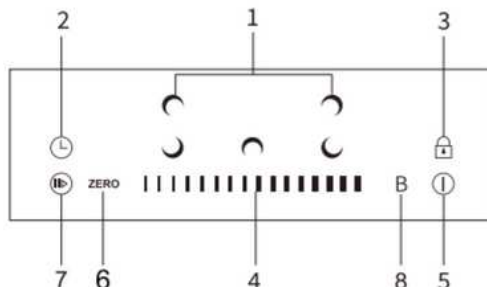
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Waarschuwing: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen. Voor kookplaten van glaskeramiek of soortgelijk materiaal die onder spanning staande delen beschermen
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Productoverzicht

Figuur 1



Figuur 2



Figuur 1

1	1600W, VERSTERKING: 2000W
2	2000W, VERSTERKING: 2400W
3	2600W, VERSTERKING: 3000W
4	1600W, VERSTERKING: 2000W
5	1600W, VERSTERKING: 2000W
6	Bedieningspaneel
7	Keramisch glas

Figuur 2

1	Kies zone
2	Tijdklok
3	Kinderslot
4	Schuifregelaar
5	Aan/uit-knop
6	nul
7	pauze

Productinformatie

De microcomputer-inductiekookplaat kan aan verschillende kookbehoeften voldoen dankzij de weerstandsdraadverwarming, microcomputergestuurde bediening en keuze uit meerdere vermogensstanden. Kortom, de optimale keuze voor moderne gezinnen.

De inductiekookplaat richt zich op klanten en neemt een gepersonaliseerd ontwerp aan. De kookplaat heeft veilige en betrouwbare prestaties, waardoor uw leven comfortabel wordt en u ten volle kunt genieten van het plezier van het leven.

Technische specificaties



Model	Kookzone	Voedingsspanning	Geïnstalleerde elektrische energie	Productgrootte (mm)	Inbouwmaten AxB
WH-E935G	5 zones	220-240V-50-60Hz	10200W	900*520*58	(865-867)* (490-492)mm

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we voortdurend streven naar verbetering van onze producten, kunnen we specificaties en ontwerpen wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

Een woord over inductiekoken

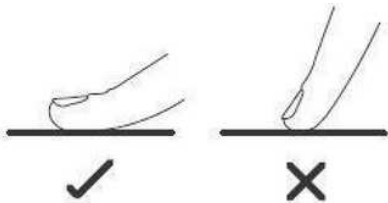
Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die warmte direct in de pan genereren, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.

Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

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

De aanraakbediening gebruiken

- 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 en dat er geen voorwerp (bijvoorbeeld een keukengerei of een doek) op ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bedieningselementen moeilijk te bedienen maken.



Het kiezen van het juiste kookgerei

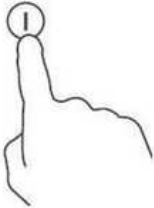
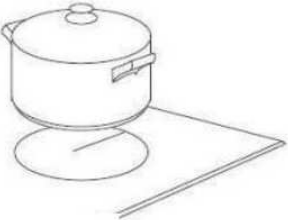
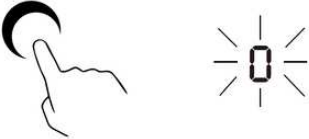
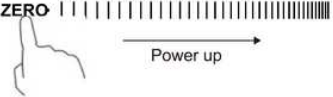
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
- Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
- Zet het apparaat aan en wacht 3 minuten om te controleren of het water warm wordt
- Doe wat water in de pan die u wilt controleren. Zet het apparaat aan en wacht 3 minuten om te controleren of het water heet wordt.
- Niet geschikt zijn kookgerei van de volgende materialen: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



- 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.



