

\* 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 - Kizárólag bizonyos típusok esetén - Disponibile solo su alcuni modelli - Tik tam tikurose 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 dispoziciji len na nektórych modelach - Na voljo le pri določeni modelih - Dostupno samo na određenim modelima - Endast på vissa modeller - Доступно лише в деяких моделях - זמינים 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

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

and other residential environments.

⚠ 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.

## 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.



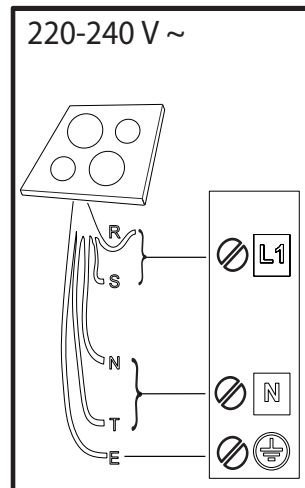
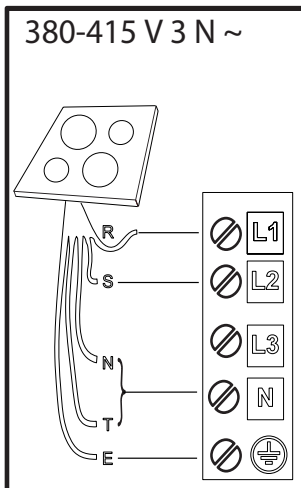
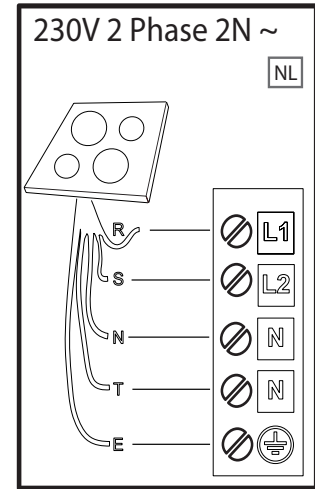
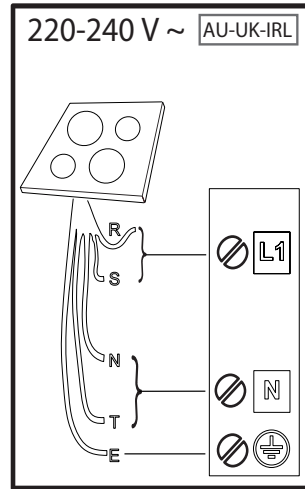
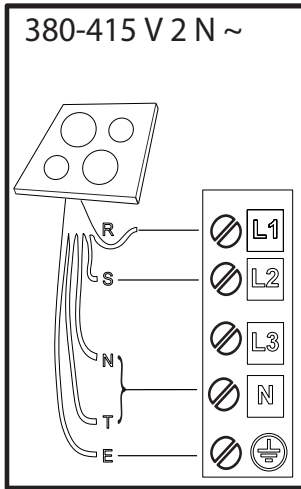
# ELECTRICAL CONNECTION

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-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гжава-сmeđ-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/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

**N**

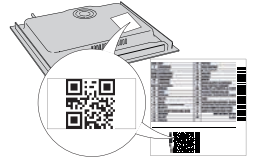
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

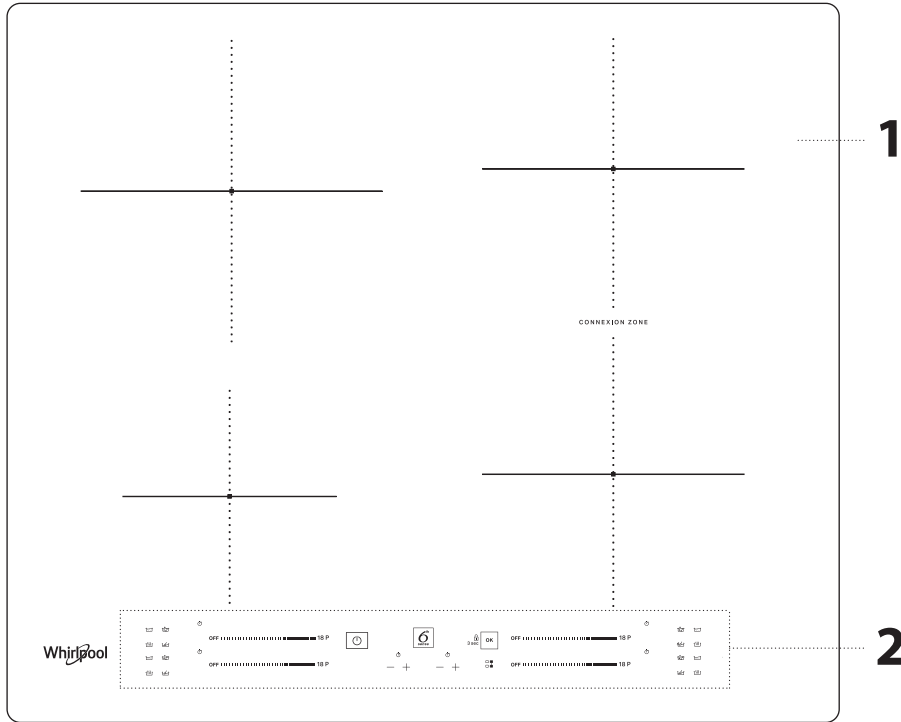
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



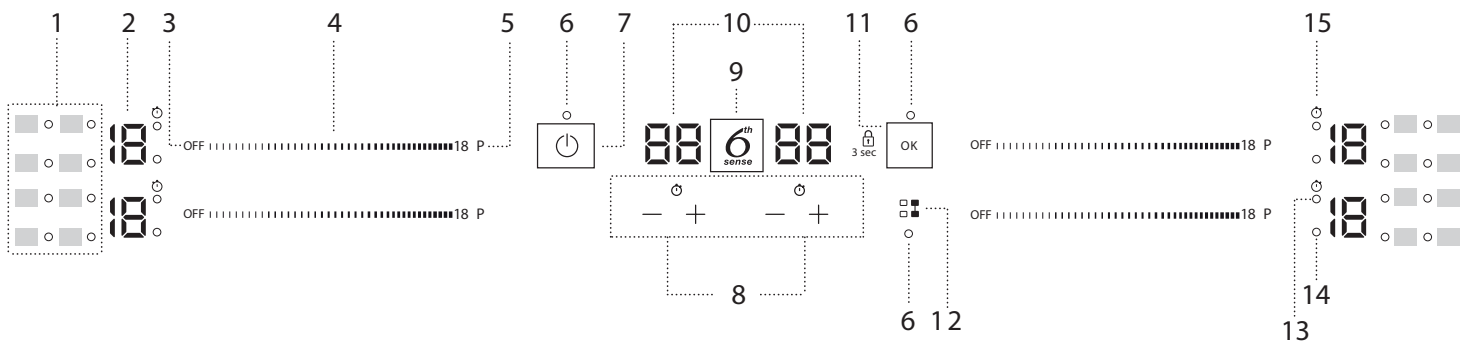
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

**CONTROL PANEL**




- 1. Symbols/activation of special functions
- 2. Cooking level selected
- 3. Cooking zone off button
- 4. Scroll keypad
- 5. Fast heating button (Booster)




- 6. Indicator light – function active
- 7. On/Off button
- 8. Timer
- 9. 6<sup>th</sup> Sense button
- 10. Cooking time indicator

- 11. OK/Key lock button – 3 seconds
- 12. CONNEXION ZONE button
- 13. Timer active indicator
- 14. Zone selection indicator
- 15. Timer indicator symbol

# ACCESSORIES

## POTS AND PANS

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 is made of stainless steel with sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
Suitable cookware 	Base is not fully ferromagnetic (magnet sticks only in a portion 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.

## 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 that 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, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to 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 too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, 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 occurs, do not touch the pan nor the hob surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

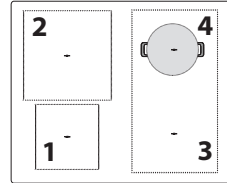
## SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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 with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Place the pan/pot making sure it is well centred 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 or 4	Round or Square	12
3+4 (CONNEXION ZONE)	Oval or Rectangular	Short side 16 - 21 Long side 24 - 38



# FIRST TIME USE

## POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system 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 far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

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 .

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;
- Press the "P" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds. Any alarms set will remain active.

## 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 the first minute, press the fast heating button "P" of the bottom left keypad for 5 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

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

OFF ..... 18 P

**To activate the cooking zones:**  
Move your finger horizontally across the scroll keypad (SLIDER) of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area and the indicator light identifying the active cooking zone. The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster).


**To deactivate the cooking zones:**  
Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

## CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/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**

There are two timers - one controls the left-hand cooking zones, while the other controls the right-hand cooking zones.

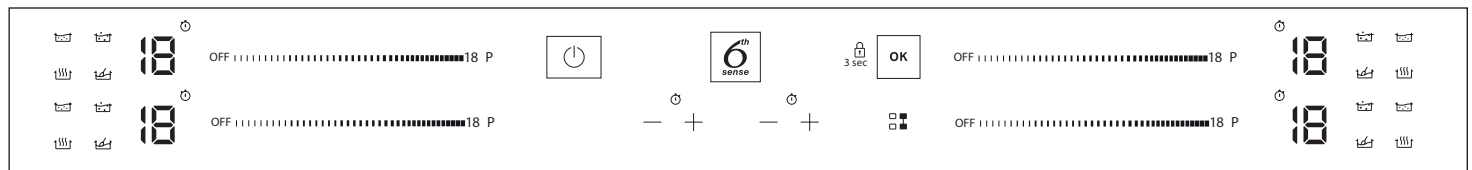
**To activate the timer:**  
Press the "+" or "-" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol . Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically. The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously. In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display.

**To deactivate the timer:**  
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.

## **TIMER INDICATOR**

This LED (when ON) indicates that the timer has been set for the cooking zone.

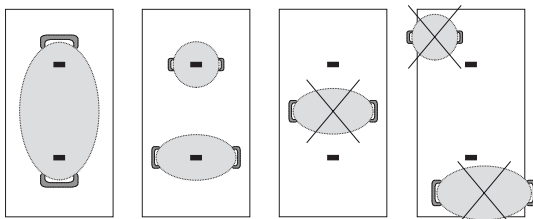
# FUNCTIONS



## **CONNEXION ZONE**



It allows to combine two cooking zones and use them as a single large area. Ideal for fish kettles, pots or grilles that cover the entire cooking surface. The function is de-activated if the bridge area is not entirely covered. Either of the scroll keypads on the right can be used. To activate/deactivate the function, press the "CONNEXION ZONE" button. **N.B.** Special functions cannot be selected when using this feature.

**IMPORTANT:** Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



## **6TH SENSE**

The "6th Sense" button activates the special functions. Place the pot in position and select the cooking zone. Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A". The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up. Select the desired special function by pressing the "6th Sense" button one or more times.

The function is activated once the   button has been pressed to confirm. To select another special function, press "OFF" and then the "6th Sense" button to choose the required function. To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF". The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

## **MELTING**

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning. This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.

## **KEEP WARM**

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly. Ideal for serving foods at the perfect temperature.

## **SIMMERING**

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

## **BOILING**

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.

About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.  
In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.

If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

## 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.

### 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)
<b>Maximum power</b>	<b>P</b>	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 – 18	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 – 14	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking – stewing – sautéing – grilling – cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 – 9	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta. Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
		Melting – defrosting	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
	1 – 4	Keeping food warm – creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
<b>Zero power</b>	<b>OFF</b>	–	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

## CLEANING AND MAINTENANCE



### WARNING

- Do not use steam cleaning equipment.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

### Important:

- 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 CleanProtect logo is present on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer. Daily cleaning after each use is suggested.

### To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:



- Soak the zones that need to be cleaned with water making sure to cover the entire stained area and being careful not to drop water on the control panel.
- For the water soaking:
  - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
  - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
- If the water dries on the hob it is necessary to repeat the soaking step.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits and dry the hob after cleaning.



## 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 requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. 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 "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of 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 [when the hob is off]	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.  → -	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g.  → 5 [Power level lower than level requested]	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".

## 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 the amount of food, it contains and are not the symptom of something wrong.

## AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

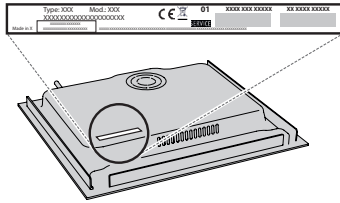
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

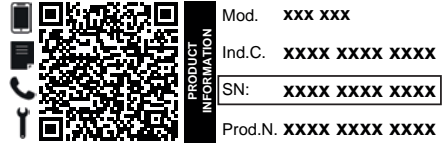
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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;



- 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](http://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.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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 naczynia.

⚠ **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.

⚠ 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 wielobiegowego, 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 bosą 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 pokrywy 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.

## **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.



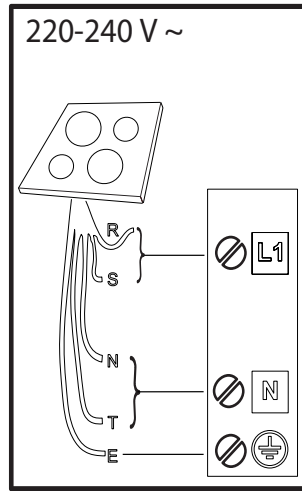
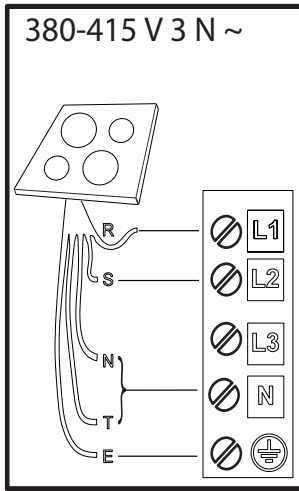
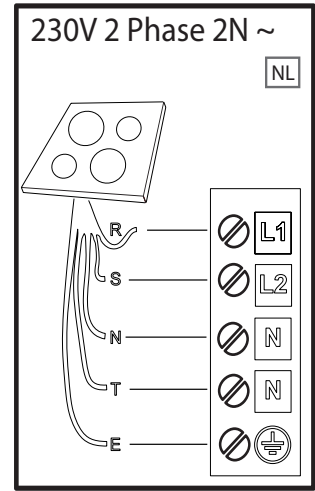
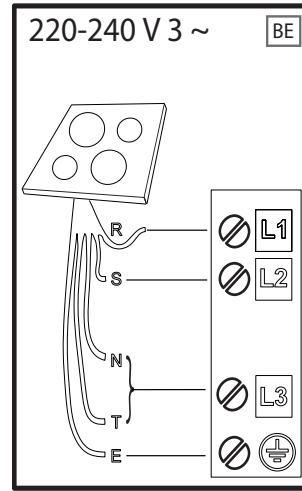
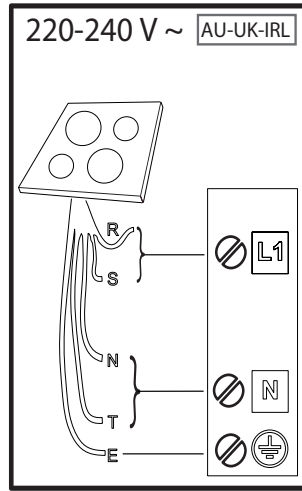
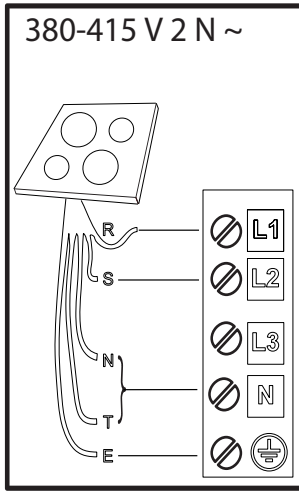
# ПОДЪЛЧЕНИЕ ЕЛЕКТРЫЧНЕ

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-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-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 (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сивa)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

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

**N**

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


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

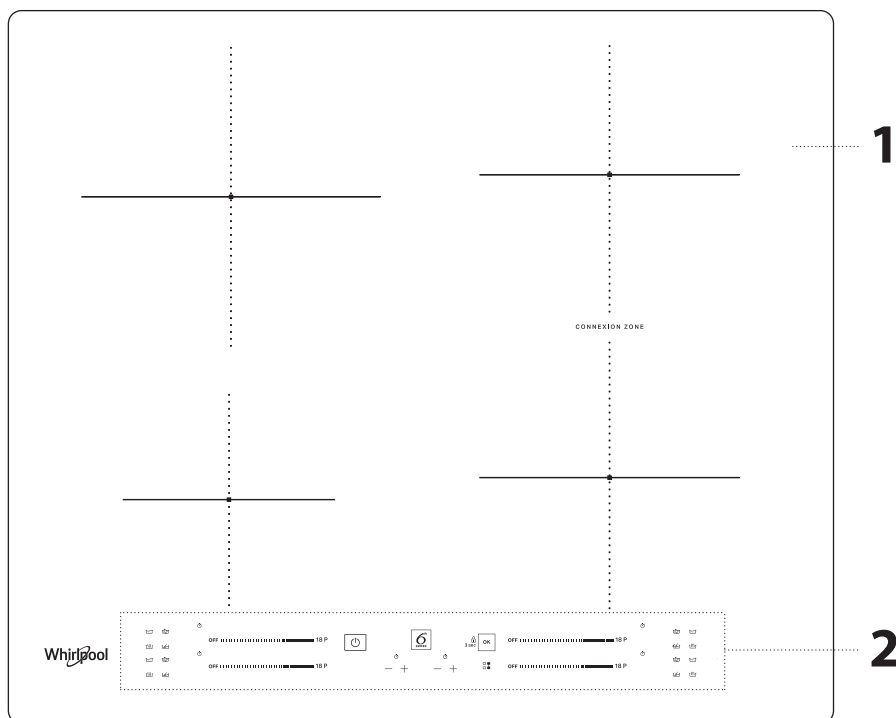


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

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

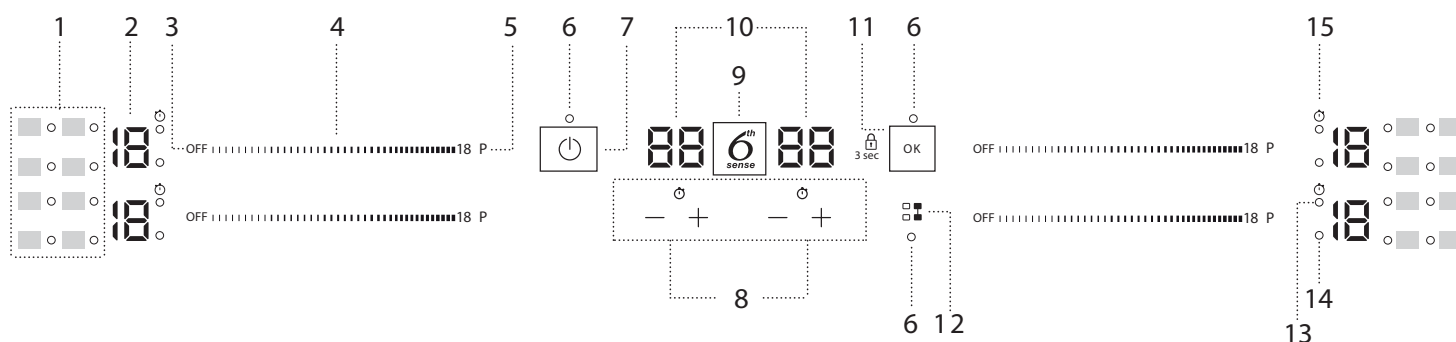


## OPIS PRODUKTU




1. Płyta
2. Panel sterowania

## PANEL STEROWANIA



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Symbole/włączenie funkcji specjalnych</li> <li>2. Wybrany poziom mocy</li> <li>3. Przycisk wyłączenia pola grzewczego</li> <li>4. Suwak dotykowy</li> <li>5. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Kontrolka – funkcja aktywna</li> <li>7. Przycisk Włącz/Wyłącz</li> <li>8. Minutnik</li> <li>9. Przycisk 6<sup>th</sup> Sense</li> <li>10. Wskaźnik czasu gotowania</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy</li> <li>12. Przycisk CONNECTION ZONE</li> <li>13. Wskaźnik włączonego minutnika</li> <li>14. Wskaźnik wyboru strefy</li> <li>15. Symbol wskaźnika minutnika</li> </ol> |
|---|---|---|

## 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 wybita 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 całkowicie 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.

