

## SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.whirlpool.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

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.

### 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.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

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

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

### 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**

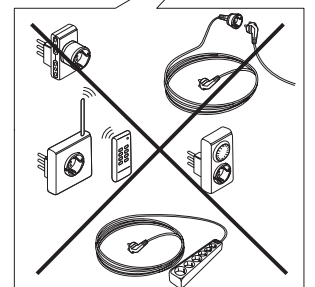
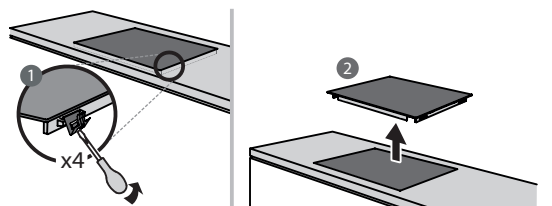
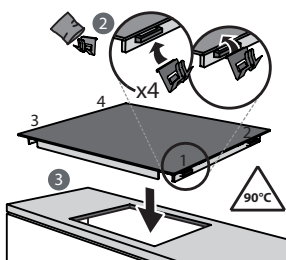
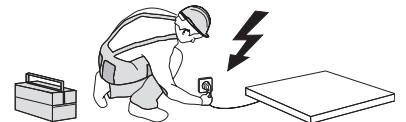
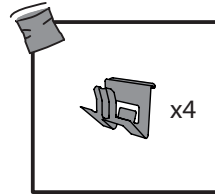
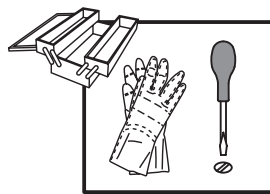
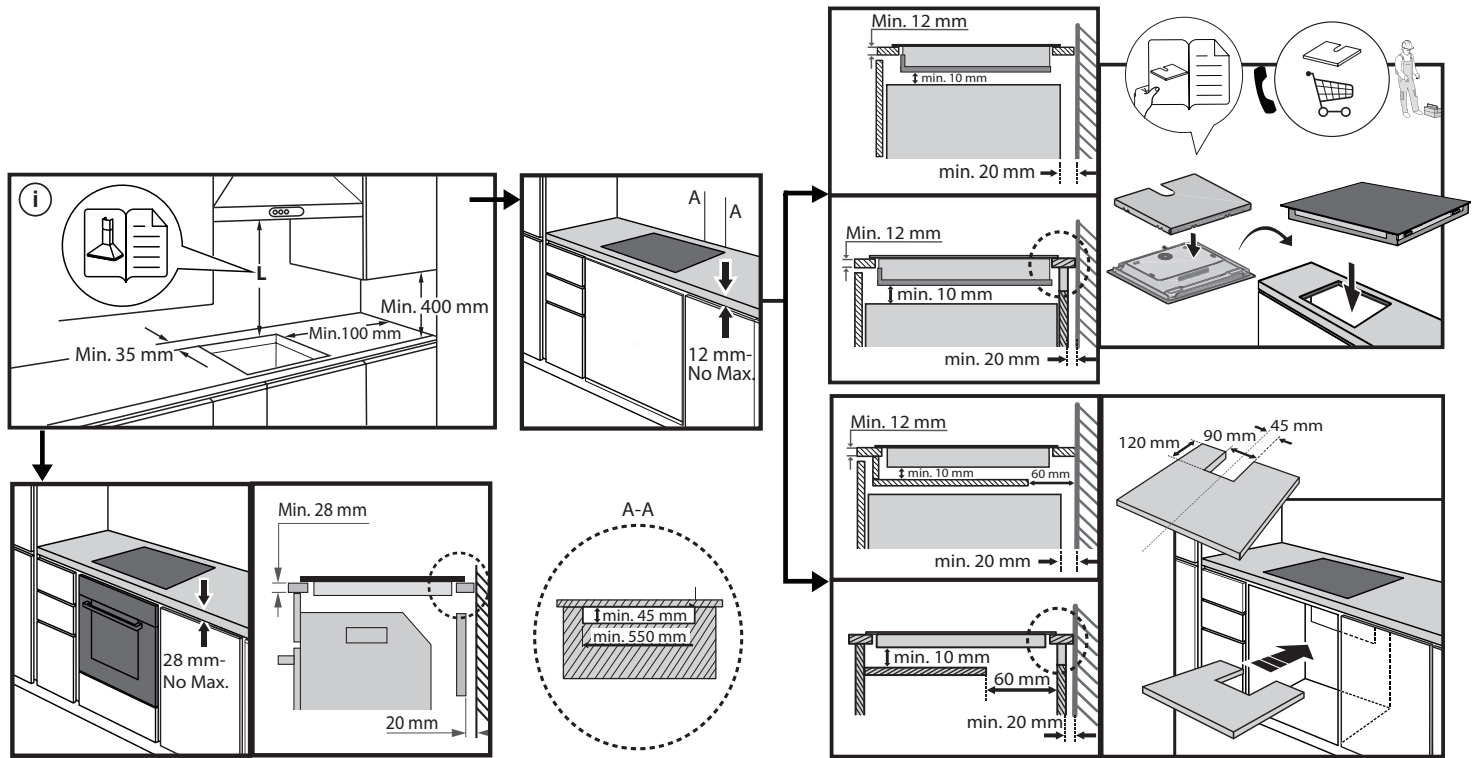
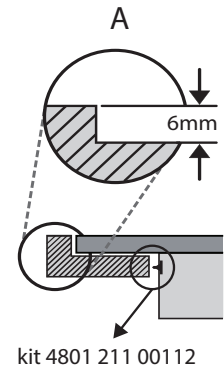
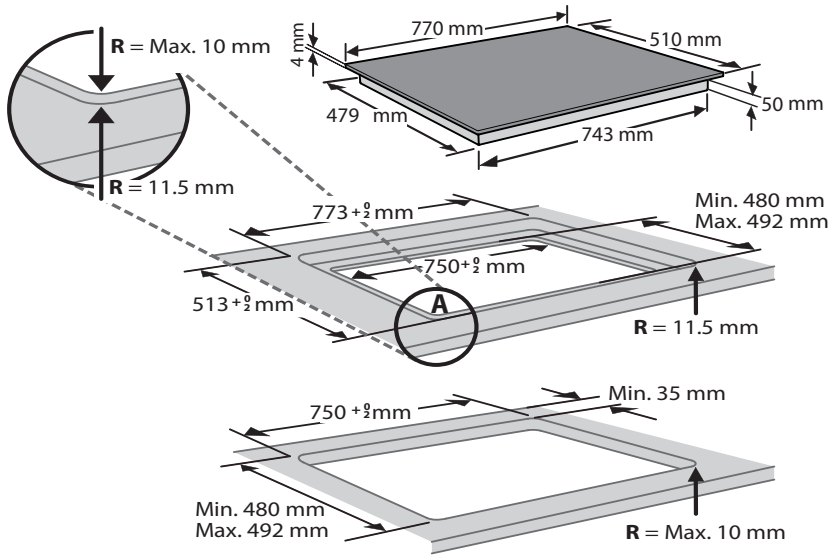
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

### **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.

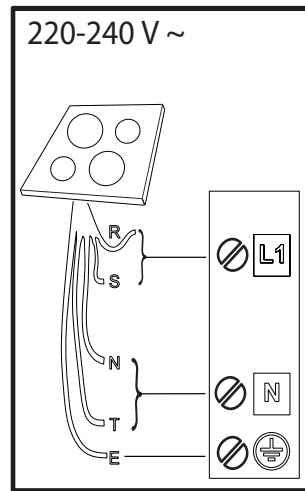
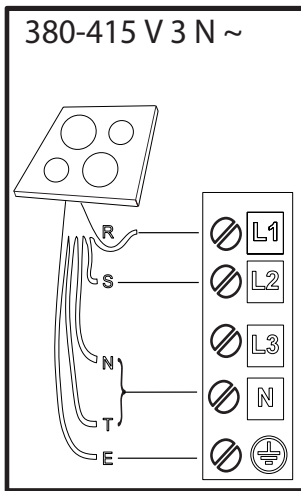
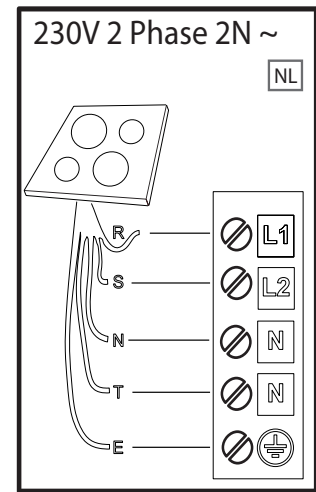
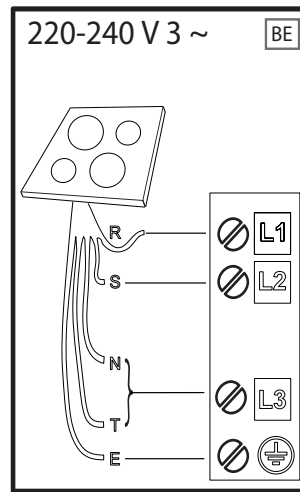
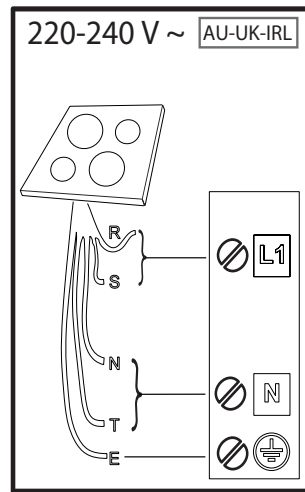
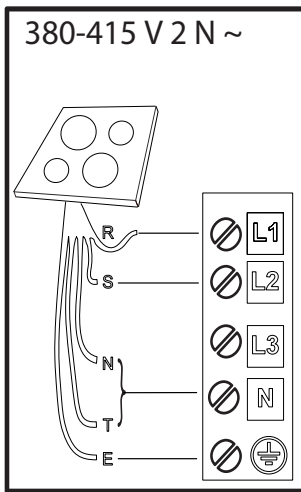


# INSTALLATION



# 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-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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

 = **E**

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

**N**

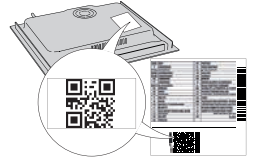
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





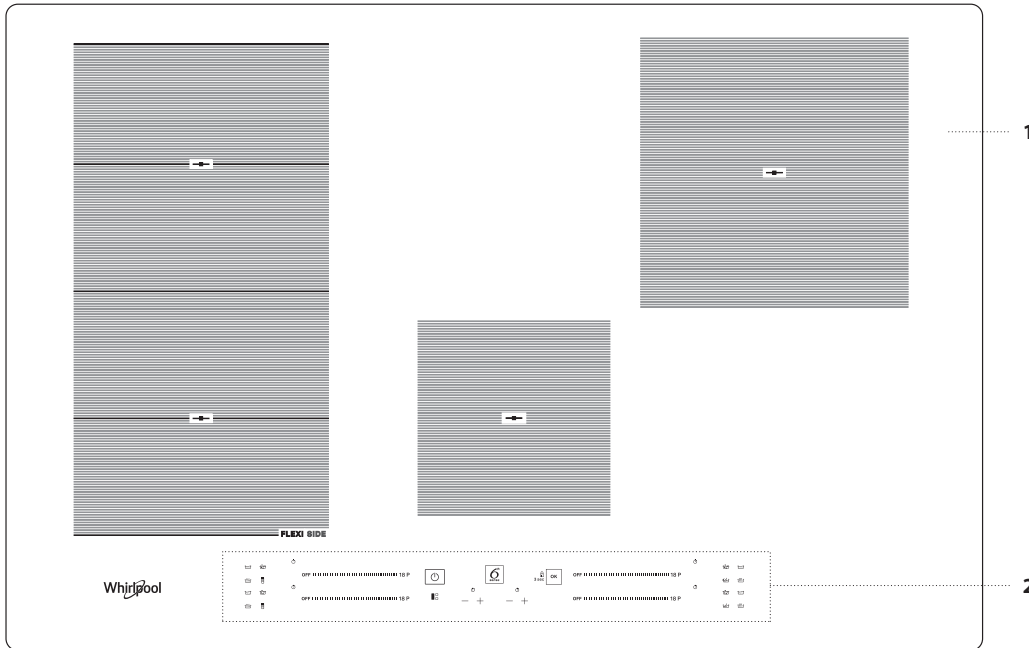
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



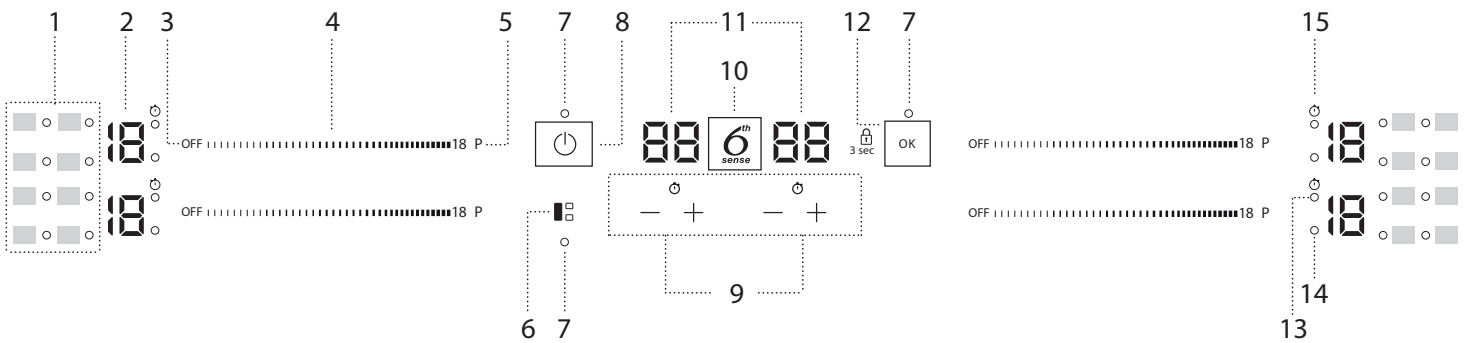
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

## CONTROL PANEL



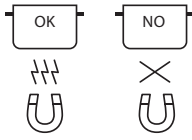
- 1. Symbols/activation of special functions
- 2. Cooking level selected
- 3. Cooking zone off button
- 4. Scroll keypad
- 5. Fast heating button (Booster)

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

- 11. Cooking time indicator
- 12. OK/Key lock button – 3 seconds
- 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 which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

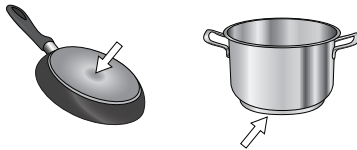
Check for the  symbol (usually stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in a ferromagnetic material, with parts in another material not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



### Empty pots or pots with a thin base

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may not be triggered immediately, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

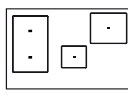
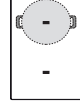
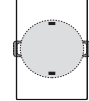
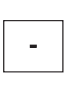


### Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use.