Uw inductiekookplaat gebruiken

1	<p>Wanneer u de AAN/UIT-knop aanraakt, hoort u een pieptoon. Vervolgens gaat het apparaat in de stand-bymodus. Als u het apparaat gedurende 30 seconden niet meer bedient, wordt het apparaat uitgeschakeld.</p>	
2	<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn</p>	
3	<p>Raak de selectiekноп voor de verwarmingszone aan, een indicator 0 naast de toets zal knipperen.</p>	
4	<ul style="list-style-type: none">• Stel het vermogensniveau in met de schuifregelaar;	

Opmerkingen:

1. Nadat de kookplaat op het elektriciteitsnet is aangesloten en de stroom is ingeschakeld, piept de zoemer van de kookplaat één keer en gaan alle indicatielampjes 1 seconde branden en gaan dan uit.
2. Wanneer de kookplaat in de stand-by-modus staat en er binnen 30 seconden niet wordt geoefend, schakelt de elektrische kookplaat automatisch uit en klinkt er één pieptoon.
3. Om de kookplaat in te schakelen, drukt u op de AAN/UIT-knop. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u nogmaals op de AAN/UIT-knop.
4. Het vermogensniveau kan worden ingesteld van 1 tot 9. Het standaardniveau is 0 wanneer de kookplaat is ingeschakeld.
5. De warmte-instellingsindicator van de geselecteerde zone knippert tijdens het aanpassen. Na het aanpassen knippert het nummer 5 seconden en stopt dan met knipperen, waarna de instelling wordt bevestigd.
6. U kunt het vermogensniveau op elk gewenst moment tijdens het koken wijzigen door eerst de kookzone te selecteren en vervolgens de schuifregelaar te gebruiken.

Om de kookzone/kookplaat uit te schakelen

Druk op de overeenkomstige selectietoets en raak vervolgens de NUL-positie van de schuifregelaar gedurende 2 seconden aan.



U kunt de hele kookplaat ook uitschakelen door op de AAN/UIT-knop te drukken.

Let op: Als de stroom tijdens het koken uitvalt, worden alle instellingen geannuleerd.

Let op: Pas op voor hete oppervlakken. Met de letter "H" wordt aangegeven welke kookzone heet is om aan te raken.

Het verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

Veiligheidscontrole kinderslot

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld als kinderen per ongeluk de kookzones aanzetten) met de actieve kinderbeveiligingsfunctie.
- Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, met uitzondering van de AAN/UIT-knop en de kinderbeveiligingsknop, zijn alle andere aanraakbedieningsknoppen uitgeschakeld.


Om de bedieningselementen te vergrendelen

- Raak de kinderslot-bedieningsknop  aan. De timerindicator geeft "Lo" aan en de kinderslotfunctie is actief.

Om de bedieningselementen te ontgrendelen

- Zorg ervoor dat de elektrische kookplaat aan staat.
- Houd de kinderslotbedieningsknop  3 seconden ingedrukt, de zoemer piept één keer en "Lo" verdwijnt in de timerindicator, het kinderslot is uitgeschakeld.
- U kunt nu uw elektrische kookplaat gebruiken.



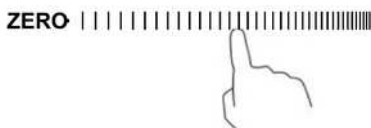
- In de kinderslotmodus zijn alle bedieningsknoppen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop  en de kinderslotknop .
- U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT -bediening, maar u moet de kookplaat bij de volgende handeling eerst ontgrendelen.
- Let op: Als u onder de functie Kinderslot de kookplaat uitschakelt zonder de functie Kinderslot in te schakelen, blijft de functie Kinderslot nog steeds geldig wanneer u de kookplaat later weer inschakelt.

De timer instellen om de kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectieknop voor de kookzone __C__ aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak de timerbedieningsknop __⊕_ aan, het getal in de timerindicator knippert en de timerindicator geeft "30" aan.
3. Pas vervolgens de timerinstelling aan



Raak de timerbedieningsknop __⊕_ eenmaal aan, het timerdisplay toont "30". Zolang het tiencijfer knippert, kunt u het aanpassen met de schuifregelaar. Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de instelling geaccepteerd en begint het enkele cijfer te knipperen.