### 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

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 wyłączenia” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Nie zaleca się używania pustych garnków i patelni z cienkim dnem. Jednakże w takim przypadku temperatura może wzrastać szybciej niż czas potrzebny do szybkiego uruchomienia funkcji „Automatycznego wyłączenia”, co może doprowadzić do uszkodzenia patelni lub powierzchni płyty grzewczej. Jeśli tak się stanie, należy dotykać patelni ani powierzchni płyty i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem.

### ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

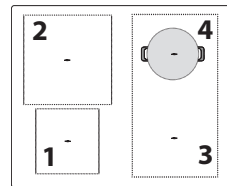
Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, należy używać garnków o odpowiedniej średnicy podstawy dla każdej strefy (patrz tabela poniżej). Należy pamiętać, że producenci naczyń kuchennych często podają rozmiar średnicy górnej części naczynia, a nie średnicy podstawy.

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

Ustawić patelnię/garnek, upewniając się, że są one dobrze wyśrodkowane na danym 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	Okrągła	10
2	Okrągła	15
3 lub 4	Okrągła lub prostokątna	12
3+4 (CONNEXION ZONE)	Owalna lub prostokątna	Krótki bok 16 - 21 Długi bok 24 - 38



## 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 przyrządzenia 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 „+” timera po prawej stronie przez co najmniej 5 sekund.

Na ekranie wyświetli się symbol „PL”.

Potwierdzić naciskając przycisk .

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.

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;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk „P” na suwaku dotykowym znajdującym się z lewej strony na górze.

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

### TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział „Usuwanie usterek”)

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- W ciągu pierwszej minuty przytrzymać przez 5 sekund przycisk szybkiego rozgrzewania „P” znajdujący się na lewym dolnym suwaku dotykowym (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

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 GRZEW CZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF ..... 18 P

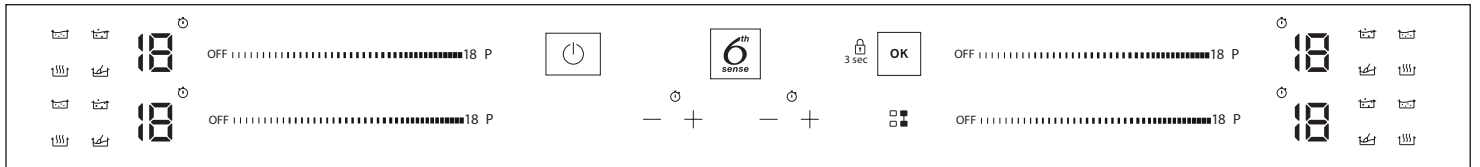
#### Aby włączyć pole grzewcze:

Przesunąć palec poziomo po suwaku dotykowym (SLIDER) danego pola grzewczego, aby go włączyć i ustawić moc. Poziom mocy będzie pokazywany zgodnie z obszarem, wraz z lampką kontrolną określającą aktywne pole grzewcze. Za pomocą przycisku "P" można wybrać funkcję szybkiego rozgrzewania (Booster).

#### Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk "OFF" na początku suwaka dotykowego.

## FUNKCJE



### CONNEXION ZONE

Pozwala na połączenie dwóch stref gotowania i na użycie ich jako jednego dużego obszaru.

Idealne dla garnków do ryb, zwykłych garnków lub rusztów, które pokrywają całą powierzchnię gotowania.

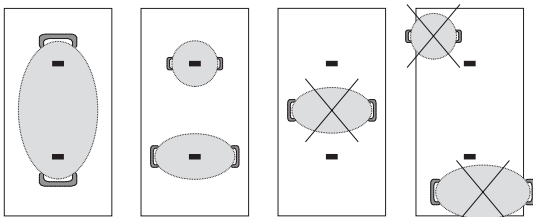
Funkcja zostaje dezaktywowana, jeśli powierzchnia łącząca nie jest całkowicie pokryta.

Możliwe jest korzystanie z obu suwaków dotykowych po prawej stronie.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "CONNEXION ZONE".

**UWAGA:** Nie można wybrać funkcji specjalnych podczas korzystania z tej funkcji.

**WAŻNE:** Ustawić garnki na środku pola grzewczego, aby zakrywały co najmniej jeden ze znajdujących się na nim punktów (jak pokazano poniżej).



### BLOKADA PANELU STEROWANIA

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



### MINUTNIK

Płyta posiada dwa minutniki – jeden dla pól grzewczych po lewej stronie, a drugi dla pól grzewczych po prawej stronie.

#### Aby włączyć minutnik:

Nacisnąć przycisk "+" lub "-" aby ustawić żądany czas dla wybranego pola grzewczego. Włączy się lampka kontrolna zgodnie z odpowiednim symbolem. Po upływie ustalonego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze automatycznie się wyłączy. Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników.

W przypadku jednoczesnego aktywowania 2 minutników po tej samej stronie płyty, miga "Wskaźnik wyboru strefy" i wybrany czas gotowania pojawia się na środkowym wyświetlaczu.

#### Aby wyłączyć minutnik:

Nacisnąć jednocześnie przyciski "+" i "-" i przytrzymać aż do wyłączenia minutnika.



### WSKAŹNIK MINUTNIKA

Ta dioda LED (gdy się świeci) wskazuje, że dla danego pola grzewczego został ustawiony minutnik.



### 6<sup>TH</sup> SENSE

Przycisk "6<sup>th</sup> Sense" aktywuje funkcje specjalne.

Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.

Nacisnąć przycisk "6<sup>th</sup> Sense". Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawi się "A".

Zaświeci się kontrolka dla pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzewczego.

Wybrać żądaną funkcję specjalną, naciskając przycisk "6<sup>th</sup> Sense" jedno- lub kilkakrotnie.

Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem "OK".

Aby wybrać inną funkcję specjalną, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.), a następnie "6<sup>th</sup> Sense" i wybrać żądaną funkcję.

Aby wyłączyć funkcję specjalną i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.).

Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.



### ROZTAPIANIE

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie idealnej temperatury roztopienia i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia.

Funkcja ta idealnie nadaje się do roztopienia delikatnych produktów, takich jak czekolada, gdyż dzięki niej nie ulegają one zniszczeniu i nie przywierają do naczynia.





### UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie potraw w idealnej temperaturze, po zakończeniu gotowania lub podczas powolnego redukcji sosów. Umożliwia podawanie potraw w idealnej temperaturze.



### GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

Funkcja ta pozwala na podtrzymywanie temperatury podczas wolnego gotowania, bez ryzyka przypalenia. Idealna do przepisów wymagających długiego duszenia (ryż, sosy, pieczenie).



### DOPROWADZANIE DO WRZENIA

Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii. Do garnka należy włączyć około 2 litry wody (najlepiej o temperaturze pokojowej). W każdym wypadku należy regularnie sprawdzać wrzenie i pozostającą ilość wody. Jeśli garnki są duże, a ilość wody przekracza 2 litry, zalecane jest użycie pokrywki, aby zoptymalizować czas gotowania.

## WSKAŹNIKI



### CIĘPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego "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.



### NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ 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)
<b>Maksymalna moc grzewcza</b>	<b>P</b>	Szybkie podgrzewanie/Booster	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.
	14 – 18	Smażenie – gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.
	10 – 14	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie – duszenie – smażenie w małej ilości tłuszczu – grillowanie – gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 – 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
1 – 4	Roztapianie – rozmrażanie	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.	
	Utrzymywanie potraw w ciepłe – gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.	
<b>Moc zero</b>	<b>OFF</b>	–	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol "H").

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**

### Ważne:

- 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 logo CleanProtect jest obecne na szkle, płyta została poddana obróbce technologicznej CleanProtect. Ta ekskluzywna powłoka zapewnia doskonałe rezultaty czyszczenia i dłużej utrzymuje połysk powierzchni płyty. Sugerowane jest codzienne czyszczenie po każdym użyciu.


### Aby wyczyścić płyty CleanProtect, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Namoczyć wodą obszary, które mają być wyczyszczone, upewniając się, że woda pokrywa cały zaplamiony obszar i uważając, aby nie woda nie znalazła się na panelu sterowania
- Wskazówki do namoczenia wodą:
  - W normalnych warunkach odczekać co najmniej 2 minuty.
  - Jeśli woda wyschnie na płycie, należy powtórzyć etap namaczania.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osady i wysuszyć płytę po czyszczeniu.

## 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
FOE1	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 FOE1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
FOE7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".
FOEA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
FOE9	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.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, 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.:  → -	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt "Zarządzanie zasilaniem".
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".

## 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.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

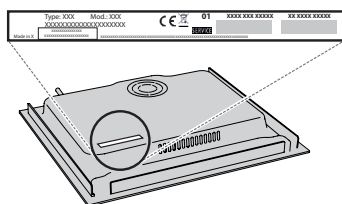
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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;



- 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 podtynkowej, 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](http://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.



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! Süttimisohu: 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 tuletetega.

⚠ 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 panniandurile.

⚠ 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 ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögi- ja 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. Hoidkelapsed 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 majapidamiseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseadmete 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.

## 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.



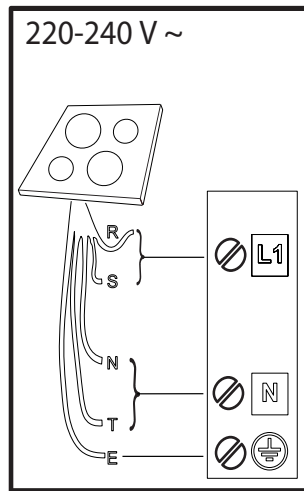
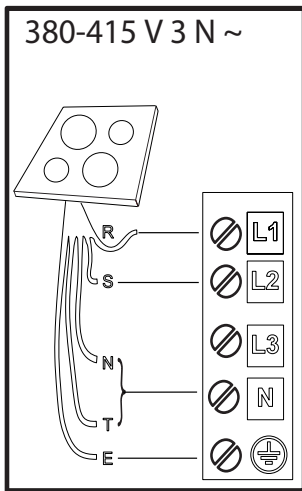
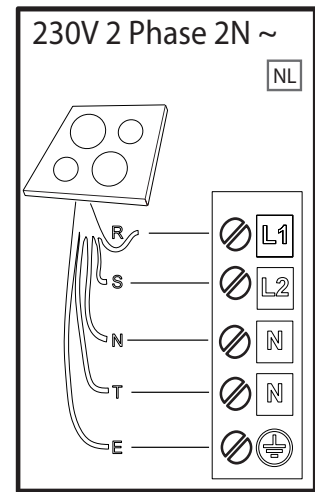
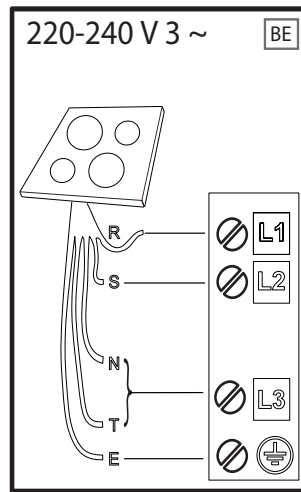
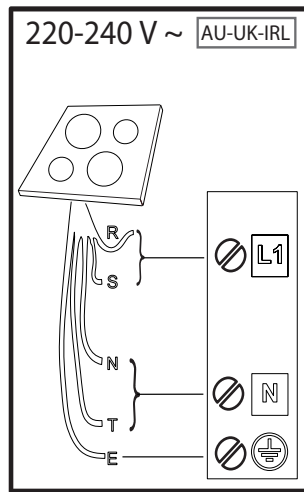
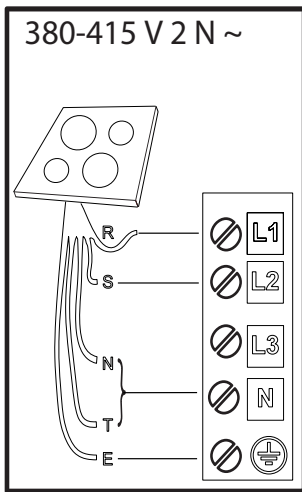
# ELEKTRIÜHENDUS

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 andmeleplaadile 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-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-gjava-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)-синьo (сивo)-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-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

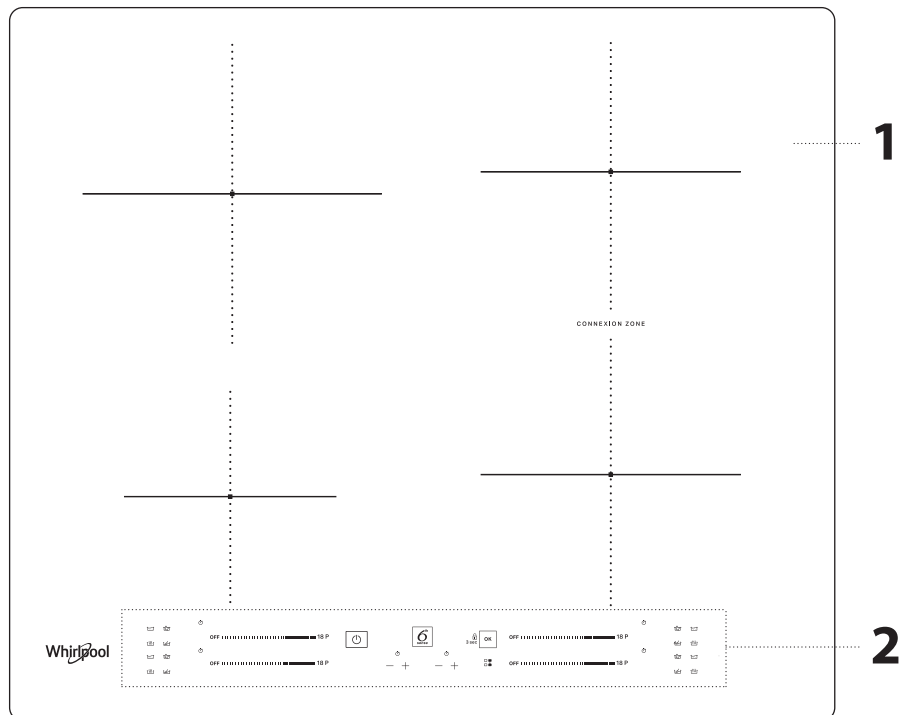
**N**

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

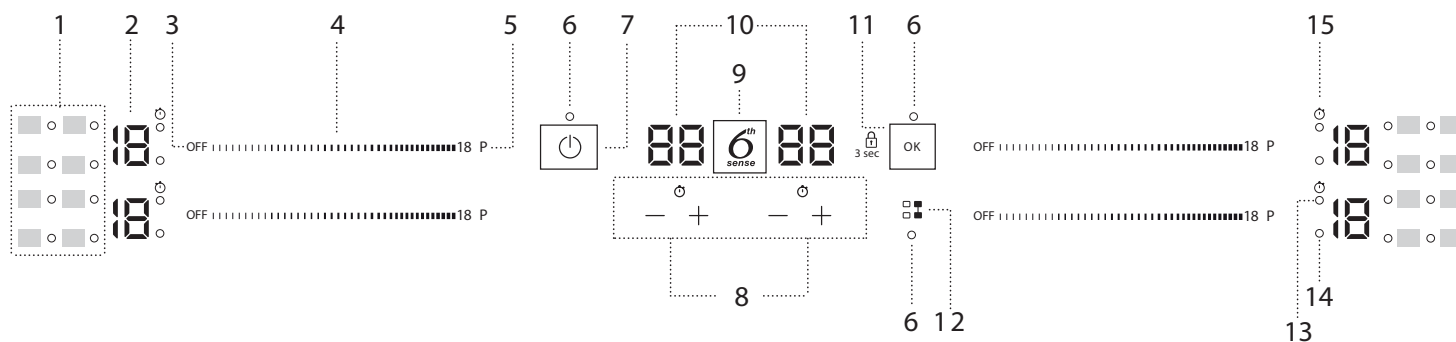

**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**

 Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade  
 aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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


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





1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

**JUHTPANEEL**


- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine</li> <li>2. Küpsetustase valitud</li> <li>3. Keeduala väljalülitusnupp</li> <li>4. Keritava klaviatuuri</li> <li>5. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Indikaator tuli – funktsioon aktiivne</li> <li>7. Sisse-väljalülitusnupp</li> <li>8. Taimer</li> <li>9. 6<sup>th</sup> Sense nupp</li> <li>10. Toiduvalmistamise aja näidik</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit</li> <li>12. CONNECTION ZONE nupp</li> <li>13. Taimerii aktiivsuse näidik</li> <li>14. Tsooni valiku näidik</li> <li>15. Taimeri näidiku sümbol</li> </ol> |
|--|--|---|

# TARVIKUD

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

TOIDUNÕUD	MATERJAL	OMADUSED
Soovitavad toidunõud 	Põhi on valmistatud kokkpressitud 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 soojust 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, 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.

## INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

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

# 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 küpsetussooni 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.

Vajutage parempoolse taimeriga "+" nuppu vähemalt 5 sekundi. Ekraanil kuvatakse sümbol "PL".

Kinnitamiseks vajutage nuppu  OK.

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  OK.

Valitud võimsustase jääb mälu alles ka elektrikatkestuse korral.

Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korra eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol "EE" a kostub helisignaal ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korra toimingut.

Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

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

## TÜHJAD POTID JA PANNID

Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatselt väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Õhukese põhjaga tühjade pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav. Kui seda siiski tehakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik automaatselt väljalülitamise õigeaegseks käivitamiseks, millega kaasneb panni või pliidi pinna kahjustamise oht. Kui see juhtub, ei tohi panni ega pliidi pinda puudutada, selle asemel tuleb oodata, kuni kõik komponendid on jahtunud. Kui kuvatakse mõni tõrketead, helistage teeninduskeskusesse.

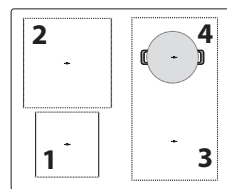
## ERI KÜPSETUSALADE JAOKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

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

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

Pange pott/pann kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel. Soovitatav on mitte kasutada küpsetusalast suuremaid potte.

### NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA



Tsoon	Sobiva nõu kuju	Sobiv ferromagnetiline põhi (cm)
1	Ümmargune	10
2	Ümmargune	15
3 või 4	Ümmargune või kandiline	12
3+4 (CONNECTION ZONE)	Ovaalne või ristkülikukujuline	Lühike külg 16–21 Pikk külg 24–38

## HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 5 sekundi esimese keritava klaviatuuri "P" nuppu, mis asub ülaoas vasakul.

Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

## DEMO REŽIIM (ülessoojendus inaktiveeritud, vt jaotist "Veotsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage esimese minuti jooksul 5 sekundi kiirsoojenduse nuppu "P", mis asub vasaku klaviatuuri allosas (nagu all on näidatud);
- Ekraanil kuvatakse "DE".





## IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

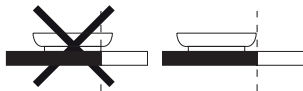
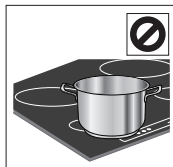
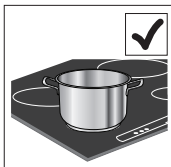
Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

### ASENDID

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboloid.

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

OFF ..... 18 P

#### Keeduala sisselülitamine:

Liigutage selle aktiveerimiseks ning võimsuse reguleerimiseks oma sõrme horisontaalselt mööda soovitud küpsetusala keritavat klaviatuuri (LIUGUR). Taset näidatakse koos alaga, koos aktiivset toiduvalmistamisala näitava indikaatoritulega. "P" nuppu võib kasutada kiirsoojendusfunktsiooni (Booster) valimiseks.

#### Keeduala väljalülitamine:

Valige keritava klaviatuuri alguses olev OFF nupp.



### JUHTPANEELI LUKK

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



### – + TAIMER

Kasutusel on kaks taimerit – ühega juhitakse vasakpoolset keeduala ja teistega parempoolset keeduala.

#### Taimeri sisselülitamiseks:

Vajutage nuppu "+" või "-" et määrata kasutatava keeduala jaoks soovitud aeg. Indikaatorituli aktiveeritakse vastavalt konkreetsele sümbolile . Kui määratud aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja. Aega saab igal ajal muuta ning samaaegselt saab aktiveerida mitmeid taimereid.

Kui pliidiplaadi samal küljel aktiveeritakse korraga kaks taimerit, hakkab tsooni valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

#### Taimeri väljalülitamiseks:

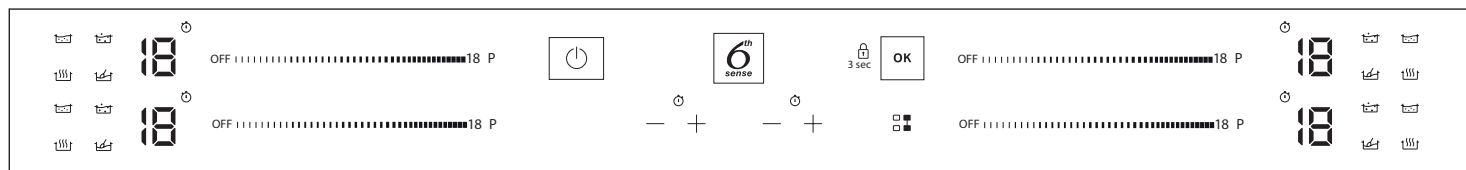
Vajutage samal ajal nuppe "+" ja "-", kuni taimer välja lülitub.



### TAIMERI NÄIDIK

See LED (kui on sees) näitab, et küpsetusalale on määratud taimer.

## FUNKTSIOONID



### CONNEXION ZONE

See võimaldab kombineerida kaks küpsetussooni ja kasutada neid ühe suure alana.

Sobib ideaalselt kalakeedupottide, padade ja grillaluste jaoks, mis katavad kogu küpsetuspinna.

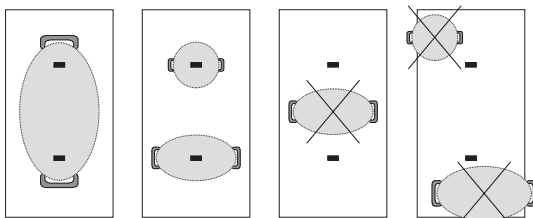
Funktsioon aktiveeritakse, kui ühendusala ei ole täielikult kaetud.

Kasutada võib ükskõik kumba parempoolset kerimisklahvistikku.

Funktsiooni aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks vajutage nuppu "CONNEXION ZONE".

**NB** Selle omaduse kasutamise korral ei saa erifunktsioone valida.

**NB!** Asetage potid küpsetusala keskele nii, et need kataksid vähemalt ühe võrdluspunktidest (nagu allpool näidatud).



### 6<sup>th</sup> SENSE

Nupp "6<sup>th</sup> Sense" aktiveerib erifunktsioonid.

Asetage nõu kohale ja valige keeduala.

Vajutage nupule "6<sup>th</sup> Sense". Valitud ala ekraanil kuvatakse "A".

Süttib valitud keedualal kasutatava esimese erifunktsiooni näidik.

Valige soovitud erifunktsioon, vajutades üks või mitu korda nupule "6<sup>th</sup> Sense".

Funktsioon on aktiveeritud, kui kinnitamiseks vajutada nuppu . Mõne muu erifunktsiooni valimiseks vajutage "OFF" ja seejärel "6<sup>th</sup> Sense" nuppu, valimaks soovitud funktsioon.

Erifunktsioonide inaktiveerimiseks ja manuaalrežiimi naasmiseks vajutage "OFF".

Erifunktsioonide kasutamisel on võimsuse tase pliidiplaadi poolt eelnevalt seatud ja seda ei saa muuta.



### ÜLESSULATAMINE

See funktsioon võimaldab toidu viia sulatamiseks ideaalse temperatuurini ja seda hoolda ilma kartmata, et see põhja kõrbeb.

See on ideaalne, sest sellisel ei kahjustata õrnamat toitu nagu sokolaad ning samas võib olla kindel, et see potipõhja külge ei jää.



### SOOJASHOID

See funktsioon võimaldab hoida toitu ideaalsel temperatuuril, tavaliselt pärast toidu valmistamist või vedelike väga aeglasel redutseerimisel.

Ideaalne toidu serveerimiseks täpselt õigel temperatuuril.



### TASASEL TULEL KEETMINE

See funktsioon on ideaalne tasaseks küpsetamiseks, mis võimaldab toitu valmistada pikemat aega ilma põhjakõrbemise ohuta.

Ideaalne kauaavalmivate kastmega roogade jaoks (riis, kastmed, praeliha).



### KEETMINE

Selle funktsiooni abil saate vee keema lasta ja hoida seda keevana väiksema energiakuluga.

Pannile tuleks panna ligikaudu 2 liitrit vett (eelstatavalt toatemperatuuril). Vee keemisel tuleb kindlasti silm peal hoida ning kontrollida regulaarselt, kas potis on piisavalt vett.

Kui potid on suured ja veekogus on suurem kui 2 liitrit, soovime keemisaja optimeerimiseks kasutada kaant.

## MÄRGUTULED

### H 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".

### U NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktioonpliidil 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)
<b>Maksimaalne võimsus</b>	<b>P</b>	Kiire soojendamine/Booster	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi) kiiresti keema läheks või et küpsetusvedelikke kiiresti kuumutada.
	14 – 18	Praadimine – keetmine	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, sügavkülmutatud toodete praadimiseks, vedelike kiireks kuumutamiseks.
		Pruunistamine – aeglane praadimine – keemaajamine – grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.
	10 – 14	Pruunistamine – keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks või tarvikute eelkuumutamiseks.
		Pruunistamine, hautamine – vähese rasvaga praadimine – grillimine – küpsetamine kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne hautamiseks, tasaseks keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (pikemaajaliselt).
	5 – 9	Küpsetamine – tasane keetmine – paksendamine – kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim), pastatoitudele koorekastme valmistamiseks.
			Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (väiksemad kogused kui 1 liiter: riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim).
1 – 4	Sulatamine – ülessulatamine	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaselt sulatamiseks, väiksemate koguste ülessulatamiseks.	
	Toidu soojas hoidmiseks – risotole koorekastme valmistamiseks	Ideaalne värskelt valminud toidu hoidmiseks või toidu soojalt serveerimiseks ning risotole koorekastme valmistamiseks	
<b>Nullvõimsus</b>	<b>OFF</b>	–	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkkuumus, kuvatakse "H").

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE



### HOIATUS!

- Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.
- Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.

### Tähtis:

- 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 logo CleanProtect, on pliiti töödeldud tehnoloogiaga CleanProtect. See ainulaadne kate tagab suurepärase tulemuse puhastamisel ja hoiab pliidi pinda kauem läikivana.



Soovitav on iga päev pärast kasutamist puhastada.

### Järgige tehnoloogiaga CleanProtect pliitide puhastamisel järgmisi suuniseid:

- Leotage puhastatavaid alasid veega – katke kogu määrdunud ala veega, kuid hoiduge juhtpaneeli märjaks tegemisest.
- Veega leotamise juhtnõid:
  - Tavapärase määrdumise korral oodake vähemalt 2 minutit
  - Tugeva määrdumise korral oodake vähemalt 5 minutit.
  - Kui vesi pliidil ära kuivab, tuleb leotamist korrata.
- Kasutage jääkide eemaldamiseks pehmet nuustikut ja kuivatage pliit pärast puhastamist.

## RIKKEOTSING

- 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 pliidile 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.	Elektroniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.	Elektroniliste 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.		
d E [kui pliidiplaati ei tööta]	Pliidiplaat ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.	DEMORÉŽIIM on sisse lülitatud.	Järgige olevaid juhiseid "DEMORÉŽIIM" peatükis.
Nt  → -	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".
Nt  → 5 [Võimsustase nõutust madalam]	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".

## 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.

# MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

## ENNE MÜÜGIJÄRGESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

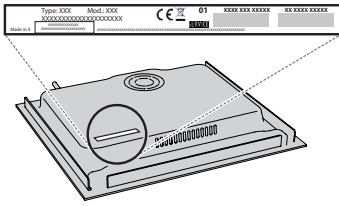
1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

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

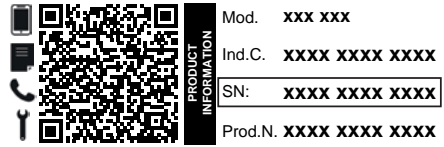
Abi saamiseks helistage garantiijuhendis toodud numbril või järgige juhiseid veebilehelt [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:

- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;



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



- 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 järelmüügitteenindusse, 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 paigaldusjuhtnööre.

## Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- kasutage oma seadme QR-koodi;
- külastage meie veebisaiti [docs.whirlpool.eu/docs](http://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 nepriima 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 vandeniu; 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 neprišliesti 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 neprišieskite 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 įsipjauti.

⚠ 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, jei tai 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 laido. 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 pjuvenas.

⚠ 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 laido 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 laido 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 pavojaus.

### **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 šveistikų.

### **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 (EEJA) 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 uždengti 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.

### **PASTABA**

Žmonės su širdies stimulatoriais arba kitais panašiais medicininiais 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.



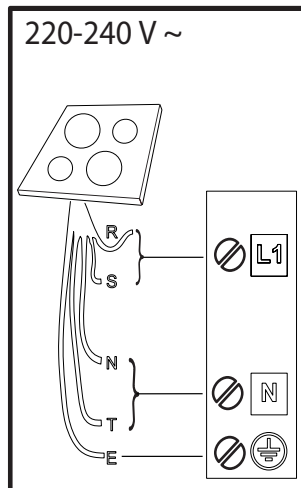
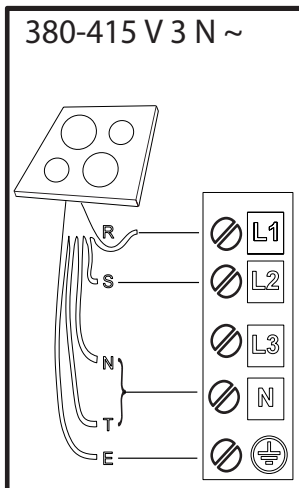
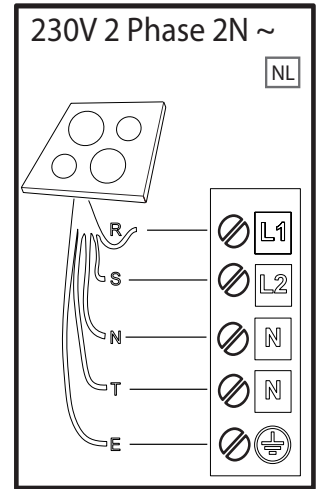
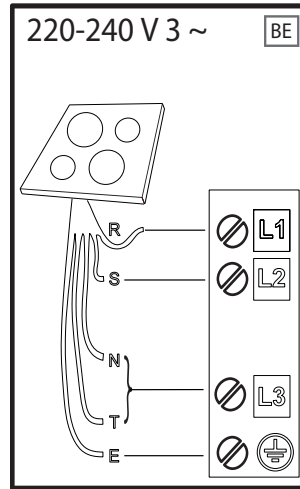
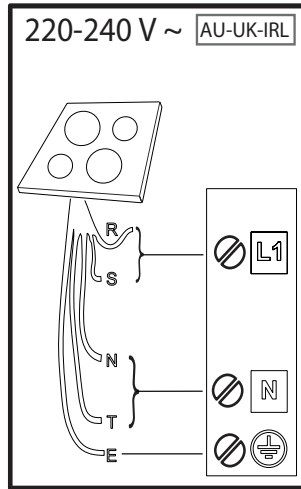
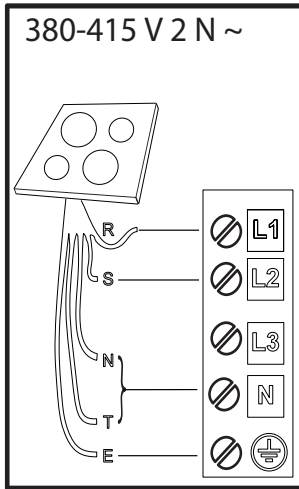
# ELEKTROS PRIJUNGIMAS

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.

