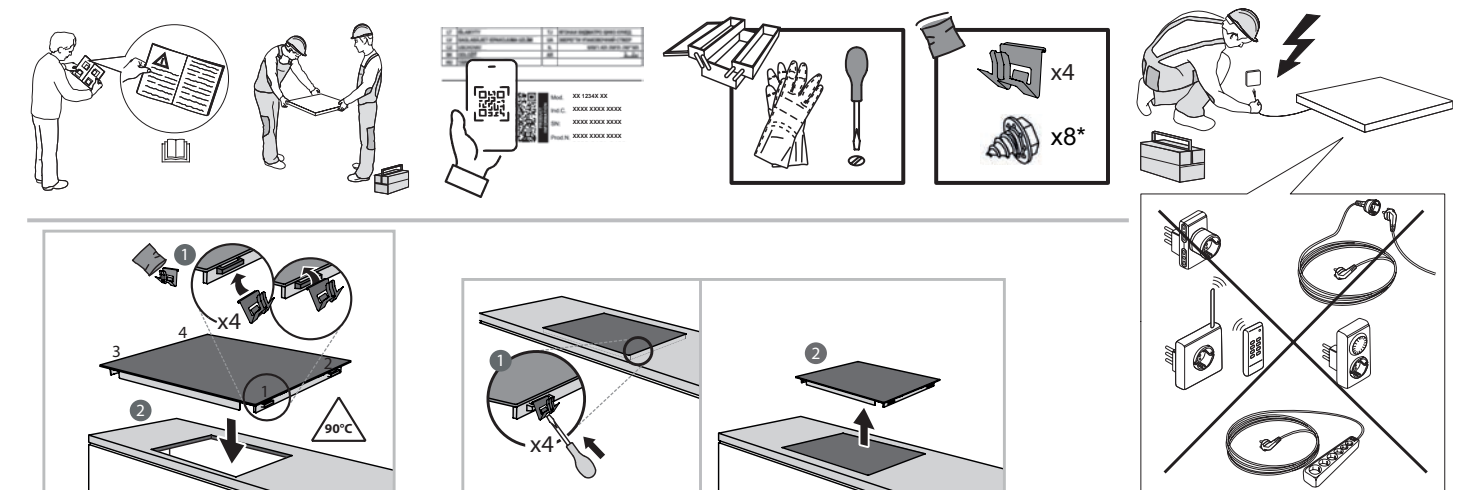
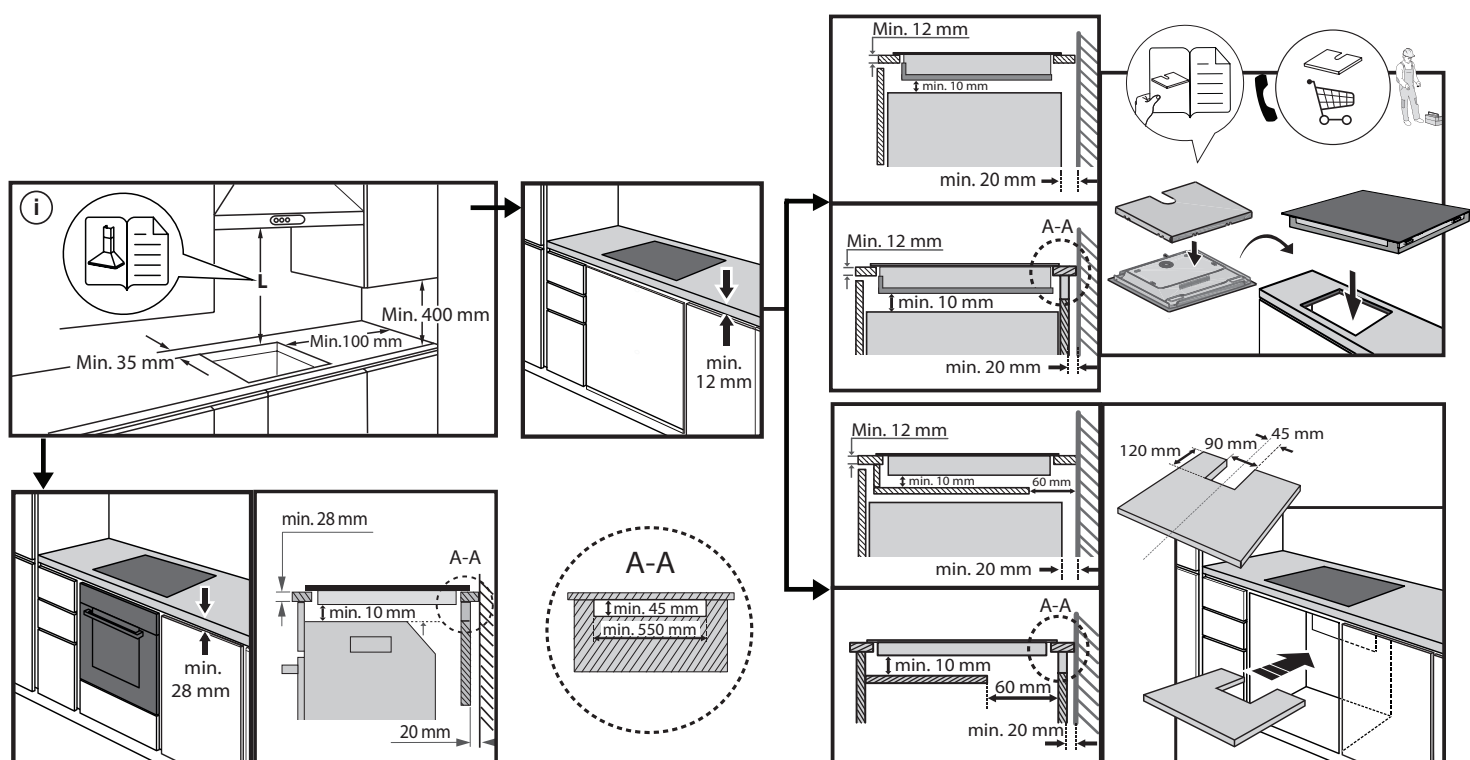
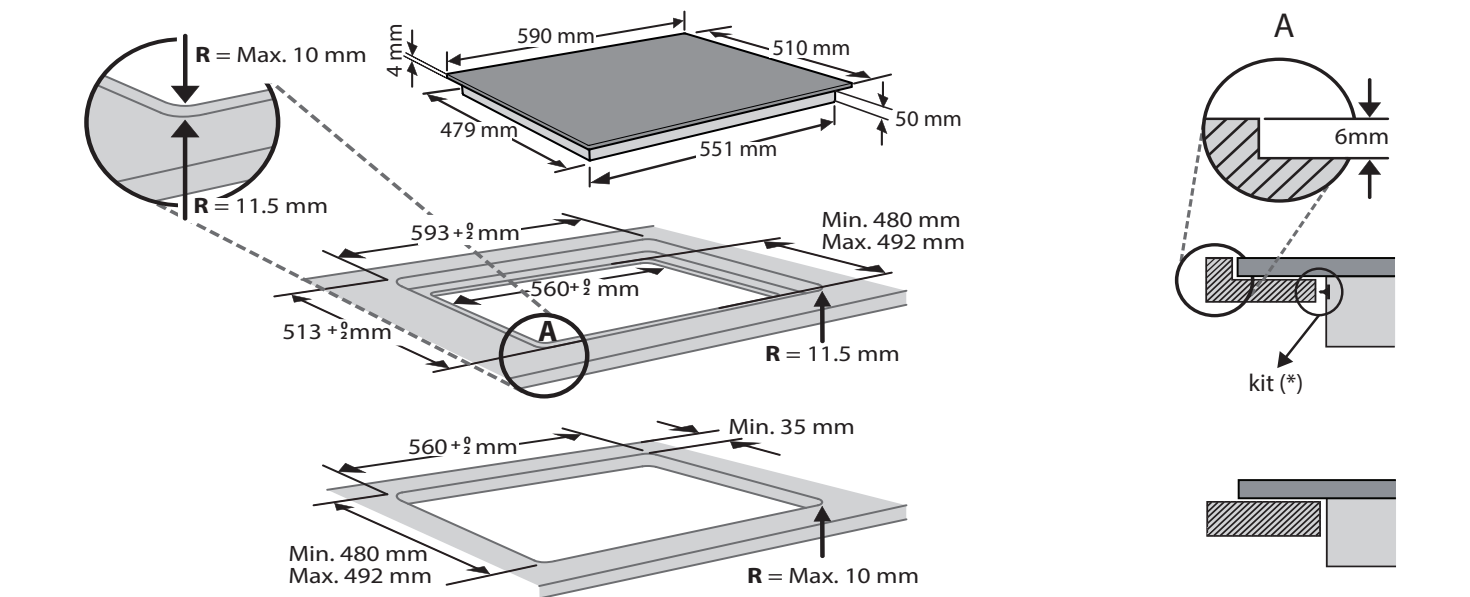




* Available only on certain models - Налично само при определени модели - Dostupné pouze u určitých modelů - Kun disponibel på visse modeller - Nur für bestimmte Modelle erhältlich - Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα - Disponible en determinados modelos solamente - Saadaval ainult teatud mudelitel - Saatavana vain eräissä malleissa - Disponible sur certains modèles seulement - Dostupno samo na određenim modelima - Kizárolag bizonyos típusok esetén - Disponibile solo su alcuni modelli - Tik tam tikruose modeliuose - Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem - Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen - Kun tilgjengelig på noen modeller - Dostępne tylko w wybranych modelach - Disponível apenas em determinados modelos - Disponibile numai la anumite modele - K dispozicii len na niektorých modeloch - Na voljo le pri določeni modelih - Dostupno samo na određenim modelima - Endast på vissa modeller - Доступно лише в деяких моделях - متاحة في بعض الموديلات فقط - מינות רק בדגמים מסוימים - متاحة في بعض الموديلات فقط

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **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.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ 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, bed & breakfast and other residential environments.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ **WARNING:** Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

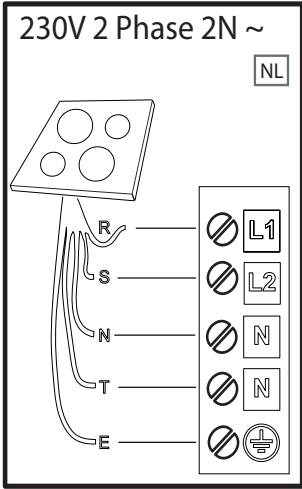
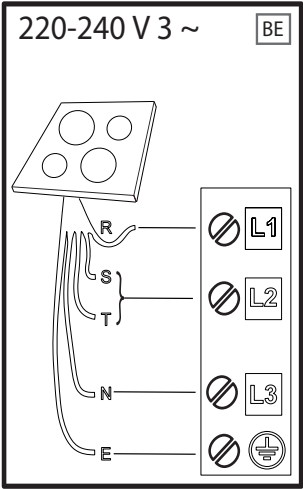
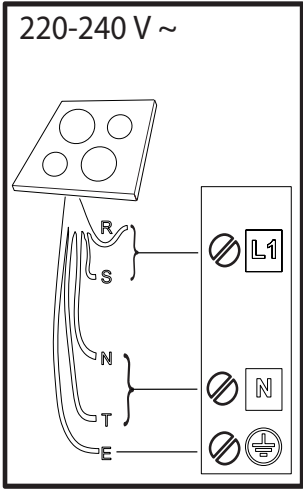
NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



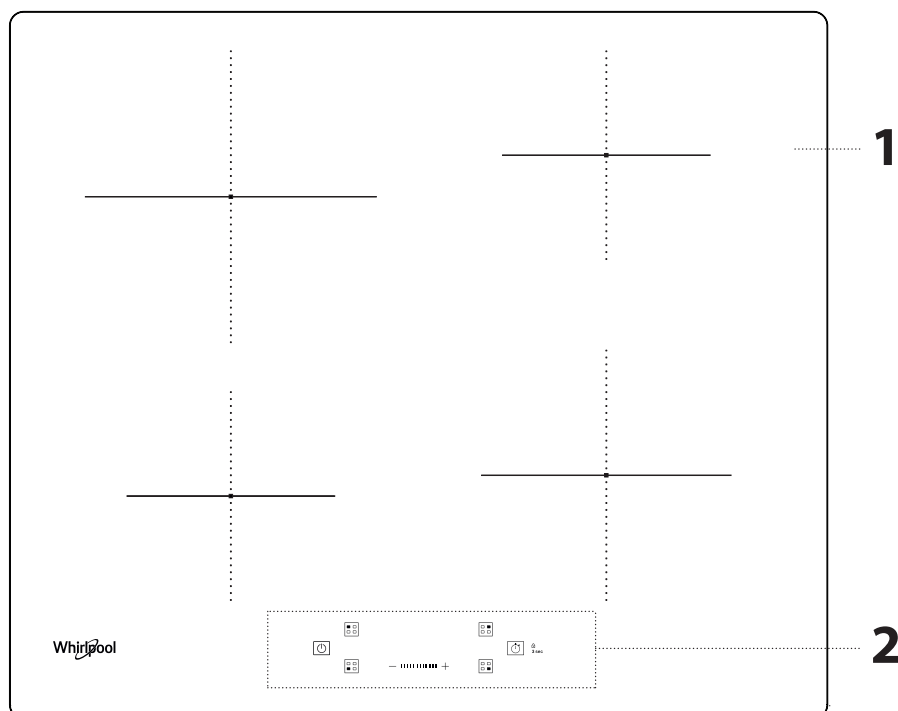
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



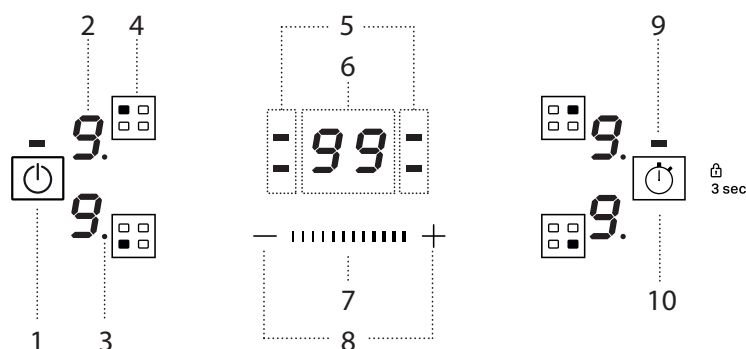
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

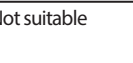
CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button
5. Timer indicators active for the selected zone
6. Cooking time indicator
7. Scroll keypad
8. Power and cooking time adjustment buttons
9. Indicator light – function active
10. Timer activation/Key lock button – 3 seconds

ACCESSORIES

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the  symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

COOKWARE	MATERIAL	PROPERTIES
 Recommended cookware	Base made of stainless steel with a sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
 Suitable cookware	Base not fully ferromagnetic (magnet sticks only on part of the cookware base).	Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.
 Suitable cookware	Ferromagnetic base contains areas with aluminium, or has a recessed area in the centre.	The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected.
 Not suitable	Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet.	Cookware is not detected and will not heat up.

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat. Using cookware that does not match the recommended sizes and properties may significantly affect cooking performance and cause unsatisfactory results.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the

cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this happens, do not touch the pan or the hob surface. Wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre

SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE		
Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3	Round	10
4	Round	12

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting to your home's electrical system's limits as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g., boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Confirm by pressing  3 sec.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing  3 sec.

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

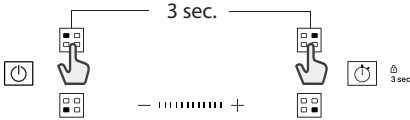
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  3 sec simultaneously for at least 5 seconds.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence.
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".

Use the scrolling device to select the required power level (from min. 0 to the max. 9). To increase the power level, swipe your finger over the slider from left to right (or from right to left if you want to reduce the level). Alternatively, use the "+" and "-" buttons.

Some cooking areas have a fast heating function (Booster). To activate this function, swipe your finger over the scrolling device several times from left to right until the display shows "P".



Power indicator display
Selected cooking zone indicator

To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

Alternatively, swipe your finger over the slider several times from right to left until the display shows "0".

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated, and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the Timer activation/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.



TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer. Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.

A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.

When the set time is up, an acoustic signal will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

The timer always shows the time set for the selected area or the shortest remaining time.

When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.

To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.

Press the button with the clock icon (⌚).

Press and hold the "-" button, or swipe your finger over the slider several times from right to left until the display shows "0:0".



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

MAINTENANCE AND CLEANING

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.**
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.

- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If the iXelium™ logo appears on the glass, the hob has been treated with iXelium™ technology, an exclusive Whirlpool finish which ensures perfect cleaning results, as well as keeping the surface of the hob shiny for longer.

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

- Use a soft cloth (microfibre is best) dampened with water or with everyday glass cleaning detergent.
- For best results, leave a wet cloth on the glass hob surface for a few minutes.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used, and to the amount of food, it contains and are not the symptom of something wrong.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
 - If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
 - If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.
- Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected, but it is not compatible with the requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone or is not compatible with one or more cooking zones.	Press the On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the cooking zone's functionality. Then, try to use the cookware with a different cooking zone or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of the electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g. P → 5 <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

AFTER-SALES SERVICE

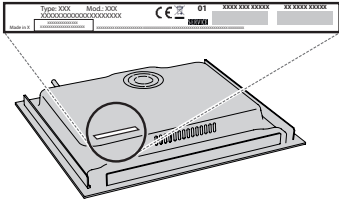
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
 2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
 - the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



PRODUCT INFORMATION

Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- your full address;
 - your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

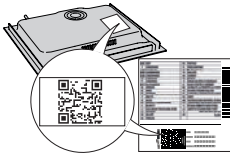
In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
 - Visiting our website **docs.whirlpool.eu/docs**;
 - Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produced under license.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania w przyszłości.

W niniejszej instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą; zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Płyta indukcyjna może generować dźwięk akustyczny, gdy coś zostanie pozostawione na panelu sterowania. Wyłączyć płytę grzewczą za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. W celu odpakowania i instalacji używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po instalacji zbędne opakowanie (elementy z plastiku, styropianu, itd.) należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka

jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Podłączenie za pomocą wtyczki przewodu zasilającego nie jest dozwolone, jeżeli nie stanowi ona fabrycznego wyposażenia produktu.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę na identyczny należy ze względów bezpieczeństwa zlecić przedstawicielowi producenta, serwisowi technicznemu lub innej wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia potencjalnego ryzyka – ryzyko porażenia prądem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania – ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczynia o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod poniższym linkiem: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

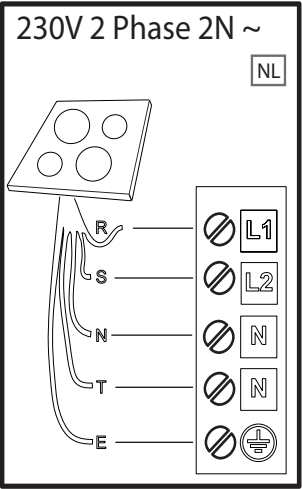
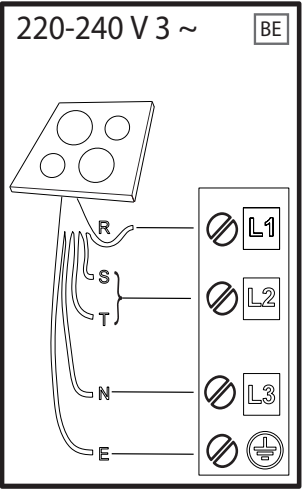
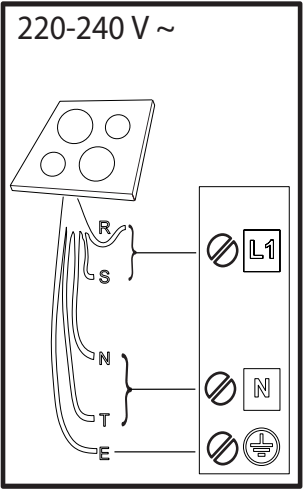
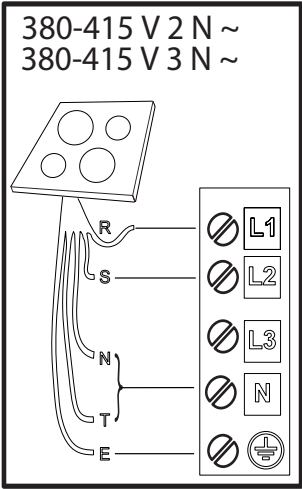
UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat działania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia w polu elektromagnetycznym płyty indukcyjnej należy skonsultować się z lekarzem lub producentem tych urządzeń.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.
Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu.
Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.
Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

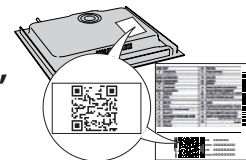
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



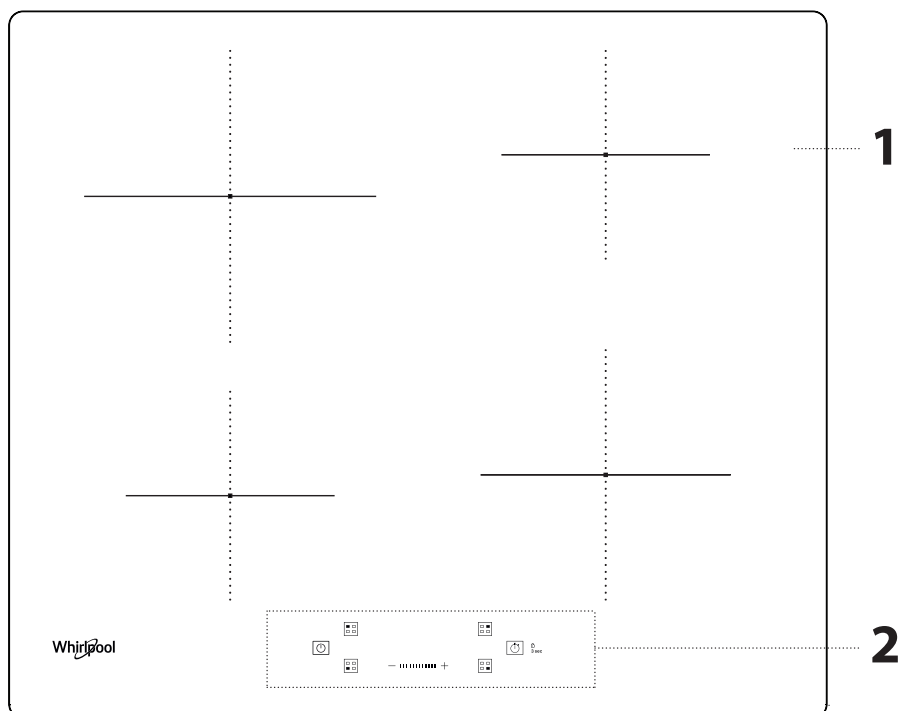
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**.

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR
NA URZĄDZENIU**



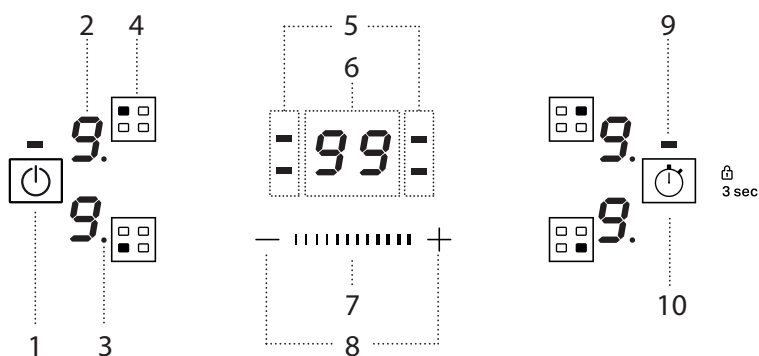
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Przycisk Włącz/Wyłącz | 5. Wskaźniki minutnika aktywne dla danego pola grzejnego | 8. Przyciski regulacji mocy i czasu przyrządzenia |
| 2. Wybrany poziom mocy | 6. Wskaźnik czasu gotowania | 9. Kontrolka – funkcja aktywna |
| 3. Wskaźnik wyboru strefy | 7. Suwak dotykowy | 10. Przycisk włączenia minutnika/Blokada przycisków – 3 sekundy |
| 4. Przycisk wyboru danego pola grzejnego | | |

AKCESORIA

Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy dany garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy naczynie kuchenne ma właściwości magnetyczne, można również użyć magnesu.

NACZYNIA KUCHENNE	WŁAŚCIWOŚCI	MATERIAŁU
Zalecane naczynia kuchenne 	Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej o strukturze warstwowej, stali emaliowanej, żeliwa.	Zapewnia optymalną wydajność, szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło.
Odpowiednie naczynia kuchenne 	Podstawa nie jest w pełni ferromagnetyczna (magnes przylega tylko do części podstawy naczynia).	Nagrzewa się tylko powierzchnia ferromagnetyczna. W rezultacie może nagrzewać się wolniej, a ciepło może być rozprowadzane mniej równomiernie.
Odpowiednie naczynia kuchenne 	Podstawa ferromagnetyczna zawiera powierzchnie z aluminium lub posiada wgłębienie w środku.	Powierzchnia ferromagnetyczna jest mniejsza niż rzeczywista powierzchnia dna naczynia. W rezultacie dostarczana moc może być mniejsza, a naczynie może nie nagrzewać się wystarczająco. Naczynie może nie zostać wykryte.
Nieodpowiednie	Zwykła cienka stal, szkło, glina, miedź, aluminium i inne materiały nieferromagnetyczne, naczynia z gumowymi nóżkami.	Naczynie nie jest wykrywane i nie nagrzewa się.

UWAGA: Wszystkie naczynia kuchenne muszą mieć płaską podstawę. Należy okresowo sprawdzać podstawę pod kątem jakichkolwiek oznak odkształcenia, ponieważ niektóre naczynia mogą ulec deformacji pod wpływem wysokiej temperatury. Korzystanie z naczyń, które nie odpowiadają zalecanym rozmiarom i właściwościom, może znacząco wpłynąć na wydajność gotowania i spowodować niezadowolające wyniki.

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić

PIERWSZE UŻYCIE

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

W momencie zakupu moc płyty jest ustawiona na maksimum. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

UWAGA: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje strefy przyrządzania potraw grzewczej (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

Aby ustawić poziom mocy płyty:

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej pozostaje 60 sekund na ustawienie poziomu mocy.

Przytrzymać przycisk “+” przez co najmniej 3 sekundy. Na ekranie wyświetli się symbol “PL”.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

Za pomocą przycisków “+” i “-” wybrać żądany poziom mocy.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić naciskając przycisk .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci urządzenia, nawet jeśli zostanie ono odłączone od prądu.

Aby zmienić poziom mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na co najmniej 60 sekund, następnie ponownie podłączyć i powtórzyć powyższe kroki.

się, że ferromagnetyczna średnica podstawy naczynia pokrywa się zarówno ze średnicą płyty adaptacyjnej, jak i średnicą pola grzewczego. Jeśli wymiary te nie są zgodne, może to znacznie obniżyć wydajność i osiągi. Nieprzestrzeganie tych wytycznych może prowadzić do nagromadzenia się ciepła, które nie jest skutecznie przekazywane do garnka lub patelni, co może potencjalnie powodować czernienie płyty i płyty grzewczej.

PUSTE GARNKI I PATELNI

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję „Automatycznego wyłączania” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Korzystanie z pustych garnków i patelni z cienkim dnem nie jest zalecane, ale jeśli są one używane, temperatura może wzrosnąć szybciej niż czas potrzebny do szybkiego uruchomienia funkcji „Automatyczne wyłączanie”, co może spowodować uszkodzenie patelni lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie dotykać patelni ani powierzchni płyty. Poczekaj, aż wszystkie komponenty ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, należy używać garnków o odpowiedniej średnicy podstawy dla każdej strefy (patrz tabela poniżej).

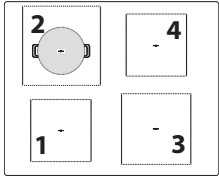
Należy pamiętać, że producenci naczyń kuchennych często podają rozmiar średnicy górnej części naczynia, a nie średnicy podstawy.

Aby zagwarantować prawidłowe działanie płyty, należy zawsze używać pola grzewczego o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy ferromagnetycznej naczynia.

Prawidłowo wyśrodkować patelnię/garnki na używanym polu grzewczym.

Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.

UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1	Okrągłe	10
2	Okrągłe	15
3	Okrągłe	10
4	Okrągłe	12

Jeśli podczas sekwencji ustawiania wystąpi błąd, pojawi się symbol “EE” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć sekwencję. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

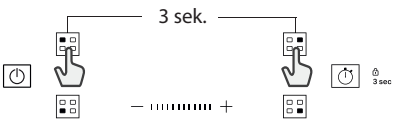
Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekaj na sekwencję włączania,
- W ciągu 60 sekund nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski “+” i  przez przynajmniej 5 sekund.

TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział “Używanie usterek”)

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekaj na sekwencję włączania,
- W ciągu 60 sekund nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przyciski wyboru strefy grzewczej w lewym górnym rogu i prawym górnym rogu (jak pokazano poniżej);
- Na wyświetlaczu pojawi się “DE”.



CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i przytrzymać przez około 1 sekundę. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz. Wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

POŁOŻENIE

Znajdź żadaną strefę gotowania, odnosząc się do symboli pozycji. Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyńiami do gotowania.

Uwaga: W przypadku stref grzejnych znajdujących przy panelu sterowania, zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza). W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.



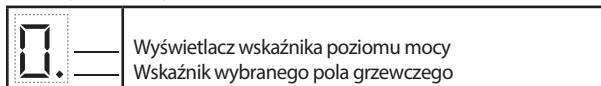
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCYCH I REGULACJA POZIOMU MOCY

Aby włączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola. Na wyświetlaczu pojawi się poziom "0".

Użyć suwaka dotykowego, aby wybrać żądany poziom mocy (od min. 0 do maks. 9). Aby zwiększyć poziom mocy, przesunąć palcem po suwaku w kierunku od lewej do prawej (lub od prawej do lewej, w celu zmniejszenia poziomu). Można również użyć przycisków "+" i "-".

Niektóre strefy gotowania mają funkcję szybkiego podgrzewania (Booster). Aby włączyć tę funkcję, przesunąć kilka razy palcem po suwaku od lewej do prawej strony, aż na wyświetlaczu pojawi się "P".



Aby wyłączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, które ma zostać wyłączone, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola (na wyświetlaczu zaświeci się kropka, na dole po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk "-", aby ustawić poziom na "0". Można również przesunąć kilka razy palcem po suwaku od prawej do lewej strony, aż na wyświetlaczu pojawi się "0".

WSKAŹNIKI

H CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła reszkowego "H", pole grzewcze jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzewcze ostygnie, litera "H" zniknie.

W celu natychmiastowego wyłączenia należy przytrzymać przez 3 sekundy przycisk wyboru pola. Pole grzewcze wyłącza się i na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła reszkowego "H".



3 sec

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu sterowania, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk Włączenia minutnika/Blokada przycisków. Sygnał dźwiękowy i włączenie się kontrolki nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji wyłączenia ([]). Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.



3 sec

MINUTNIK

Minutnik umożliwia ustawienie czasu przyrządzania dla wszystkich pól grzewczych.

Aby włączyć minutnik:

Wybrać i włączyć pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony minutnik. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara i ustawić żądany czas za pomocą przycisków "+" i "-". Dioda LED minutnika dla używanego pola będzie podświetlona.

Kilka sekund po ostatnim dotknięciu minutnik rozpocznie odliczanie, a kropka na wyświetlaczu, która wskazuje, że mijają sekundy, będzie migać.

Gdy ustawiony czas upłynie, zabrzmi sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Po wybraniu strefy i ikony zegara czas można zmienić w dowolnym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników.

Minutnik zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania.

Gdy aktywny jest więcej niż jeden minutnik, migająca dioda LED wskazuje strefę, dla której czas przyrządzania jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby ustawić minutnik dla kolejnej strefy, powtórzyć powyższe kroki.