4. Het aftellen begint en het timerdisplay geeft de resterende tijd weer.
- Om de geselecteerde zone te markeren, licht er een stip op naast de bijbehorende vermogensweergave.
5. Als meer dan één verwarmingszone een timerinstelling heeft, zal de timerindicator de laagste tijd aangeven. De rode stip naast de vermogensniveau-indicator zal knipperen.
 6. Na afloop van de ingestelde tijd wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Opmerking

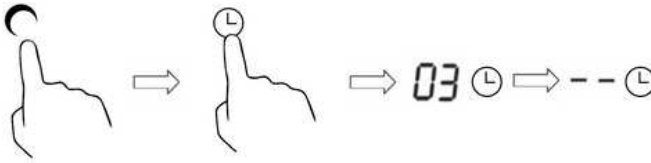
1. Andere, eerder ingestelde kookzones blijven onaangetaast door de timer en blijven in werking.
2. U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.
3. Na 3 seconden zonder verdere invoer wordt de ingestelde tijd automatisch bevestigd.

Alarmpunctie

- Als u de alarmpunctie nodig hebt, hoeft u alleen maar op de timerknop te klikken zonder zones te selecteren om de alarmmodus te openen.
- Stel de alarmtimer in op "00" en bevestig om de alarmtimer te annuleren.

Annuleren en wijzigen van de tijdinstelling

1. Om de timerinstelling te annuleren, drukt u eerst op de kookzone en vervolgens op de timerbedieningsknop (de weergave van de resterende tijd verdwijnt en de timer is geannuleerd).



Waarschuwing voor restwarmte

Pas op voor hete oppervlakken

Wanneer de kookplaat enige tijd in werking is, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt in de vermogensinstellingsindicator om u te waarschuwen er vandaan te blijven.



Het kan ook gebruikt worden als energiebesparende functie:

Als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog hete kookplaat.

Automatisch uitschakelen

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden zijn als volgt:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Oververhittingsbeveiliging

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

Overloopbeveiliging

Voor uw veiligheid schakelt de programmeur de stroom automatisch uit als er vloeistof kookt of als er een natte doek over het aanraakbedieningspaneel gaat. De knoppen van Ali Contrai zijn ongeldig geworden, behalve de AAN/UIT-knop en de kinderslotknop, tenzij u het aanraakbedieningspaneel droogveegt.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de keramische kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• delicate verwarming voor kleine hoeveelheden voedsel• smelten van chocolade, boter en snel verbrandend voedsel• zachtjes sudderen• langzame opwarming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen• snel sudderen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sauteren• pasta koken
9-b	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• schroeïend• soep aan de kook brengen• kokend water

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.

PAUZE

Wanneer u iets wilt veranderen of wilt stoppen met koken, kunt u op "PAUSE I>" klikken om te stoppen met werken. Als u wilt dat het apparaat blijft werken, klikt u nogmaals op "PAUSE I>".

OPMERKING

Wanneer u twee ovenkoppen tegelijkertijd aan één zijde opent, kan de maximale verstelling alleen tot niveau 9 worden gemaakt.