It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

## 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

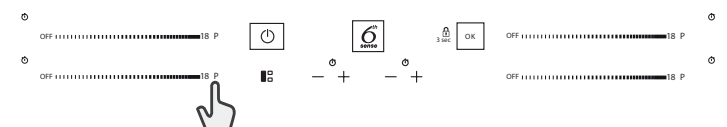
To switch the acoustic signal on/off:

- 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:

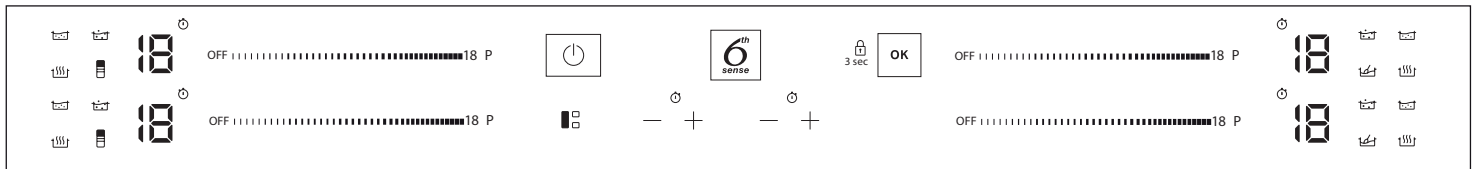
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.



### TIMER INDICATOR

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

## FUNCTIONS



### FLEXISIDE

By selecting the "FLEXISIDE" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot.

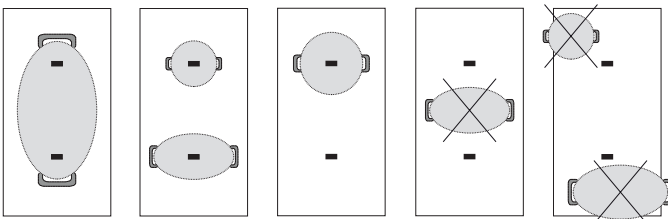
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.

Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports.

To deactivate the function, press the "FLEXISIDE" 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).



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

The "6<sup>th</sup> Sense" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "6<sup>th</sup> 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 "6<sup>th</sup> 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 "6<sup>th</sup> 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.

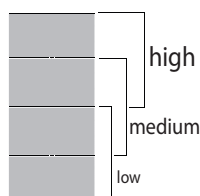
 **SIMMERING**

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.

 **CHEF CONTROL**



The flexible zone is divided into three cooking zones (see the figure) activated at a pre-set power (high, medium or low) depending on the position of the pot/pan: move the pot/pan over the surface to continue cooking at different temperatures without having to use the controls.

## 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<br>(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 creaming pasta.      |
|   |            |  | Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk). |
|   | 1 – 4      | Melting – defrosting   | Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.   |
|   |            | 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<br>[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.  → <br>[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 not the symptom of something wrong.

## AFTER-SALES SERVICE

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

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

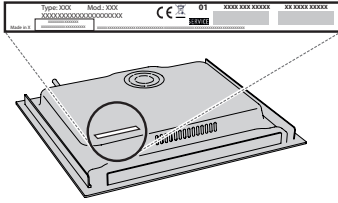
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

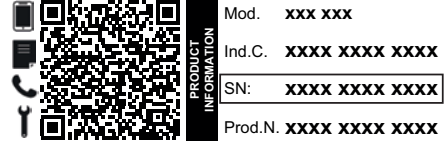
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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 4801 211 00112.

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](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.



Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.whirlpool.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

### ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

### INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

### HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.


⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

### REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

### ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

### ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m<sup>2</sup>
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m<sup>2</sup>, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

### ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

### KONFORMITÄTSEKLÄRUNG

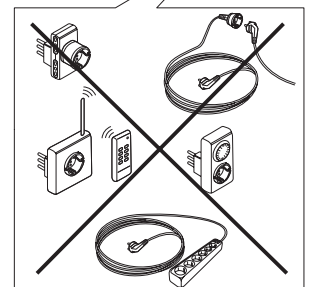
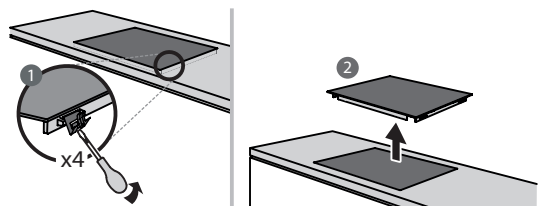
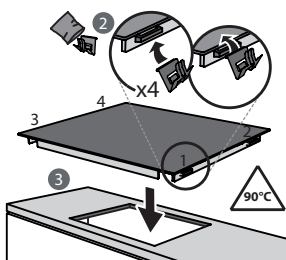
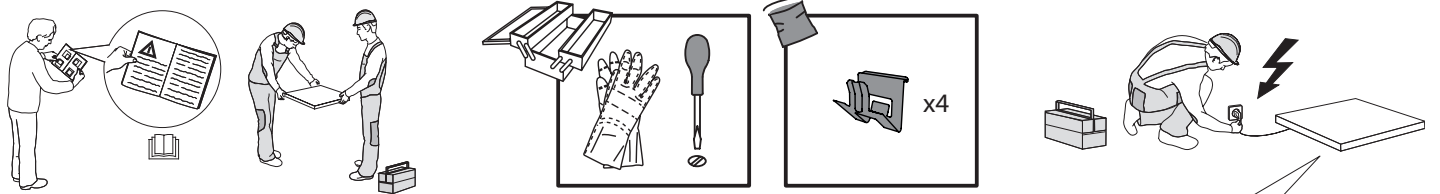
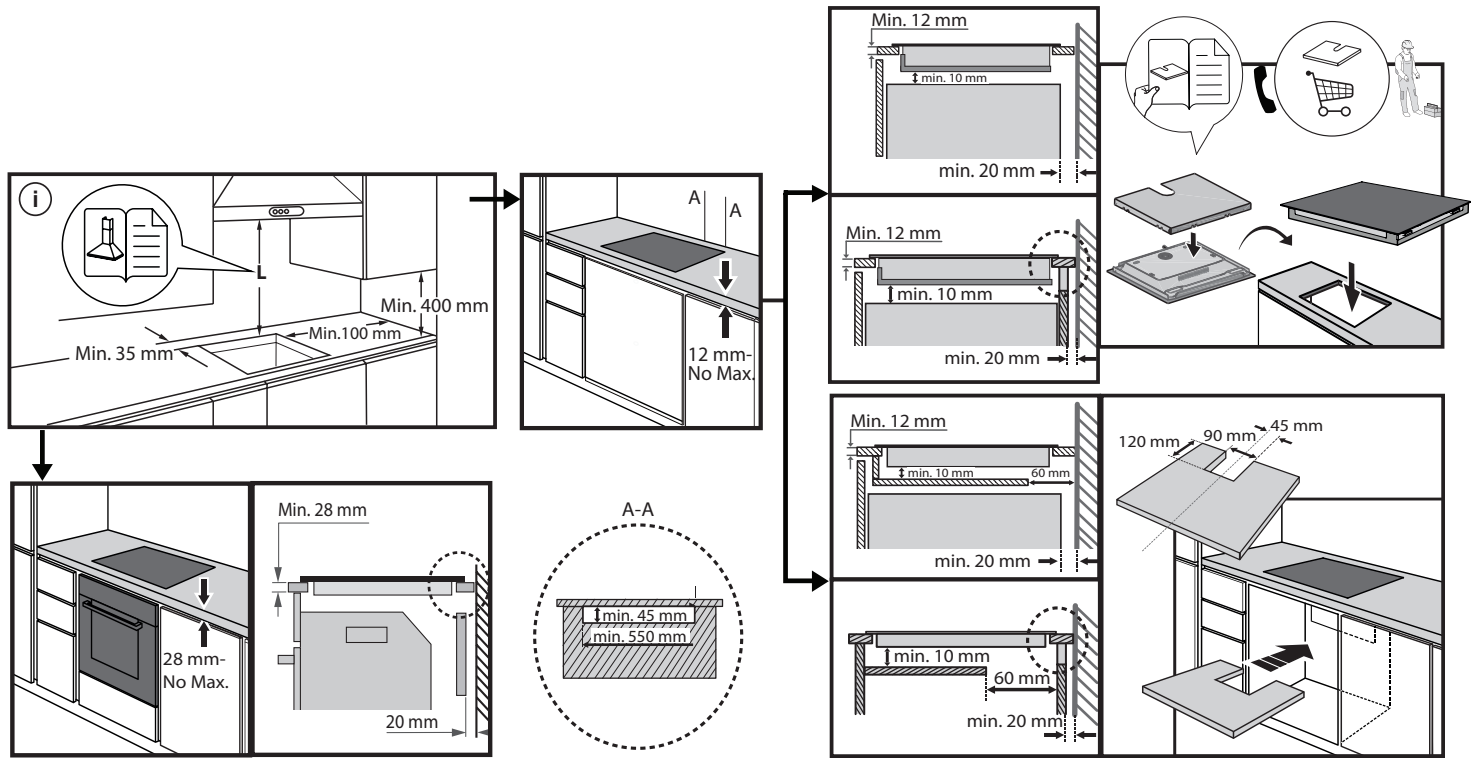
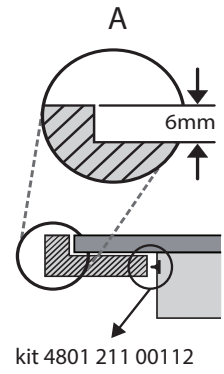
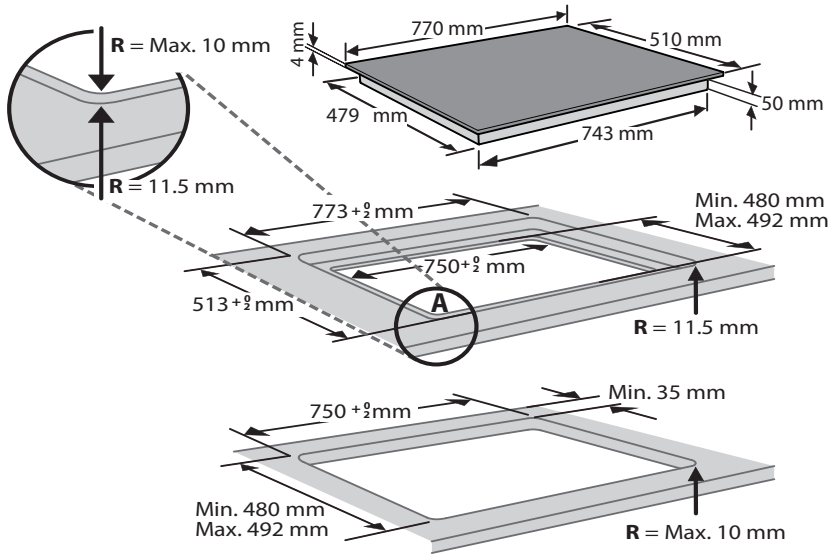
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

### HINWEIS

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.



# INSTALLATION



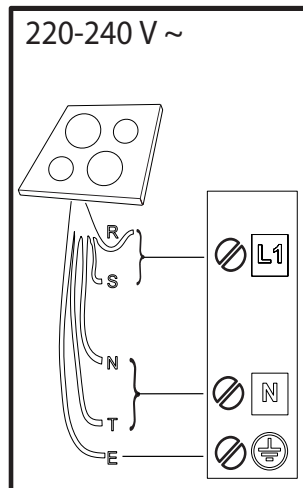
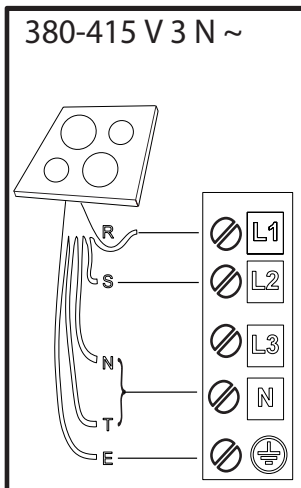
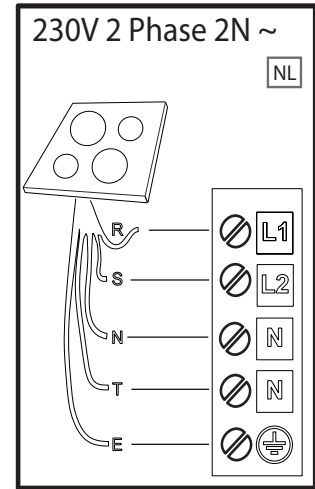
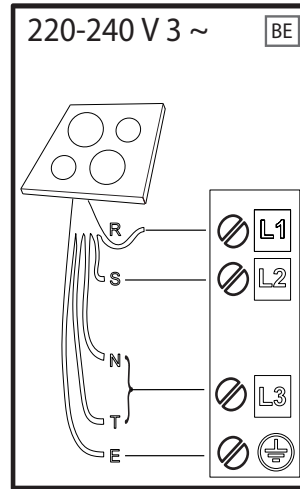
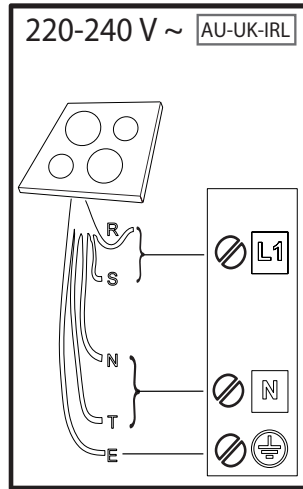
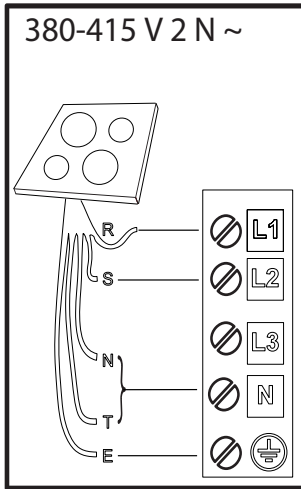
# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.