Aby wyłączyć minutnik:

Wybrać strefę grzewczą, dla której ma być wyłączony minutnik.

Nacisnąć przycisk z ikoną zegara ([]).

Nacisnąć i przytrzymać przycisk "-" lub przesunąć kilka razy palcem po suwaku od prawej do lewej strony, aż na wyświetlaczu pojawi się "0:0".



NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIE LUB JEGO BRAK

Symbol ten pojawia się, kiedy naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych, jest nieprawidłowo ustawione lub gdy jego rozmiar nie odpowiada wybranemu polu grzewczemu. Jeśli w ciągu 30 sekund naczynie nie zostanie wykryte, pole grzewcze wyłączy się.

TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera przykładowe rodzaje gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów strefy gotowania.

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIE POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie/Booster	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów.
	8 – 9	Smażenie – gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Duża moc grzewcza	7 – 8	Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania.
Średnia moc grzewcza	4 – 5	Gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania).
	3 – 4	Gotowanie – utrzymywanie na ogniu – zagęszczanie – gotowanie makaronu al dente	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente.
	2 – 3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc grzewcza	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywanie w cieple – przyrządzanie risotto	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w cieple świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w cieple świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
Moc zero	0	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol "H").

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ważne:

- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).

- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Jeśli na szkłe widnieje logo iXelium™, płyta posiada unikalne wykończenie Whirlpool w technologii iXelium™, które zapewnia idealne efekty czyszczenia oraz sprawia, że powierzchnia płyty pozostaje dłużej błyszcząca.

Przy czyszczeniu płyt z powłoką iXelium™ należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry) nawilżonej wodą lub płynem do czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić moką ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Hałasy te pochodzą w rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Hałasy te mogą się różnić w zależności od używanych garnków i rondli oraz od ilości jedzenia, jaka znajduje się wewnątrz. Nie stanowi to wady.



USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.	Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania.	Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Począkać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale "TRYB DEMO".
Np.: P → S [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzewczej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt "Zarządzanie zasilaniem".

SERWIS TECHNICZNY

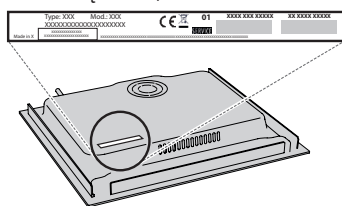
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

- Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
- Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;



- numer seryjny (numer po literach "SN" na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



Mod. **xxx xxx**
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**
SN: **xxxx xxxx xxxx**
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- dokładny adres;
- numer telefonu

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

W przypadku instalacji na równi z blatem, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych (jeśli nie jest dostępny).

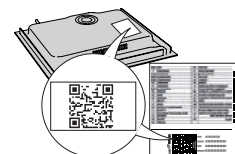
W przypadku montażu nie nad piekarnikiem do zabudowy, można zadzwonić do obsługi posprzedażnej, aby zakupić zestaw rozdzielacza C00628720 (płyta grzewcza 60 i 65 cm) lub C00628721 (płyta grzewcza 77 cm).

Jeśli użytkownik woli nie kupować zestawu rozdzielacza należy upewnić się, że separator jest zainstalowany zgodnie z instrukcjami montażu.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast. Nendes juhistes ja seadmel endal on toodud olulised hoiatused, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatu seadistus.

⚠ HOIATUS! Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ HOIATUS! Süttimisoh: ärge hoidke toiduvalmistamise pindadel esemeid.

⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ HOIATUS! Rasva või õliga toidu küpsemine pliidiil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja seejärel katke leegid näiteks kaane või tuletekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

⚠ Pliidiplaadile ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ Lülitage plaadielement peale kasutamist välja ja ärge lootke ainult pannindurile.

⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

⚠ TÄHELEPANU! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer, ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

⚠ Seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiapiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ HOIATUS! Induktsioonpliit võib teha heli, kui midagi on jäetud juhtpaneelile. Lülitage pliidiplaat välja nupust SISSE/VÄLJA.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimisel ja paigaldamisel kandke kaitsekindaid, sest tekib löikeoht.

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Kapi mõõtulõikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru.

⚠ Kui seadet ei paigaldata ahju kohale, peab selle alla vastavasse ruumi panema eraldusplaadi (ei ole komplektis).

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutava pistikuga.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

 **HOIATUS!** Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

 Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga



Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust - lülitage pliit välja mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu.

Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma; pliidirõngast väiksem nõu laseb osa energiast raisku.

Katke potid-pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt sulguva kaanega ja kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

Teave seadme vähese energiatarbega režiimi kohta määruse (EL) 2023/826 kohaselt on saadaval järgmisel veebisaidil: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

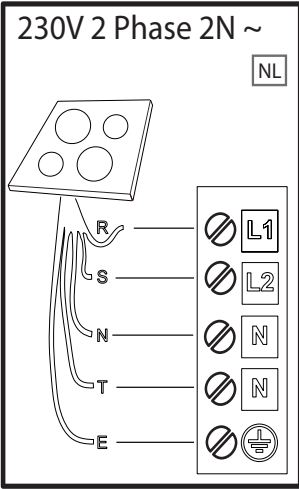
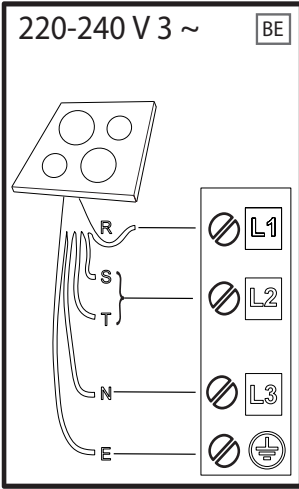
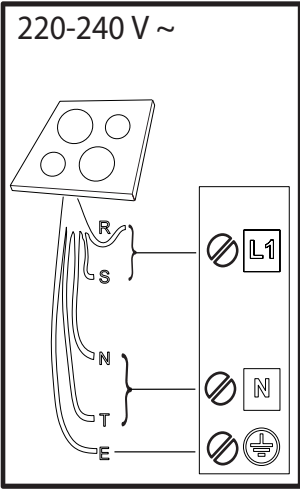
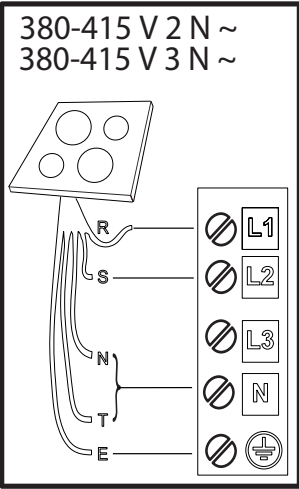
MÄRKUS

Südamemimulaatori või muu sarnase meditsiinilise seadmega inimesed peaksid olema ettevaatlikud, kui nad seisavad töötava induktsioonplaadi lähedal. Elektromagnetväli võib mõjutada südamestimulaatorit või sarnast seadet. Lisainformatsiooni saamiseks selle mõju kohta koos induktsiooniplaadi elektromagnetväljadega konsulteerige oma arsti või südamestimulaatori või muu sarnase meditsiiniseadme tootjaga.



ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.
Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele.
Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.
Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandumist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (ka maandusjuht).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

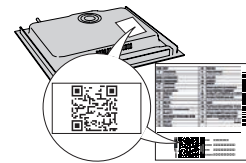
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



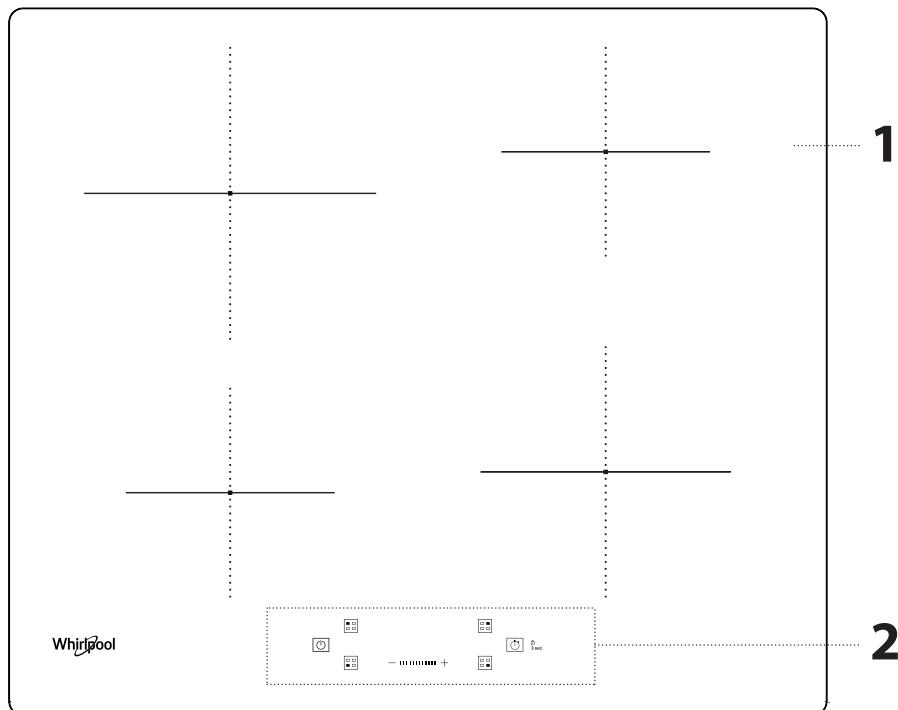
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade
aadressil www.register10.eu.

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME QR-
KOOD**



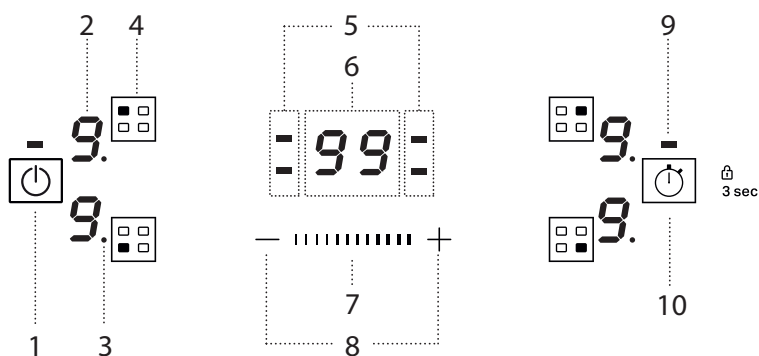
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

JUHTPANEEL



- | | | |
|------------------------------|---|--|
| 1. Sisse-väljalülitusnupp | 5. Valitud küpsetustsooni taimeri indikaatorid on aktiivsed | 8. Taimeri aktiveerimisnupp |
| 2. Küpsetustase valitud | 6. Toiduvalmistamise aja näidik | 9. Võimsuse ja küpsetusaja reguleernupud |
| 3. Tsooni valiku näidik | 7. Keritava klaviatuuri | 10. Indikaator tuli – funktsioon aktiivne |
| 4. Küpsetustsooni valikunupp | | 11. Taimeri/Klahvilukk aktiveerimisnupp – 3 sekundit |

TARVIKUD

Kasutage ainult induktioonpliidile sobivatest ferromagnetilistest materjalidest valmistatud potte ja panne. Poti sobivust näitab sümbol  (tavaliselt põhja all). Samuti võib kasutada magnetit, et kontrollida, kas toidunõude põhi on magnetiline.

TOIDUNÕUD	MATERJAL	OMADUSED
Soovitatavad toidunõud 	Põhi on valmistatud kokkupressitud konstruktsiooniga roostevabast terasest, emailitud terasest, malmist.	Tagab optimaalse tõhususe, soojeneb kiiresti ja jaotab soojust ühtlaselt.
Sobivad toidunõud 	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline (magnet kinnitub ainult osal sööginõu põhjast).	Kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Selle tulemusel võib kuumutada aeglasemalt ja soojus võib jaotuda ebaühtlasemalt.
Sobivad toidunõud 	Ferromagnetiline põhi sisaldab alumiiniumist kohti või on selle keskel süvend.	Ferromagnetiline ala on toidunõu põhjast väiksem. Selle tulemusel võib energia halvemini edasi kanduda ja toidunõud ei pruugi piisavalt kuumeneda. Nõusid ei pruugita tuvastada.
Ei sobi	Tavaline õhuke teras, klaas, savi, vask, alumiinium ja muud mitteferromagnetilised materjalid või kummist, jalgadega kööginõud.	Nõusid ei tuvastata ja need ei kuumene.

MÄRKUS: Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda. Kui kasutate toidunõud, mis ei vasta soovitatud suurustele ja omadustele, võib see oluliselt mõjutada toiduvalmistamist ja põhjustada soovimatuid tulemusi.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

Adapterplaatide kasutamine mõjutab tõhusust ja suurendab seega vee või toidu soojendamiseks kuluvat aega. Veenduge, et kööginõu põhja

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Vaikimisi on pliit maksimaalsel võimaliku võimsustasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on kirjeldatud järgmises jaotises.

NB: Olenevalt pliidile valitud võimsusest võivad osad küpsetustsooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire ülessoojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.

Pliidi võimsuse määramiseks:

Kui olete seadme vooluvõrku ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.

Hoidke nuppu “+” vähemalt 3 sekundit all. Ekraanil kuvatakse “PL”.

Kinnitamiseks vajutage  3 sec.

Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe “+” ja “-”.

Valida saab järgmiste võimsustasemete seast: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Vajutage kinnituseks nuppu  3 sec.

Valitud võimsustase jääb mälu alles ka elektrikatkestuse korral. Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korra keespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol “EE” a kostub helisignaali ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korra keespool toimingut. Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

ferromagnetiline läbimõõt oleks sama suur nii adapterplaadi kui ka küpsetusala läbimõõduga. Kui need mõõdud pole vastavuses, võib see märkimisväärselt vähendada tõhusust ja jõudlust. Kui neid suuniseid eiratakse, võib see kaasa tuua kuumuse kogunemise, mis ei kandu tõhusalt potti või panni ja võib põhjustada plaadi ning pliidi mustumist.

TÜHJAD POTID JA PANNID

Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatselt väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Tühjade, õhukese põhjaga pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav, kuid kui neid kasutatakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik automaatselt väljalülitamise õigeaegseks käivitamiseks, millega kaasneb panni või pliidi pinna kahjustamise oht. Kui see juhtub, ärge puudutage panni ega pliidi pinda. Oodake, kuni kõik komponendid on jahtunud. Kui kuvatakse mõni tõrgeteade, helistage teeninduskeskusesse.

ERI KÜPSETUSALADE JAKKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva põhja läbimõõduga potti (vt allolevat tabelit). Arvestage, et nõude valmistajad märgivad tootele sageli pigem nõude ülemise läbimõõdu, mitte põhja läbimõõdu.

Et pliit töötaks ootuspäraselt, kasutage alati küpsetusala, mille suurus on vastavuses kööginõu ferromagnetilise suurusega.

Asetage pann/pott õigesti kasutatava keeduala keskele. Soovitatav on mitte kasutada keedualast suuremaid potte.

NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA		
Tsoon	Sobiva nõu kuju	Sobiv ferromagnetiline põhi (cm)
1	Ümmargune või kandiline	10
2	Ümmargune	15
3	Ümmargune	10
4	Ümmargune	12

HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

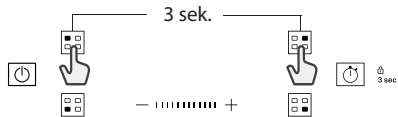
Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 5 sekundiks alla nupud “-” ja  3 sec.

DEMO REŽIIM (ülessoojendus inaktiveeritud, vt jaotist “Veaotsing”)

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 3 sekundiks alla küpsetustsooni valikunupud üleval vasakul ja üleval paremal (nagu all on näidatud);
- Ekraanil kuvatakse “DE”.



IGAPÄEVANE KASUTAMINE



PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

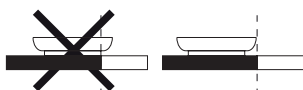
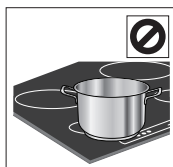
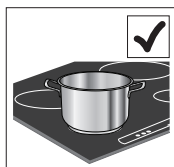
ASENDID

Leidke asukoha sümbolite järgi vajalik küpsetustsoon.