Verzorging en reiniging

Soort vervuiling	Hoe verder te gaan	Belangrijk!
<p>Dagelijkse vervuiling van glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van etensresten of vlekken van niet-suikerhoudende stoffen op het glas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. • 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) • 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. • 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen 'heet oppervlak'-indicatie zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Zware schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. • Laat nooit schoonmaakresten op de kookplaat achter: het glas kan hierdoor vlekken krijgen.
<p>Overkoken, smelten en hete suikervlekken op het glas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder deze direct met een vismes, paletmes of scheermesje dat geschikt is voor inductiekookplaten van glas. Pas echter wel op voor hete kookzones: • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de wandcontactdoos. • 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste vloeistof naar een koele plek op de kookplaat. • 3. Maak het vuil of de vlek schoon met een vaatdoek of keukenpapier. • 4. Volg stappen 2 tot en met 4 voor 'Dagelijkse vervuiling van glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van melts en suikerhoudend eten of morsen zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes in een schraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
<p>Overloopeffecten op de aanraakbediening</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. • 2. Absorbeer het gemorste water • 3. Veeg het aanraakbedieningsgedeelte schoon met een schone, vochtige spons of doek. • 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. • 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbedieningen werken mogelijk niet als er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied droogveegt voordat u de kookplaat weer aanzet.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
<p>Dagelijkse vervuiling van glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van etensresten of vlekken van niet-suikerhoudende stoffen op het glas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. • 2. Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) • 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. • 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen 'heet oppervlak'-indicatie zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Zware schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. • Laat nooit schoonmaakresten op de kookplaat achter: het glas kan hierdoor vlekken krijgen.
<p>Overkoken, smelten en hete suikervlekken op het glas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder deze direct met een vismes, paletmes of scheermesje dat geschikt is voor inductiekookplaten van glas. Pas echter wel op voor hete kookzones: • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de wandcontactdoos. • 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste vloeistof naar een koele plek op de kookplaat. • 3. Maak het vuil of de vlek schoon met een vaatdoek of keukenpapier. • 4. Volg stappen 2 tot en met 4 voor 'Dagelijkse vervuiling van glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van melts en suikerhoudend eten of morsen zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanent het glasoppervlak beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes in een schraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
<p>Overloopeffecten op de aanraakbediening</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. • 2. Absorbeer het gemorste water • 3. Veeg het aanraakbedieningsgedeelte schoon met een schone, vochtige spons of doek. • 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. • 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbedieningen werken mogelijk niet als er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied droogveegt voordat u de kookplaat weer aanzet.

Tips en trucs

Als u een probleem tegenkomt, is het vaak slechts iets kleins. Voordat u de klantenservice belt, bekijkt u eerst de grafieken op de volgende pagina's en hoeft u mogelijk geen service te bellen. Als er een fout optreedt in de bediening, knippert er een foutcode op het display. Noteer de foutcode en bel voor service.




LET OP! Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateur. Onjuiste reparatie van uw apparaat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
<ul style="list-style-type: none">De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">Geen stroom.	<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat deze is ingeschakeld.Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
<ul style="list-style-type: none">De aanraakbediening reageert niet.	<ul style="list-style-type: none">De bedieningselementen zijn vergrendeld.	<ul style="list-style-type: none">Ontgrendel de bedieningselementen. Zie sectie 'Uw inductiekookplaat gebruiken' voor instructies.
<ul style="list-style-type: none">De aanraakbediening is lastig te bedienen.	<ul style="list-style-type: none">Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen zitten of u gebruikt uw vingertop om de bedieningselementen aan te raken.	<ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat het aanraakgevoelige gedeelte droog is en raak de bedieningselementen aan met de bal van uw vinger.
<ul style="list-style-type: none">Er komen krassen op het glas.	<ul style="list-style-type: none">Kookgerei met ruwe randen. Ongeschikte, schurende schuurspons of schoonmaakmiddelen worden gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.Zie 'Onderhoud en reiniging'.
<ul style="list-style-type: none">Sommige pannen maken knisperende of klinkende geluiden.	<ul style="list-style-type: none">Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	<ul style="list-style-type: none">Dit is normaal bij kookgerei en duidt niet op een defect.
<ul style="list-style-type: none">De inductiekookplaat maakt een zacht brommend geluid wanneer u hem op een hoge stand gebruikt.	<ul style="list-style-type: none">Dit komt door de technologie van inductiekoken.	<ul style="list-style-type: none">Dit is normaal, maar het geluid zou zachter moeten worden of zelfs helemaal moeten verdwijnen als u de warmte-instelling verlaagt.