**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-marò-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/verdekίtrivo/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-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

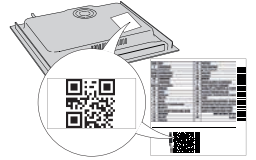




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

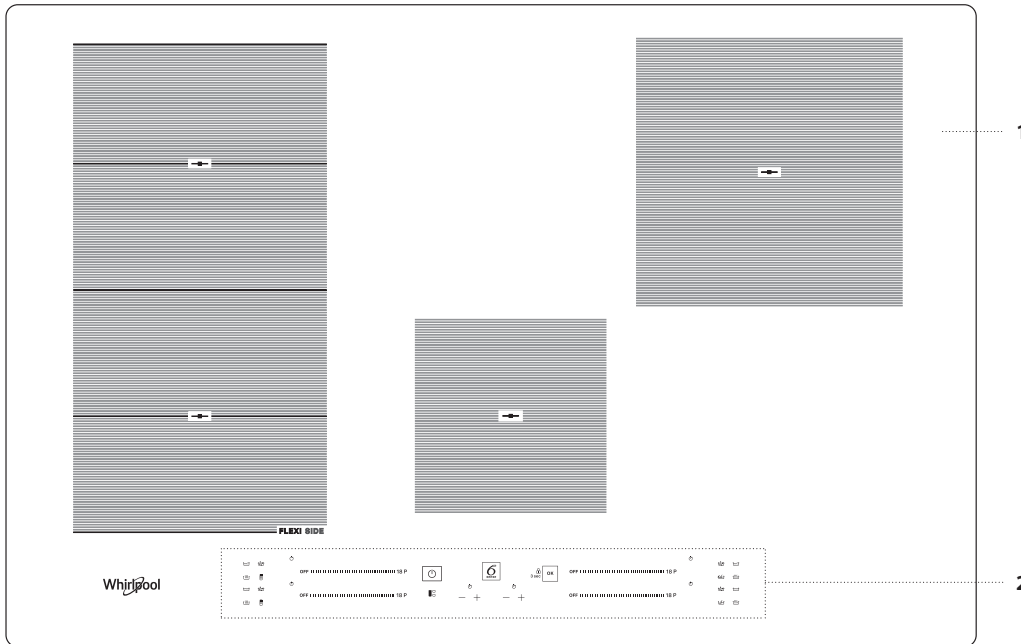
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN**



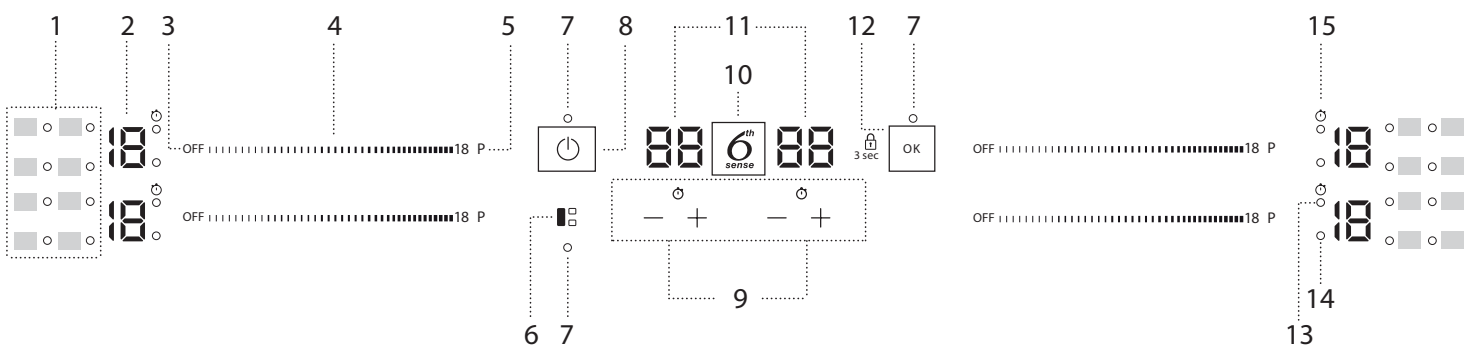
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Kochfeld
- 2. Bedienfeld

## BEDIENFELD



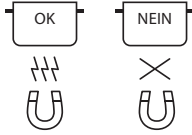
- 1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
- 2. Ausgewählte Garstufe
- 3. Aus-Taste für die Kochzone
- 4. Tastenblock scrollen
- 5. Schnellaufheiztaste (Booster)

- 6. FLEXISIDE-Taste
- 7. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
- 8. Ein/Aus-Taste
- 9. Timer
- 10. 6<sup>th</sup> Sense-Taste

- 11. Garzeitanzeige
- 12. OK-Taste/Tastensperre – 3 Sekunden
- 13. Anzeige aktiver Timer
- 14. Anzeige Kochzonenauswahl
- 15. Timer-Anzeigesymbol


# ZUBEHÖR

## TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

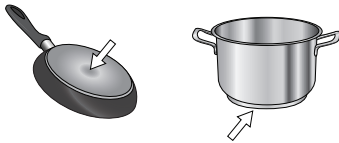
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanz). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfe und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.



### Leere Töpfe oder Töpfe mit einem dünnen Boden

Bei eingeschaltetem Kochfeld keine leeren Töpfe oder Pfannen verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das

## ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

### POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

HINWEIS: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung könnten einige der Kochzonen Leistungsstufen und Funktionen (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

### Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden. Drücken Sie die ganz rechte Timer "+" Taste mindestens 5 Sekunden. Auf dem Bildschirm wird das Symbol "PL" angezeigt.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die Tasten "+" und "-" für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden.

Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

kontinuierlich die Temperatur überwacht und es aktiviert die Funktion des "automatischen Abschaltens" bei hohen Temperaturen. Bei der Verwendung mit leeren Töpfen oder Töpfen mit dünnen Böden kann die Temperatur sehr schnell steigen und die Funktion des "automatischen Abschaltens" kann nicht sofort ausgelöst werden, wodurch das Kochgeschirr oder die Kochfeld-Oberfläche beschädigt wird. In diesem Fall nichts berühren und warten bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollten Fehlermeldungen erscheinen, das Servicezentrum kontaktieren.

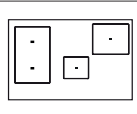
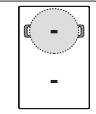
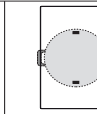

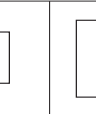

### Minimaler Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die unterschiedlichen Kochstellen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Mindestdurchmesser, um den einwandfreien Betrieb des Kochfelds sicherzustellen (siehe nachstehende Tabelle).

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Mindestdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht.

Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|                   |  |  |  |  |
| Minstdurchmesser  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol "EE" und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

### AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:

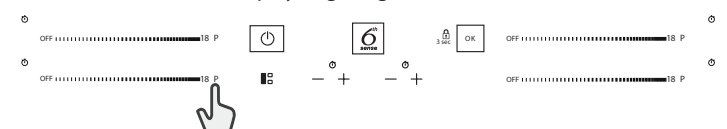
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die "P" Taste auf dem ersten Schieber-Tastenfeld oben links.

Alle eingestellten Alarme bleiben aktiv.

### DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt "Lösen von Problemen")

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb der ersten Minute die Schnellaufheiztaste "P" des unteren linken Tastenfeld 5 Sekunden lang (wie unten gezeigt);
- "DE" wird auf dem Display angezeigt.



# TÄGLICHER GEBRAUCH



## DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

## POSITIONIERUNG

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochtopf bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



## AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSTUFENN

OFF ..... 18 P

### Zur Aktivierung des Garzyklus:

Bewegen Sie Ihren Finger horizontal über das Schieber-Tastenfeld (SCHIEBER) der gewünschten Kochzone, um sie zu aktivieren und die Leistung einzustellen. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion (Booster) auszuwählen.

### Zur Deaktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die "AUS" Taste am Beginn des Schieber-Tastenfelds.



## BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die OK/Tastensperre 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschalt-Funktion gesperrt ( ). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

## TIMER

Es gibt zwei Timer- einer kontrolliert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen kontrolliert.

### Zur Aktivierung des Timers:

Die Taste "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeigelicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol aktiviert ( ). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Falls 2 Timer auf derselben Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert werden, blinkt die "Anzeige Kochzonenauswahl" und die jeweilige ausgewählte Kochzeit wird am zentralen Display angezeigt.

### Zur Deaktivierung des Timers:

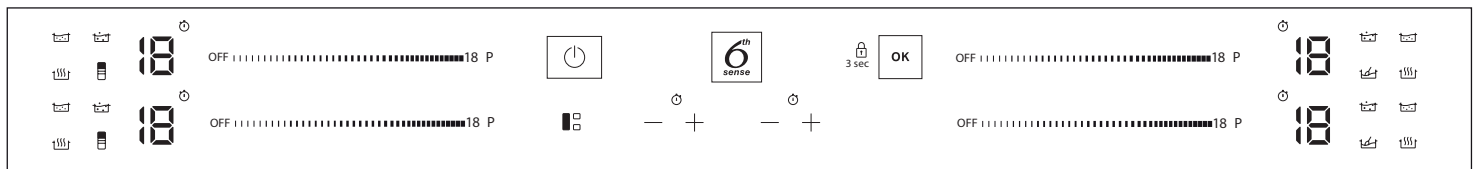
Die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.



## TIMER-ANZEIGE

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

# FUNKTIONEN



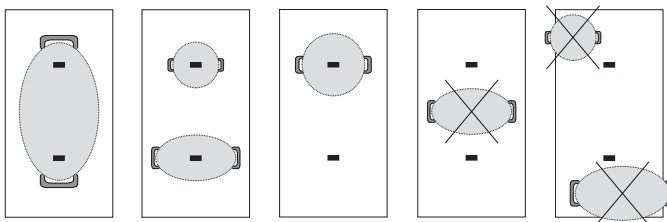
## FLEXISIDE

Durch Auswählen der "FLEXISIDE"-Taste können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf.

Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastenfelder benutzt werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern. Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die "FLEXISIDE" Taste.

**HINWEIS:** Bei Verwendung dieser Funktion können keine Spezialfunktionen ausgewählt werden.

**WICHTIG:** Stellen Sie die Töpfe so in der Mitte der Kochzone auf, dass sie wenigstens einen der Referenzpunkte abdecken (wie nachstehend gezeigt).



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

Die "6<sup>th</sup> Sense"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen. Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.

Die "6<sup>th</sup> Sense"-Taste drücken. Das Display des gewählten Bereichs zeigt "A". Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf.

Die gewünschte Sonderfunktion durch einmaliges oder mehrmaliges Drücken der "6<sup>th</sup> Sense"-Taste auswählen.

Die Funktion wird aktiviert, sobald die Taste (OK) zur Bestätigung gedrückt wird.

Zum Auswählen einer anderen Sonderfunktion drücken Sie "OFF" und dann die "6<sup>th</sup> Sense"-Taste zum Anwählen der gewünschten Funktion.

Zum Deaktivieren der Sonderfunktion und zum Zurückkehren in den manuellen Modus drücken Sie "OFF".

Die Leistungsstufe wird bei der Verwendung von Sonderfunktionen durch das Kochfeld voreingestellt und kann nicht geändert werden.

## SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden.

Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.

## WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten Ihrer Speisen bei einer idealen Temperatur, gewöhnlich nach Abschluss des Garvorgangs oder bei sehr langsamer Reduktion von Flüssigkeiten.  
Ideal zum Servieren von Speisen bei optimaler Temperatur.

## KÖCHELN (SIMMERN)

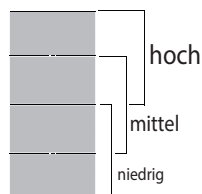
Diese Funktion ist ideal zum Erhalten einer Siedetemperatur, ermöglicht das Garen von Speisen über längere Zeit ohne Verbrennungsgefahr.  
Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.

## KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.  
Etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollten in den Topf gegeben werden.  
In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

Wenn die Töpfe groß sind und die Wassermenge mehr als 2 Liter beträgt, empfehlen wir die Verwendung eines Deckels, um die Kochzeit zu optimieren.

## CHEF CONTROL



Die Flex-Kochfläche ist in drei Kochflächen unterteilt (siehe Abbildung), die abhängig von der Position des Topfes/der Pfanne mit einer voreingestellten Leistung (hoch, mittel oder niedrig) aktiviert werden: Bewegen Sie den Topf/die Pfanne über die Fläche, um mit verschiedenen Temperaturen weiterzugaren, ohne die Bedienelemente verwenden zu müssen.

## ANZEIGEN

### RESTWÄRME


Wird "H" am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.  
Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

### FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

## GARTABELLE

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

| LEISTUNGSSTUFE  |            | ZUBEREITUNGSART                                      | EMPFOHLENE VERWENDUNG<br>(Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)  |
|---|------------|--|--|
| <b>Maximale Leistungsstufe</b>  | <b>P</b>   | Schnelles Erwärmen/Booster                           | Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.                  |
|  | 14 – 18    | Braten – Aufkochen                                   | Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.   |
|   |            | Bräunen – Anbraten – Aufkochen – Grillen             | Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.  |
|   | 10 – 14    | Bräunen – Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen       | Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.                                  |
|   |            | Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen – Weichgaren    | Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).   |
|   | 5 – 9      | Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen | Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln. |
|   |            |  | Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).  |
|   | 1 – 4      | Schmelzen – Auftauen                                 | Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.                   |
|   |            | Warmhalten – Quellen von Risotto                     | Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.              |
| <b>Leistungsstufe Null</b>  | <b>OFF</b> | –  | Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).                   |

## REINIGUNG UND WARTUNG



### WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

### Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn das CleanProtect Logo auf dem Glas vorhanden ist, wurde das Kochfeld mit der CleanProtect Technologie behandelt. Diese exklusive Beschichtung gewährleistet hervorragende Reinigungsergebnisse und hält die Kochfeldoberfläche länger glänzend.

Empfohlen wird die tägliche Reinigung nach jedem Gebrauch.



### Befolgen Sie zum Reinigen von CleanProtect Kochfeldern nachstehende Empfehlungen:

- Weichen Sie die zu reinigenden Zonen mit Wasser ein. Stellen Sie sicher, dass der gesamte verschmutzte Bereich bedeckt ist und achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Bedienfeld tropft.
- Zum Aufweichen mit Wasser:
  - Unter normalen Bedingungen warten Sie mindestens 2 Minuten.
  - Unter Bedingungen mit starker Verunreinigung warten Sie mindestens 5 Minuten.
  - Wenn das Wasser auf dem Kochfeld aufgetrocknet, muss der Einweichschritt wiederholt werden.
- Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm zum Entfernen von Ablagerungen und trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

| ANZEIGECODE  | BESCHREIBUNG  | MÖGLICHE URSACHEN   | ABHILFEMASSNAHME  |
|--|---|---|---|
| F0E1   | Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.   | Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel. | Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden. |
| F0E7   | Falscher Stromkabelanschluss.   | Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.                      | Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.   |
| F0EA   | Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.   | Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.  | Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.  |
| F0E9   | Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.   | Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.  | Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6   | Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint. |   |   |
| d E<br><i>[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]</i>  | Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.  | DEMO-MODUS ein.   | Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".  |
| Beispiel:<br>   | Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.   | Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.           | Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".   |
| Beispiel:<br><br><i>[Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]</i> | Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.  | Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.           | Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".   |



## GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

## KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an.

### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

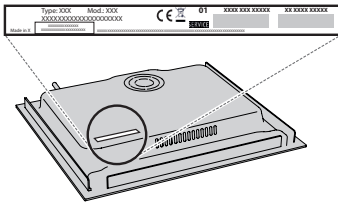
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

### FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

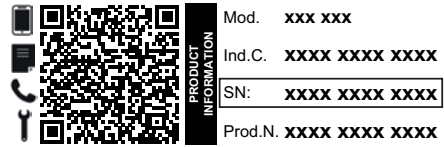
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.

Kundendienst anrufen, um den Trennsatz C00628720 (Kochfeld mit 60 und 65 cm) oder C00628721 (Kochfeld 77 cm) zu erwerben.

Wenn Sie es vorziehen, den Trennsatz nicht zu erwerben, bitte sicherstellen, dass eine Trennung entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut wird.

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Télécharger le manuel d'instructions complet sur <http://docs.whirlpool.eu> ou appeler le numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

### USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.


⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

## MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

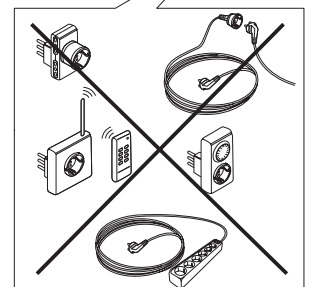
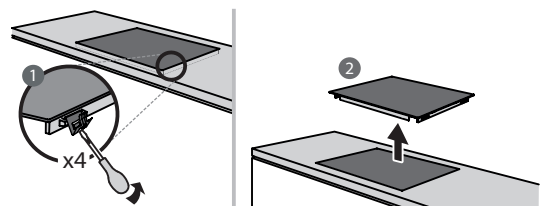
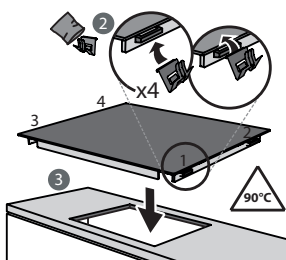
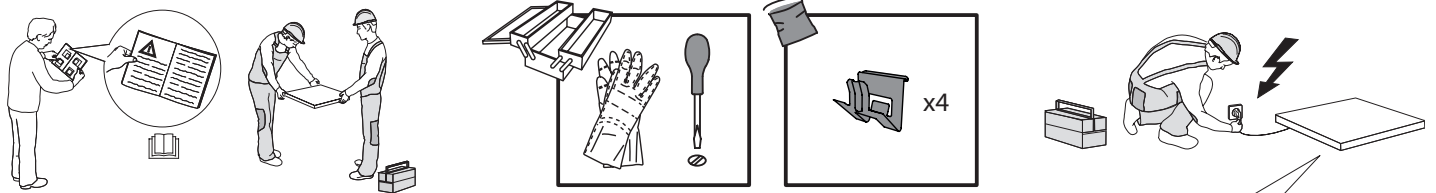
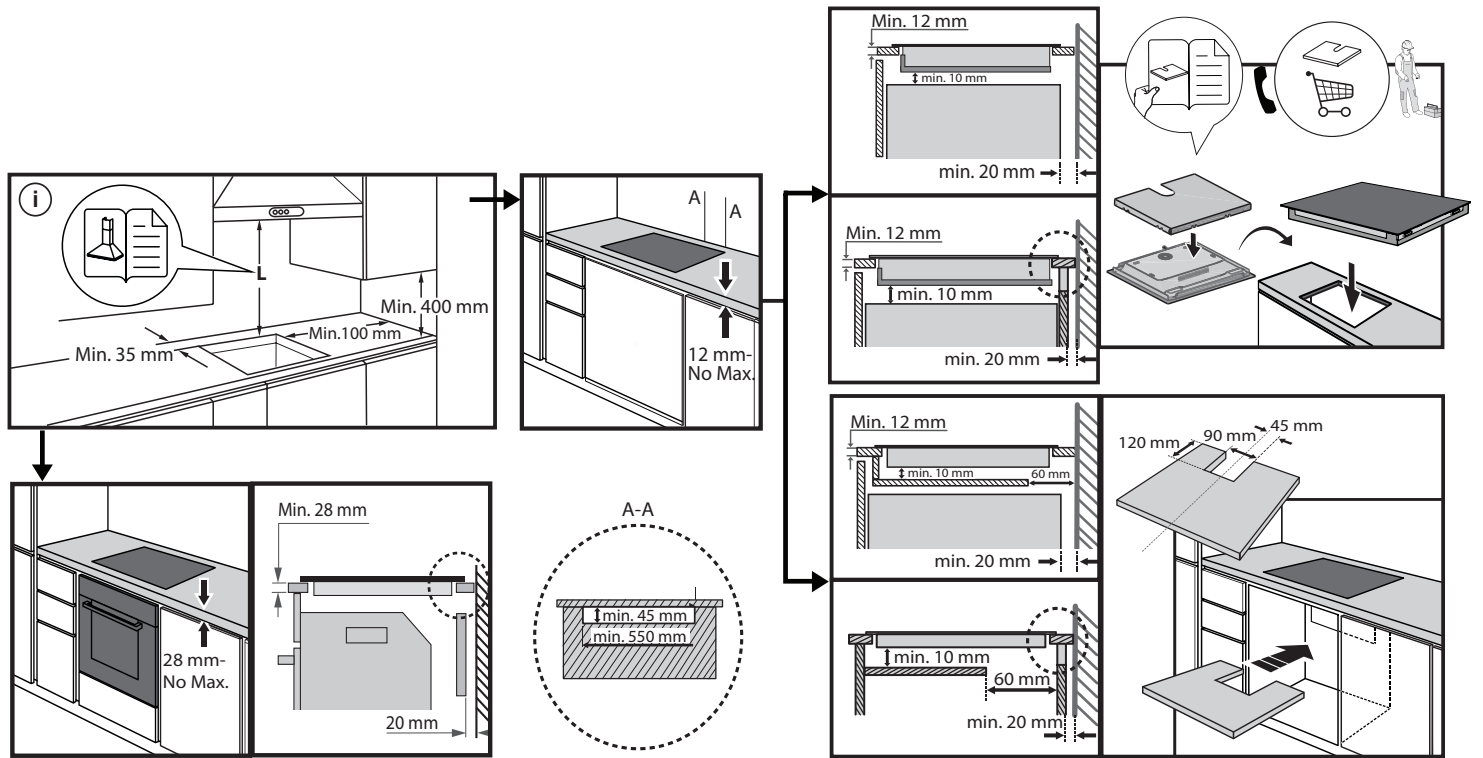
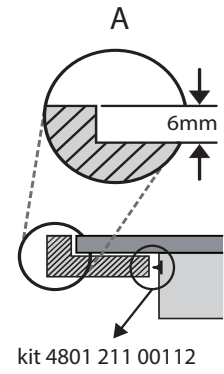
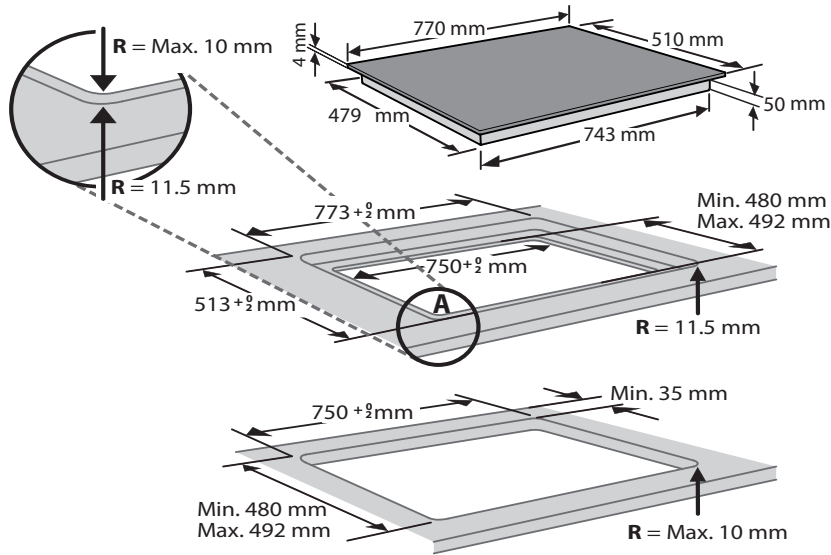
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

## REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.



# INSTALLATION



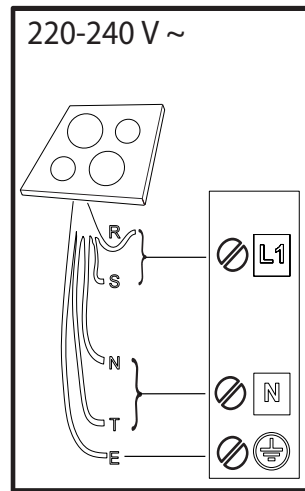
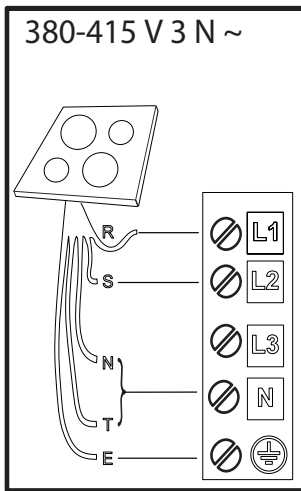
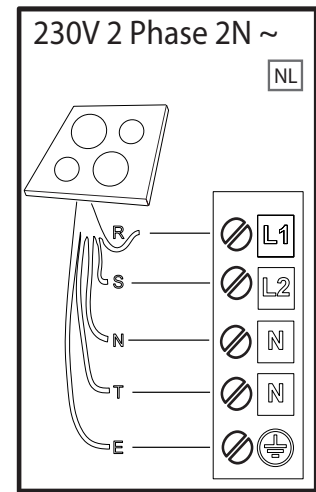
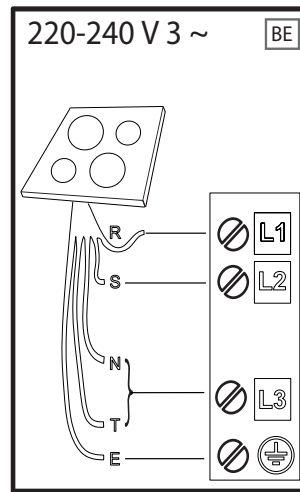
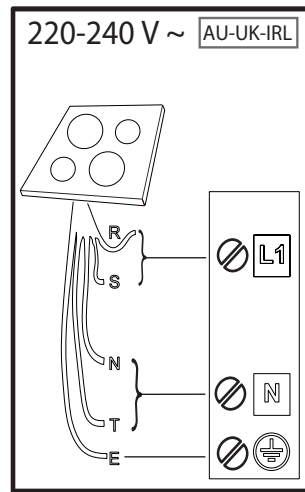
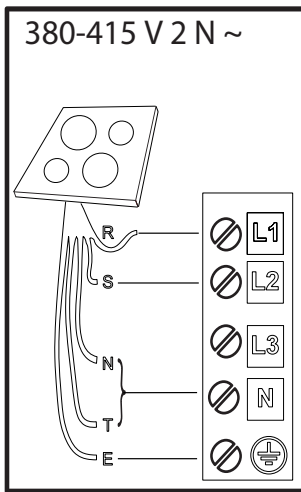
# BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi: utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



**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-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)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/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- 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





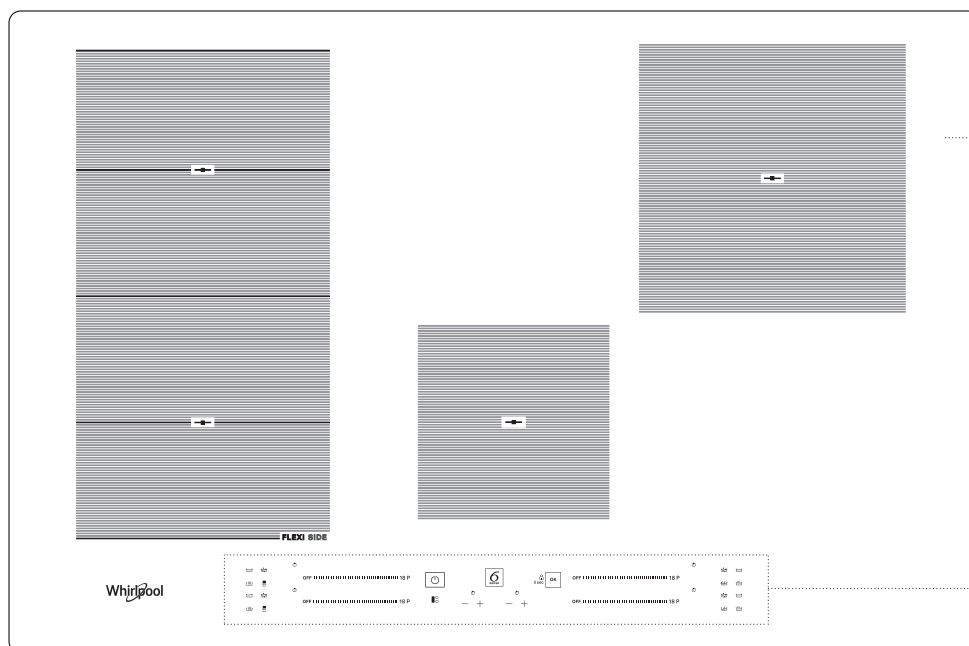
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