Įsitinkinkite, 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-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-καφέ-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 (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сивa)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zařš-geltona/zalia-zólty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жovтий/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-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**  
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

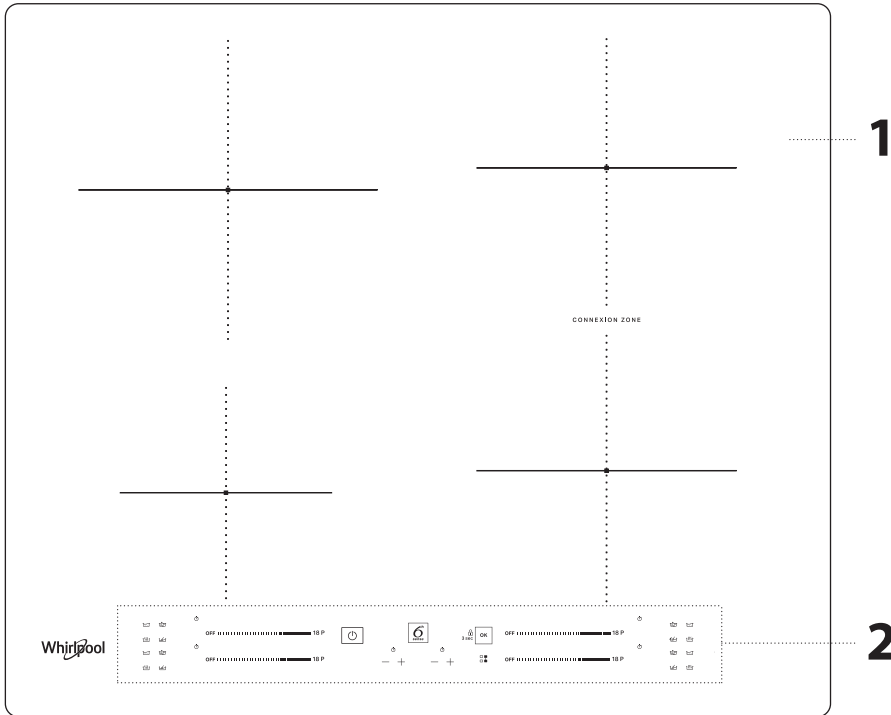


**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

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

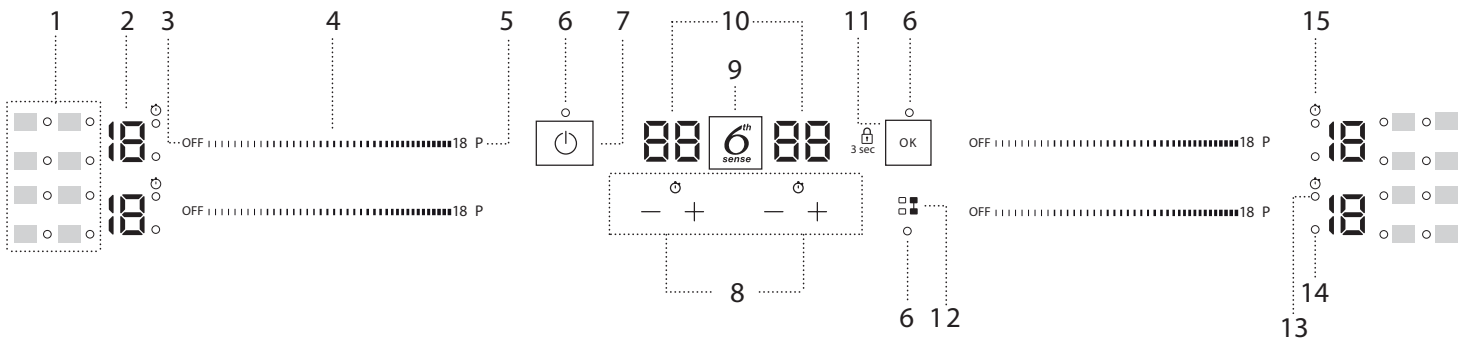


## GAMINIO APRAŠYMAS



- 1. Kaitlentė
- 2. Valdymo skydelis


## VALDYMO SKYDELIS






- 1. Simboliai/specialiųjų funkcijų suaktyvinimas
- 2. Pasirinktas ruošimo lygis
- 3. Kaitvietės išjungimo mygtukas
- 4. Slenkama klaviatūra
- 5. Spartaus įkaitinimo mygtukas (Booster)
- 6. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
- 7. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
- 8. Laikmačio
- 9. 6<sup>th</sup> Sense mygtukas
- 10. Ruošimo laiko indikatorius
- 11. Gerai/klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sekundes
- 12. CONNEXION ZONE mygtukas
- 13. Įjungto laikmačio indikatorius
- 14. Zonos pasirinkimo indikatorius
- 15. Laikmačio indikatoriaus simbolis



## PRIEDAI

Naudokite tik indukcinėms kaitlentėms tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti, ar puodas tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra  simbolis (įprastai jis yra įspaustas ant dugno). Magnetu taip pat galima patikrinti, ar indų pagrindas yra magnetinis.

INDAI	MEDŽIAGA	YPATYBĖS
Rekomenduojami indai 	Pagrindas pagamintas iš daugiasluoksnės konstrukcijos nerūdijančio plieno, emaliuoto plieno, ketaus.	Užtikrina optimalų efektyvumą, greitai įkaista ir tolygiai paskirsto šilumą.
Tinkami virimo indai 	Dugnas nėra visiškai feromagnetinis (magnetas prilimpa tik prie dalies indų pagrindo).	Įkaista tik feromagnetinė sritis. Dėl to gali įkaisti ne taip greitai ir šiluma gali pasiskirstyti ne taip tolygiai.
Tinkami virimo indai 	Feromagnetiniame pagrinde yra sričių su aliuminiu arba jo centre yra įdubimas.	Feromagnetinis plotas yra mažesnis už faktinį indų pagrindo plotą. Dėl to gali būti tiekama mažiau energijos ir indai gali nepakankamai įkaisti. Gali būti, kad indai nebus aptikti.
Netinka	Įprastas plonas plienas, stiklas, molis, varis, aliuminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos, indai su guminėmis kojėlėmis.	Indai neaptinkami ir neįkaista.

**PASTABA:** Visi virtuvės indai turi būti plokščiu pagrindu. Periodiškai tikrinkite, ar pagrindas nesideformuoja, nes kai kurie indai dėl didelio karščio gali deformuotis.

### INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ / KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

Adapterių plokštelių naudojimas turi įtakos efektyvumui, todėl pailgėja laikas, reikalingas vandeniui ar maistui pašildyti. Įsitikinkite, kad feromagnetinis indų

pagrindo skersmuo sutampa su adapterio plokštės skersmeniu ir virimo zonos skersmeniu. Jei šie matmenys nesutampa, gali gerokai sumažėti efektyvumas ir našumas. Nesilaikant šių nurodymų, gali susikaupti karštis, kuris nebus efektyviai perduodamas į puodą ar keptuvę, todėl plokštelė ir kaitlentė gali patamsėti.

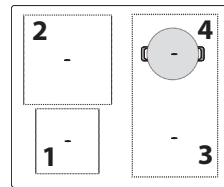
### TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

Kaitlentėje įrengta vidinė saugos sistema, kuri, aptikus per aukštą temperatūrą, įjungia „Automatinio išjungimo“ funkciją. Nerekomenduojama naudoti tuščių puodų ir keptuvių su plonu dugnu. Tačiau taip darant temperatūra gali pakilti greičiau, nei reikia laiko, kad greitai įsijungtų „Automatinis išjungimas“, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

### TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS / PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KEPIMO ZONOMS

Norėdami užtikrinti tinkamą kaitlentės darbą, naudokite tinkamo mažiausio skersmens indus (žr. toliau pateikiamą lentelę). Atkreipkite dėmesį, kad indų gamintojai dažnai nurodo ne pagrindą, o indo viršutinio skersmens dydį. Kad kaitlentė veiktų taip, kaip tikimasi, visada naudokite kepimo zoną, kurios dydis atitinka feromagnetinį indų pagrindą dydį. Uždėję keptuvę / puodą įsitikinkite, kad jis tinkamai padėtas naudojamos kaitvietės centre. Rekomenduojama nenaudoti didesnių puodų, nei kepimo zonos dydis.

#### INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS



Zona	Tinkami virimo indai	Tinkamas feromagnetinis pagrindas (cm)
1	Apskritas	10
2	Apskritas	15
3 arba 4	Apskritas arba kvadratinis	12
3+4 (CONNECTION ZONE)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji kraštinė 16–21 Ilgoji kraštinė 24–38

## NAUDOJIMAS PIRMA 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 kaitlentę 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. Paspauskite dešinįjį laikmačio „+“ mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekране pasirodys „PL“ simbolis.

Paspauskite  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 .

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.

### GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:

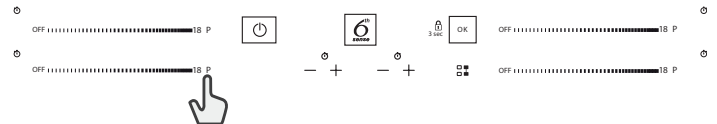
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite „P“ mygtuką viršutinėje kairiojoje slankios klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

### DEMONSTRACINIS REŽIMAS

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas.

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per pirmąją minutę paspauskite greitojo kaitinimo mygtuką „P“ apatinėje kairiojoje klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek. (kaip parodyta toliau);
- Ekране bus rodoma „DE“ (lietuvių kalba).



## KASDIENIS NAUDOJIMAS



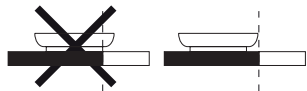
## KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

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

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

OFF ..... 18 P

## Kaitviečių suaktyvinimas:

Braukite pirštu horizontaliai per atitinkamos kaitvietės slankiąją klaviatūrą (SLANKIKLJ), kad ją įjungtumėte ir nustatytumėte galią. Lygis bus rodomas prie pasirinktos kaitvietės ir taip pat užsidegs indikatorius, nurodantis, kad kaitvietė veikia. Mygtuku "P" galima pasirinkti greito kaitinimo funkciją (Booster).

## Kad išjungtumėte kaitvietes:

Slankiosios klaviatūros pradžioje pasirinkite išjungimo mygtuką "OFF".



## VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

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



## LAIKMATIS

Kaitlentėje yra du laikmačiai – vienas valdo kairiosios pusės kaitvietes, o kitas – dešinėsios pusės.

## Kad įjungtumėte laikmatį:

Paspauskite "+" arba "-" mygtuką, kad nustatytumėte norimą naudojamos kaitvietės laiką. Prie konkretaus simbolio bus suaktyvinta indikatorius lemputė. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas, ir kaitvietė išsijungia automatiškai.

Laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius. Jei vienu metu įjungiami 2 kaitlentės laikmačiai vienoje pusėje, ima mirksėti "Zonos pasirinkimo indikatorius" ir pasirinktas atitinkamas gaminimo laikas parodomas centriniam ekrane.

## Kad laikmatį išjungtumėte:

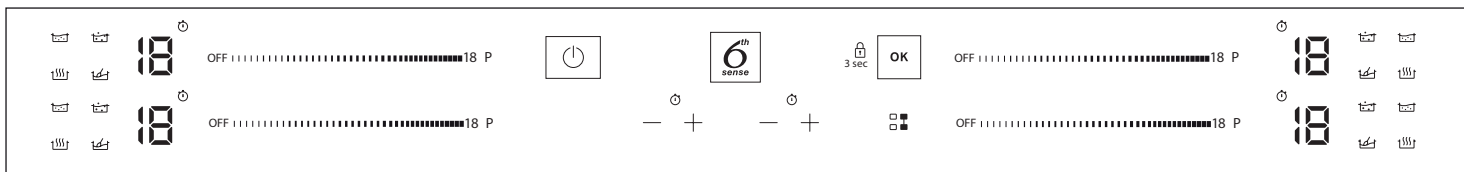
Paspauskite "+" ir "-" mygtukus, kad laikmatis išsijungtų.



## LAIKMAČIO INDIKATORIUS

Šis LED indikatorius (kai yra įjungtas) rodo, kad nustatytas kaitvietės laikmatis.

## FUNKCIJOS



## CONNEXION ZONE

Suteikia galimybę sujungti dvi kaitvietes ir naudoti jas kaip vieną didelę gaminimo zoną.

Puikiai tinka žuvies gaminimo indams, puodams arba keptuvams, kurie užima visą gaminimo paviršių.

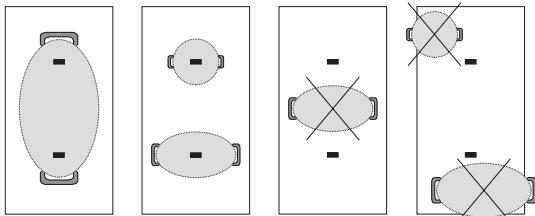
Funkcija išjungiama, jei kaitviečių jungiamoji zona visiškai neuždengiama.

Galima naudoti be kurių slankiąją klaviatūrą dešinėje.

Norėdami įjungti/išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "CONNEXION ZONE".

**ĮSIDĖMĖKITE.** Specialiųjų funkcijų negalima pasirinkti, kai naudojama ši funkcija.

**SVARBU.** Indus kaitvietės centre dėkite taip, kad jie uždengtų bent vieną iš nurodytų atskaitos taškų (kaip parodyta toliau).

6<sup>th</sup> SENSE

"6<sup>th</sup> Sense" mygtukas įjungia specialiąsias funkcijas.

Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.

Paspauskite "6<sup>th</sup> Sense" mygtuką. Pasirinktos srities ekrane bus rodoma "A".

Užsidegs pirmosios specialiosios kaitvietės funkcijos indikatorius.

Norimą specialiąją funkciją pasirinkite vieną ar kelis kartus paspaudę "6<sup>th</sup> Sense" mygtuką.

Funkcija įjungiama, patvirtinimui paspaudus OK mygtuką.

Jei norite pasirinkti kitą specialiąją funkciją, paspauskite "OFF" (Išjungti), tada paspauskite mygtuką "6<sup>th</sup> Sense" ir pasirinkite reikiamą funkciją.

Jei norite išjungti specialiąsias funkcijas ir grįžti į rankinio nustatymo režimą, paspauskite "OFF" (Išjungti).

Naudojant specialiąsias funkcijas galios lygį nustato kaitlentė ir šio lygio negalima keisti.



## LYDIMAS

Ši funkcija leidžia pasiekti lydymui tinkamą temperatūrą ir palaikyti ją nesudeginant maisto.

Šis būdas yra puikus, nes jį naudojant nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.



## ŠILUMOS PALAIKYMAS

Ši funkcija leidžia baigtą gaminti maistą išlaikyti idealios temperatūros arba kai reikia iš lėto nugarinti skysčius.

Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.



## VIRIMAS ANT MAŽOS UGNIES

Ši funkcija puikiai tinka palaikyti virimo temperatūrą, kad maistą galėtumėte ruošti ilgai ir nereikėtų bijoti jį sudeginti.

Idealiai tinka ilgai gaminamiems patiekalams (ryžiams, padažams, mėsai) su skystais padažais.



## VIRIMAS

Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos.

Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros).  
Visais atvejais naudotojams patariama atidžiai stebėti verdantį vandenį ir tikrinti, ar jis nenugaravo.

Jei puodai yra didesni, o vandens kiekis daugiau nei 2 litrai, rekomenduojame naudoti dangtį, kad optimizuotumėte virimo laiką.

## INDIKATORIAI

### H LIKUTINĖ ŠILUMA

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

Kaitvietei atvėsus "H" raidė užgesa.

### U PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei 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 tiekama galia kiekvienam galios lygiui priklauso nuo kaitvietės išmatavimų.

GALIOS LYGIS		GAMINIMO RŪŠIS	LYGIŲ NAUDOJIMAS (nurodo gaminimo patirti ir įpročius)
<b>Didžiausia galia</b>	<b>P</b>	Greitas pakaitinimas/Booster	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 – 18	Kepimas – užvirinimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas – lėtas kepimas – užvirinimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautėing, smarkiam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui.
	10 – 14	Skrudinimas – virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautėing, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepinimas – kepimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 – 9	Virimas – virinimas – tiršinimas, kremavimo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti. Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
1 – 4	Lydymas – atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.	
	Maisto išlaikymas šiltai – rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui	
<b>Nulinė galia</b>	<b>OFF</b>	–	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo "H" raidė).

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### DĖMESIO

- **Nenaudokite valymo garais įrangos.**
- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").**

### Svarbu:

- 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 prikėpė 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 nusauskinkite.



Jei ant stiklo yra CleanProtect logotipas, kaitlenteje yra naudojama CleanProtect technologija. Ši išskirtinė danga užtikrina puikius valymo rezultatus ir ilgiau išlaiko kaitlentės paviršių blizgų. Rekomenduojame valyti kasdien, po kiekvieno naudojimo.

### Valydami CleanProtect kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:

- Valomas zonas sudrėkinkite vandeniu ir įsitikinkite, kad padengėte visą nešvarų plotą, ir būkite atsargūs, kad vandens nepatektų ant valdymo skydelio.
- Drėkinimas vandeniu.
  - Esant įprastoms sąlygoms, laukite mažiausiai 2 minutes.
  - Jei nešvarumų daug, laukite mažiausiai 5 minutes.
  - Jei vanduo ant kaitlentės išdžiūsta, drėkinimo žingsnį būtina pakartoti.
- Nešvarumus pašalinkite nebraižiančia kempine ir baigę valymą nusauskinkite kaitlentę.

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente 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".
pvz.:  → -	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".
pvz.:  → 5 [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".

## 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.

# TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

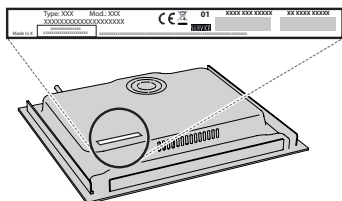
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

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

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- 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 varžtų 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).

Jeį 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](http://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.



## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet 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 iestāšanās dēļ.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet 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 – aizdegšanās risks. **NEKAD** nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās 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 pārliedzinieties, 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 aizdegšanās 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 kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas 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!** Pārliedzinieties, 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.**

## **Iepakošanas materiālu utilizācija**


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

Tādēļ dažādas iepakošanas daļas jāutilizē atbildīgi 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 nosēdriet 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.

## **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.



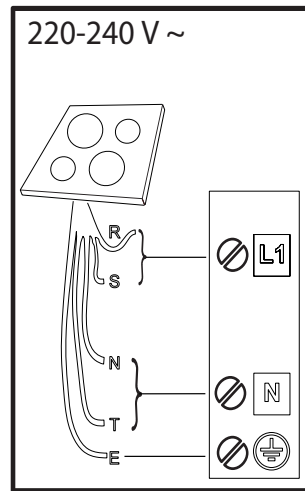
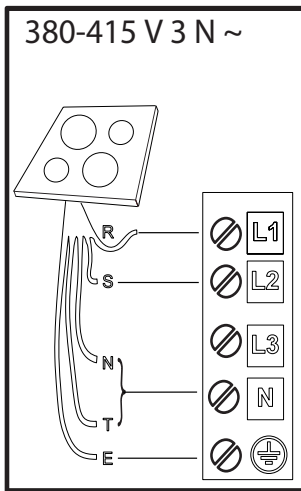
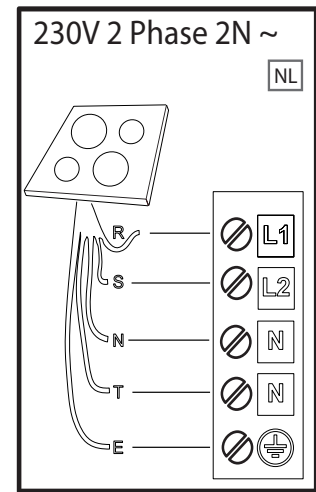
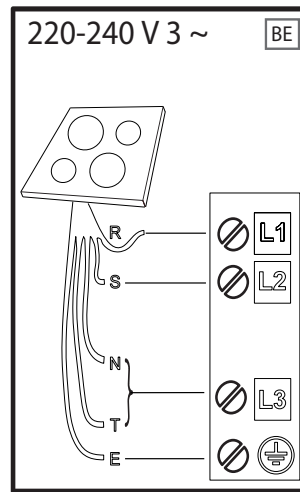
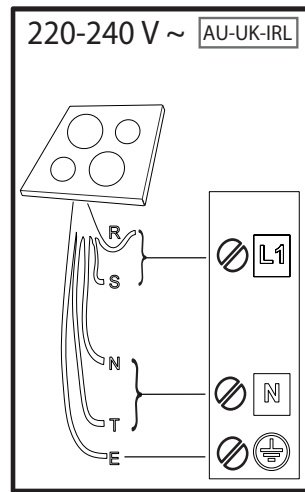
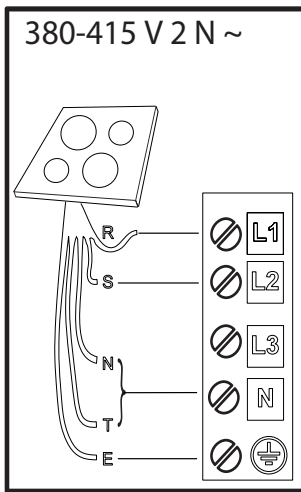
# ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.

Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana 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 jāsamēro: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemejuma vadītāju).



**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-gjava-smeđ-korичневый-korичневий-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 (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/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





**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**

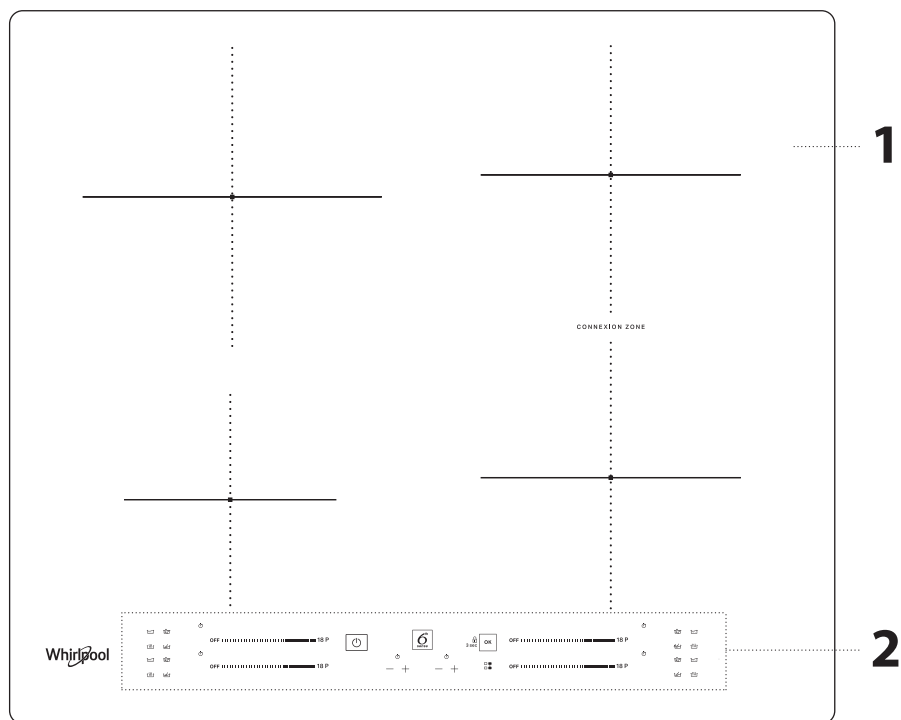
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



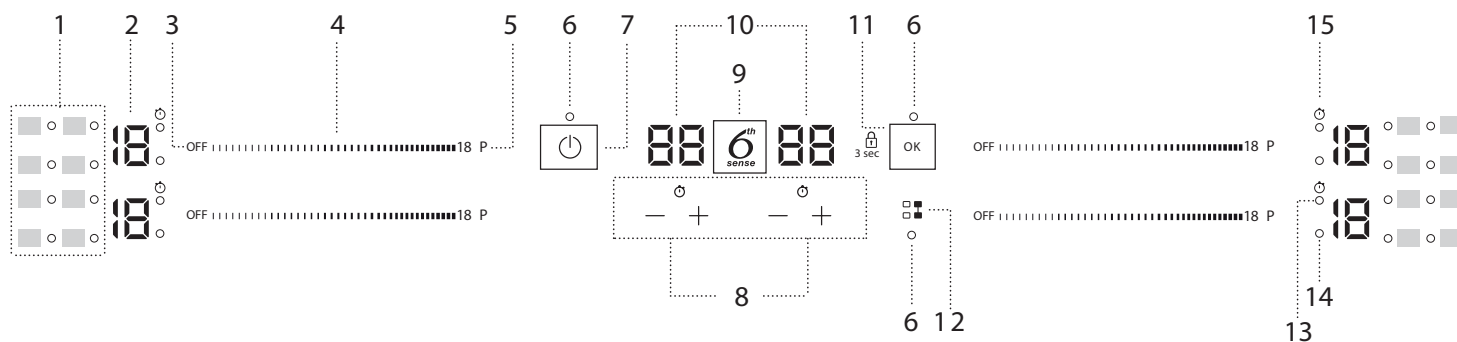
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

**IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS**




- 1. Plīts virsma
- 2. Vadības panelis




**VADĪBAS PANELIS**



- 1. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana
- 2. Gatavošanas līmenis atlasīts
- 3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga
- 4. Ritināšanas tastatūra
- 5. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster)
- 6. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
- 7. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
- 8. Taimeris
- 9. 6<sup>th</sup> Sense poga
- 10. Gatavošanas laika indikators
- 11. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes
- 12. CONNECTION ZONE poga
- 13. Aktīva taimera indikators
- 14. Zonas atlasē indikators
- 15. Taimera indikatora simbols

## 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 pielīp tikai trauka pamatnes daļā).	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 plakānu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.

### ADAPTERI KATLIEM / PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTĪJ

Adaptēra plāksni izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka pamatnes feromagnētiskais diametrs atbilst gan adaptēra plāksnes

## 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.

Levārojiet: 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 tālāko labās puses taimerī "+" pogu un pieturiet vismaz 5 sekundes. Ekrānā tiks parādīts "PL" simbols.

Nospiediet  pogu, lai apstiprinātu.

Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atlasītu vēlamo jaudas intensitāti.

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

Apstipriniet, nospiežot .

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.

diametram, gan gatavošanas zonas diametram. Ja šie mērījumi nesakrīt, tas var ievērojami samazināt efektivitāti un veiktspēju. 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. Tomēr, to darot, temperatūra var paaugstināties ātrāk nekā laiks, kas nepieciešams, lai nekavējoties tiktu iedarbināta "Automatic off" (Automātiskā izslēgšanās), tādējādi radot risku sabojāt pannu vai plīts virsmu. Ja tā notiek, nepieskarieties pannai vai plīts virsmai un pagaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, sazinieties ar servisa centru.

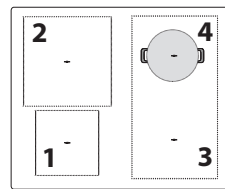
### PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS / KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, katrai zonai izmantojiet katlu 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 veiktspēju, vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kuras izmērs atbilst trauka pamatnes feromagnētiskajam izmēram.

Novietojiet pannu/katlu, pārliecinoties, ka tas ir novietots izmantotās gatavošanas zonas centrā. Nav ieteicams izmantot katlus, kas ir lielāki par gatavošanas zonas izmēru.

### VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM



Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērotā feromagnētiskā pamatne (cm)
1	Apāja	10
2	Apāja	15
3 vai 4	Apāja vai kvadrātveida	12
3+4 (CONNEXION ZONE)	Ovāla vai taisnstūrveida	Īsā mala 16-21 Garā mala 24 - 38

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 pēcparadošanas servisu.

### SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

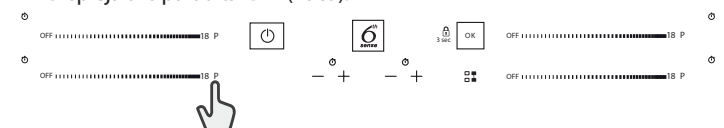
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Nospiediet pogu "P" pirmajā ritināšanas tastatūrā augšējā kreisajā stūrī un pieturiet 5 sekundes.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

### DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Pirmās minūtes laikā nospiediet un 5 sekundes pieturiet apakšējās kreisās puses tastatūras ātrās sildīšanas pogu "P" (kā parādīts tālāk);
- Displejā tiks parādīts "DE" (Vācu).



## IKDIENAS IZMANTOŠANA



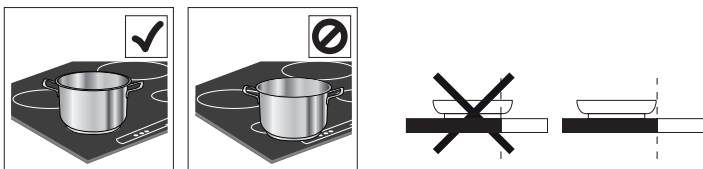
## PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

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

Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka). Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



## GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

OFF ..... 18 P

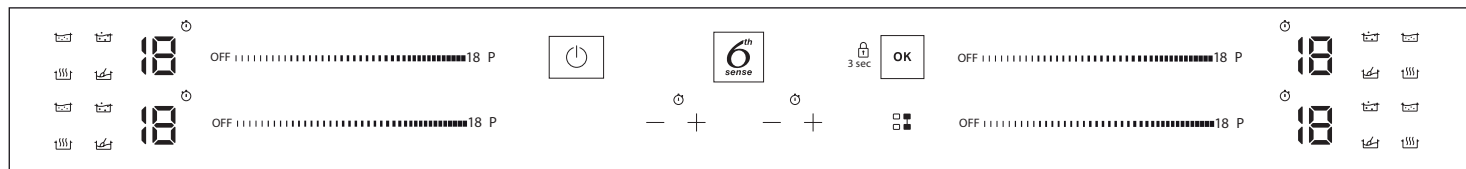
## Gatavošanas zonu aktivizēšana:

Virziet pirkstu horizontāli pāri nepieciešamās gatavošanas zonas ritināšanas tastatūrai (SLIDER), lai to aktivizētu un pielāgotu jaudu. Līmenis tiks parādīts vienā līnijā ar zonu, kopā ar gaismas indikatoru, kas norāda aktīvo gatavošanas zonu. Pogu "P" var izmantot, lai izvēlētos ātrās uzsildīšanas funkciju (Booster).

## Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

Atlasiet "OFF" (Izslēgt) pogu slīdņa skārienekrāna augšpusē.

## FUNKCIJAS



## CONNEXION ZONE

Tas ļauj apvienot divas gatavošanas zonas un izmantot tās kā vienotu lielu platību.

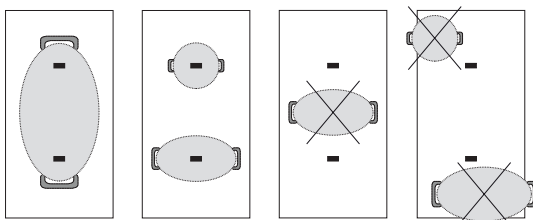
Ideāli piemērots zivju traukiem, kastrolīem vai režģiem, kas nosedz visu gatavošanas virsmu.

Funkcija tiek deaktivizēta, ja pārejas zona pilnībā nosepta.

Var izmantot jebkuru no ritināšanas papildtastatūras, kas atrodas labajā pusē. Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet taustiņu "CONNEXION ZONE".

**LEVĒROJIET:** Izmantojot šo režīmu, nevar izvēlēties īpašās funkcijas.

**SVARĪGI!** Novietojiet katlus gatavošanas zonas centrā, lai tie nosegtu vismaz vienu atsaucē punktu (kā norādīts tālāk).

6<sup>th</sup> SENSE

"6<sup>th</sup> Sense" poga aktivizē īpašās funkcijas.

Novietojiet katlu un atlasiet gatavošanas zonu.

Nospiediet "6<sup>th</sup> Sense" pogu. Izvēlētais zonas displejā tiks parādīts "A".

Iedeģies gatavošanas zonai pieejamās pirmās īpašās funkcijas indikators.



## VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

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



## TAIMERIS

Ir divi taimeris – viens kontrolē kreisās puses gatavošanas zonas, bet otrs – labās puses gatavošanas zonas.

## Taimera aktivizēšana:

Nospiediet "+" vai "-" pogu, lai iestatītu vēlamu laiku izmantojamajai gatavošanas zonai. Tiks aktivizēts indikators, kas atbilst konkrētajam simbolam. Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Laiku var mainīt jebkurā brīdī, kā arī vienlaikus var aktivizēt vairākus taimerus. Gadījumā, ja vienlaikus tiek aktivizēti divi taimeris vienā plīts virsmas sātā, "Zonu atlasē indikators" mirgo un centrālajā displejā tiek attēlots relatīvais gatavošanas ilgums.

## Taimera deaktivizēšana:

Nospiediet "+" un "-" pogas kopā, kamēr taimeris tiek deaktivizēts.



## TAIMERA INDIKATORS

Šis LED indikators (kad atrodas stāvoklī "ON" (ieslēgts)) norāda, ka gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris.

Atlasiet vēlamo īpašo funkciju, nospiežot "6<sup>th</sup> Sense" pogu vienu vai vairākas reizes.

Funkcija tiek aktivizēta, kad apstiprināšanai nospiežat "OK" pogu.

Lai atlasītu citu īpašo funkciju, nospiediet "OFF" (Izslēgt) un pēc tam pogu "6<sup>th</sup> Sense", lai izvēlētos nepieciešamo funkciju.

Lai deaktivizētu īpašās funkcijas un atgrieztos manuālajā režīmā, nospiediet "OFF" (Izslēgt).

Izmantojot īpašās funkcijas, plīts iepriekš iestata jaudas līmeni, un to nevar mainīt.



## KAUSĒŠANA

Šī funkcija ļauj sagatavot ēdianu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiana stāvokli bez riska piededzināt.

Šī metode ir ideāla, jo nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielīšanu katlam.



## SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdianu ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus.

Ideāli ēdiana pasniegšanai ideālā temperatūrā.



## VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS

Šī funkcija ir ideāla, lai saglabātu tādu temperatūru, kāda ir gatavojot uz lēnas uguns, ļaujot gatavot ilgstoši bez riska piededzināt.

Ideāli ilgstošās gatavošanas receptēm (rīsiem, mērcēm, cepešiem) ar šķidruma mērcēm.

## VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvarīt ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu. Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā). Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu.

Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vaku, lai optimizētu vārīšanās laiku.

## INDIKATORI

### H 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" nodzīst.

### U KATLS NOVĪTOTS 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)
<b>Maksimālā jauda</b>	<b>P</b>	Ātra uzkarsēšana/Booster	Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu uzkarsēšanai.
	14 – 18	Cepšana – vārīšana	Ideāli apbrūnināšanai, gatavošanas sākumam, dziļi sasaldētu produktu cepšanai, ātrai šķidrumu uzvārīšanai.
		Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
	10 – 14	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
		Gatavošana – sautēšana, apcepšana – grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai	Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
	5 – 9	Gatavošana – vārīšana uz lēnas uguns – iebiezīšana, "ievilkšanās"	Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērce, cepetis, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās". Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
1 – 4	Kausēšana – atkausēšana	Ideāli, lai padarītu sviestu mikstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas.	
	Ēdiena siltuma saglabāšana – risoto "ievilkšanās"	Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai "ievilkotos" risoto.	
<b>Nulles jauda</b>	<b>OFF</b>	–	Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "H").

## TĪRĪŠANA UN APKOPE



### BRĪDINĀJUMS!

- **Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**
- **Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**

### Svarīgi!

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas 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 mikstu 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 CleanProtect ir redzams logotips, plīts virsma ir apstrādāta ar CleanProtect tehnoloģiju. Šis ekskluzīvais pārklājums nodrošina izcilus tīrīšanas rezultātus un uztur spožu plīts virsmu daudz ilgāk. Mēs iesakām veikt ikdienas tīrīšanu pēc katras lietošanas reizes.

### Lai notīrītu CleanProtect plīts virsmu, ievērojot šos ieteikumus:

- Apslāciet ar ūdeni vietas, kur ir nepieciešama tīrīšana, nodrošinot, ka visu netīro laukumu pārklāj ūdens, un uzmanieties, lai uz vadības paneļa nenonāktu ūdens pīles.
- Apslācīšanai ar ūdeni:
  - Parastos apstākļos nogaidiet 2 minūtes.
  - Lielas netīrības gadījumā nogaidiet 5 minūtes.
  - Ja ūdens uz plīts virsmas nožūst, apslācīšanas soli ar nepieciešams atkārtot.
- Izmantojiet neabrazīvu sūkli, lai noņemtu netīrumu paliekas un nosusinātu plīts virsmu pēc tīrīšanas.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

- 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, izšķīstītais 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.	Sekojiat instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
piemēram 	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".
piemēram  [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".

## 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.

# PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

## PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

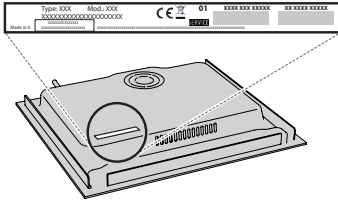
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

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

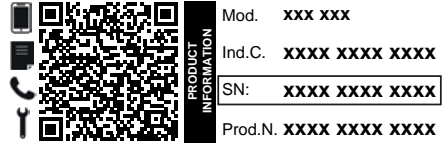
Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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 ierīces 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, pārlicinieties, 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](http://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.



A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ VIGYÁZAT! A főzési folyamaton ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ FIGYELEM: Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel. Gyermek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérezékelőre.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

#### RENDELTETTÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák,

motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).  
⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Az indukciós főzőlap hangjelzést adhat, ha valamit a kezelőpanelen hagynak. Kapcsolja ki a főzőlapot a BE/KI gombbal.

#### ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szerelik be, egy elválasztó lapot (nem tartozék) kell a készülék alatti rekeszbe beszerelni.

#### ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által

felszerelt csatlakozóval.


⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

⚠ **FIGYELEM:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**


A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével .

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

### **ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK**

A forró főzőlap maradékhőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

### **MEGJEGYZÉS**

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy a szívritmus-szabályozó, illetve más egészségügyi készülék gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének esetleges hatásairól.





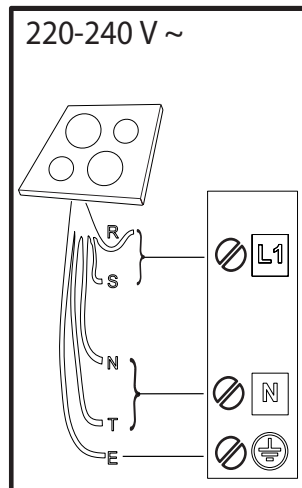
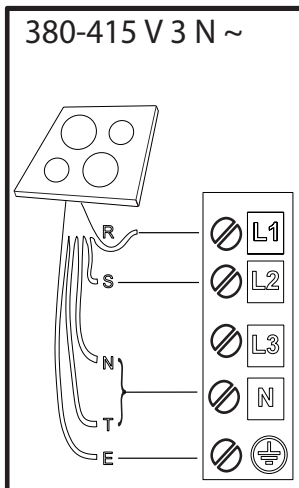
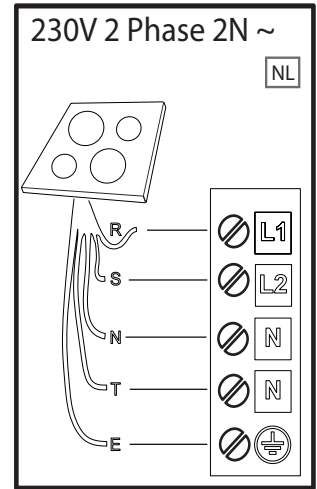
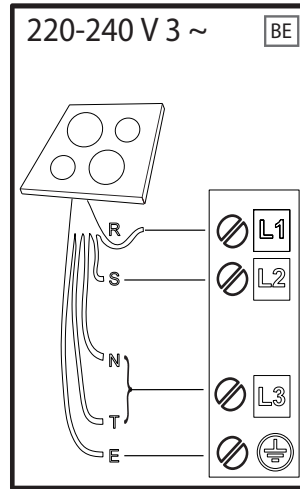
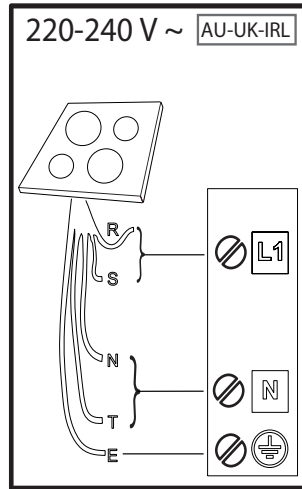
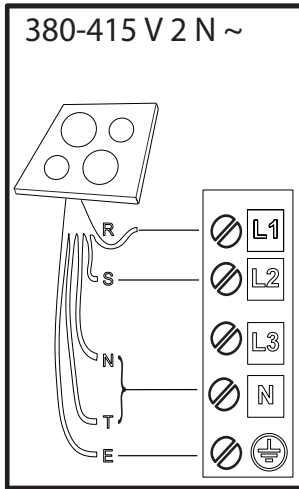
# ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.

A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adatlapon megadott feszültség megegyezik a lakásban elérhető hálózati feszültséggel.

Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábelt is beleértve).



**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-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-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 (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/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-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

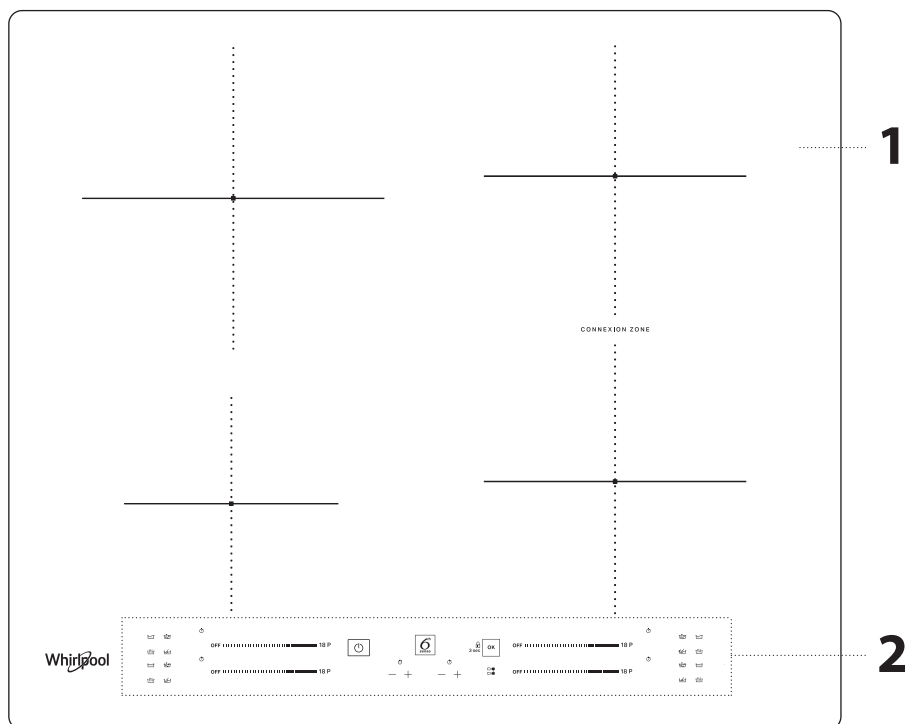


**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.**

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK  
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A  
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-  
KÓDOT**

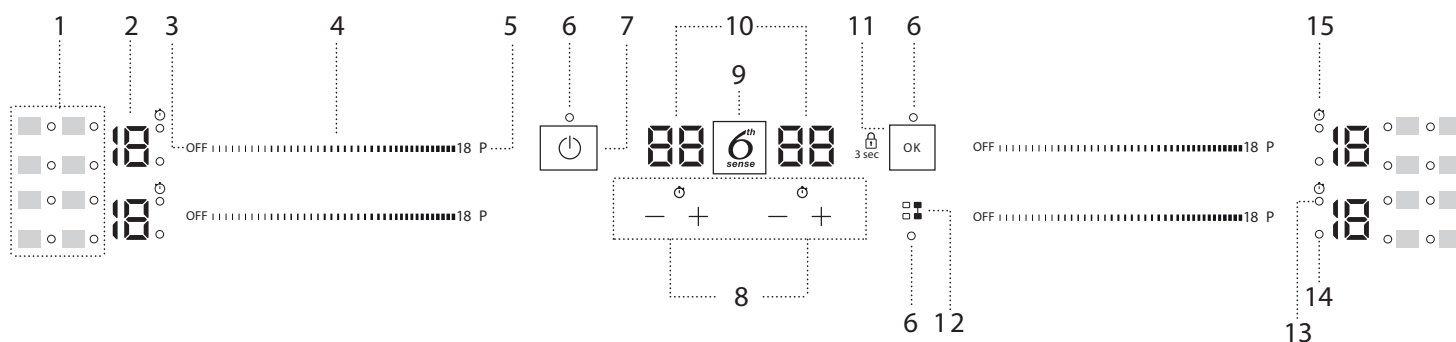


## TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

## KEZELŐPANEL







1. Ikonok/speciális funkciók aktiválása
2. Kiválasztott főzési teljesítmény
3. Főzőzóna kikapcsoló gombja
4. Görgetős billentyűzet
5. Gyors melegítés gomb (Booster)

6. Jelzőfény – a funkció aktív
7. Be/Ki gomb
8. Időzítő
9. 6<sup>th</sup> Sense gomb
10. Főzési idő kijelzője

11. OK/Gombzár gomb – 3 másodperc
12. CONNEXION ZONE gomb
13. Aktív időzítő jelzés
14. Zónaválasztás jelzőfénye
15. Időzítő jelzés ikonja

# TARTOZÉKOK

Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses anyagból készült főzőedényeket használjon. Általában a főzőedények aljára nyomtatott  jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel is ellenőrizheti, hogy az edény alja mágneses-e.

EDÉNY	ANYAG	TULAJDONSÁGOK
	Az edény alja rozsdamentes acélból készült réteges kialakítással, zománczott acélból, öntöttvasból.	Optimális hatékonyságot biztosít, gyorsan felmelegszik és egyenletesen elosztja a hőt.
	Az edény alja nem teljesen ferromágneses (a mágnes csak az edény aljának egy részén tapad meg).	Csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ennek eredményeképpen kevésbé gyorsan melegedhet fel, és előfordulhat, hogy a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.
	A ferromágneses alj alumíniummal borított területeket tartalmaz, vagy középen van egy bemélyedés.	A ferromágneses terület kisebb, mint az edény aljának tényleges területe. Ennek eredményeként kevesebb energiát adhat le, és előfordulhat, hogy az edények nem melegednek fel kellőképpen. A készülék nem észleli edényt.
Nem alkalmas	Normál vékony acél, üveg, agyag, réz, alumínium és más nem ferromágneses anyagok, gumi lábakkal rendelkező edények.	A készülék nem észleli az edényt és nem melegszik fel.

**MEGJEGYZÉS:** Minden edénynek lapos aljjal kell rendelkeznie. Rendszeresen ellenőrizze az edény alját, hogy nincs-e rajta vetemedés jele, mivel egyes edények a nagy hő hatására deformálódhatnak.

## ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Az adapterlemezek használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény alján lévő ferromágneses átmérője megfelel mind az adapterlemezek

# ELSŐ HASZNÁLAT

## POWER MANAGEMENT (A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA)

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást a lakás elektromos rendszerének megfelelően a következő részben leírtak szerint.

Ne feledje: A főzőlapon beállított teljesítménytől függően, egyes főzőzónák teljesítményszintje és funkciói (pl. forralás vagy gyors újramelegítés) automatikusan korlátozottak lehetnek, annak érdekében, hogy megelőzzék a kiválasztott határértékek túllépését.

### A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét. Tartsa lenyomva a jobb szélső időzítő "+" gombot legalább 5 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "PL" üzenet.

Nyomja meg a  gombot a megerősítéshez.

A "+" és "-" gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot.

A következő fokozatok választhatók: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Hagyja jóvá a  gombbal.

A főzőlap memóriája megőrzi a kiválasztott teljesítményfokozatot még akkor is, ha megszakad a készülék áramellátása.

A teljesítményfokozat módosításához húzza ki a készüléket a hálózathoz legalább 60 másodpercre, dugja vissza, majd ismétlje meg a fenti lépéseket.

átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, az jelentősen csökkentheti a hatékonyságot és a teljesítményt. Ha nem tartja be ezeket az útmutatásokat, akkor a hő felgyülemlik, és nem jut el hatékonyan az edénybe, ami a lemez és a főzőlap megfeketedéséhez vezethet.

## ÜRES FŐZŐEDÉNYEK

A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túl magas hőmérséklet észlelésekor aktiválja az „Automatikus kikapcsolás” funkciót. Vékony aljú, üres főzőedények használata nem ajánlott. Ha mégis ilyen edényeket használ, előfordulhat, hogy a hőmérséklet gyorsabban emelkedik, mint amennyi idő az „Automatikus kikapcsolás” azonnali működésbe lépéséhez szükséges, ami a főzőedény vagy a főzőlap felületének sérüléséhez vezethet. Ilyen esetben ne érjen a főzőedény vagy a főzőlap felületéhez, hanem várja meg, amíg az összes alkatrész kihűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

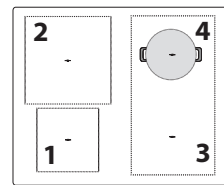
## A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MEGFELELŐ MÉRETE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKHOZ

A főzőlap megfelelő működésének biztosításához használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője megfelelő az egyes zónákhoz (lásd az alábbi táblázatot). Vegye figyelembe, hogy az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjének méretét adják meg, nem pedig az edény aljának átmérőjét.

Annak érdekében, hogy a főzőlap az elvárt teljesítménnyel működjön, mindig olyan főzőzónát használjon, amelynek mérete megegyezik az edény alján lévő ferromágnes méretével.

Az edény elhelyezésekor ügyeljen, hogy azt a használt főzőzóna közepére helyezze. Nem ajánlott a főzőzóna méreténél nagyobb főzőedényeket használni.

### EDÉNYHASZNÁLAT ZÓNÁNKÉNT



Zóna	Megfelelő edényalak	Megfelelő ferromágneses alj (cm)
1	Kerek	10
2	Kerek	15
3 vagy 4	Kerek vagy négyzet alakú	12
3+4 (CONNEXION ZONE)	Ovális vagy téglalap alakú	Rövid oldal 16-21 Hosszú oldal 24-38

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik az "EE" üzenet, és sípoló hang hallható. Ilyen esetben ismétlje meg a műveletet. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

## A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

A hangjelzés aktiválásához vagy kikapcsolásához:

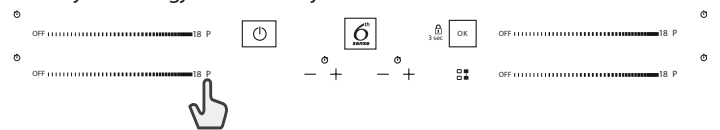
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Tartsa lenyomva a "P" gombot az első görgetős billentyűzet bal felső sarkában 5 másodpercig.

Minden beállított riasztás aktív marad.

**DEMO ÜZEMMÓD** (újramelegítés kikapcsolva, lásd "A problémák megoldása" fejezet)

A Demo üzemmód be- és kikapcsolása:

- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Az első egy percen belül nyomja le a "P" gyors melegítés gombot a bal alsó billentyűzeten 5 másodpercig (lásd a lenti ábrát);
- A kijelzőn megjelenik a "DE" jelzés.





**A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA**

A főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik.

**ELHELYEZÉS**

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Vegye figyelembe: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső élét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb). Ezzel megakadályozhatja a kezelőpanel túlmelegedését. Grillezéshez és sütéshez, hacsak lehet, a hátsó főzőzónákat használja.



**A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY FOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA**

OFF ..... 18 P

**A főzőzónák aktiválásához:**

Csúsztassa az ujját vízszintesen a kívánt főzőzóna görgetős billentyűzetén (CSÚSZKA) a főzőzóna aktiválásához és a teljesítményszabályzathoz. A teljesítményszint, a főzőzóna területe és az aktív főzőzónát azonosító jelzés egyaránt megjelenik. A "P" gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót (Booster).

**A főzőzónák deaktiválásához:**

Válassza az "OFF" (KI) gombot a görgetős billentyűzet elején.



**KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA**

A beállítások mentéséhez és a véletlen bekapcsolás megelőzéséhez tartsa legalább 3 másodpercig lenyomva az OK/Gombzár gombot. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva ( ). A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket.



**– + IDŐZÍTŐ**

A jobb és bal oldali főzőzónák számára két külön időzítő áll rendelkezésre.

**Az időzítő aktiválásához:**

A "+" vagy a "-" gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt az éppen használatban levő főzőzónán. Megjelenik egy jelzőfény és a vonatkozó ikon . Amikor a megadott időtartam letelik, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az idő bármikor átállítható, és egyszerre több időzítőt is lehet aktiválni. Ha a főzőlap egyazon oldalán lévő 2 időzítőt egyszerre aktiválják, akkor a "Zónaválasztás jelzőfénye" villog, és a kiválasztott relatív főzési idő jelenik meg a központi kijelzőn.

**Az időzítő deaktiválásához:**

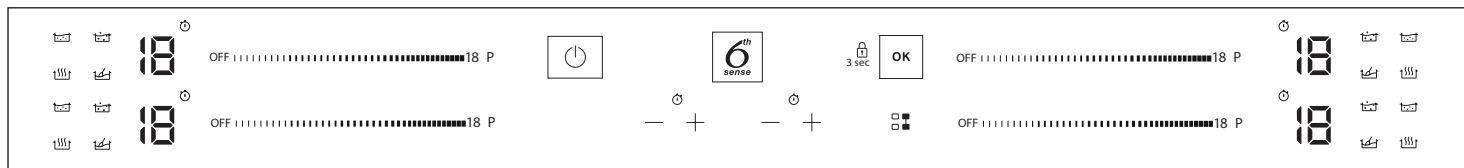
Nyomja le egyszerre a "+" és "-" gombot az időzítő kikapcsolásához.



**IDŐZÍTŐ JELZÉS**

Ez a LED (ha éppen ég) azt jelzi, hogy az adott főzőzónához időzítést aktiváltak.

**FUNKCIÓK**



**CONNEXION ZONE**

Lehetővé teszi a két zóna egyesítését és egyetlen főzőfelületként való használatát.

Ideális halfőző vagy más edényhez, illetve rácshoz, amely lefedi a teljes főzőfelületet.

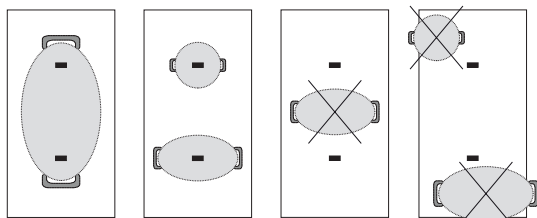
A funkció kikapcsol, ha a zónák közötti rész nincs teljesen lefedve.

Bármelyik jobb oldali görgős billentyűzet használható.

A funkció bekapcsolásához/kikapcsolásához nyomja meg a "CONNEXION ZONE" gombot.

**N.B.** Speciális funkciók nem választhatók, ha ezt a funkciót használja.

**FONTOS:** Az edényt a főzőzóna közepére helyezze úgy, hogy legalább az egyik megadott pontot fedje (a lenti ábra szerint).



**6<sup>TH</sup> SENSE**

A "6<sup>th</sup> Sense" gombbal lehet a speciális funkciókat aktiválni.

Helyezze a főzőlapra az edényt, és válassza ki a kívánt főzőzónát.

Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot. A kiválasztott területen a kijelzőn az "A" lesz látható.

Az adott főzőzónához tartozó első speciális funkció jelzőfénye világítani kezd. A "6<sup>th</sup> Sense" gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki a kívánt speciális funkciót.

A kiválasztott funkció a "OK" gomb megnyomására aktiválódik.