<ul style="list-style-type: none"> • Er komt ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat is aangegaan om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgezet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit via de muur terwijl de ventilator draait.
<ul style="list-style-type: none"> • Pannen worden niet heet en verschijnen in het display. 	<ul style="list-style-type: none"> • De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren, omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. • De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed op de kookzone is gecentreerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie sectie 'Het juiste kookgerei kiezen'. • Plaats de pan in het midden en zorg ervoor dat de bodem ervan precies even groot is als de kookzone.
<ul style="list-style-type: none"> • De inductiekookplaat of een kookzone is onverwachts uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend met één of twee cijfers op het display van de kookwekker). 	<ul style="list-style-type: none"> • Technisch defect. 	<ul style="list-style-type: none"> • Noteer de foutletters en -cijfers, schakel de stroom naar de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Foutweergave en inspectie voor inductie

Als er een afwijking optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende beveiligingscodes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
	Geen pot, pot past niet, draadschijf defect	Automatisch uitschakelen na 1 minuut
E1	Spanning lager dan 85V	Controleer de spanning
E2	Spanning hoger dan 285V	Controleer de spanning
E3	Oppervlaktesensor open of kortsluiting	Verminder het vermogen of schakel het uit
E4	IGBT-sensor open of kortsluiting	Verminder het vermogen of schakel het uit
E5	Droogbranden, de oppervlaktetemperatuur van de oven is te hoog (ongeveer 250°C)	Automatisch uitschakelen na 1 minuut
E6	IGBT oververhit	Uitschakelen en stoppen met verwarmen
E7	De oppervlaktesensor van de oven is defect	Uitschakelen en stoppen met verwarmen
Ec	Communicatiefout tussen displaybord en moederbord	Uitschakelen en stoppen met verwarmen

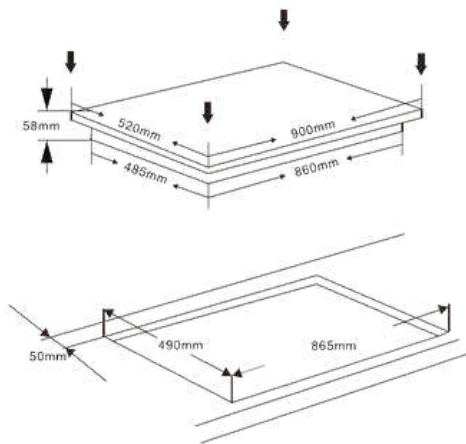
Bij alle andere foutcodes schakelt u het apparaat uit en neemt u contact op met uw serviceprovider.

Installatie

Selectie van installatieapparatuur

1. Zorg ervoor dat de afmetingen van de elektrische keramische kookplaat (DxBxH): 900*520*58mm/
2. Maak het aanrechtblad schoon en maak een goede uitsparing (DxB): (865-867)* (490~492)mm/

Let op: Voor installatie en gebruik moet er minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minimaal 30 mm is. Selecteer hittebestendig werkoppervlakmateriaal om grotere vervorming door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:



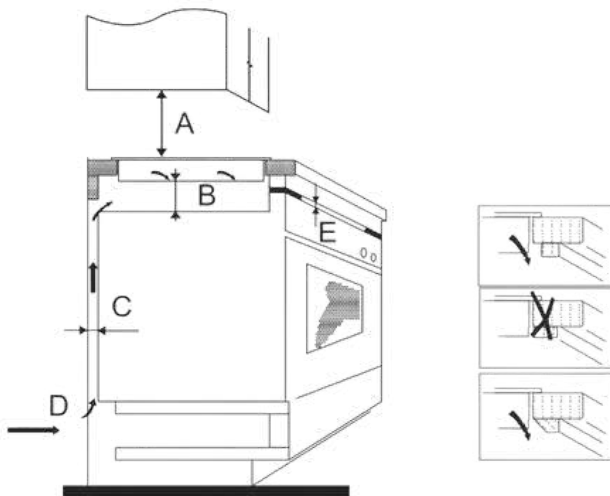
Ventilatie en veiligheidsafstanden

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:

- Let op: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast of afzuigkap moet minimaal 760 mm zijn
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven over een eigen ventilator beschikken.
- 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.