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem).

See hoiab ära puuteplaadi ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumist toidukuumtöötlemisala.



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

Keeduala sisselülitamine:

Valige eelvalitud küpsetustsoon, vajutades vastava tsooni valikunuppu. Ekraanil kuvatakse tase "0".

Valige kerimisseadiseiga soovitud võimsustase (min 0 kuni max 9). Võimsustaseme suurendamiseks libistage sõrmega liuguril vasakult paremale (taseme vähendamiseks aga paremalt vasakule). Alternatiivselt võite kasutada nuppe "+" ja "-".

Osadel küpsetusaladel on kiirkuumutusfunktsioon (Booster). Selle funktsiooni aktiveerimiseks libistage sõrmega mõned korrad kerimisseadisel vasakult paremale, kuni ekraanil kuvatakse "P".



Võimsusnäidik
Valitud küpsetustsooni indikaator

Keeduala väljalülitamine:

Valige väljalülitav küpsetustsoon, vajutades vastavat tsooni valikunuppu (ekraanil süttib võimsustaseme indikaatorist paremal täpp). Vajutage nuppu "-", et seada taseme väärtuseks "0".

Alternatiivselt võite libistada sõrmega liuguril mõned korrad paremalt vasakule, kuni ekraanil kuvatakse "0".

Kohe väljalülitamiseks hoidke tsooni valikunuppu 3 sekundit all. Küpsetustsoon inaktiveeritakse ja ekraanil kuvatakse jääkkuumuse indikaator "H".



3 sec

JUHTPANEELI LUKK

Seadete lukustamiseks ja kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all Taimeri/Klahvilukk aktiveerimi nupp 3 sekundit. Helisignaal ja hoiatustule süttimine sümboli kohal kinnitavad funktsiooni käivitamist. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon ([]). Juhtnuppude lukust vabastamiseks korrake sama toimingut.



3 sec

TAIMER

Taimer võimaldab seada kõigi küpsetustsoonide küpsetusaega.

Taimeri sisselülitamiseks:

Valige ja aktiveerige küpsetustsoon, mille taimerit soovite seadistada.

Vajutage kella ikooniga nuppu ja valige nuppudega "+" ja "-" soovitud aeg. Süttib kasutatava tsooni taimer LED.

Mõned sekundid pärast viimast puudutust algab taimeril loendamine ja ekraanil olev sekundite möödumist tähistav täpp hakkab vilkuma.

Kui määratud aeg saab täis, kõlab helisignaal ning keeduala lülitub automaatselt välja.

Pärast tsooni ja kella ikooni valimist saab aega igal ajal muuta, samuti saab aktiveerida samaaegselt mitu taimerit.

Taimer näitab alati aega, mis on alale valitud või lühimat järelejäänud aega.

Kui aktiivsed on mitu taimerit, näitab vilkuv LED tsooni, mille küpsetusaeg on ekraanil nähtav.

Taimeri seadmiseks mõnele teisele keedualale korrake ülaltoodud samme.

Taimeri väljalülitamiseks:

Valige küpsetustsoon, mille taimerit soovite inaktiveerida.

Vajutage 3 sekundit kella ikooniga ([]) nuppu.

Hoidke all nuppu "-" või libistage sõrmega mõned korrad liuguril paremalt vasakule, kuni ekraanil kuvatakse "0:0".

MÄRGUTULED



JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse "H", tähendab see, et küpsetusala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud kõrval olevad küpsetusalad või sellele on pandud kuum pott.

Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva "H".



NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.

KÜPSETUSTABEL

Küpsetustabelis on toodud näited iga võimsustaseme küpsetustüübi kohta. Tegelik võimsustaseme võimsus oleneb küpsetustsooni mõõtmetest.

VÕIMSUSTASE		VALMISTAMISVIIS	TASEME KASUTAMINE (tähistab toiduvalmistamise kogemust ja harjumusi)
Maksimaalne võimsus	P	Kiire soojendamine/Booster	Sobib toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks keemiseni vee puhul või toiduvedelike kiireks soojendamiseks.
	8 – 9	Praadimine – keetmine	Sobib pruunistamiseks, toidu valmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keemaajamiseks.
Kõrge võimsus	7 – 8	Pruunistamine – aeglane praadimine – keemaajamine – grillimine	Sobib aeglaseks praadimiseks, kõrgel temperatuuril keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (lühiajaliselt, 5-10 minutit).
	6 – 7	Pruunistamine – keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Sobib aeglaseks praadimiseks, madalal temperatuuril keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (keskmiselt 10-20 minutit), eelsoojendamiseks.
Keskmine võimsus	4 – 4	Keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Suurepärane hautamiseks, tasaseks keetmiseks, keetmiseks ja grillimiseks (pikaajaliselt).
	3 – 4	Keetmine – hautamine – paksendamine – pastakastme valmistamine	Sobib pika valmistamisajaga toitudele (riis, kastmed, praed, kala), mille valmistamiseks kasutatakse vedelikku (nt vesi, vein, puljong, piim), ja pastaroogade kreemja kastme valmistamiseks.
	2 – 3		Sobib pikaajaliseks keetmiseks (toidu maht alla liitri: riis, kastmed, praed, kala) vedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim).
Väike võimsus	1 – 2	Sulatamine – ülessulatamine – toidu soojas hoidmine – kreemja risotto hautamine	Sobib või pehmendamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikeste toodete sulatamiseks, toidu soojana hoidmiseks (nt kastmed, supid, minestrone).
	1		Sobib toidu soojana hoidmiseks, kreemjate risottode hautamiseks, serveerimisnõude kuumana hoidmiseks (induktsiooniga sobiva tarvikuga).
Nullvõimsus	0	Aluspind	Pliidiplaat on oote- või väljalülitatud režiimis (toiduvalmistamise lõpus on võimalik jääkkuumus, millest annab märku täht "H").

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Tähtis:

- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkrisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.

- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

Kui klaasil on iXelium™-i logo, siis tähendab see, et pliidiplaati on töödeldud iXelium™-tehnoloogiaga: see on Whirpooli eksklusiivne viimistlus, mis tagab täiusliku puhastamise ning hoiab pliidi kauem säravana.

iXelium™-pliitide puhastamisel järgige neid soovitusi:

- Kasutage pehmet lappi (parim on mikrokiud) koos vee või tavalise klaasipuhastusvahendiga.
- Parima tulemuse saavutamiseks jätke niiske lapp mõneks minutiks klaasist plaadi pinnale.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Pliidiplaadid võivad tavapärasel töötamisel müra tekitada. Poti tuvastamise etapis teeb pliidiplaat klõpsuva heli, toiduvalmistamise ajal võib aga kuulda kahisevat või krõbisevat heli. Kahinad ja krõbinad pärinevad pottidest ning seda tekitavad pottide teatud omadused (näiteks kui põhi on valmistatud mitmest materjalikihist või on ebatavaline).

Müra võib erineda olenevalt tarvikutest ja nendes oleva toidu kogusest ning see ei tähenda viga.



- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
 - Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade vooluvõrgust.
 - Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.
- Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidiile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

KUVATUD KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
F0E1	Tuvastatud on kööginõu, mis ei sobi valitud toiminguks.	Kööginõu ei ole korralikult küpsetustsooni paigutatud või pole see ühe või mitme küpsetustsooni jaoks sobiv.	Vajutage kaks korda toitenuppu, et kood F0E1 eemaldada ja taastada küpsetustsooni funktsionaalsus. Seejärel proovige kasutada kööginõud muu küpsetustsooniga või kasutage muud kööginõud.
F0E7	Toitejuhtme vale ühendus.	Elektriühendus ei ole loodud täpselt nii, nagu on kirjeldatud jaotises "ELEKTRIÜHENDUS".	Kohandage elektriühendust jaotises "ELEKTRIÜHENDUS" toodud kirjelduse järgi.
F0EA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake, kuni kuumutusala on jahtunud, enne kui seda uuesti kasutate.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
dE [kui pliidiplaati ei tööta]	Pliidiplaat ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.	DEMORÉŽIIM on sisse lülitatud.	Järgige olevaid juhiseid "DEMORÉŽIIM" peatükis.
Nt P → S [Võimsustase nõutust madalam]	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidiile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".

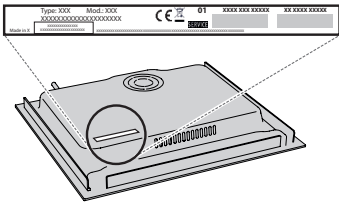
MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

- Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
 - Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

- Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:
- törke lühike kirjeldus;
 - seadme tüüp ja täpne mudel;



- seerianumber (number, mis järgneb seadme all oleval andmesildil tähisele SN). Seerianumber on toodud ka dokumentatsioonis;



Mod.	xxx xxx
Ind.C.	xxxx xxxx xxxx
SN:	xxxx xxxx xxxx
Prod.N.	xxxx xxxx xxxx

- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

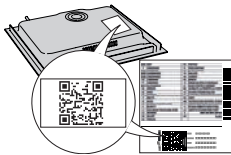
Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

Süvispaigalduse korral pöörduge garantiiremonditeeninduse ja küsige koostekruvide komplekti (kui pole olemas).

Kui seadet ei paigaldata integreeritud ahju kohale, võite helistada järelmüügiteenindusse, et osta eralduskomplekt C00628720 (pliidiplaat suurusega 60 või 65 cm) või C00628721 (pliidiplaat suurusega 77 cm). Kui te ei soovi eralduskomplekti osta, paigaldage kindlasti eraldaja, järgides paigaldusjuhtnõore.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- kasutage oma seadme QR-koodi;
- küllastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**;
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ **DĖMESIO.** Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniui; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie gali įkaisti.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; pasikliaukite prikaistuvio jutikliu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ **DĖMESIO.** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įrenginį, pvz., laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose; ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. “Bed and Breakfast”), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** indukcinė kaitlentė gali skleisti garsinį signalą, jei kas nors palikta ant valdymo skydelio. Spausdami įjungimo/išjungimo mygtuką išjunkite viryklę.

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsijauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jeitai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laidų. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepriedama).

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Įrengti naudojant maitinimo laidą kištuką draudžiama, išskyrus atvejus, kai gamintojas pateikia gaminį su kištuku.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 **ĮSPĖJIMAS.** Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

 Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEĖA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždegti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

Informaciją, susijusią su prietaiso mažos galios režimu pagal Reglamentą (ES) 2023/826, rasite paspaudę šią nuorodą: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

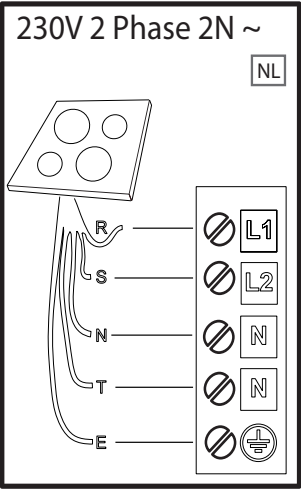
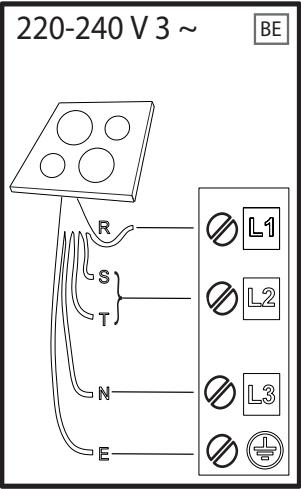
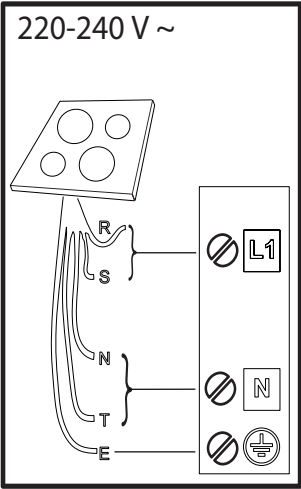
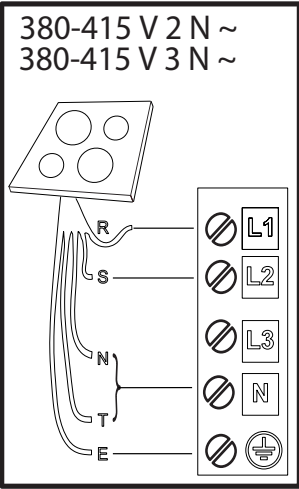
PASTABA

Žmonės su širdies stimulatoriais arba kitais panašiais mediciniais prietaisais, turėtų būti atsargūs ir nestovėti prie šios indukcinės kaitlentės jai veikiant. Elektromagnetinis laukas gali paveikti širdies stimuliatorių arba kitus panašius prietaisus. Jei reikia daugiau informacijos apie indukcinės kaitlentės elektromagnetinių laukų poveikį, pasitarkite su gydytoju, širdies stimulatoriaus ar kitų panašių prietaisų gamintojais.



ELEKTROS PRIJUNGIMAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.
Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.
Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.
Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorių).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-meln-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



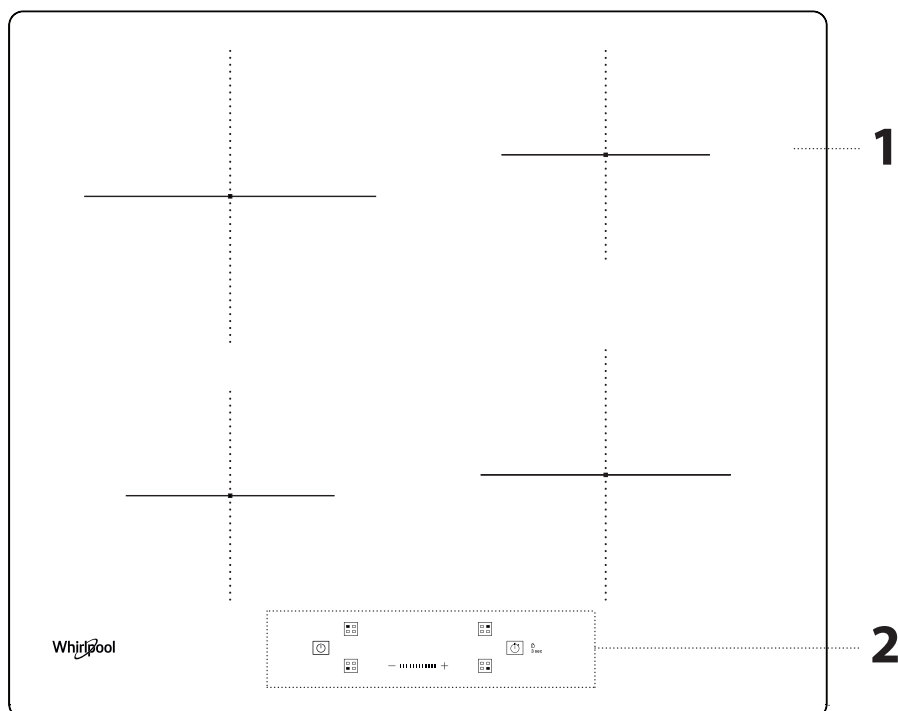
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE "WHIRLPOOL" GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu**.

**JEIGU REIKIA DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO
PRIETAISU**



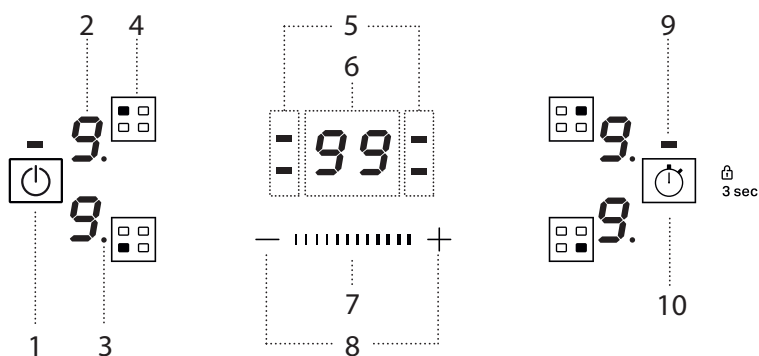
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

VALDymo SKYDELIS



1. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
2. Pasirinktas ruošimo lygis
3. Zonos pasirinkimo indikatorius
4. Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
5. Aktyvūs pasirinktos zonos laikmačio indikatoriai
6. Ruošimo laiko indikatorius
7. Slenkama klaviatūra
8. Galios ir gaminimo laiko reguliavimo mygtukai
9. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
10. Suaktyvinti laikmačio/Klavišo užrakinimo mygtukas – 3 sekundes

PRIEDAI

Naudokite tik indukcinės kaitlentės tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti puodo tinkamumą patikrinkite, ar ant jo yra  simbolis (įprastai jis būna įspaustas dugne). Magnetu taip pat galite patikrinti, ar indų pagrindas yra magnetinis.