Másik speciális funkció kiválasztásához nyomja meg az "OFF" (KI) gombot, majd a "6<sup>th</sup> Sense" gombot a kívánt funkció kiválasztásához.

A speciális funkciók kikapcsolásához és a kézi üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg az "OFF" (KI) gombot.

A speciális funkciók használatakor a teljesítményszintet a főzőlap állítja be, és az nem módosítható.



**OLVASZTÁS**

Ezzel a funkcióval az étel olvasztásához, illetve az étel olvadt állapotának fenntartásához ideális hőmérsékletet lehet elérni, az odaégetés veszélye nélkül.

Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerek olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.



**MELEGEN TARTÁS**

Ezzel a funkcióval az ételt ideális hőmérsékleten lehet tartani, általában a főzés befejezése után, vagy amikor nagyon lassú főzéssel próbálunk folyadékokat besűríteni.

Ideális segítség, amikor tökéletes hőmérsékleten szeretnénk az ételt szervírozni.



**PÁROLÁS**

Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül.

Hosszú főzési időt igénylő, hosszú lével készített ételekhez ideális (rizs, szósok, sülték).

## FORRALÁS

Ez a funkció felforralja a vizet, majd alacsonyabb energiaszükséglettel forrásban tarja.

Körülbelül 2 liter vizet (lehetőleg szobahőmérsékleten) kell tenni a tálcába.

Mindemellett ajánlott odafigyelni a forrásban levő vízre, és rendszeresen pótolni az elforrított mennyiséget.

Ha az edények nagyok, és több mint 2 liter vizet használ, javasoljuk, hogy fedelet használva optimalizálja a forralási időt.

## JELZŐFÉNYEK

### MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a "H" jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.

Amint a zóna lehűl, a "H" jelzés kialszik.

### HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyeztük el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Az ételkészítési táblázat példát nyújt az egyes teljesítményszintek ételkészítési típusaira. Az egyes teljesítményszintek tényleges leadott teljesítménye az ételkészítési zóna méretétől függ.

TELJESÍTMÉNSZINT		A MŰVELET JELLEGE	HASZNÁLÓI SZINT (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
<b>Maximális teljesítmény</b>	<b>P</b>	Gyors melegítés/Booster	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
	14 – 18	Sütés – forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás – vajon párolás – forralás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 – 14	Pirítás, főzés, párolás, vajon párolás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémesre főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	5 – 9	Főzés, gyöngyöztetés, sűrítés, krémesre főzés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.
			Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szósok, sülték, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húsléval, tejjel).
	1 – 4	Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
		Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez
<b>Nulla teljesítmény</b>	<b>OFF</b>	-	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

- **Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**
- **A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.**

### Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópámát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőfelület gombjainak érzékenységét.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).

- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen látható CleanProtect logó arra utal, hogy a főzőlapot CleanProtect technológiával kezelték. Ez az egyedülálló bevonat kiváló tisztítási eredményt biztosít és hosszabb ideig megőrzi a főzőlap felületének fényét.

Minden használatot követően napi tisztítás javasolt.

**A CleanProtect főzőlap tisztításához vegye figyelembe az alábbi javaslatokat:**


- Áztassa be vízzel a tisztítandó zónákat, ügyelve arra, hogy a teljes szennyezett területet lefedje, közben vigyázzon arra, hogy ne csepegjen víz a kezelőpanelre.

- Áztatás esetén:
  - Alapesetben várjon legalább 2 percet.
  - Erős szennyeződés esetén várjon legalább 5 percet.
  - Amennyiben a víz felszárad a főzőlapon, ismételje meg az áztatást.
- Egy nem dörzshatású szivaccsal távolítsa el a lerakódásokat, és a tisztítást követően szárítsa meg a főzőlap felületét.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nem voltak-e áramkimaradások.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Vegye figyelembe: A víz- és az edényekből származó folyadékcspepek, illetve a vezérlőgombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

MEGJELENŐ KÓD	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
FOE1	A készülék észlelte az edényt, de nem kompatibilis a kért művelettel.	Az edény nincs megfelelően pozicionálva a főzőzónán, vagy nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Nyomja meg kétszer a Be/Ki gombot az FOE1 kód eltávolításához és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután használja az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt.
FOE7	Nem megfelelő tápkábel-csatlakozás.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtaknak.	Módosítsa a tápkábel csatlakozását az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtak szerint.
FOEA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
FOE9	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Mielőtt újra használná a főzőfelületet, várja meg, amíg lehűl.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
d E [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be van kapcsolva.	Kövesse a "DEMO ÜZEMMÓD" fejezet utasításait.
azaz  → -	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.
azaz P → S [A teljesítményszint a kívánt szintnél alacsonyabb]	A főzőlap automatikusan minimum teljesítményszintet állít be, ezzel biztosítva, hogy a főzőzónát használni lehessen.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.

## MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során. Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.



## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

## IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Descărcați manualul cu instrucțiuni complet de pe site-ul <http://docs.hotpoint.eu> sau sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție.

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.

### **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.

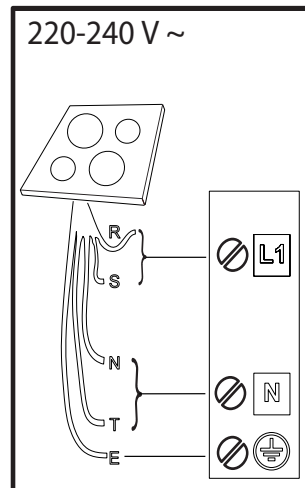
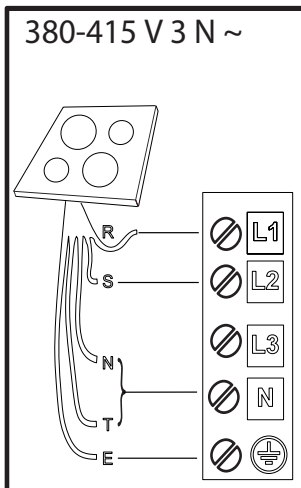
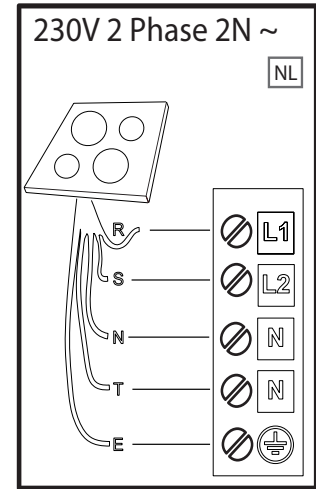
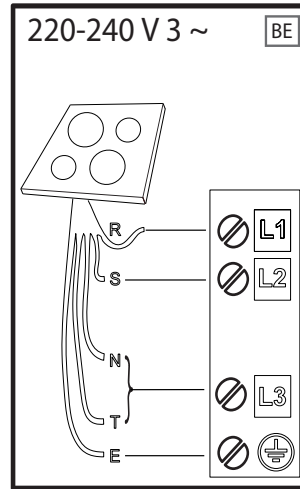
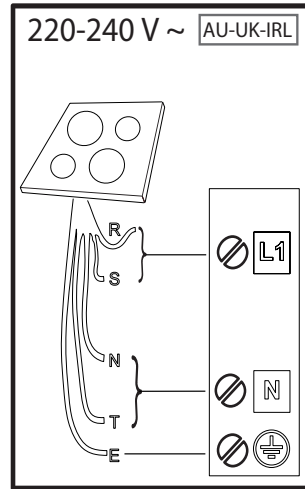
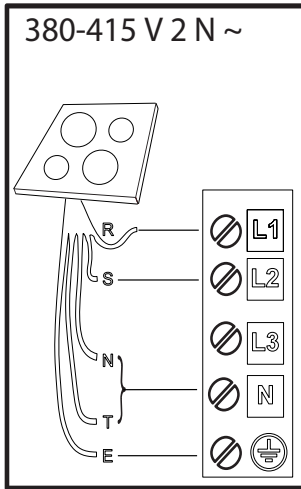


# CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

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-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-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/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/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-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**

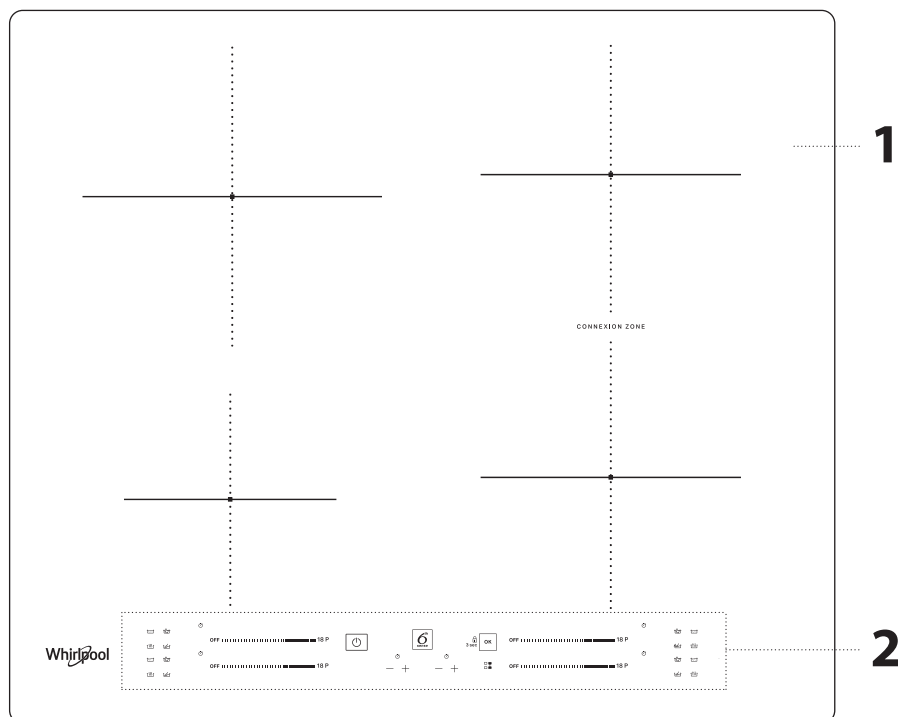
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



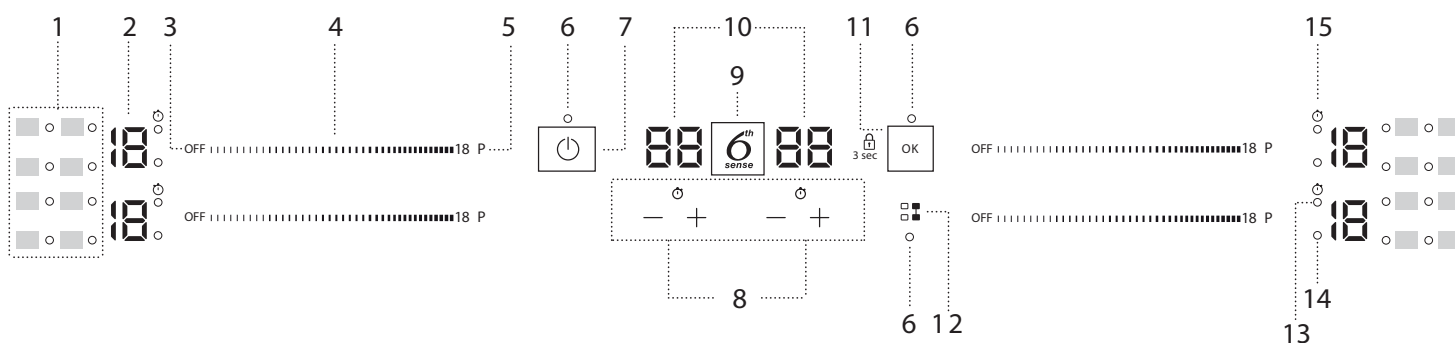
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI




1. Plita
2. Panou de comandă

## PANOU DE COMANDĂ



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale</li> <li>2. Nivel de gătit selectat</li> <li>3. Buton de oprire a zonei de gătit</li> <li>4. Tastatură pentru derulare</li> <li>5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Indicator luminos – funcție activă</li> <li>7. Buton de Pornire/Oprire</li> <li>8. Temporizator</li> <li>9. Buton 6<sup>th</sup> Sense</li> <li>10. Indicatorul duratei de preparare</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde</li> <li>12. Buton CONNEXION ZONE</li> <li>13. Indicator temporizator activ</li> <li>14. Indicator de selectare a zonei</li> <li>15. Simbol indicator temporizator</li> </ol> |
|---|---|---|

## 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.

### ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei sau a alimentelor. Asigurați-vă că diametrul

## 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 reîncălzire 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. Țineți apăsat butonul "+" al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".

Apăsați butonul  pentru a confirma.

Folosiți 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 .

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.

feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniaza atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanța pot scădea semnificativ. 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 „Opre automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și tigăilor goale, care au baza subțire. Totuși, atunci când faceți acest lucru, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcția „Opre automată” să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora tigaia sau suprafața plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, Nu atingeți tigaia și nici suprafața plitei și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare un mesaj de eroare, contactați centrul de service.

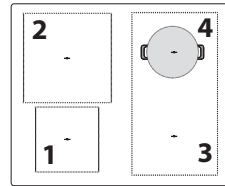
### DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

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 și asigurați-vă că aceasta este bine centrată pe zona de gătit utilizată. 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 sau 4	Rotundă sau pătrată	12
3+4 (CONEXION ZONE)	Ovală sau dreptunghiulară	Partea scurtă 16-21 Partea lungă 24 - 38

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:

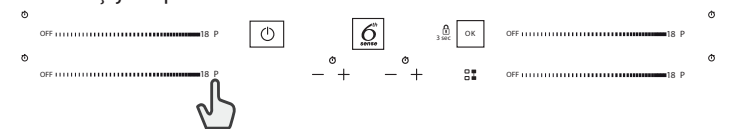
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsați butonul "P" de pe primul suport tactil de derulare din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

### MOD DEMO

Pentru a porni și opri modul demo:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În primul minut, apăsați butonul de încălzire rapidă "P" din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 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

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

OFF ..... 18 P

#### Pentru a activa zonele de gătit:

Mișcați degetul pe orizontală pe suportul tactil de derulare (GLISOR) din zona de gătit necesară pentru a o activa și pentru a regla puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster).

#### Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați butonul "OFF" de la începutul suport tactil de derulare.



### BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/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 (OFF). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.



### TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

#### Pentru a activa temporizator:

Apăsați butonul "+" sau "-" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.

Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.

În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

#### Pentru a dezactiva temporizator:

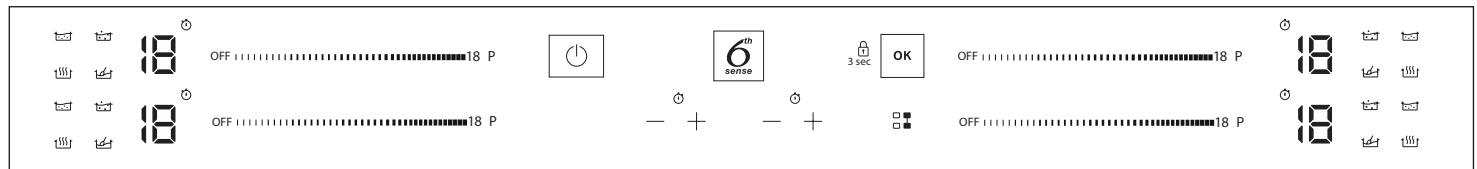
Apăsați simultan butoanele "+" și "-" până la dezactivarea temporizatorului.



### INDICATOR TEMPORIZATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

## FUNCȚII



### CONNEXION ZONE

Permite combinarea a două zone de gătit și utilizarea acestora ca o singură zonă mare.

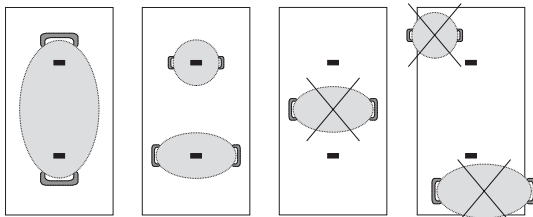
Este ideal pentru tăvile pentru gătit pește, pentru oalele sau grătarele care acoperă întreaga suprafață de gătit.

Funcția este dezactivată dacă zona de legătură nu este în întregime acoperită. Oricare dintre tastaturile de derulare din partea dreaptă pot fi utilizate.

Apăsați tasta "CONNEXION ZONE" pentru a activa/dezactiva funcția.

**N.B.** Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

**IMPORTANT:** Așezați oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puțin unul dintre punctele de referință (după cum se arată mai jos).



### 6<sup>th</sup> SENSE

Butonul "6<sup>th</sup> Sense" activează funcțiile speciale.

Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit.

Apăsați butonul "6<sup>th</sup> Sense". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A".

Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.

Selectați funcția specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "6<sup>th</sup> Sense".

Funcția este activată la apăsarea butonului OK pentru confirmare.

Pentru a selecta o altă funcție specială, apăsați "OFF" și apoi butonul "6<sup>th</sup> Sense" pentru a alege funcția solicitată.

Pentru a dezactiva funcțiile speciale și a reveni la modul manual, apăsați "OFF". Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



### TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.

Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.



### MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.

Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.



### FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea ce vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.

Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.



## FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus. Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.

În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

## 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.

## 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.

NIVEL DE PUTERE		TIP 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 creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	14 – 18	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire – prăjire ușoară, fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 – 14	Rumenire – preparare – fierbere înăbușita – prăjire ușoară – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare – înăbușire – prăjire ușoară – frigere la grătar – preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 – 9	Preparare – fierbere la foc mic – îngroșare – obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase. Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
1 – 4	Topire – decongelare	Ideală pentru a îmbrăca untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.	
	Menținerea la cald a alimentelor – obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto.	
Putere zero	OFF	–	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei "H").

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



### AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.

### Important:

- 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 sigla CleanProtect este prezentă pe sticlă, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia CleanProtect. Acest strat unic asigură rezultate de curățare excelente și menține lucioasă suprafața plitei pentru mai mult timp.

Este recomandată curățarea zilnică, după fiecare utilizare.

**Pentru a curăța plitele CleanProtect, urmați aceste recomandări:**




- Înmuiați cu apă zonele care trebuie curățate, asigurându-vă că ați acoperit întreaga zonă murdară și având grijă să nu vărsați apă pe panoul de comandă.