Belangrijk: Om oververhitting te voorkomen, raden wij aan om de vier zijden van de kast te voorzien van een open luchtafvoer (zoals E)

A	B	C	D	EN
760mm	50mm	20mm	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm



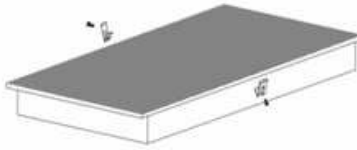
Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

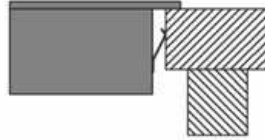
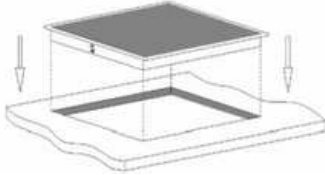
Easy Fit-kits

Er is één Easy Fit Kit-pakket voor elke kookplaat, inclusief bevestigingsclips en schroeven (voor keramische kookplaten zijn er in totaal 2 clips en 2 schroeven). Zoek eerst het Easy Fit Kit-pakket.

- Bevestig de clips aan de kookplaat: Plaats de bevestigingsclip in het bevestigingsgat aan de zijkanten van de behuizing, bevestig de clip met een schroef aan de behuizing en plaats de kookplaat in de kast/het werkblad.



Bevestig de kookplaat aan de kast: Plaats de kookplaat in de kast/het werkblad zoals hieronder afgebeeld. De gemonteerde clips aan de zijanten zorgen ervoor dat de kookplaat stevig vastzit.



Het fornuis aansluiten op het elektriciteitsnet

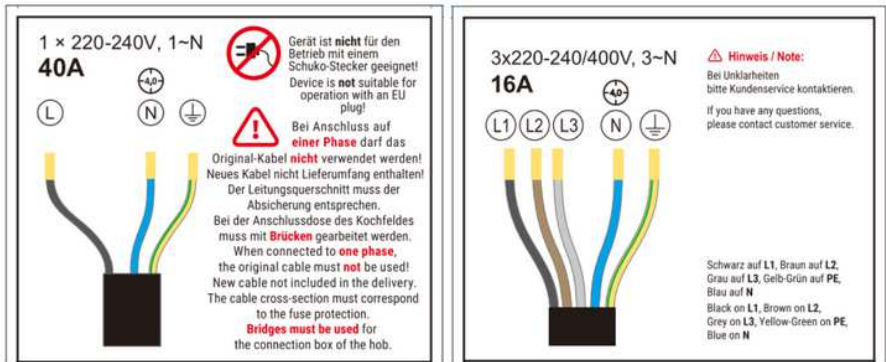


Dit fornuis mag alleen door een daartoe gekwalificeerd persoon op het lichtnet worden aangesloten. Controleer voordat u het fornuis op het lichtnet aansluit of:

1. Het huishoudelijk elektriciteitssysteem is geschikt voor het vermogen dat het fornuis verbruikt.
2. De spanning komt overeen met de waarde die op het typeplaatje staat
3. De kabellengtes van de voeding zijn bestand tegen de belasting die op het typeplaatje staat aangegeven. Gebruik geen adapters, verloopstukken of aansluitapparaten om het fornuis op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken.
4. De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 75°C.



Controleer met een elektricien of het huisinstallatiesysteem geschikt is zonder aanpassingen. Aanpassingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.



Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet de handeling worden uitgevoerd door een aftersales-agent met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen. Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten. De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische verbinding is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en alleen worden vervangen door geautoriseerde technici.



Let op: dit kan elektrische schokken veroorzaken.

- Raak het hete oppervlak van de kookplaat niet aan.
- Verhit geen ongeopende blikken op de kookplaat, anders kan een verhit blik ontploffen; verwijder daarom altijd eerst het deksel van het blik.



AFVOER: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het is noodzakelijk om dergelijk afval apart in te zamelen voor speciale behandeling.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen ontstaan als het op de verkeerde manier zou worden afgevoerd. Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden afgegeven bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht. Neem voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke stadskantoor, uw

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 Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!