INDAI	MEDŽIAGA	YPATYBĖS
Rekomenduojami indai 	Pagrindas pagamintas iš nerūdijančio plieno su daugiasluoksniu dizainu, emaliuoto plieno, ketaus.	Užtikrina optimalų efektyvumą, greitai įkaista ir tolygiai paskirsto šilumą.
Tinkami virimo indai 	Dugnas nėra visiškai feromagnetinis (magnetas prilimpa tik prie konkretės indo pagrindo dalies).	Įkaista tik feromagnetinė sritis. Dėl to indas gali įkaisti ne taip greitai ir šiluma gali pasiskirstyti ne taip tolygiai.
Tinkami virimo indai 	Feromagnetiniame pagrinde yra aliuminio arba ties viduriu yra įdubimas.	Feromagnetinis plotas yra mažesnis už faktinį indo pagrindo plotą. Dėl to gali būti perduodama mažiau energijos ir indas gali nepakankamai įkaisti. Kaitlentė tokio indo gali neaptikti.
Netinka	Įprastas plonas plienas, stiklas, molis, varis, aliuminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos arba indai su guminėmis kojėlėmis	Indai neaptinkami ir neįkaista.

PASTABA: Visi indai turi būti plokščiu pagrindu. Reguliariai pasižiūrėkite, ar indo pagrindas nesideformuoja, nes kai kurie indai dėl didelio karščio gali deformuotis. Naudojant rekomenduojamų dydžių ir savybių neatitinkančius indus, gali labai nukentėti maisto gaminimo našumas ir rezultatai gali būti nepatenkinami.

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

Indukcinės kaitlentės adapterio naudojimas turi įtakos efektyvumui, todėl vanduo ir maistas įšyla ilgiau. Įsitikinkite, kad feromagnetinis indų pagrindas

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

GALIOS LYGIO NUSTATYMAS

Pirkimo metu kaitlentės galia yra nustatyta didžiausia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

DĖMESIO: Atsižvelgiant į kaitlentei pasirinktą galią, kaitvietės galios lygiai ir funkcijos (pvz., užvirinimas, greitas pašildymas) gali būti automatiškai apribojamos, kad nebūtų viršytas pasirinktas apribojimas.

Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių. Nuspauskite mygtuką “+” ir palaikykite bent 3 sekundes. Ekrane bus rodoma “PL”.

Paspauskite  3 sec ir patvirtinkite.

Mygtukais “+” ir “-” pasirinkite norimą galios lygį.

Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Patvirtinkite paspaudę  3 sec.

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui. Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo “EE” simbolis ir pasigirsta pyptelėjimas. Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite. Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

skersmuo sutampa su adapterio skersmeniu ir kaitvietės skersmeniu. Jei šie išmatavimai nesutampa, kaitlentės bus ne tokia veiksminga. Nesilaikant šių nurodymų, gali susikaupti šiluma, kuri nebus perduodama į puodą ar keptuvę, todėl adapteris ir kaitlentė gali pajuoduoti.

TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

Kaitlenteje įrengta vidinė saugos sistema, kuri, nustačius per aukštą temperatūrą, automatiškai išjungia kaitlentę. Nerekomenduojama naudoti tuščių puodų ir keptuvių su plonu dugnu, tačiau jei jie naudojami, temperatūra gali pakilti greičiau, nei reikia laiko, kad greitai įsijungtų automatinio išjungimo funkcija, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nelieskite keptuvės ar kaitlentės paviršiaus. Palaukite, kol visi šie komponentai atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

Kad kaitlentė veiktų pagal paskirtį, kiekvienoje zonoje naudokite reikiamo pagrindo skersmens indą (žr. toliau pateikiamą lentelę). Atkreipkite dėmesį, kad indų gamintojai dažnai nurodo ne pagrindo, o indo viršutinės dalies skersmens ilgį.

Kad kaitlentė veiktų taip, kaip tikimasi, indus statykite ant tos kaitvietės, kurios dydis atitinka feromagnetinio indo pagrindo matmenis.

Tinkamai pastatykite keptuvę/puodą ant pasirinktos kaitvietės. Nerekomenduojama naudoti už pačią kaitvietę didesnių indų.

INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS		
Kaitvietė	Tinkama indo firma	Tinkamas feromagnetinio pagrindo ilgis (cm)
1	Apvalus	10
2	Apvalus	15
3	Apvalus	10
4	Apvalus	12

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

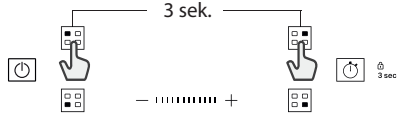
Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per 60 sekundžių vienu metu paspauskite ir palaikykite mažiausiai 5 sekundes mygtukus “+” ir  3 sec.

DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių “Trikčių šalinimas”)

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per 60 sekundžių vienu metu paspauskite ir palaikykite mažiausiai 3 sekundes kaitvietės pasirinkimo mygtukus viršuje kairėje ir viršuje dešinėje (kaip parodyta toliau);
- Ekrane bus rodoma “DE” (lietuvių kalba).



KASDIENIS NAUDOJIMAS



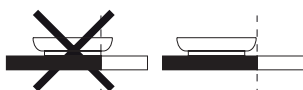
KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką. Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

PADĖTIES NUSTATYMAS

Raskite pageidaujamą kaitvietę pagal padėties simbolius. Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu.

Atkreipkite dėmesį: Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė). Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, kepdami ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

Kaitviečių suaktyvinimas:

Pasirinkite iš anksto pasirinktą kaitvietę paspausdami atitinkamą zonos pasirinkimo mygtuką. Ekrane bus rodomas lygis "0". Slankikliu pasirinkite reikiamą galingumo lygį (nuo min. 0 iki maks. 9). Norėdami padidinti galingumo lygį, pirštu braukite slankiklį iš kairės į dešinę (arba iš dešinės į kairę, jei lygį norite sumažinti). Arba galite naudoti mygtukus "+" ir "-". Kai kurios kaitvietės turi spartaus pašildymo funkciją (Stiprintuvas). Norėdami suaktyvinti šią funkciją, kelis kartus perbraukite pirštu slinkimo įrenginiu iš kairės į dešinę, kol ekrane pamatysite "P".



Galingumo indikatorius rodinys
Pasirinktos kaitvietės indikatorius

Kad išjungtumėte kaitviete:

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę paspausdami atitinkamą zonos pasirinkimo mygtuką (ekrane ims šviest taškas, apatiniame dešiniajame kampe nuo galios lygio indikatoriaus). Paspauskite mygtuką "-", kad nustatytumėte "0" lygį. Arba, kelis kartus braukite pirštu slankiklį iš dešinės į kairę, kol ekrane pamatysite "0".

INDIKATORIAI



LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė "H", kaitvietė yra karšta. Indikatorius įsijungia, net jei kaitvietė nebuvo suaktyvinta, tačiau įkaito naudojant gretimą kaitvietę arba dėl to, kad ant jos buvo pastatytas karštas indas. Kaitviete atvėsus "H" raidė užgesa.

Norėdami išjungti iš karto, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą kaitvietės parinkimo mygtuką. Kaitvietė bus išjungta ir ekrane pasirodys likutinės šilumos indikatorius "H".



3 sec

VALDymo PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką "Suaktyvinti laikmačio/Klavišo užrakinimo". Pyptelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją (⏻). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.



3 sec

LAIKMATIS

Laikmatis įjungia gaminimo laiką, kurį galima nustatyti visoms zonoms.

Kad įjungtumėte laikmatį:

Pasirinkite ir įjunkite kaitvietę, kurios laikmatį norite nustatyti. Paspauskite mygtuką su laikrodžio piktograma ir nustatykite pageidaujamą laiką naudodami mygtukus "+" ir "-". Naudojamos zonos laikmačio LED indikatorius švies.

Praėjus kelioms sekundėms po paskutinio palietimo, laikmatis pradės atgalinį laiko skaičiavimą ir ekrane ims mirksėti praeinančias sekundes nurodantis taškas. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas ir kaitvietė išsijungia automatiškai.

Po to, kai pasirenkama zona ir laikrodžio piktograma, laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius.

Laikmatis visada rodo nustatytą pasirinktos vietos laiką arba trumpiausią likusį laiką.

Jei yra aktyvus daugiau nei vienas laikmatis, mirksintis LED indikatorius nurodo zoną, kurios gaminimo laikas yra rodomas ekrane.

Norėdami nustatyti laikmatį kitai kaitviete pakartokite aprašytus veiksmus.

Kad laikmatį išjungtumėte:

Pasirinkite kaitvietę, kurios laikmatį norite išjungti.

Paspauskite ir 3 sek. palaikykite mygtuką su laikrodžio piktograma (⌚). Paspauskite ir palaikykite mygtuką "-", arba kelis kartus braukite pirštu slankiklį iš dešinės į kairę, kol ekrane pamatysite "0:0".



PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitviete netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Gaminimo lentelėje pateikiami gaminimo tipo pavyzdžiai kiekvienam galios lygiui. Tikroji tiekiamą galia kiekvienam galios lygiui priklauso nuo kaitvietės išmatavimų.

GALIOS LYGIS		GAMINIMO RŪŠIS	LYGIŲ NAUDOJIMAS (nurodo gaminimo patirti ir įpročius)
Didžiausia galia	P	Greitas pakaitinimas/Booster	Idealiai tinka norint padidinti maisto temperatūrą iki greito užvirinimo, jei verdamas vanduo arba greitai įkaistantys gaminti skirti skysčiai.
	8 – 9	Kepimas – užvirinimas	Ideali tinka norint apskrudinti, pradėti gaminti, kepinti užšaldytus produktus, greitai užvirinti.
Didelė galia	7 – 8	Skrudinimas – lėtas kepimas – užvirinimas – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint kepinti ant lėtos ugnies, išlaikyti skysčius verdančius, virti ir kepti ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių).
	6 – 7	Skrudinimas – virimas – troškinimas – kepinimas ant lėtos ugnies – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint kepinti ant lėtos ugnies, išlaikyti skysčius verdančius ant lėtos ugnies, virti ir kepti ant grotelių (vidutini laiko tarpa, 10-20 minučių), pirminiam pakaitinimui.
Vidutinė galia	4 – 5	Virimas – troškinimas – kepinimas ant lėtos ugnies – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka norint troškinti, virinti ant nestiprios ugnies, virti ir kepti ant grotelių (ilgą laiko tarpą).
	3 – 4	Virimas – kaitinimas ant lėtos ugnies – tirštinimas – makaronų apkepimas	Idealiai tinka ilgesniam virimui (ryžiams, padažams, kepsniams, žuviai) skysčiuose (pvz., vandenyje, vyne, sultinyje, piene), makaronams apkepti.
	2 – 3		Idealiai tinka ilgesniam virimui (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiams, padažams, kepsniams, žuviai) skysčiuose (pvz., vandenyje, vyne, sultinyje, piene)
Nedidelė galia	1 – 2	Tirpinimas – atitirpinimas – maisto šilumos išlaikymas – daugiaryžių apkepimas	Idealiai tinka norint suminkštinti sviestą, švelniai ištirpdyti šokoladą, atšildyti nedidelius produktus ir išlaikyti ką tik pagamintą maistą (pvz., padažus, sriubas, daržovių sriubas) karštą.
	1		Idealiai tinka norint išlaikyti ką tik pagamintą maistą karštą, apkepti daugiaryžius ir išlaikyti patiekalų šilumą (indukcijai tinkamas priedas).
Nulinė galia	0	Atraminis paviršius	Kaitlentė budėjimo režime arba išjungta (galimas gaminimo užbaigimas likutine šiluma, nurodoma "H".)

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Svarbu:

- Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.

- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

Jei ant stiklo yra "iXelium™" logotipas, vadinasi, kaitlentė yra apdorota taikant "iXelium™" technologiją. Tai išskirtinė "Whirlpool" danga, užtikrinanti puikius valymo rezultatus ir ilgesnį kaitlentės paviršiaus spindesį.

Valydami "iXelium™" kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:

- Naudokite minkštą šluostę (geriausia mikropluošto), sudrėkintą vandeniu ar stiklui valyti skirtu valikliu.
- Geriausiams rezultatams užtikrinti, drėgną šluostę kelioms minutėms palikite ant stiklinio kaitlentės paviršiaus.

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus. Šiuos garsus iš tiesų skleidžia maisto ruošimo indai ir jie yra susiję su keptuvių dugnų ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnas yra pagamintas iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygus).

Šie garsai skiriasi atsižvelgiant į maisto ruošimo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
 - Jei pasinaudoję kaitlentę jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
 - Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.
- Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

RODOMAS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F0E1	Aptiktas gaminimo indas, bet jis nesuderinamas su pageidaujama operacija.	Gaminimo indas netinkamai uždėtas ant gaminimo zonos arba jis yra nesuderinamas su viena arba keliomis gaminimo zonomis.	Du kartus paspauskite mygtuką On/Off (Įjungti/Išjungti), kad pašalintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos funkcijas. Tada pabandykite naudoti gaminimo indą kitoje gaminimo zonoje arba bandykite naudoti kitą gaminimo indą.
F0E7	Netinkamai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo tiekimo jungtis neatitinka nurodymų, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".	Pakoreguokite maitinimo tiekimo jungtį, kad ji atitiktų nurodymus, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F0E9	Gaminimo zona išsijungia, kai temperatūra yra per aukšta.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol gaminimo zona atvės, ir tik tada vėl ją naudokite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
d E [kai kaitlentė išjungta]	Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.	DEMONSTRACINIS REŽIMAS įjungtas.	Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje "DEMONSTRACINIS REŽIMAS".
p.vz.: P → S [Galios lygis žemesnis nei pageidaujamas lygis]	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

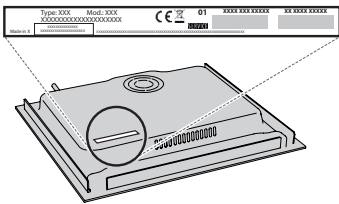
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
 2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

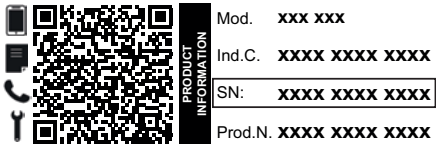
JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
 - prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- serijos numeris (numeris nurodomas po žodžio SN techninių duomenų plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;



- savo tikslų adresą;
 - savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

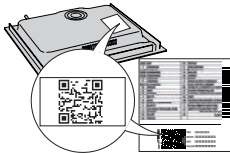
Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti arztų rinkinį (jei jo nėra).

Jei kaitlentė montuojama ne virš integruotos orkaitės, skambinkite į klientų aptarnavimo centrą ir įsigykite paskirstymo rinkinį C00628720 (60 ir 65 cm kaitlentė) arba C00628721 (77 cm kaitlentė).

Jei paskirstymo rinkinio neperkate, užtikrinkite, kad skyriklis būtų sumontuotas vadovaujantis montavimo instrukcijomis.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
 - Apsilankę mūsų svetainėje **docs.whirlpool.eu/docs**;
 - Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabāiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatišanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet piederumus uz gatavošanas virsmas.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – aizdeģšanās risks. NEKAD nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsma vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Indukcijas plīts virsma var radīt akustisku skaņu, ja uz vadības paneļa kaut kas ir atstāts.