- Pentru înmuierea cu apă:
  - În condiții normale, așteptați cel puțin 2 minute
  - În condiții de murdărie dificilă, așteptați cel puțin 5 minute.
  - În cazul în care apa se usucă pe plită, este necesar să repetați etapa de înmuieră.
- Utilizați un burete neabraziv pentru a îndepărta depunerile și uscați plita după curățare.

## 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
FOE1	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.	Apăsați butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul FOE1 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.
FOE7	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".
FOEA	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.
FOE9	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.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, 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.:  → -	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.:  →  [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".

## SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat 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.

# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

## ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

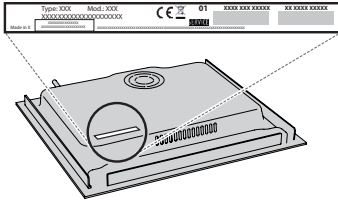
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECTIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

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

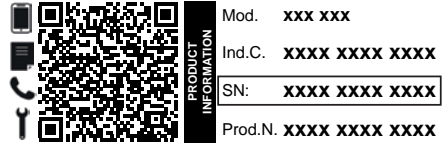
Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web [www.whirlpool.eu/](http://www.whirlpool.eu/).

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;



- 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.

## Politicele, 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](http://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.





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.

### **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.



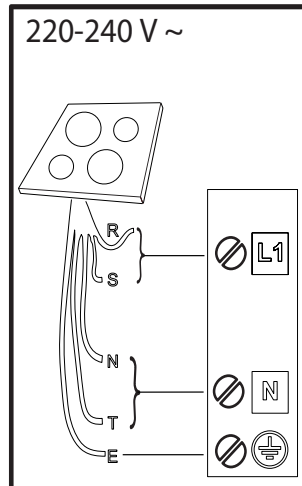
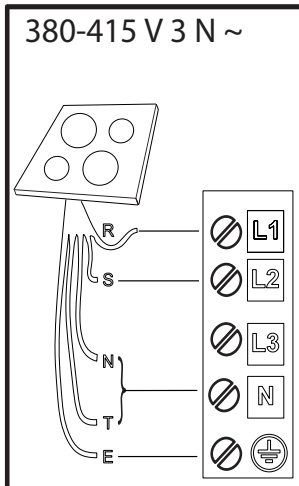
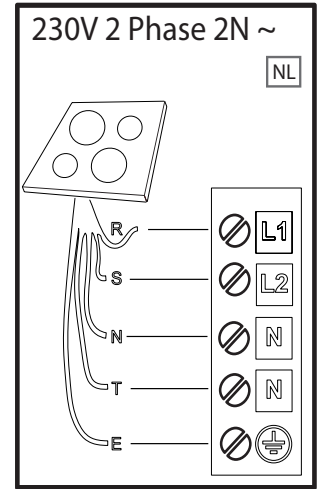
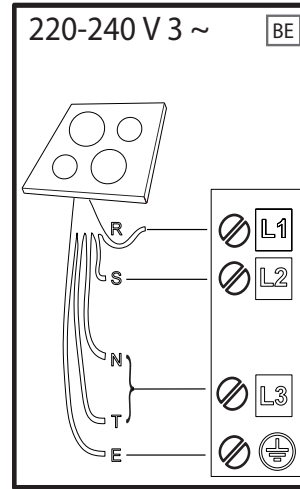
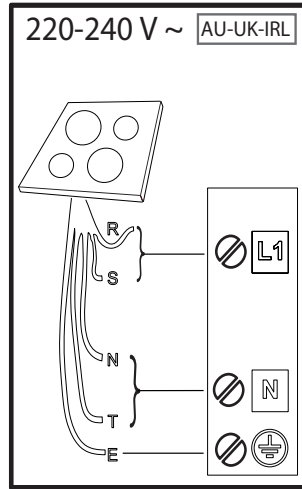
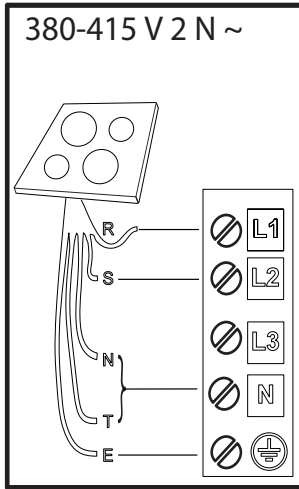
# ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

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-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S** brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-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 (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/zaš-geltona/žalia-zóty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/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



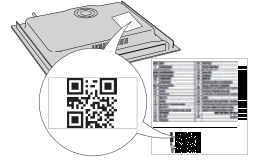
### ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

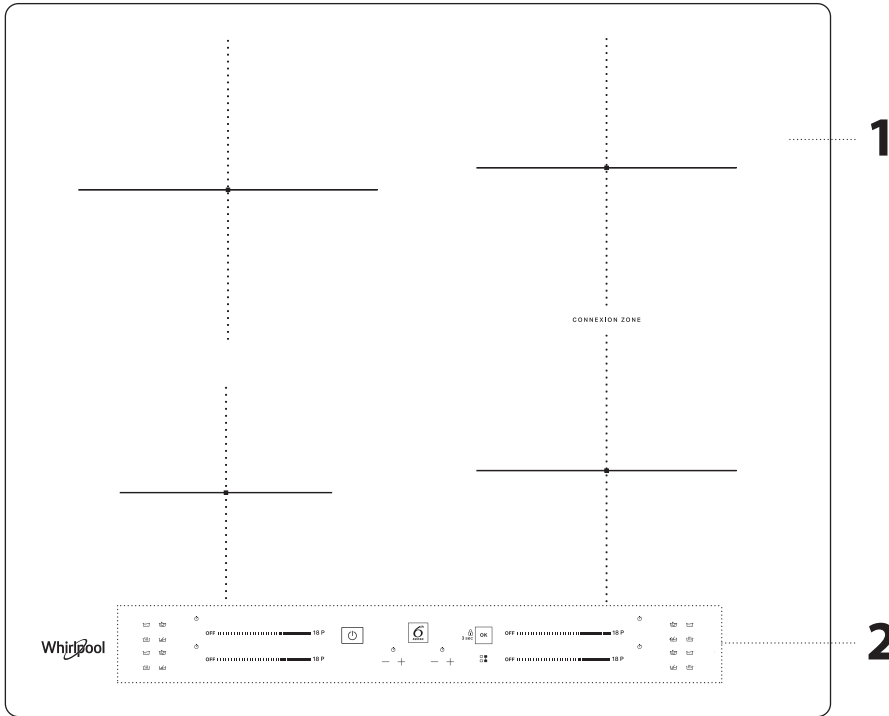


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

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

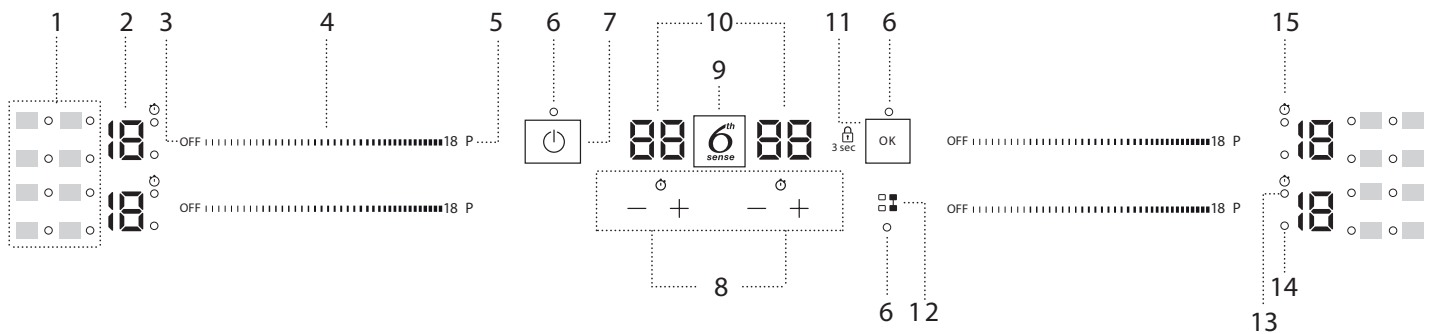


## ОПИС ВИРОБУ




1. Варильна поверхня
2. Панель керування

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Символи/активація спеціальних функцій приготування
2. Вибраний рівень готування
3. Кнопка вимикання конфорки
4. Панель прокрутки
5. Кнопка швидкого підігрівання (Booster)
6. Світловий індикатор – функцію активовано
7. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
8. Таймер
9. Кнопка 6<sup>th</sup> Sense
10. Індикатор часу готування
11. Кнопка ОК/Блокування кнопок – 3 секунди
12. Кнопка CONNECTION ZONE
13. Індикатор активації таймера
14. Індикатор вибору зони
15. Символ індикатора таймера

## 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 скористатися магнітом, щоб перевірити, чи магнітне дно посуду.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСНОСТІ
Рекомендований до використання посуд 	Основа виготовлена 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 частини дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд 	Феромагнітна основа містить алюмінієві частини або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньою мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, 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.

### 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 феромагнітний діаметр дна посуду збігається як з діаметром адаптера,

## 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 кнопку "+" на крайньому правому таймері і утримуйте щонайменше 5 секунд. На екрані з'явиться символ "PL".

Натисніть кнопку  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 .

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.

так і з діаметром конфорки. Якщо ці вимірювання не збігаються, це може значно знизити ефективність і продуктивність. Недотримання цих рекомендацій може призвести до надмірної акумуляції тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що, в свою чергу, може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

### ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня оснащена внутрішньою системою безпеки, яка активує функцію "Автоматичне вимкнення" у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується використовувати порожні каструлі та сковорідки з тонким дном. Однак при цьому температура може підвищуватися швидше, ніж за час, необхідний для швидкого спрацьовування функції "Автоматичне вимкнення", з ризиком пошкодження каструлі або поверхні варильної поверхні. Якщо таке трапляється, не торкайтеся ані сковорідки, ані поверхні варильної панелі, спочатку зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

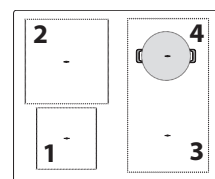
### ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРІДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРК

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 з очікуваною продуктивністю, завжди використовуйте конфорку з розміром, що відповідає феромагнітному розміру дна посуду.

Встановіть каструлю/сковороду так, щоб вона була добре відцентрована на використовуваній конфорці. Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.

#### ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ



Зона	Підходяща форма посуду	Відповідний феромагнітний матеріал основа (см)
1	Кругла	10
2	Кругла	15
3 або 4	Кругла або квадратна	12
3+4 (CONNECTION ZONE)	Овальна або прямокутна	Коротка сторона 16 - 21 Довга сторона 24 - 38

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:

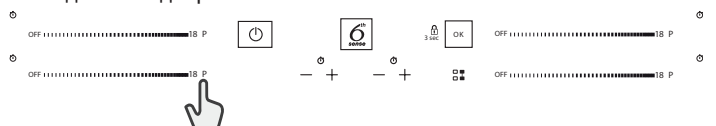
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Натисніть кнопку "P" на першій панелі прокрутки в лівому верхньому кутку і утримуйте протягом 5 секунд.

Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

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

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом першої хвилини натисніть кнопку швидкого нагрівання "P" на нижній лівій панелі управління і утримуйте протягом 5 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

Не закривайте символи панелі керування каstrулею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каstrулі 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

OFF ..... 18 P

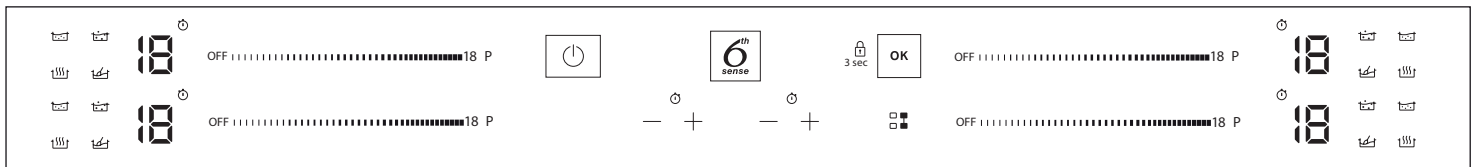
#### Щоб увімкнути конфорки:

Проведіть пальцем по горизонталі через панель прокрутки (ПОВЗУНОК) необхідної конфорки, щоб активувати її і відрегулювати потужність. Рівень відобразиться відповідно до області, разом з індикатором, що позначає активну конфорку. Кнопку "P" можна використовувати для вибору функції швидкого нагрівання (Booster).

#### Щоб вимкнути конфорки:

Натисніть на кнопку "OFF" на початку панелі прокрутки.

## ФУНКЦІЇ



### CONNEXION ZONE

Це дозволяє об'єднати дві конфорки і використовувати їх як одну велику поверхню.

Ідеально підходить для рибоварок, каstrул або решіток, які покривають всю конфорку.

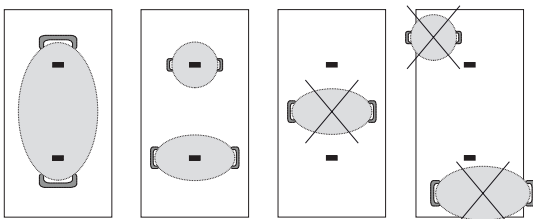
Функцію буде вимкнено, якщо зона моста не повністю покрита.

Можна використовувати будь-яку панель прокрутки праворуч.

Для активації/деактивації функції натисніть кнопку CONNECTION ZONE".

**ПРИМІТКА:** При використанні цієї опції не можна вибрати спеціальні функції.

**ВАЖЛИВО:** Розміщуйте посуд посередині конфорки так, щоб він закривав хоча б одну з контрольних точок (як показано нижче).



### БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "ОК/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.

### ТАЙМЕР

У приладі застосовується два таймера - один для управління конфорками, розташованими ліворуч, й інший для конфорок, що знаходяться праворуч.

#### Щоб активувати таймер:

Натисніть кнопку "+" або "-", щоб налаштувати бажаний час для використовуваної конфорки. Індикатор активується відповідно до спеціального символу . Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.

Час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.

У разі одночасного вмикання 2 таймерів з однієї сторони варильної панелі блимає "Індикатор вибору зони", і на центральному дисплеї відображається відповідний вибраний час приготування.

#### Щоб деактивувати таймер:

Одночасно натискайте кнопки "+" і "-", поки таймер не буде деактивований.



### ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

### 6<sup>th</sup> SENSE

Кнопка "6<sup>th</sup> Sense" активує спеціальні функції.

Поставте каstrулю на відповідне місце і виберіть конфорку.

Натисніть кнопку "6<sup>th</sup> Sense". На дисплеї у вибраній зоні відобразиться "A". Засвітиться індикатор першої спеціальної функції, доступної для конфорки. Виберіть потрібну спеціальну функцію, натиснувши кнопку "6<sup>th</sup> Sense" один раз або кілька разів.

Функцію буде активовано після натиснення кнопки "OK" для підтвердження.

Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, натисніть "OFF" (ВИМК), а потім кнопку "6<sup>th</sup> Sense" для вибору необхідної функції.

Щоб деактивувати спеціальні функції та повернутися в ручний режим, натисніть "OFF" (ВИМК).

При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.



### ПЛАВЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригорання.

Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каstrулі.



### ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.

Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.



### ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригорання.

Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.



### КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.

Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури). У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.

Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

## 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)
<b>Максимальна потужність</b>	<b>P</b>	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви для швидкого кип'ятіння (води) або швидкого нагрівання рідин.
	14 – 18	Смаження – кип'ятіння	Ідеально підходить для підрум'янювання, початку приготування, смаження продуктів глибокої заморозки, швидкого доведення рідин до стану кипіння.
		Обсмаження – тушкування – кип'ятіння, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання інтенсивного кипіння, готування та приготування на грилю.
	10 – 14	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю, а також для підігрівання приладдя.
		Варіння – тушкування, пасерування – приготування на грилі – уварювання до кремopodobного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 – 9	Варіння – повільне кип'ятіння – згущення – розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв.
			Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
1 – 4	Топлення – розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.	
	Підтримання страви теплою – розварювання ризотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій щойно приготованої страви або страв перед подаванням на стіл теплими або для розварювання ризотто.	
<b>Нульова потужність</b>	<b>OFF</b>	–	Варильна панель в режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера "H" на дисплеї).

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.

### Важливо:

- 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 недостатню 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 висушіть варильну панель.

Якщо на склі є логотип CleanProtect, варильну поверхню оброблено за технологією CleanProtect. Це ексклюзивне покриття забезпечує чудові результати миття й довше зберігає блиск варильної поверхні. Рекомендовано щоденне миття після кожного використання.

### Для миття варильних поверхонь CleanProtect дотримуйтесь наведених нижче рекомендацій:

- Обережно змочіть зони, які потрібно очистити, водою так, щоб вона покрила всю забруднену ділянку й не потрапила на панель керування.
- Для змочування водою:
  - За нормальних умов зачекайте щонайменше 2 хвилини.
  - За умов сильного забруднення зачекайте щонайменше 5 хвилин.
- Якщо вода на варильній поверхні висохла, потрібно повторити етап змочування.
- Для видалення відкладень використовуйте неабразивну губку. Після миття висушіть варильну поверхню.

## 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 каструль 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 шнура 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.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, 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 <i>[коли варильна панель вимкнена]</i>	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтеся інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: t: 0 → -	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → 5 <i>[Рівень потужності нижче необхідного рівня]</i>	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".



## 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 багат шаровим 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.

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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

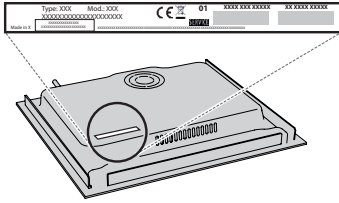
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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

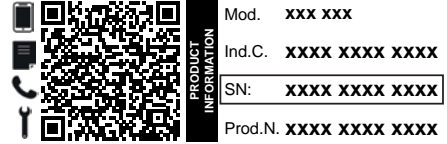
Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтесь інструкцій на сайті [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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 разі встановлення виробу врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.

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:**

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs);
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу