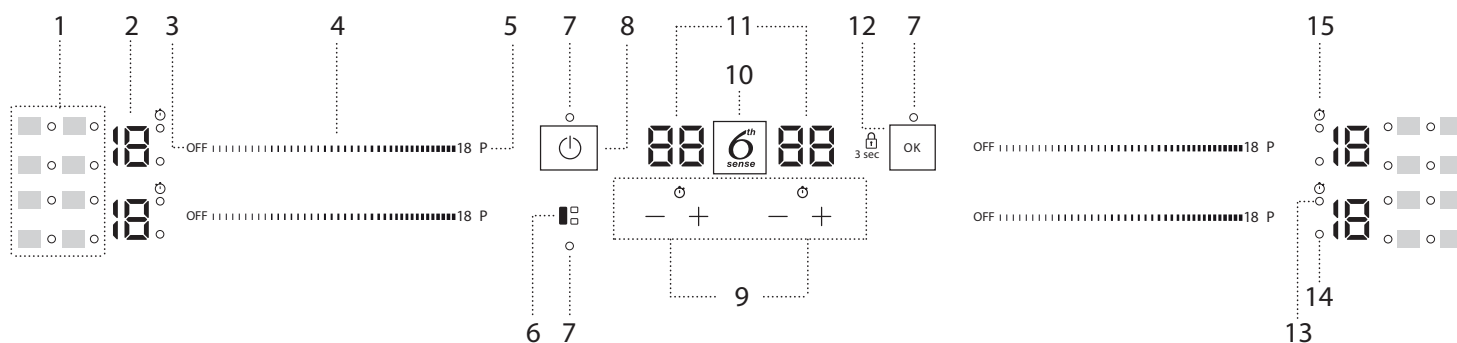
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

## PANNEAU DE COMMANDE



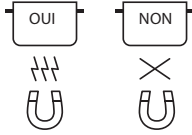
1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Clavier déroulant
5. Bouton de chauffage rapide (Booster)
6. Bouton FLEXISIDE
7. Témoin indicateur – fonction active

8. Touche Marche/Arrêt
9. Minuterie
10. Bouton 6<sup>th</sup> Sense
11. Indicateur de temps de cuisson
12. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
13. Indicateur de minuterie active

14. Indicateur de sélection de zone
15. Symbole indicateur de minuterie


## ACCESSOIRES

### POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

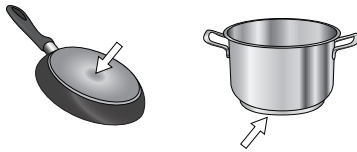
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifier si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la plaque de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



## PREMIÈRE UTILISATION

### RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

#### Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.

Appuyer sur le bouton "+" de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.

Appuyez sur le bouton  pour confirmer.

Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.

Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.

Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

### Casseroles vides ou casseroles avec une base fine

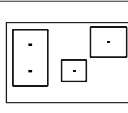
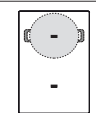
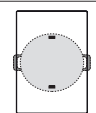
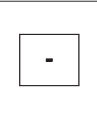
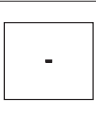

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand la table de cuisson est allumée. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température, en activant la fonction "arrêt automatique" où des températures élevées sont détectées. Lors de l'utilisation de casseroles vides ou de casseroles avec des bases fines, la température peut augmenter très rapidement et la fonction "arrêt automatique" peut ne pas être enclenchée immédiatement, endommageant ainsi la poêle ou la surface de la plaque. Si cela se produit, ne touchez à rien, et attendez que tous les composants refroidissent. Si des messages d'erreur apparaissent, appelez le service après-vente.

### Diamètre minimum de la base de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir le tableau ci-dessous). Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée.

Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

### MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:

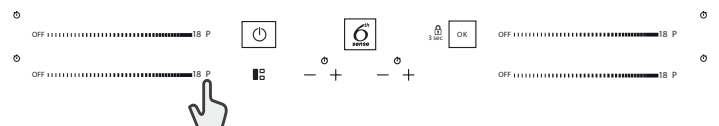
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Appuyer sur le bouton "P" du premier clavier déroulant dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives

MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide "P" du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



## USAGE QUOTIDIEN



### MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

### POSITIONNEMENT

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



### ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

OFF ..... 18 P

#### Pour activer les zones de cuisson:

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton "P" peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster).

#### Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner le bouton "OFF" au début du clavier déroulant.



### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt (OFF). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

### MINUTERIE

Il existe deux minuteries - l'une commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

#### Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, un "Indicateur de sélection de zone" clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

#### Pour désactiver la minuterie:

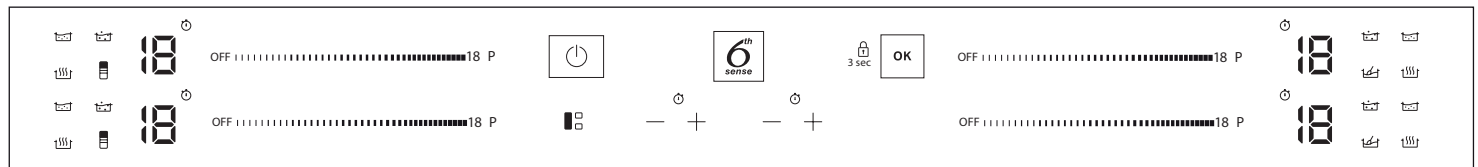
Appuyer sur les boutons "+" et "-" ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.



### INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.

## FONCTIONS



### FLEXISIDE

En sélectionnant le bouton "FLEXISIDE", vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale.

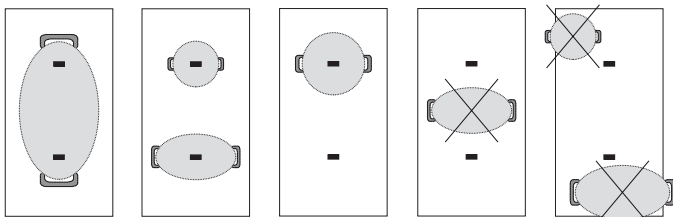
La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers déroulants gauches peuvent être utilisés indifféremment.

Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton "FLEXISIDE".

**N.B.** Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

**IMPORTANT:** Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



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

Le bouton "6<sup>th</sup> Sense" active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyer sur le bouton "6<sup>th</sup> Sense". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A",

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "6<sup>th</sup> Sense" une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton a été actionné pour confirmer.

Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur "OFF", puis sur le bouton "6<sup>th</sup> Sense" pour choisir la fonction requise.

Pour désactiver les fonctions spéciales et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF".

Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions



### FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



### MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente. Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.



### MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.



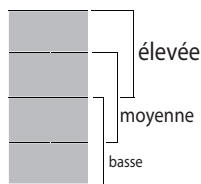
### BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie. Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.



### CHEF CONTROL



La zone flexible est divisée en trois zones de cuisson (voir la figure) activées à une puissance préétablie (élevée, moyenne ou basse) en fonction de la position de la casserole/poêle: déplacer la casserole/poêle sur la surface pour poursuivre la cuisson à des températures différentes sans de voir utiliser les commandes.

## INDICATEURS



### CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus. Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.



### CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

## TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

| NIVEAU DE PUISSANCE       |                                     | TYPE DE CUISSON  | UTILISATION DU NIVEAU<br>(valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)  |
|---------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Puissance maximale</b> | <b>P</b>                            | Chauffer rapidement/Booster                                    | Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.  |
|                           | 14 – 18                             | Frire – bouillir   | Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.  |
|                           |                                     | Dorer – sauter – bouillir – griller                            | Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.  |
|                           | 10 – 14                             | Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller          | Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.  |
|                           |                                     | Cuire – cuire à l'étouffée – faire sauter – griller – mélanger | Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).  |
|                           | 5 – 9                               | Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce                 | Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.<br>Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l: riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait). |
|                           |                                     | 1 – 4  | Fondre – décongeler   |
|                           | Maintien au chaud – risotto crémeux |  | Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.  |
|                           | <b>Puissance nulle</b>              | <b>OFF</b>   | –   |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

### Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Si le logo CleanProtect est présent sur le verre, la plaque de cuisson a été traitée avec la technologie CleanProtect. Ce revêtement exclusif assure d'excellents résultats de nettoyage et maintient la surface de la plaque de cuisson brillante plus longtemps.

Nous suggérons d'effectuer un nettoyage quotidien après chaque utilisation.


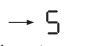
**Pour nettoyer des plaques de cuisson CleanProtect, il convient de suivre ces recommandations:**

- Mouiller les zones à nettoyer avec de l'eau en vous assurant de couvrir toute la zone salie et en faisant attention à ne pas mettre d'eau sur le panneau de commande.
- Pour le trempage avec de l'eau :
  - Dans des conditions normales, attendre au moins 2 minutes.
  - En cas de saleté tenace, attendre au moins 5 minutes.
  - Si l'eau sèche sur la plaque de cuisson, il est nécessaire de répéter l'étape de trempage.
- Utiliser une éponge non-abrasive pour éliminer les dépôts et sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

| CODE D'AFFICHAGE  | DESCRIPTION   | CAUSES POSSIBLES  | SOLUTION  |
|---|---|---|---|
| F0E1  | L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.  | L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson. | Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent. |
| F0E7  | Mauvaise connexion de câble électrique.   | Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".             | Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".   |
| F0EA  | Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.  | La température interne des pièces électroniques est trop élevée.  | Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.   |
| F0E9  | La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.   | La température interne des pièces électroniques est trop élevée.  | Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Débranchez la table.<br>Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique.<br>Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur. |   |   |
| d E<br>[quand la table de cuisson est éteinte]  | La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas.<br>Les fonctions ne s'activent pas.  | MODE DÉMO activé.   | Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".   |
| par ex.    | La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.   | Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.          | Voir le paragraphe "Régler la puissance".   |
| par ex. <br>[Niveau de puissance inférieur au niveau requis] | La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.  | Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.          | Voir le paragraphe "Régler la puissance".   |



## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

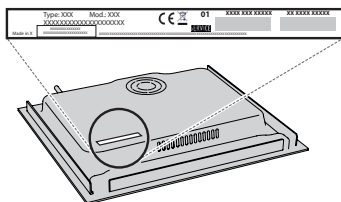
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

### SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

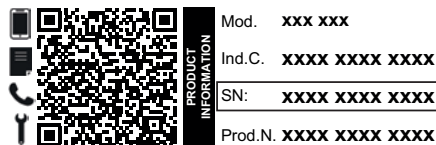
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;



- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



### Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil ;
- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Download de complete handleiding op <http://docs.whirlpool.eu> of bel het telefoonnummer dat in het garantieboekje staat.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ Schakel het kookplaat element na gebruik uit met deknopenvertrouwnietalleenopdepannendetector.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de

verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

### **TOEGESTAAN GEBRUIK**

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

### **INSTALLATIE**

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

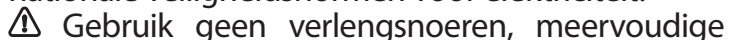
⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.


### **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige

netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

 Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

 Installatie met behulp van een netsnoerstekker is niet toegestaan, tenzij het product reeds is uitgerust met de door de fabrikant geleverde stekker.


 Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

### REINIGEN EN ONDERHOUD

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

 Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

### VERWERKING VAN DE VERPAKKING


De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool  wordt aangegeven.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

### AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.

De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverstopping.

Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

### CONFORMITEITSVERKLARING

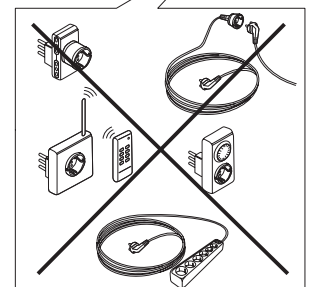
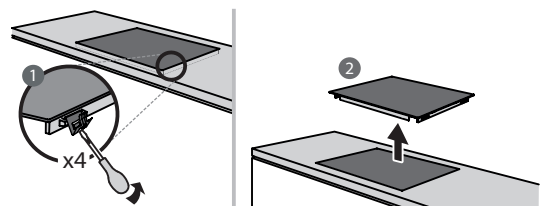
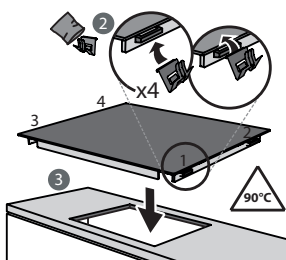
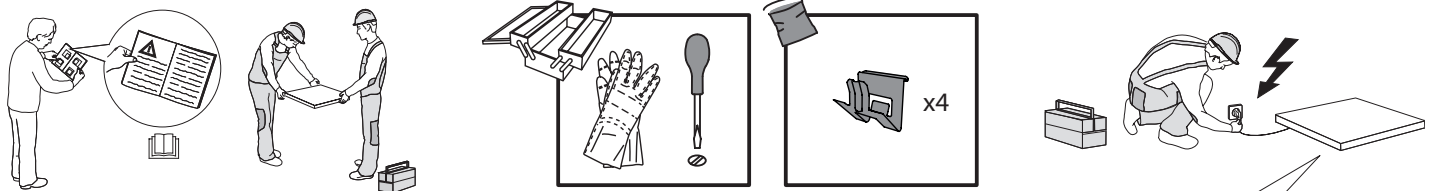
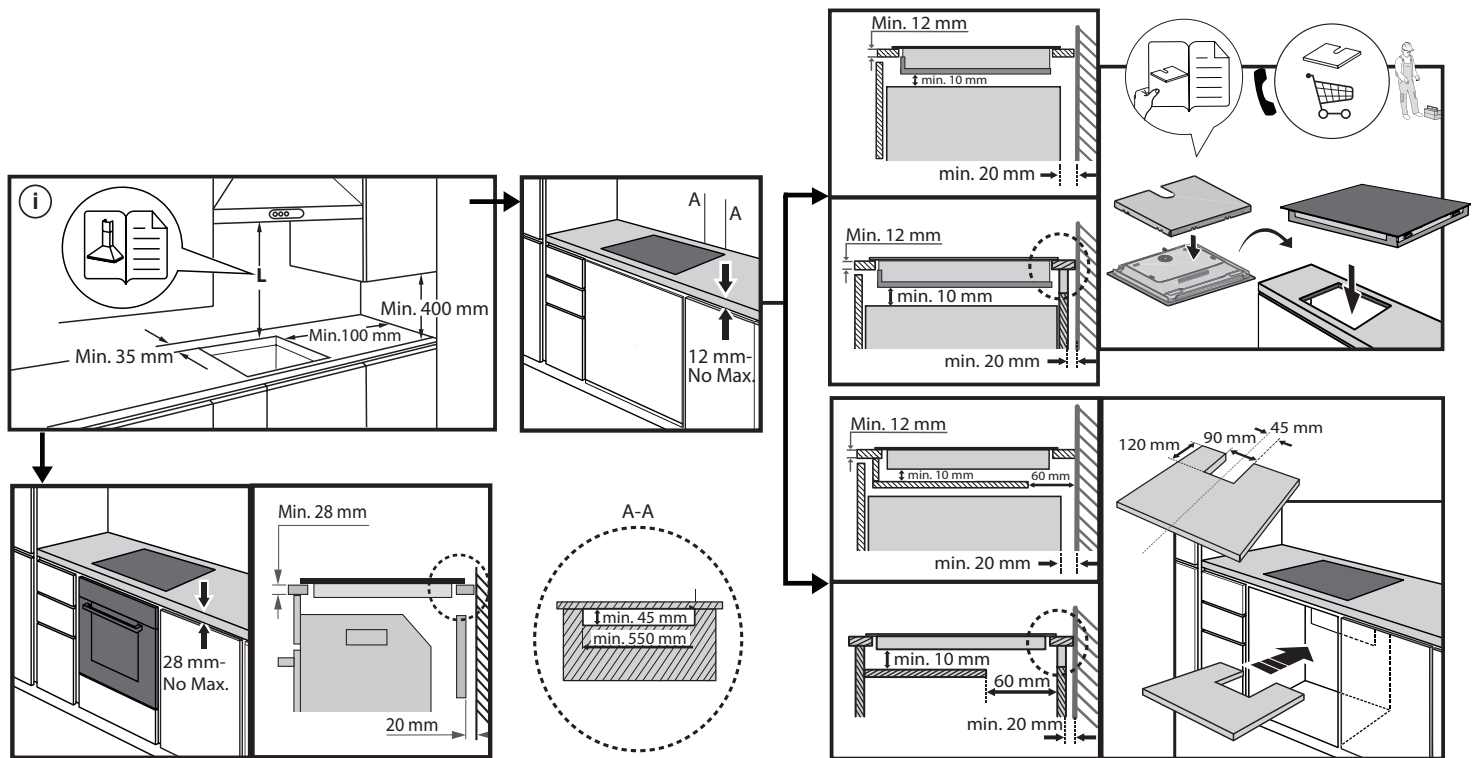
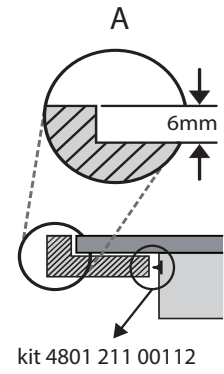
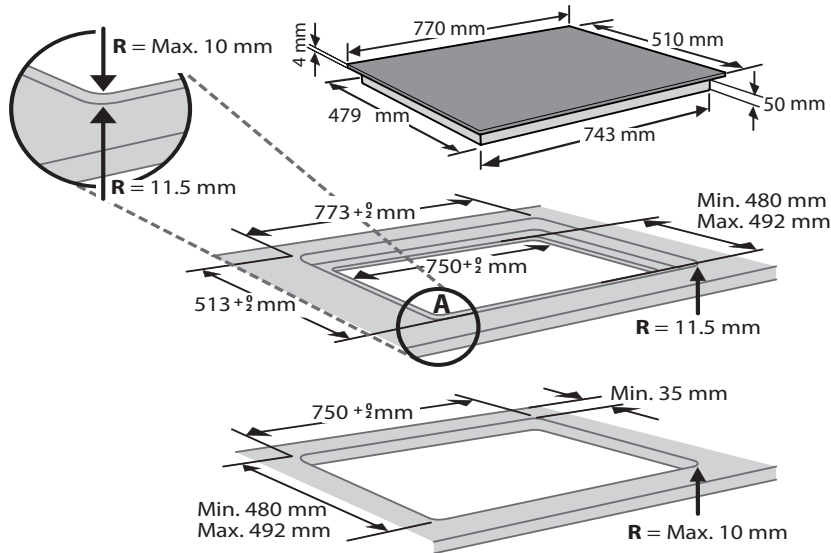
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

### OPMERKING

Personen met een pacemaker of een gelijkaardig medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan als deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van gelijkaardige medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.



# INSTALLATIE



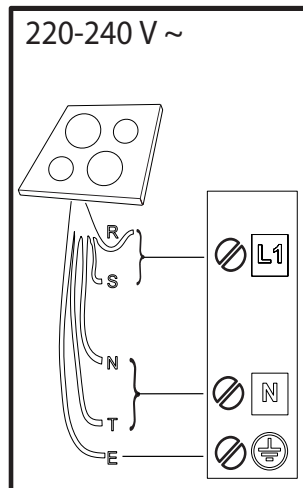
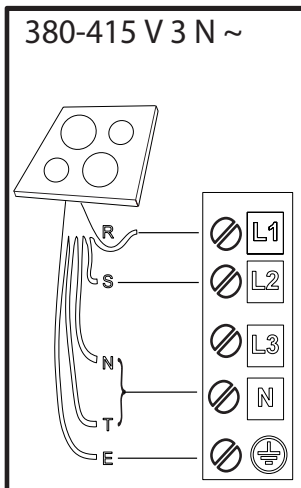
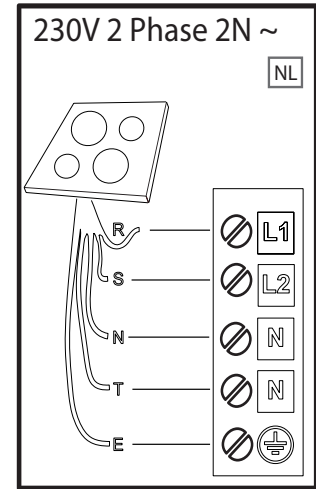
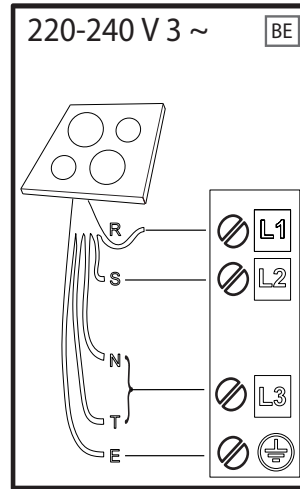
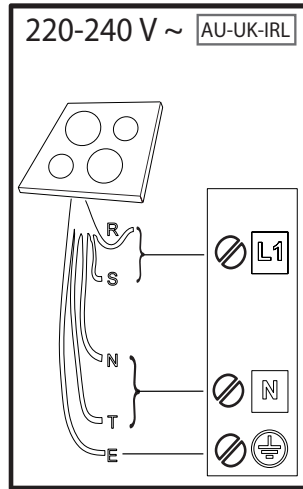
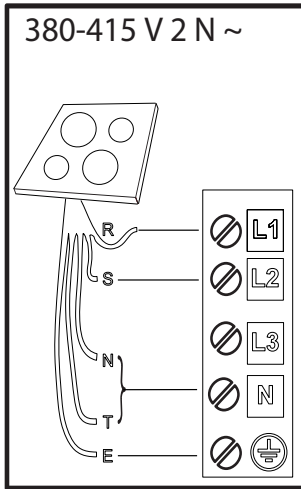
# ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.

De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.



**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-marò-кафяв-браон-гjava-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-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/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**

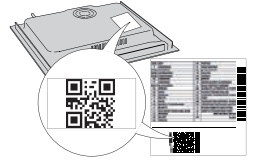
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár





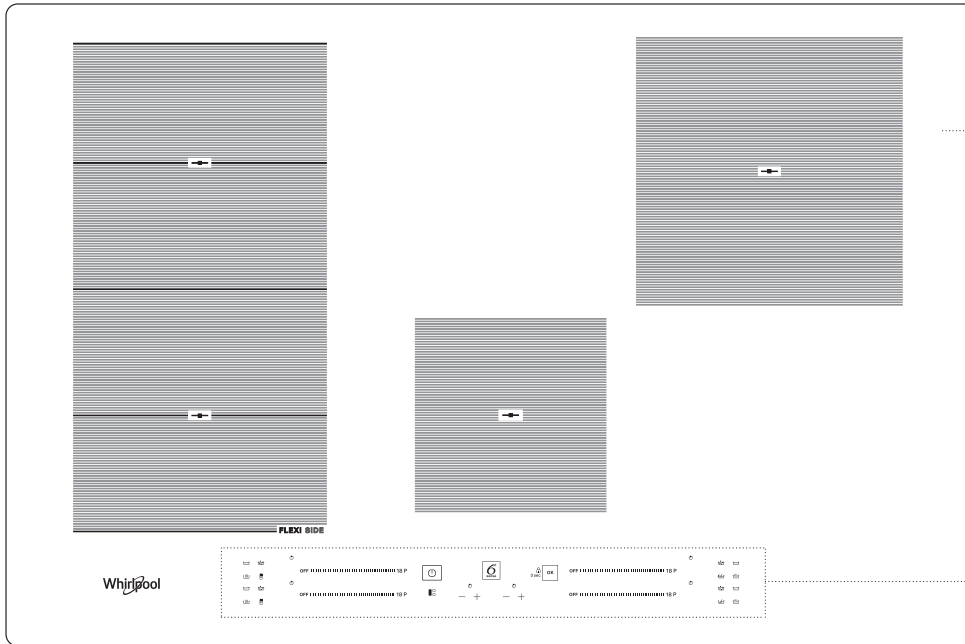
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
 Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



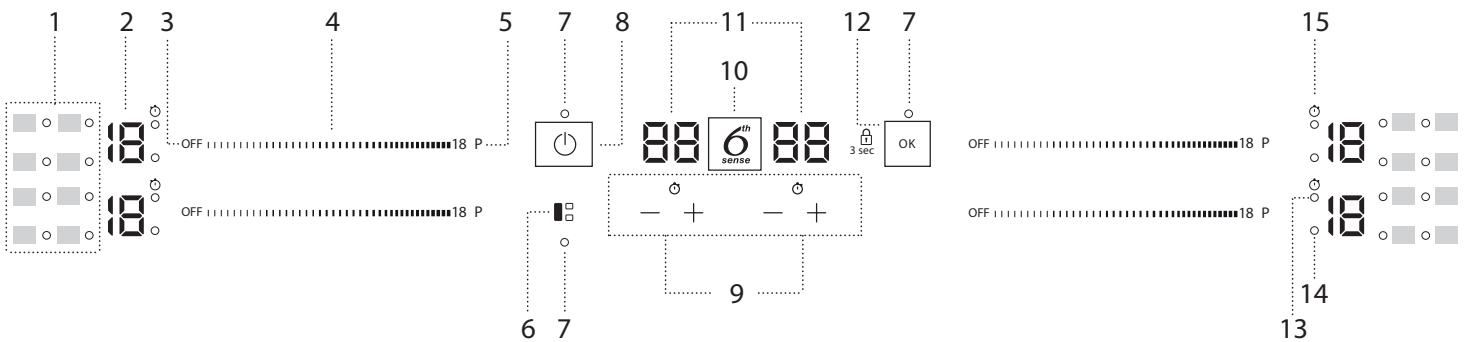
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Kookplaat
- 2. Bedieningspaneel

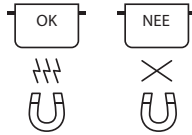
## BEDIENINGSPANEEL



- 1. Symbolen/inschakeling van speciale functies
- 2. Geselecteerd bereidingsniveau
- 3. Toets voor uitschakeling kookzone
- 4. Scrolltoetsenbord
- 5. Snelle verwarmingstoets (Booster)
- 6. Toets FLEXISIDE
- 7. Indicatielampje – actieve functie
- 8. Aan/Uit-knop
- 9. Kookwekker
- 10. Toets 6<sup>th</sup> Sense
- 11. Indicatie bereidingsduur
- 12. OK/Toetsenvergrendelingsknop – 3 seconden
- 13. Indicator van actieve kookwekker
- 14. Indicator van de zoneselectie
- 15. Symbool van de kookwekker


## ACCESSOIRES

### POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

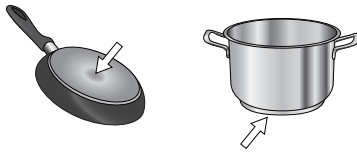
- potten en pannen van geëmailleerd staal
- gietijzeren potten en pannen
- speciale potten en pannen in roestvast staal, geschikt voor inductiekoken

Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn. De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Van sommige potten en pannen is alleen een gedeelte van de bodem van ferromagnetisch materiaal, en andere gedeeltes zijn van ander materiaal dat niet geschikt is voor inductiekoken. Deze zones kunnen tot verschillende niveaus opwarmen of met lagere temperaturen. In bepaalde gevallen, als de bodem vooral bestaat uit non-ferromagnetisch materiaal, bestaat de mogelijkheid dat de kookplaat de pan niet herkent en bijgevolg de kookzone niet inschakelt.



Gebruik voor een optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Oneffen bodems beïnvloeden het vermogen en de warmtegeleiding.



## EERSTE GEBRUIK

### POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische huisinstallatie zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

OPMERKING: Afhankelijk van het geselecteerde kookplaatvermogen kunnen sommige vermogenniveaus en functies van de kookzone (bijv. koken of snel opwarmen) automatisch beperkt worden, om te voorkomen dat de geselecteerde limiet overschreden wordt.

#### Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

Druk tenminste 5 seconden op de meest rechtse kookwekkertoets "+". Op het scherm wordt het symbool "PL" weergegeven.

Druk op de toets  om te bevestigen.

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen.

De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bevestig met de toets .

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' niet meteen wordt ingeschakeld, met schade voor de pan of de kookplaat tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

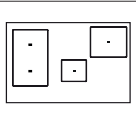
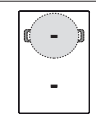
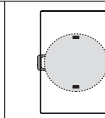
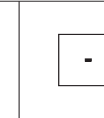
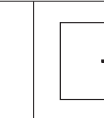

### Minimale diameter van de onderkant van de pan voor de verschillende kookzones

Gebruik potten met een geschikte minimumdiameter (zie de onderstaande tabel) om een correcte werking van het fornuis te garanderen.

Gebruik altijd de bereidingszone die het best overeenkomt met de minimumdiameter van de bodem van de pot.

Zet de pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat.

Er wordt aanbevolen geen potten te gebruiken die groter zijn dan de omtrek van de gebruikte bereidingszone.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het is belangrijk dat u niet vergeet dat het gebruik ervan de efficiëntie beïnvloedt en bijgevolg de tijd nodig om het voedsel te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Een pot of pan gebruiken met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan warmte doen toenemen die niet wordt overgedragen naar de pot of pan en dat kan zowel de kookplaat als de schijf zwart maken. Pas de diameter van de potten/pannen en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt. Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

### GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:

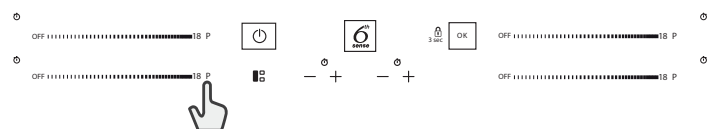
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk 5 seconden op de toets "P" van het eerste scrolltoetsenbord bovenaan links.

Eventuele alarmeren blijven actief.

### DEMO-MODUS (opwarmen uitgeschakeld, zie deel "Probleemoplossing")

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen de eerste minuut op de quick heating toets "P" op het toetsenbord onderaan links gedurende 5 seconden (zoals hieronder getoond);
- "DE" verschijnt op het display.



## DAGELIJKS GEBRUIK



### DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Druk ongeveer 1 seconden op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

### PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is. Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



### KOOKZONES INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

OFF ..... 18 P

#### De kookzones inschakelen:

Verplaats uw vinger horizontaal over het scrolltoetsenbord (SCHUIVER) van de gewenste kookzone om het in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets "P" kan gebruikt worden om de snelle verwarming functie (Booster) te selecteren.

#### De kookzones uitschakelen:

Selecteer de toets "OFF" aan het begin van het scrolltoetsenbord.



### TOETSENBLOKKERING

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de OK/Toetsenvergrendelingsknop. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de uitschakelfunctie (⏻). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

### — + KOOKWEKKER

Er zijn twee kookwekkers - één controleert de linker kookzones, de ander controleert de rechter kookzones.

#### De kookwekker inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Een indicatorlampje wordt ingeschakeld naast het specifieke symbool ⌚. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

Indien 2 timers aan eenzelfde zijde van de kookplaat tegelijkertijd worden ingeschakeld, dan knipperde "Indicator van de zoneselectie" en de bijbehorende geselecteerde bereidingstijd wordt weergegeven op het centrale display.

#### De kookwekker uitschakelen:

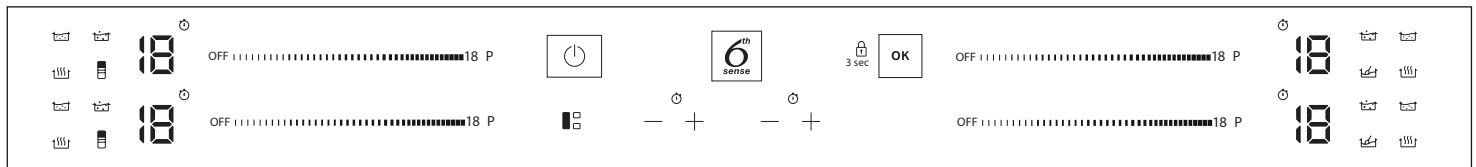
Druk tegelijk op de toetsen "+" en "-" totdat de kookwekker is uitgeschakeld.



### INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze led (wanneer AAN) geeft aan dat de kookwekker voor de kookzone is ingesteld.

## FUNCTIES

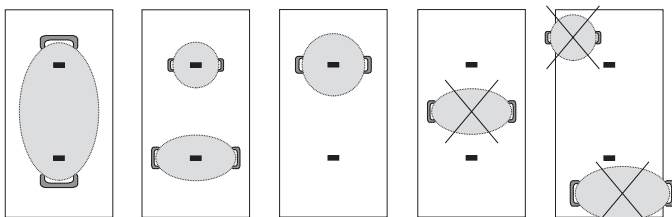


### ☐ FLEXISIDE

Met de selectie van de toets "FLEXISIDE" kunt u twee kookzones combineren en ze aan hetzelfde vermogen gebruiken, bedek het gehele oppervlak met een brede pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan. De functie blijft altijd AAN staan en als er slecht een enkele pan wordt gebruikt, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide scrolltoetsenborden links onverschillig gebruikt worden. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen. Druk op de toets "FLEXISIDE" om de functie uit te schakelen.

**OPMERKING.** Speciale functies kunnen niet worden geselecteerd wanneer deze functie wordt gebruikt.

**BELANGRIJK:** Zet de potten in het midden van de bereidingszone neer zodat ze minstens een van de referentiepunten bedekken (zoals hieronder afgebeeld).



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

De "6<sup>th</sup> Sense"-toets schakelt de speciale functies in. Plaats de pan en selecteer de kookzone. Druk op de "6<sup>th</sup> Sense"-toets. Op het display van de geselecteerde zone verschijnt "A". Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden. Selecteer de gewenste speciale functie door één of meerdere malen op de "6<sup>th</sup> Sense"-toets te drukken.

De functie is ingeschakeld zodra de toets ter bevestiging is ingedrukt. Om een andere speciale functie te selecteren, drukt u op "OFF" en vervolgens op de toets "6<sup>th</sup> Sense" om de gewenste functie te kiezen. Druk op "OFF" om de speciale functies uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige modus. Het vermogen dat door speciale functies wordt gebruikt is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

### SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.

## WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.

## SUDDEREN

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met bijbehorend vocht.

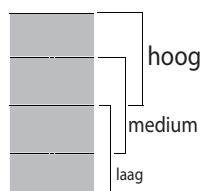
## KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.

Vul de pan met ongeveer 2 liter water (het liefst op kamertemperatuur). In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

We raden aan om een deksel te gebruiken om de kooktijd te optimaliseren, bij gebruik van grote pannen of een hoeveelheid water van meer dan 2 liter.

## CHEF CONTROL



De flexibele zone is onderverdeeld in drie kookzones (zie de afbeelding) die ingeschakeld worden aan een vooraf ingesteld vermogen (hoog, medium of laag) afhankelijk van de positie van de (koken)pan: verplaats de (koken)pan over het oppervlak om de bereiding aan verschillende temperaturen uit te voeren zonder de bedieningen te hoeven gebruiken.

## INDICATOREN

### RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display, is de bereidingszone heet. Het indicatielampje licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar is opgewarmd als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet.

Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

### DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

## BEREIDINGSTABEL

De bereidingstabel geeft een voorbeeld van het type bereiding voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone.

| VERMOGENSNIVEAU   |                                    | BEREIDINGSTYPE  | GEBRUIK VAN HET NIVEAU<br>(de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)  |
|---|------------------------------------|---|--|
| <b>Maximaal vermogen</b>  | <b>P</b>                           | Snel verwarmen/Booster  | Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.  |
|  | 14 – 18                            | Bakken – koken  | Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.  |
|   |                                    | Braden – sauteren – koken – grillen                           | Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.  |
|   | 10 – 14                            | Braden – koken – stomen – sauteren – grillen                  | Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.  |
|   |                                    | Koken – stoven – fruiten – grillen – koken tot het smeugig is | Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).  |
|   | 5 – 9                              | Koken – sudderen – inkoken – smeugig maken                    | Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeugig maken.<br>Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk). |
|   |                                    | 1 – 4   | Smelten – ontdooien  |
|   | Warmhouden – risotto smeugig maken |   | Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.  |
|   | <b>Geen vermogen</b>               | <b>OFF</b>  | –  |

## SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



### WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.

### Belangrijk:

- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik enkel een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het logo CleanProtect op het glas staat, is de kookplaat behandeld met de technologie CleanProtect. Deze exclusieve coating zorgt voor uitstekende schoonmaakresultaten en houdt het oppervlak van de kookplaat langer glanzend.

Dagelijks reinigen na elk gebruik wordt aanbevolen.


### Volg de volgende aanwijzingen om CleanProtect-kookplaten te reinigen:

- Maak de te reinigen zones goed nat met water en laat even weken. Zorg dat het bedieningspaneel droog blijft.
- Laten weken:
  - Wacht minstens 2 minuten als de kookplaten normaal vuil zijn.
  - Wacht minstens 5 minuten als de kookplaten erg vuil zijn.
  - Als het water op de kookplaat droogt, moet u deze opnieuw laten weken.
- Gebruik een niet-schurende spons om aanslag te verwijderen en droog de kookplaat na het schoonmaken.

## PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

| DISPLAYCODE  | BESCHRIJVING   | MOGELIJKE OORZAKEN   | OPLOSSING  |
|--|--|--|--|
| F0E1   | Er is kookgerei gedetecteerd dat niet compatibel is met de gevraagde werking.  | Het kookgerei staat niet op de juiste plaats op de kookzone of is niet compatibel met een of meerdere kookzones. | Druk twee keer op de Aan-/Uit-knop om de F0E1-code te wissen en neem de kookzone weer in gebruik. Probeer het kookgerei vervolgens met een andere kookzone of gebruik ander kookgerei. |
| F0E7   | Verkeerde aansluiting van het stroom snoer.  | De aansluiting van de voeding is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".          | Stel de aansluiting van de voeding af overeenkomstig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".   |
| F0EA   | Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.  | De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.   | Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.   |
| F0E9   | De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog worden.   | De interne temperatuur van elektronische delen is te hoog.   | Wacht totdat de kookzone afgekoeld is voordat u die opnieuw gebruikt.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6                             | Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt. |  |  |
| d E<br>[wanneer de kookplaat uitstaat]   | De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet aan.   | DEMO-MODUS aan.  | Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".  |
| b.v.  → - | De kookplaat activeert geen speciale functie.  | De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.      | Zie de paragraaf "Vermogensregeling".  |
| b.v. P → S<br>[Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]                                      | De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.  | De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.      | Zie de paragraaf "Vermogensregeling".  |



## GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

## CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

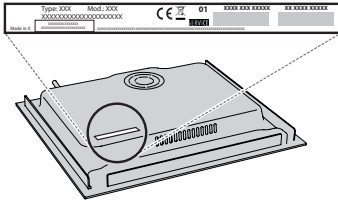
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

### ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DEDICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

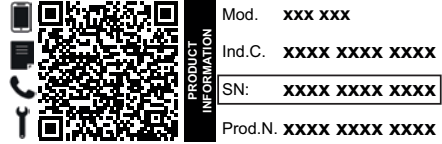
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- het serienummer (nummer na het woord SN op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Neem bij een flush installatie belt u de klantenservice voor het aanvragen van de montage van de schroevenset 4801 211 00112.

Als de kookplaat niet boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met de Klantenservice voor de aankoop van de kit voor scheiding C00628720 (kookplaat van 60 en 65 cm) of C00628721 (kookplaat van 77 cm).

Als u de scheiding liever niet koopt, zorg er dan voor dat een scheiding wordt geïnstalleerd volgens de instructies voor de installatie.

### Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



## NORME DI SICUREZZA

Scaricare il manuale d'uso completo dal sito <http://docs.whirlpool.eu> oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, la messa a terra

dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

**⚠** Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

**⚠** L'installazione tramite spina del cavo di alimentazione non è consentita a meno che il prodotto non sia già dotato di quella fornita dal Produttore.


**⚠** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**⚠** **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

**⚠** Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

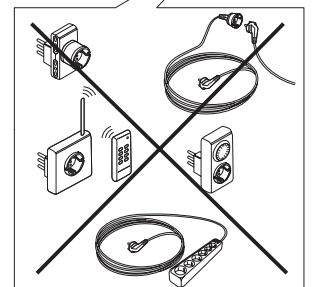
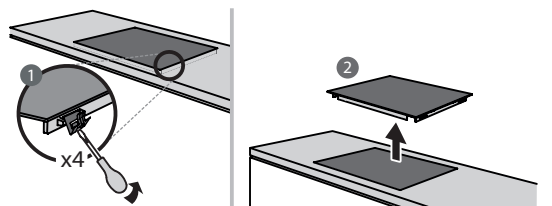
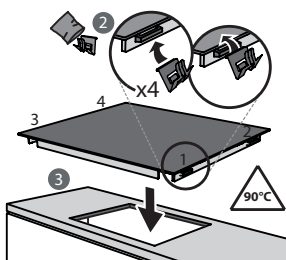
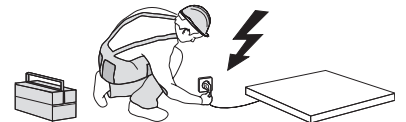
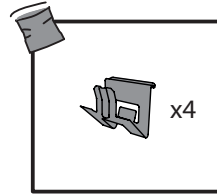
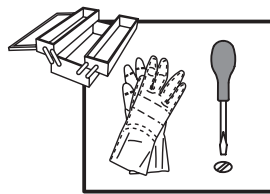
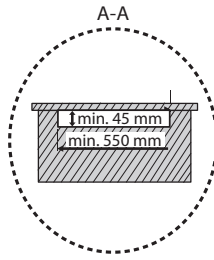
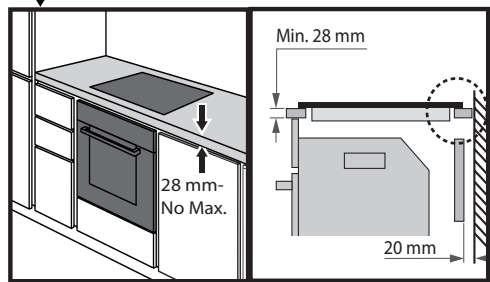
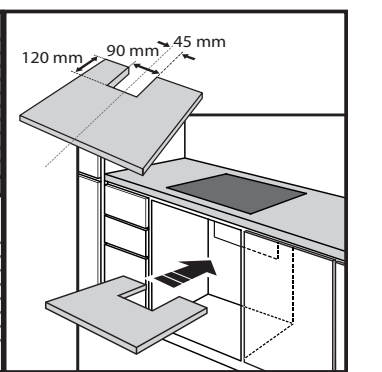
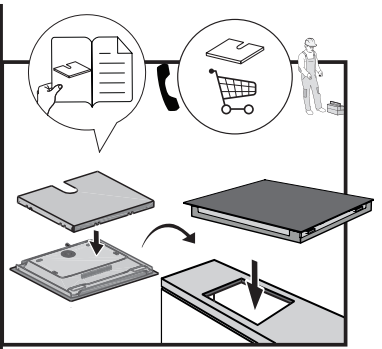
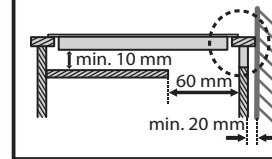
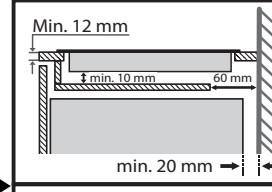
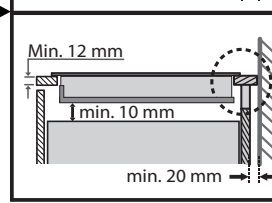
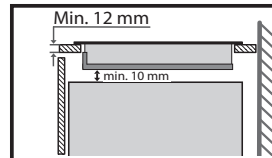
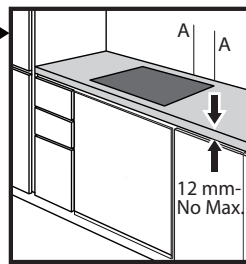
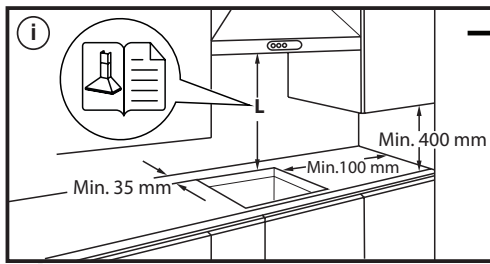
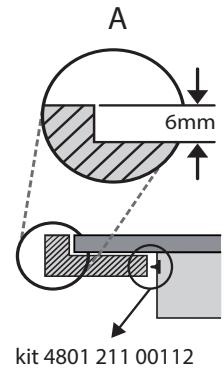
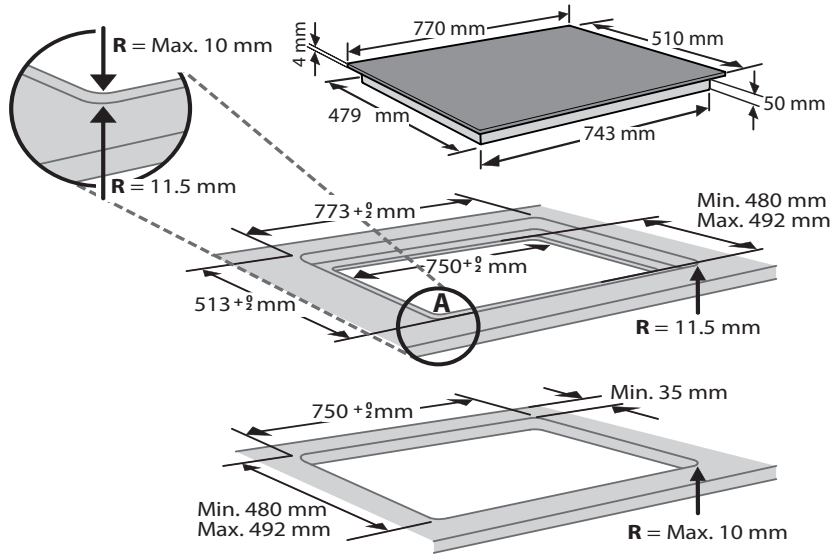
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