Izslēdziet gatavošanas virsmu ar pogu IESL./IZSL.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdeģšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošo paneli (nav iekļauts) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktlīdza pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktlīdza vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Uzstādīšana, izmantojot elektrokabeļa spraudni, ir aizliegta, ja vien izstrādājums nav aprīkots ar Ražotāja piegādāto kabeli.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

IĒPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbilstīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

 simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Izmantojiet savas plīts atlikušo karstumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms beidzat gatavot.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu.

Gatavojot nosēdiziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

Informāciju par ierīces mazjaudas režīmu saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826 var atrast šajā saitē: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

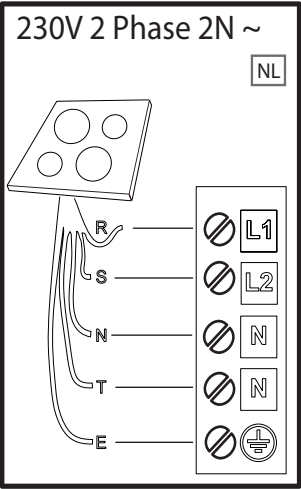
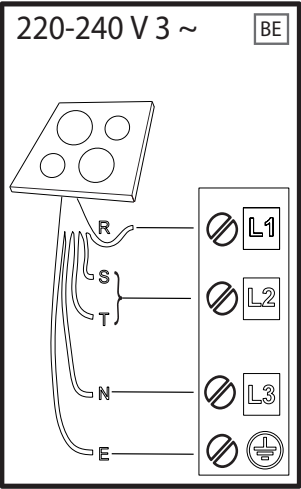
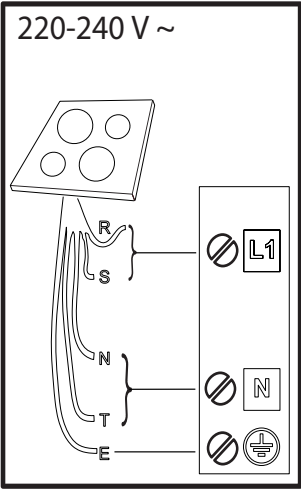
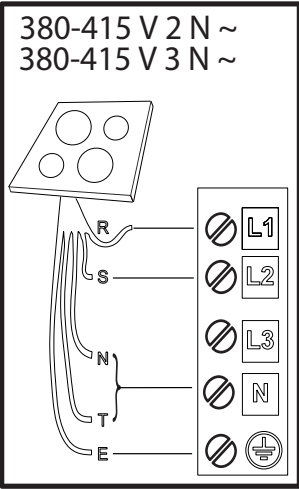
PIEZĪME

Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu medicīnisko ierīci jāievēro piesardzība, stāvot pie šīs indukcijas plīts virsmas, kamēr tā ir ieslēgta. Elektromagnētiskais lauks var ietekmēt elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu ierīci. Konsultējieties ar ārstu vai elektrokardiostimulatora, vai līdzīgas medicīniskās ierīces ražotāju, lai iegūtu papildinformāciju par indukcijas plīts virsmas elektromagnētiskā lauka iedarbību uz to.



ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums. Uztādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uztādīšanas normatīvus. Uztādīšana ir īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem. Pārbaudiet, vai datu plāksnītē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītā sprieguma parametri atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem. Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāasazemē: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



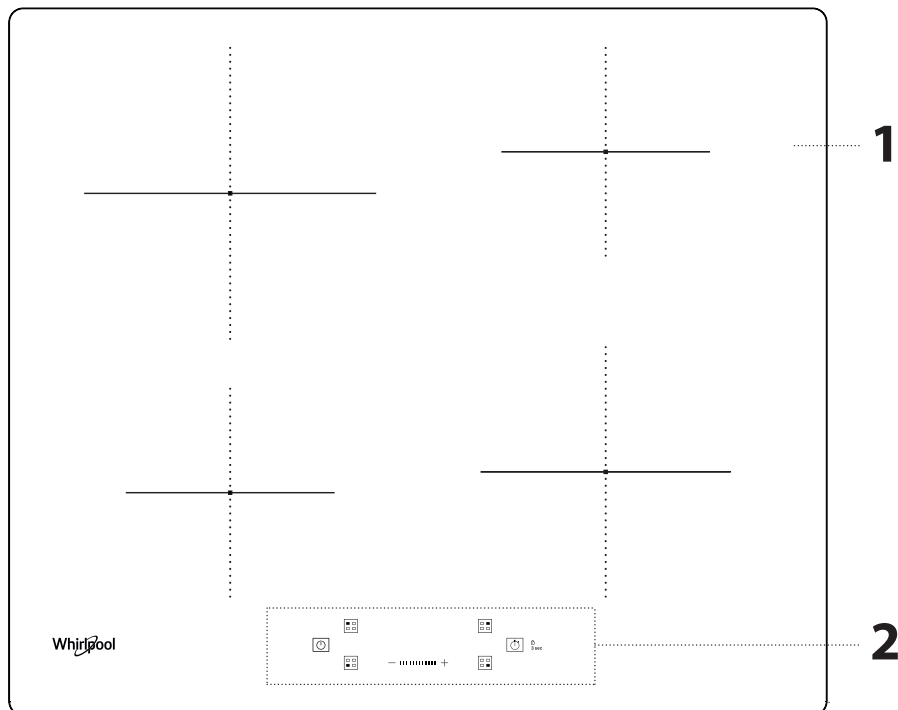
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu**.

**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES**



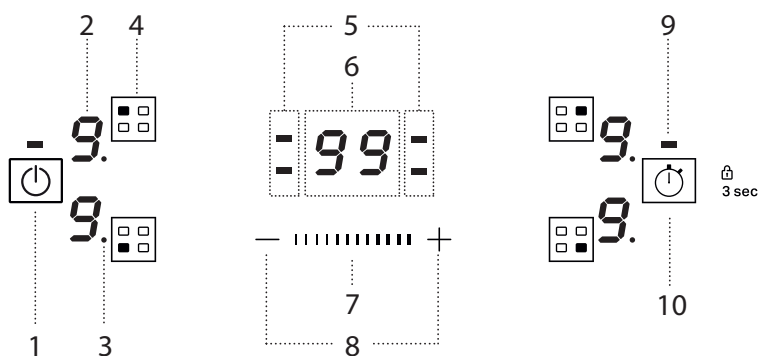
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS



1. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
2. Gatavošanas līmenis atlasīts
3. Zonas atlasēšanas indikators
4. Gatavošanas zonas atlasēšanas poga
5. Atlasītajā zonā aktīvie taimera indikatori
6. Gatavošanas laika indikators
7. Ritināšanas tastatūra
8. Jaudas un gatavošanas laika regulēšanas pogas
9. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
10. Taimera aktivizēšanas/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes

PIEDERUMI

Izmantojiet tikai katlus un pannas, kas izgatavoti no feromagnētiska materiāla, kas piemērots indukcijas plīts virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Var izmantot arī magnētu, lai pārbaudītu, vai trauka pamatne ir magnētiska.

VIRTUVES TRAUKI	MATERIĀLS	ĪPAŠĪBAS
Rekomendētie virtuves trauki 	Pamatne ir izgatavota no nerūsējošā tērauda ar sendviča dizainu, emaljēta tērauda, čuguna.	Nodrošina optimālu efektivitāti, ātri uzsilst un vienmērīgi sadala siltumu.
Piemērotie virtuves trauki 	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska (magnēts pielip tikai daļai trauka pamatnes).	Uzsilst tikai feromagnētiskā zona. Rezultātā tā var uzkarst mazāk ātri un siltums var tikt sadalīts mazāk vienmērīgi.
Piemērotie virtuves trauki 	Feromagnētiskajā pamatnē ir laukumi, kas satur alumīniju, vai centrā ir padziļinājums.	Feromagnētiskais laukums ir mazāks nekā faktiskais virtuves trauka pamatnes laukums. Tā rezultātā var tikt nodrošināta mazāka jauda, un virtuves trauki var nesakarst pietiekami. Virtuves trauki var netikt noteikti.
Nav piemērots	Parasts plāns tērauds, stikls, māls, varš, alumīnijs un citi neferomagnētiski materiāli, virtuves trauki ar gumijas pamatni	Virtuves trauki netiek noteikti un neuzkarst.

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakanu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmi, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ. Ēdienu gatavošanas trauku, kas neatbilst ieteiktajiem izmēriem un īpašībām, izmantošana var būtiski ietekmēt gatavošanas veikspēju un radīt neapmierinošus rezultātus.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTĪ
Adaptēra plāksņu izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS KONTROLE

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis. Noregulējiet iestatījumu atbilstoši elektrības sistēmas ierobežojumiem jūsu mājās, kā aprakstīts nākamajā punktā.

LEVĒROJĪET: Atkarībā no plauktam izvēlētais jaudas dažus gatavošanas zonas jaudas līmeņus un funkcijas (piemēram, vārīšanu vai ātro uzsildīšanu) var automātiski ierobežot, lai novērstu izvēlēto ierobežojuma pārsniegšanu.

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana

Kad ierīce pievienota elektrotīklam, nākamajās 60 sekundēs varat iestatīt jaudas intensitātes līmeni.

Nospiediet un vismaz 3 sekundes turiet “+” pogu. Ekrānā tiks parādīts “PL”.

Nospiediet  3 sec, lai apstiprinātu.

Izmantojiet “+” un “-” pogas, lai atlasītu vēlamu jaudas intensitāti.

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Apstipriniet, nospiežot  3 sec.

Atlasītais jaudas līmenis tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja strāvas padeve tiks pārtraukta.

Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

pamatnes feromagnētiskais diametrs atbilst gan adaptera plāksnes diametram, gan gatavošanas zonas diametram. Ja šie mērījumi nesakrīt, efektivitāte un veikspēja var ievērojami samazināties. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt siltuma uzkrāšanos, kas netiek efektīvi pārnesta uz katlu vai pannu, kas var izraisīt plāksnes un plīts virsmas melnēšanu.

TUKŠI KATLI UN PANNAS

Plīts ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, kas aktivizē “Automatic off” (Automātiskā izslēgšanās) funkciju, kad tiek konstatēta pārāk augsta temperatūra. Nav ieteicams izmantot tukšus katlus un pannas ar plānu pamatni, taču, ja tie tiek izmantoti, temperatūra var paaugstināties ātrāk nekā laiks, kas nepieciešams, lai nekavējoties tiktu iedarbināta “Automātiskā izslēgšanās”, radot risku sabojāt pannu vai plīts virsma. Ja tā notiek, nepieskarieties pannai vai plīts virsmai. Pagaidiet, līdz visi elementi atdziest. Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, sazinieties ar servisa centru.

PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, katrai zonai izmantojiet katlus ar piemērotu pamatnes diametru (skatiet tabulu tālāk). Lūdzu, ņemiet vērā, ka virtuves piederumu ražotāji bieži norāda trauka augšējā diametra izmēru, nevis pamatnes diametru.

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas ar paredzēto veikspēju, vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kuras izmērs atbilst trauka pamatnes feromagnētiskajam izmēram.

Pareizi centrējiet pannu/katlu uz izmantotās gatavošanas zonas. Nav ieteicams izmantot katlus, kas ir lielāki par gatavošanas zonas izmēru.

VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM			
Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērota feromagnētiskā pamatne (cm)	
1	Apļa	10	
2	Apļa	15	
3	Apļa	10	
4	Apļa	12	

Ja, veicot secīgās iestatīšanas darbības, rodas kļūda, tiks parādīts “EE” simbols un būs dzirdams skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtojiet darbību. Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

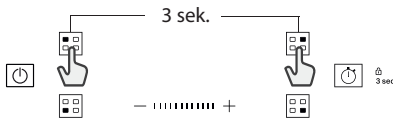
Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- 60 sekunžu laikā vienlaicīgi nospiediet pogas “+” un  3 sec pieturiet vismaz 5 sekundes.

DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu “Problēmu risināšana”)

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- 60 sekunžu laikā vienlaicīgi nospiediet gatavošanas zonas atlases pogas augšējā kreisajā pusē un augšējā labajā pusē un pieturiet vismaz 3 sekundes (kā parādīts tālāk);
- Displejā tiks parādīts “DE” (Vācu).



IKDIENAS IZMANTOŠANA



PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, jaudas ieslēgšanas pogu turiet nospiestu apmēram 1 sekundi. Lai izslēgtu plīts virsmu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu un visas gatavošanas zonas tiks deaktivizētas.

NOVIETOŠANA

Atrodiet vēlamo gatavošanas zonu, ievērojot pozīciju simbolus. Neaizsedziet vadības paneli simbolus ar gatavošanas trauku.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības panelī tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumus (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).

Tas novērš skārienpaliktņu pārmērīgu pārkaršanu. Grīlējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



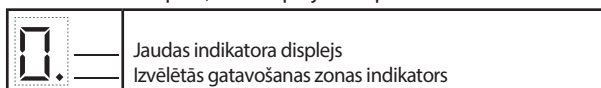
GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

Gatavošanas zonu aktivizēšana:

Aktivizējiet iepriekš atlasīto gatavošanas zonu, nospiežot attiecīgo zonas atslēgšanas pogu. Ekrānā tiks parādīts līmenis "0".

Izmantojiet ritināšanas rīku, lai izvēlētos vajadzīgo jaudas līmeni (no min. 0 līdz maks. 9). Lai palielinātu jaudas līmeni, pārvelciet ar pirkstu pār slīdni no kreisās uz labo pusi (vai no labās uz kreiso pusi, ja vēlaties samazināt līmeni). Vai izmantojiet pogas "+" un "-".

Dažām gatavošanas zonām ir pieejama ātrās sildīšanas funkcija (Booster). Lai aktivizētu šo funkciju, vairākas reizes velciet ar pirkstu pār ritināšanas rīku no kreisās uz labo pusi, līdz displejā tiek parādīts "P".



Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

Izvēlieties gatavošanas zonu, kas jāizslēdz, nospiežot atbilstošo zonas atslēgšanas pogu (displejā iedegas punkts, kas atrodas jaudas līmeņa indikatora apakšējā labajā pusē). Nospiediet taustiņu "-", lai iestatītu "0" līmeni. Vai arī vairākas reizes velciet ar pirkstu pār slīdni no labās uz kreiso pusi, līdz displejā tiek parādīts "0". Lai izslēgtu nekavējoties, turiet nospiestu zonu atslēgšanas pogu 3 sekundes. Gatavošanas zona ir izslēgta, un displejā būs redzams atlikušā karstuma indikators "H".



VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

Lai bloķētu iestatījumus un nepieļautu nejaušu ieslēgšanu, nospiediet un 3 sekundes pieturiet Taimera aktivizēšanas/Taustiņu bloķēšanas pogu. Skaņas signāls un brīdinājuma gaismīņa virs simbola norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju (⏻). Atkārtojiet aktivizēšanas darbības, lai atbloķētu vadības pogas.



TAIMERIS

Taimeris ļauj iestatīt ēdiena gatavošanas laiku visām zonām.

Taimera aktivizēšana:

Izvēlieties un aktivizējiet gatavošanas zonu, kurai vēlaties iestatīt taimeri. Nospiediet pogu ar pulksteņa ikonu un iestatiet vajadzīgo laiku, izmantojot pogas "+" un "-". Iedegsies zonas taimera LED indikators.

Dažas sekundes pēc pēdējā pieskāriena taimeris sāk laika atskaiti, un displejā parādās mirgojošs punkts, kas norāda uz aizritošajām sekundēm.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Pēc zonas un pulksteņa ikonas atlasīšanas laiku var mainīt jebkurā brīdī un vienlaicīgi aktivizēt vairākus taimerus.

Taimeris vienmēr parāda atlasītajai zonai iestatīto laiku vai isāko atlikušo laiku.

Ja ir aktīvs vairāk nekā viens taimeris, mirgojošais LED indikators norāda zonu, kurai displejā ir redzams gatavošanas laiks.

Lai iestatītu taimeri citai zonai, atkārtojiet minētās darbības.

Taimera deaktivizēšana:

Izvēlieties gatavošanas zonu, kurai vēlaties izslēgt taimeri.

Nospiediet un 3 sekundes pieturiet pogu ar pulksteņa ikonu (⌚). Nospiediet un turiet taustiņu "-" vai vairākas reizes velciet ar pirkstu pār slīdni no labās uz kreiso pusi, līdz displejā tiek parādīts "0:0".

INDIKATORI



ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona ir karsta. Indikators iedegas pat tad, ja zona nav aktivizēta, bet ir sakarsusi blakus esošo zonu lietošanas dēļ vai tāpēc, ka uz tās ir novietots karsts katls.

Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, "H" nodziest.



KATLS NOVIETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu gatavošanas tabula katram jaudas līmenim piedāvā gatavošanas veida piemēru. Katra jaudas līmeņa faktiskā piegādātā jauda ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēriem.

JAUDAS LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LĪMEŅA LIETOJUMS (norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)
Maksimālā jauda	P	Ātra uzkaisēšana/Booster	Ideāli piemērots straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai, lai ātri uzvāritu ūdeni vai ātri uzkaisētu ēdiena gatavošanai paredzētos šķidrumus.
	8 – 9	Cepšana – vārīšana	Ideāli piemērots apcepšanai, gatavošanas sākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai uzvārīšanai.
Liela jauda	7 – 8	Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, augstas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (īsai, 5-10 minūtes).
	6 – 7	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots lēnai cepšanai, zemas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (vidēji ilgi, 10-20 minūtes), iepriekšējai uzsildīšanai.
Vidēja jauda	4 – 5	Ēdienu gatavošana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli piemērots sautēšanai, lēnas vārīšanas, ēdiena gatavošanas un grilēšanas intensitātes uzturēšanai (ilgstoši).
	3 – 4	Ēdienu gatavošana – lēna vārīšana – sabiezināšana – krēmīgas pastas gatavošana	Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu), krēmīgas pastas gatavošanai.
	2 – 3		Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (ja tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu).
Zema jauda	1 – 2	Kausēšana – atkausēšana – karsta ēdiena uzturēšana – krēmīgu risoto gatavošana	Ideāli piemērots sviesta mikstināšanai, lēnai šokolādes kausēšanai, nelielu produktu atkausēšanai un nupat pagatavota ēdiena (piemēram, mērce, zupas, minestrone) siltuma saglabāšanai.
	1		Ideāli piemērots nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai, krēmveida risoto gatavošanai un pasniedzamā ēdiena porciju siltuma saglabāšanai (ar indukcijas plīts virsmas piemērotiem piederumiem).
Nulles jauda	0	Palīgvirsmā	Plīts virsma ir gaidlaika vai izslēgtā režīmā (iespējams, gatavošanas beigās virsma vēl ir karsta, kas tiek norādīts ar “H”).

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Svarīgi!

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators (“H”) nav iedegts.
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsmā, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielīpušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).

- Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

Ja uz stikla redzams iXelium™ logo, plīts virsma apstrādāta ar iXelium™ tehnoloģiju, ekskluzīvu Whirlpool apdari, kas nodrošina perfektu tīrīšanas rezultātu, kā arī ilgāk saglabā virsmas spīdumu.

Tīrot iXelium™ plīts virsmas, ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Izmantojiet ar ūdeni vai ikdienas stikla tīrīšanas līdzekli samitrinātu mīkstu drānu (vislabāk mikrošķiedru).
- Lai rezultāti būtu labāki, uz dažām minūtēm atstājiet mitru drānu uz plīts stikla virsmas.

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošanas skaņas. Šos trokšņus īstenībā rada gatavošanas piederumi un tie saistīti ar pannu pamatņu īpašībām (piemēram, kad pamatnes ir izgatavotas no dažādu materiālu kārtām vai arī tās ir deformētas).

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem un tajos ievietotā pārtikas daudzuma un nav kādas kļūmes indikators.

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
 - Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
 - Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.
- Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F0E1	Konstatēts gatavošanas trauks, bet tas neatbilst pieprasītajai darbībai.	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots uz gatavošanas zonas vai arī tas nav saderīgs ar vienu vai vairākām gatavošanas zonām.	Nospiediet pogu "Ieslēgt/Izslēgt" divas reizes, lai noņemtu F0E1 kodu un atjaunotu gatavošanas zonas funkcionalitāti. Pēc tam mēģiniet izmantot gatavošanas trauku uz citas gatavošanas zonas vai izmantot citu gatavošanas trauku.
F0E7	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Elektrotīkla savienojums nav izveidots tā, kā norādīts punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".	Pielāgojiet elektrotīkla savienojumu atbilstoši norādījumiem punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F0E9	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pirms atkārtotas lietošanas pagaidiet, līdz ēdiena gatavošanas zona ir atdzisusi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		
dE [kad plīts virsma ir izslēgta]	Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Sekojiет instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
piemēram, $P \rightarrow S$ [Jaudas līmenis zemāks par pieprasīto līmeni]	Plaukts automātiski iestata minimālo jaudas līmeni, lai nodrošinātu gatavošanas zonas izmantošanu.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".

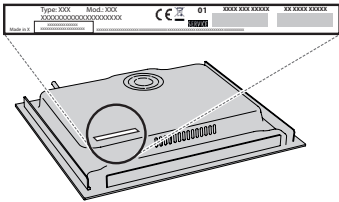
PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

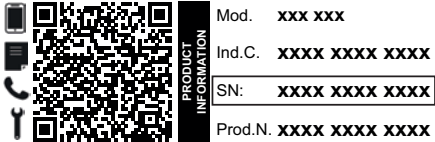
- Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
 - Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTĀJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINĒTIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

- Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:
- īsu kļūmes aprakstu;
 - precīzu ierīces veidu un modeli;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;



- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

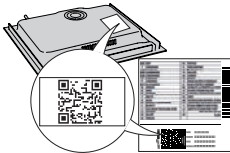
Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Ja ierīce tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplektu, kas nepieciešams uzstādīšanai (ja tas nav iekļauts).

Ja uzstādīšana netiek veikta virs iebūvētas cepeškrāsns, jūs varat zvanīt pēcpārdošanas dienestam (After Sales Service), lai iegādātos dalītāju komplektu C00628720 (plīts virsma 60 un 65 cm) vai C00628721 (plīts virsma 77 cm). Ja nevēlaties iegādāties dalītāju komplektu lūdzu, pārliecinieties, vai atdalītājs ir uzstādīts saskaņā uzstādīšanas instrukcijām.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs;
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un

temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ **AVERTISMENT:** Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin

intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.

Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

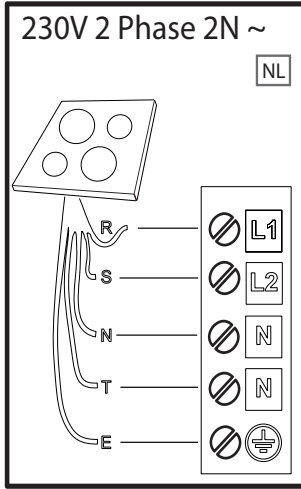
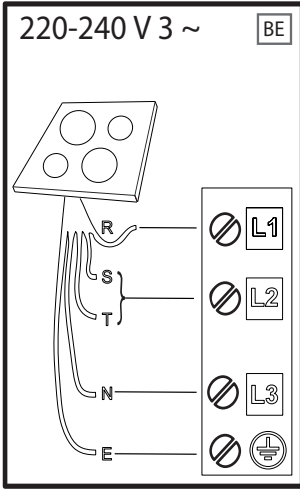
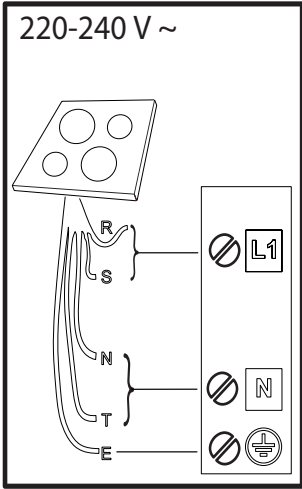
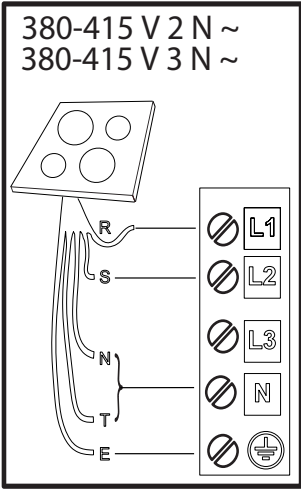
NOTĂ

Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.



CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate. Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice. Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul. Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

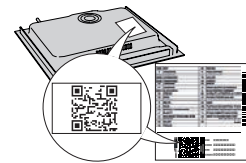
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



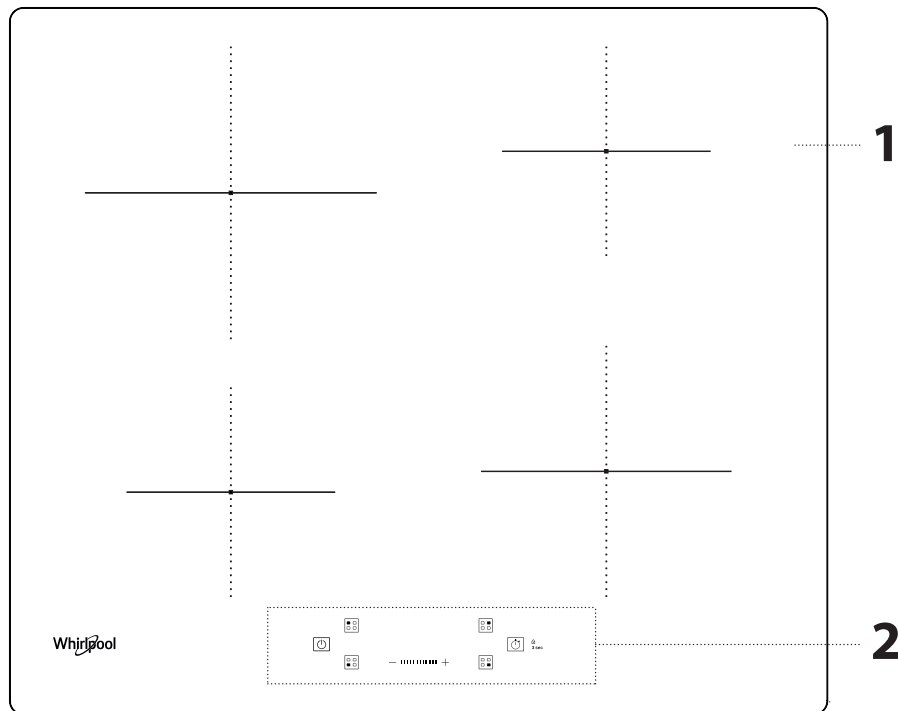
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.register10.eu**.

**SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII**



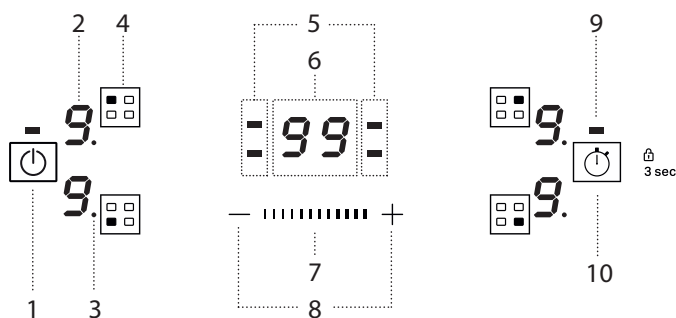
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



- | | | |
|---|---|--|
| 1. Buton de Pornire/Oprire | selectată | 9. Indicator luminos – funcție activă |
| 2. Nivel de gătit selectat | 6. Indicatorul duratei de preparare | 10. Buton de activare temporizatorului/Blocare |
| 3. Indicator de selectare a zonei | 7. Tastatură pentru derulare | taste – 3 secunde |
| 4. Buton de selectare a zonei de gătit | 8. Butoane de reglare a duratei de gătire și de funcționare | |
| 5. Indicatori de temporizare activi pentru zona | | |

ACCESORII

Utilizați numai oale și tigăi din material feromagnetic, adecvate pentru plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul  (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă baza vaselor de gătit este magnetică.

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂȚI
Vase de gătit recomandate 	Baza este realizată din oțel inoxidabil cu design tip sandwich, oțel emailat, fontă.	Asigură o eficiență optimă, se încălzește rapid și distribuie uniform căldura.
Vase de gătit adecvate 	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Nu numai zona feromagnetică se încălzește. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puțin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puțin uniform.
Vase de gătit adecvate 	Baza feromagnetică conține zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafața reală a bazei vasului de gătit. De aceea, este posibil să fie distribuită o putere mai mică, iar vasul de gătit ar putea să nu se încălzească suficient. Este posibil ca vasul de gătit să nu fie detectat.
Nu este adecvat	Oțel subțire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu și alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu piciorușe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat și nu se încălzește.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificați periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense. Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor și proprietăților recomandate poate afecta considerabil performanța de preparare și poate duce la obținerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei și alimentelor. Asigurați-vă că diametrul feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniază atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul

zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanța pot fi semnificativ reduse. Nerespectarea acestor indicații ar putea duce la o acumulare de căldură care nu va fi transferată eficient către oală sau tigaie, ceea ce ar putea cauza înnegrirea plăcii și plitei.

OALE ȘI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranță care activează funcția „Oprire automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și cratițelor goale cu o bază subțire dar, în cazul în care acestea sunt utilizate, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcția „Oprire automată” să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora cratița sau suprafața plitei. În cazul în care se întâmplă acest lucru, nu atingeți cratița sau suprafața plitei. Așteptați ca toate componentele să se răcească. Dacă apare un mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a plitei, utilizați oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultați tabelul de mai jos). Rețineți că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora. Pentru a vă asigura că plita funcționează la performanțele preconizate, utilizați întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit. Așezați tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizați oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.

UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE ZONĂ		
Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1	Rotunde	10
2	Rotunde	15
3	Rotunde	12
4	Rotunde	10

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau încălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Apăsăți și mențineți apăsat butonul “+” timp de cel puțin 3 secunde. Pe afișaj apare “PL”.

Apăsăți  3 sec pentru a confirma.

Folosii butoanele “+” și “-” pentru a selecta nivelul de putere selectat. Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Confirmați apăsând pe  3 sec.

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă. Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

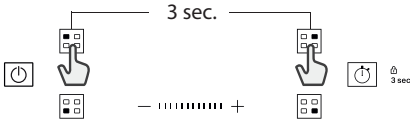
Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul “EE” și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

- Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
 - Așteptați secvența de pornire;
 - În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele “+” și  3 sec simultan timp de cel puțin 5 secunde.

MODDEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea “Remediarea defecțiunilor”)

- Pentru a porni și opri modul demo:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
 - Așteptați secvența de pornire;
 - În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele de selectare a zonei de gătit din stânga sus și din dreapta sus, simultan, timp de cel puțin 3 secunde (conform indicațiilor de mai jos);
 - Pe afișaj va apărea “DE”.



UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție.

Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



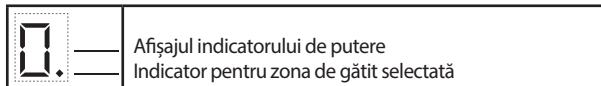
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

Selecți zona de gătit preselectată apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător. Afișajul va indica nivelul "0".

Utilizați dispozitivul de derulare pentru a selecta nivelul de putere necesar (de la min. 0 la max. 9). Pentru a crește nivelul de putere, treceți cu degetul peste cursor de la stânga la dreapta (sau de la dreapta la stânga dacă vreți să reduceți nivelul). Ca alternativă, utilizați butoanele "+" și "-".

Unele zone de gătit au o funcție de încălzire rapidă (Booster). Pentru a activa această funcție, treceți cu degetul peste dispozitivul de derulare de câteva ori de la stânga la dreapta până când pe afișaj apare "P".



Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selecți zona de gătit care urmează să fie oprită apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător (un punct se va aprinde pe afișaj, în partea dreaptă jos a indicatorului nivelului de putere). Apăsați "-" pentru a seta nivelul la "0".

Ca alternativă, treceți cu degetul de câteva ori peste cursor de la dreapta la stânga până când pe afișaj apare „0”.

Pentru a dezactiva imediat, apăsați și țineți apăsat butonul de selectare a zonei timp de 3 secunde. Zona de gătit este dezactivată și pe afișaj apare indicatorul de căldură reziduală "H".

INDICATORI



CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.

Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.



3 sec

BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde Butonul de activare temporizatorului/ Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.



3 sec

TEMPORIZATOR

Temporizatorul permite setarea unei durate de preparare pentru toate zonele.

Pentru a activa temporizator:

Selecți și activați zona de gătit pentru care doriți să setați temporizatorul. Apăsați butonul cu pictograma ceas și setați timpul dorit, folosind butoanele "+" și "-". LED-ul temporizatorului pentru zona utilizată va fi aprins.

La câteva secunde după ultima atingere, cronometrul va începe număratoarea inversă, iar punctul de pe afișaj care indică trecerea secundelor, va clipi.

La finalizarea duratei setate, va fi emis un semnal acustic și zona de gătit se va dezactiva automat.

După selectarea zonei și a pictogramei ceas, durata poate fi modificată în orice moment și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.

Temporizatorul indică întotdeauna timpul setat pentru zona selectată sau cea mai scurtă durată de timp rămasă.

Atunci când mai mult de un temporizator este activ, LED-ul intermitent indică zona pentru care durata de preparare este vizibilă pe afișaj.

Pentru a seta temporizatorul pentru o altă zonă, repetați etapele precizate mai sus.

Pentru a dezactiva temporizator:

Selecți zona de gătit pentru care doriți să dezactivați temporizatorul.

Apăsați butonul cu pictograma ceas ().

Apăsați și mențineți apăsată tasta "-", treceți cu degetul de câteva ori peste cursor de la dreapta la stânga până când pe afișaj apare „0.0”.

INDICATORI



CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.

Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.



VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.



VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informații privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVELUL DE PUTERE		TIPUL DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	P	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit.
	8 – 9	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid.
Putere ridicată	7 – 8	Rumenire – prăjire – fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute).
	6 – 7	Rumenire – preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile.
Putere medie	4 – 5	Preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă).
	3 – 4	Preparare – clocotire – îngroșare – condimentarea pastelor făinoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase.
	2 – 3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte).
Putere scăzută	1 – 2	Topire – decongelare – menținere la cald – condimentarea pilafului	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe).
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție).
Putere zero	0	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu "H").

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Important:

- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgărirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgăria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).

- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă pe suprafața din sticlă apare sigla iXelium™, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum şuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
 - Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
 - Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.
- Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAJ	DESCRIERE	POSSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsăți butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greșită a cablului de alimentare.	Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
d E [atunci când plita este oprită]	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.: P → S [Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

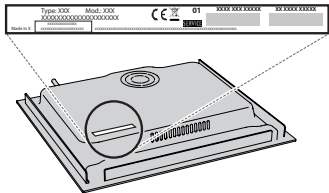
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

- Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
- Oprii și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



Mod.	xxx xxx
Ind.C.	xxxx xxxx xxxx
SN:	xxxx xxxx xxxx
Prod.N.	xxxx xxxx xxxx

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

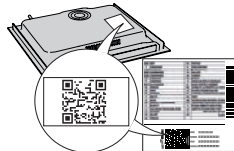
Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a achiziționa kitul separator C00628720 (plite de 60 și 65 cm) sau C00628721 (plită de 77 cm). Dacă preferați să nu achiziționați kitul separator, vă rugăm să vă asigurați că este instalat un separator în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs;
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultanți numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки «УВИМКН./ВИМКН.».

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

⚠ Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

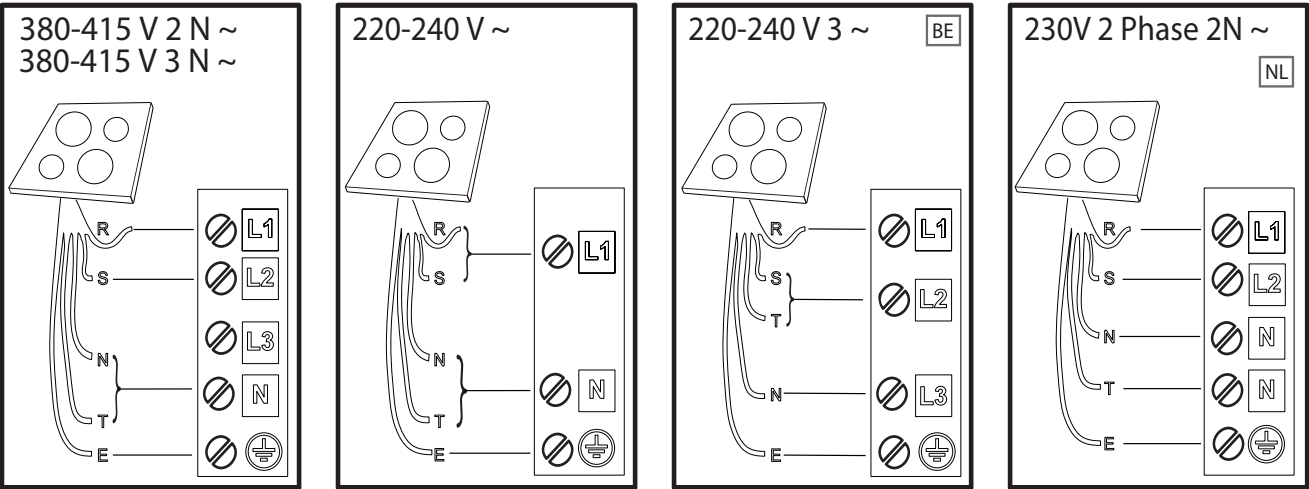
ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.
Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.
Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grà)-sininen (harmaa)-blá (grà)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

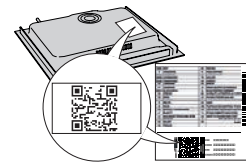
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



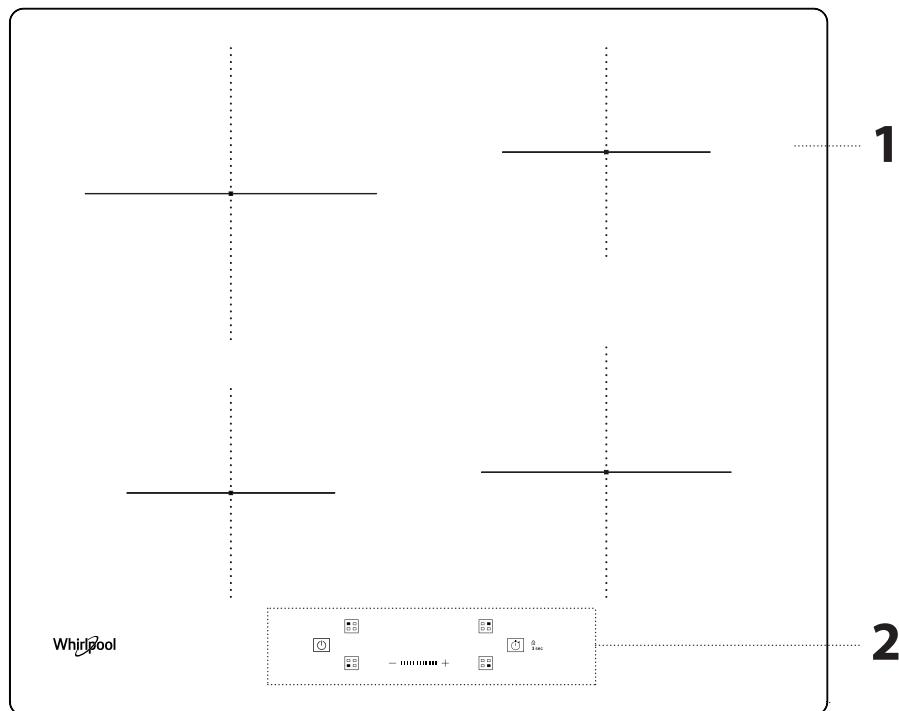
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.register10.eu**.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



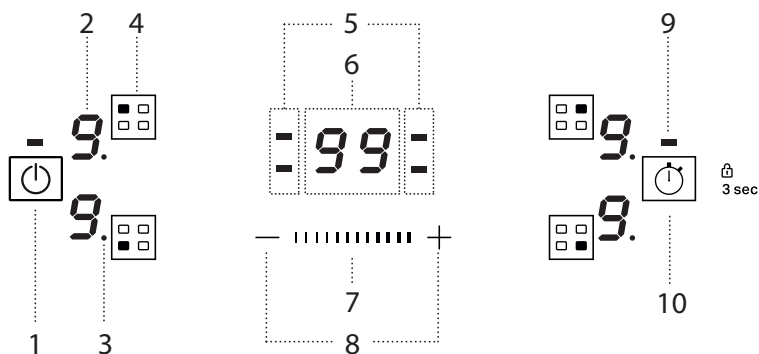
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
2. Вибраний рівень готування
3. Індикатор вибору зони
4. Кнопка вибору конфорки
5. Індикатори таймера активні для обраної конфорки
6. Індикатор часу готування
7. Панель прокрутки
8. Кнопки регулювання потужності і часу приготування
9. Світловий індикатор – функцію активовано
10. Кнопка активації таймера/Блокування кнопок – 3 секунди

ПРИЛАДДА

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з феромагнітного матеріалу, які підходять до використання з індукційними варильними поверхнями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу  (зазвичай виштампуваний на дні). Також можна використовувати магніт, щоб перевірити, чи є дно посуду магнітним.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСТИВОСТІ
Рекомендований до використання посуд 	Дно виготовлене з нержавіючої сталі з сендвіч-конструкцією, емальованої сталі, чавуну.	Забезпечує оптимальну ефективність, швидко нагрівається та рівномірно розподіляє тепло.
Придатний до використання посуд 	Дно не повністю феромагнітне (магніт прилипає лише до певної ділянки дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд 	Феромагнітна основа містить ділянки з алюмінію або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньо мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, або посуд на гумових ніжках.	Посуд не виявлено і він не нагрівається.

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур. Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Використання перехідних пластин впливає на ефективність, а отже, збільшує час, необхідний для нагрівання води або їжі. Переконайтеся, що діаметр

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності. Натисніть та утримуйте кнопку "+" щонайменше 3 секунди. На дисплеї відобразиться "PL".

Натисніть кнопку  3 сек. для підтвердження.

Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку  3 сек.

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення. Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

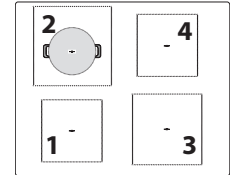
феромагнітного дна посуду відповідає діаметру адаптера та діаметру конфорки. Якщо ці розміри не співпадають, ефективність і продуктивність можуть значно знизитися. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, це може призвести до накопичення тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня обладнана внутрішньою системою захисту, яка активує функцію «Автоматичне вимкнення» у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується ставити порожні каструлі та сковорідки з тонким дном, тому що температура може підвищитися швидше, ніж спрацює функція «Автоматичне вимкнення», що може призвести до пошкодження каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі або варильної поверхні. Зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРОК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи. Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду. Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використовуваній конфорці. Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.



VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM		
Зона	Придатна форма посуду	Придатний феромагнітний матеріал основа (см)
1	Кругла	10
2	Кругла	15
3	Кругла	10
4	Кругла	12

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію. Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

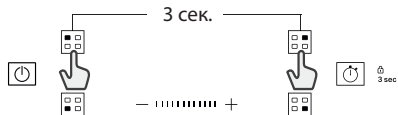
Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд натисніть та одночасно утримуйте не менше 5 секунд кнопки "+" і  3 сек.

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд одночасно натискайте кнопки вибору конфорки у верхньому лівому і верхньому правому куті не менше 3 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення. Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).

Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Щоб увімкнути конфорки:

Виберіть попередньо обрану конфорку, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки. На дисплеї відобразиться рівень "0".

Кожна конфорка має різні рівні потужності, які можна налаштувати кнопками "+" / "-", від 1 до 9.

Деякі конфорки підтримують функцію швидкого нагрівання (Booster), яка позначається літерою "P".



Індикатор рівня нагрівання конфорки
Індикатор обраної конфорки

Щоб вимкнути конфорки:

Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки (на дисплеї в правому нижньому куті індикатора рівня потужності засвітиться точка). Натисніть "-", щоб встановити рівень потужності "0". Або проведіть пальцем кілька разів справа наліво, поки на дисплеї не відобразиться "0".

Щоб негайно вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки протягом 3 секунд. Конфорка деактивована, і на дисплеї відображається індикатор залишкового тепла "H".



3 sec

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "Активация таймера/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення (⏻). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.



3 sec

ТАЙМЕР

Таймер дозволяє налаштувати час приготування для всіх конфорок.

Щоб активувати таймер:

Виберіть та активувати конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку зі значком годинника і встановіть бажаний час кнопками "+" і "-". Світлодіод таймера для використовуваної конфорки підсвічуватиметься.

Через кілька секунд після останнього торкання таймер почне зворотний відлік, і точка на дисплеї, яка вказує відлік секунд, почне блимати.

Коли встановлений час мине, пролунає сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Після вибору конфорки та значка годинника час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.

Таймер завжди відображає час, встановлений для вибраної конфорки, або найкоротший залишок часу.

Якщо активні кілька таймерів, світлодіодний індикатор, що блимає, вказує конфорку, для якої на дисплеї відображається час приготування.

Щоб установити таймер для іншої конфорки, повторіть описані вище кроки.

Щоб деактивувати таймер:

Виберіть конфорку, для якої потрібно деактивувати таймер.

Натисніть кнопку зі значком годинника (⌚).

Натисніть і утримуйте кнопку "-" або проведіть пальцем кілька разів справа наліво, поки на дисплеї не відобразиться "0:0".

ІНДИКАТОРИ



ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "H", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.

Коли конфорка охолоне, символ "H" згасне.



КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	P	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип'ятіння (якщо мова йде про воду) або швидкого нагрівання рідин.
	8 – 9	Смаження – кип'ятіння	Ідеально підходить для обсмаження, початку приготування, розмороження продуктів, швидкого кип'ятіння.
Висока потужність	7 – 8	Обсмаження – тушкування – кип'ятіння – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилю (займає незначний проміжок часу, наприклад, 5–10 хвилин).
	6 – 7	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилю (займає середній проміжок часу, наприклад, 10–20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви.
Середня потужність	4 – 5	Варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на малому вогні, варіння (займає значний період часу). Приготування соусу для макаронних страв.
	3 – 4	Варіння – кип'ятіння (на малому вогні) – згущення – утворення піни	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв.
	2 – 3		Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (об'єм цих страв, зазвичай, менше одного літра: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
Низька потужність	1 – 2	Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни	Ідеально підходить для розтоплення масла, шоколаду, розмороження незначних за розміром продуктів і розігрівання їжі (соусів, супів, супів із великою кількістю інгредієнтів).
	1		Ідеально підходить для підтримання щойно приготованих страв гарячими, приготування ризото (з використанням кухонного приладдя, сумісного з індукційною варильною панеллю).
Нульова потужність	0	Підтримка поверхні	Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор "H").

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

- Важливо:**

 - Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.
 - Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
 - Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
 - Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатньо чисту поверхню.
 - Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
 - Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
 - Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
 - Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтеся інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
 - Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

Якщо на склі є логотип iXelium™, варильну панель оброблено з використанням технології iXelium™, що є ексклюзивною технологією обробки від компанії Whirlpool, яка забезпечує ідеальне очищення і дозволяє довше зберігати поверхню блискучою.

Щоб очистити варильні панелі iXelium™, дотримуйтеся наступних рекомендацій:

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще — мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатощаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
- Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з кастрюль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E [коли варильна панель вимкнена]	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: $\rho \rightarrow \zeta$ [Рівень потужності нижче необхідного рівня]	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

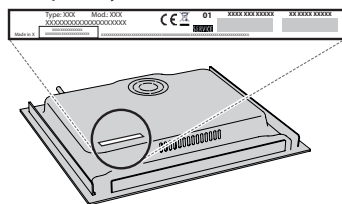
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

- Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.
- Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів (якщо недоступний).

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).

Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що роздільувач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- Відсканувавши QR-код на виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs;
- Або зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до нашого центру післяпродажного обслуговування, вкажіть коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