### **NOTA**

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.



# INSTALLAZIONE



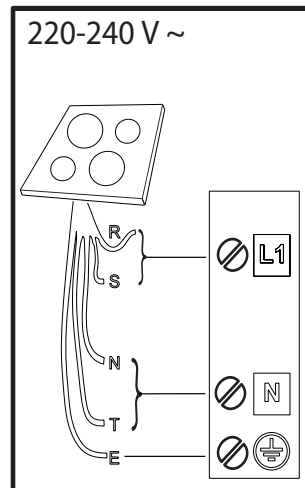
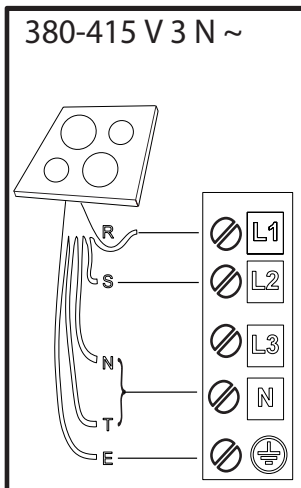
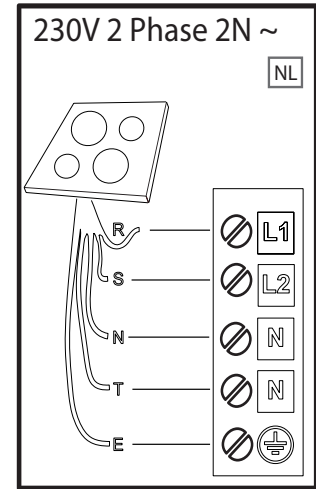
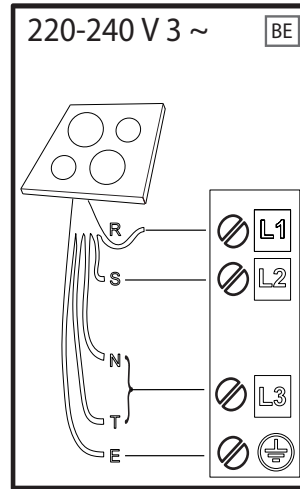
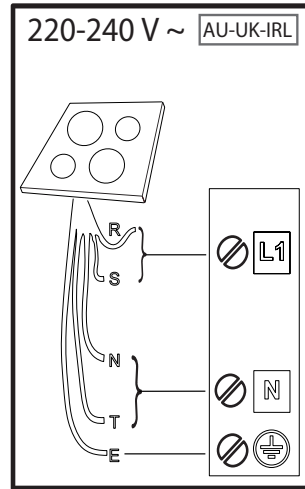
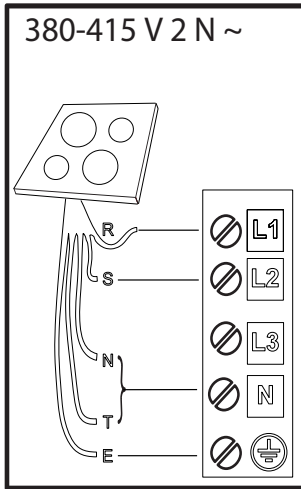
# COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



**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/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelená-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-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





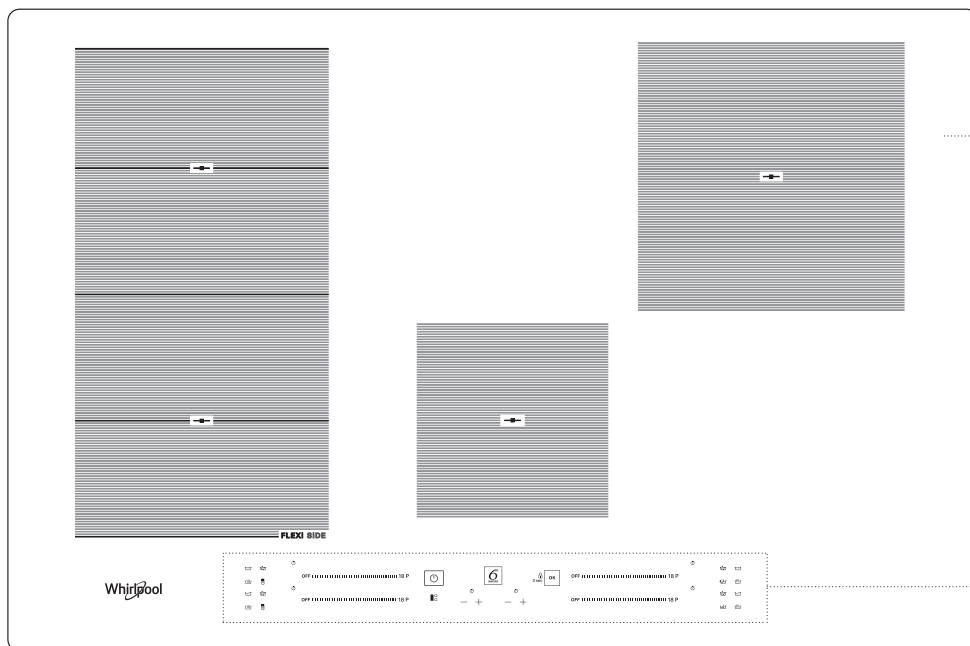
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



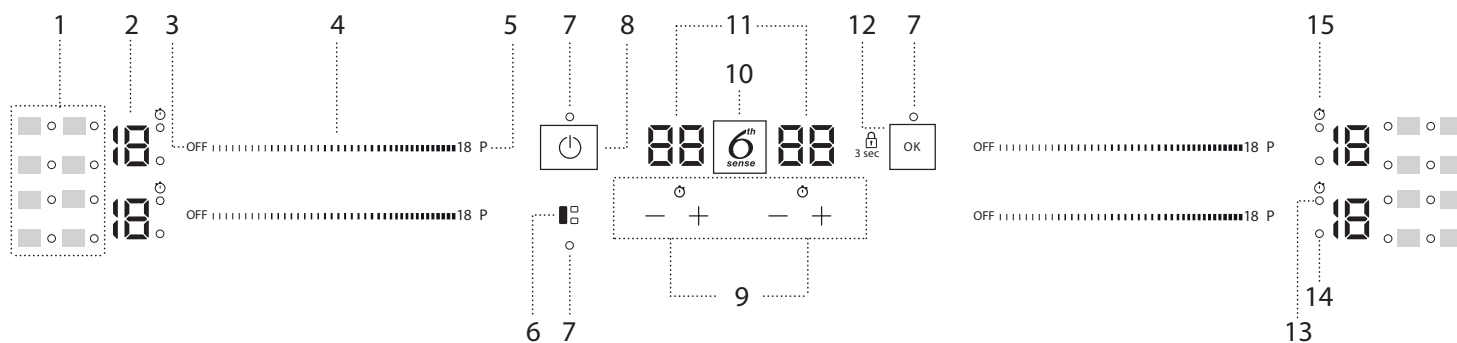
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

## PANNELLO DI CONTROLLO



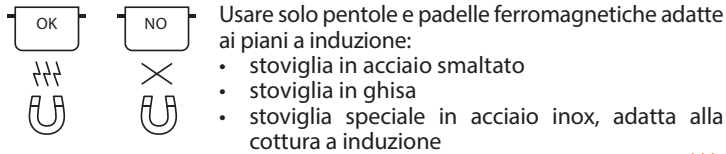
1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tastiera a scorrimento
5. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)

6. Tasto FLEXISIDE
7. Spia luminosa funzione attiva
8. Tasto di Accensione/Spegnimento
9. Contaminuti
10. Tasto 6<sup>th</sup> Sense

11. Indicatore tempo di cottura
12. Tasto OK/Blocco tasti – 3secondi
13. Indicatore contaminuti attivo
14. Indicatore zona selezionata
15. Icona indicatore contaminuti


## ACCESSORI

### PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione

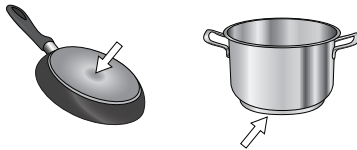
Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.

La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.



### Pentole vuote o con fondo sottile

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate. In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico non intervenga per tempo andando a danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura.

In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.


### Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per il corretto funzionamento del piano è necessario utilizzare pentole che abbiano un diametro minimo adeguato (vedi tabella sotto).

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Collocare la pentola facendo attenzione che sia ben centrata nella zona di cottura utilizzata.

Si consiglia di non utilizzare pentole che eccedono il perimetro della zona di cottura in uso.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| ø min.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

### ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani ad induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello della piastra di cottura al diametro dell'adattatore.

## PRIMO UTILIZZO

### REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

#### Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto  per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

### ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

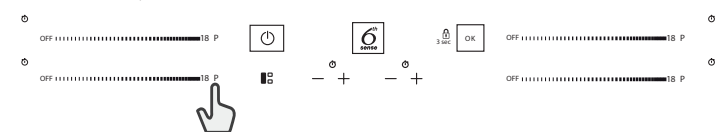
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

**MODALITÀ DEMO** (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro il primo minuto premere per 5 secondi il tasto riscaldamento rapido "P" della tastiera in basso a sinistra (come illustrato di seguito);
- Sul display viene visualizzato "DE".



## USO QUOTIDIANO



### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.

### POSIZIONAMENTO

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



### ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF ..... 18 P

#### Per attivare le zone cottura:

Muovere il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento (SLIDER) della zona cottura scelta per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "P" è possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido (Booster).

#### Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera di scorrimento.



### BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento ( ). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

### CONTAMINUTI

Sono presenti due contaminuti, uno gestisce le zone di cottura di sinistra, mentre l'altro le zone di cottura di destra.

#### Per attivare il contaminuti:

Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo desiderato sulla zona in uso. Una spia luminosa si accende in corrispondenza dell'icona dedicata. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

E' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Se vengono attivati contemporaneamente 2 timer dello stesso lato del piano di cottura, "Indicatore selezione zona" lampeggia e il relativo tempo di cottura selezionato viene visualizzato sul display centrale.

#### Per disattivare il contaminuti:

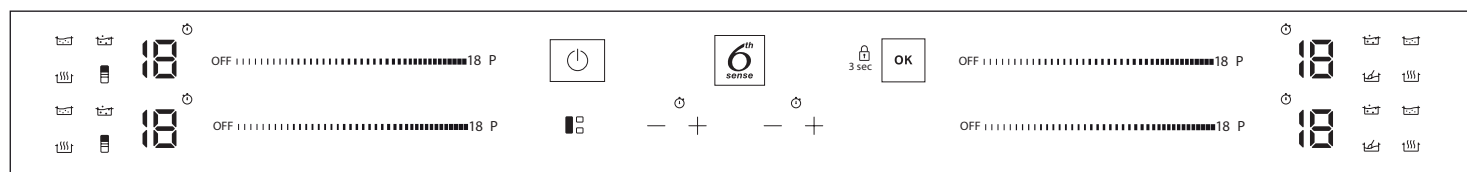
Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.



### INDICATORE CONTAMINUTI

La spia luminosa relativa a questo indicatore, se attiva, segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

## FUNZIONI



### FLEXISIDE

Selezionando il tasto "FLEXISIDE" è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo interamente la superficie con una pentola grande o parzialmente con una pentola rotonda/ovale.

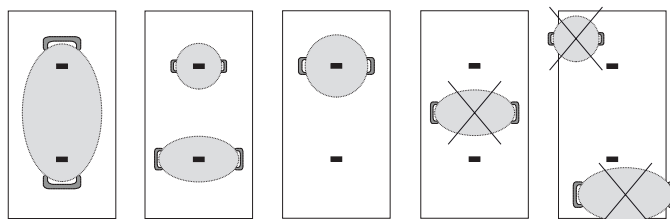
La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento di sinistra.

Ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXISIDE".

**N.B.** Le funzioni speciali non possono essere selezionate quando si utilizza questa funzione.

**IMPORTANTE:** Collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano uno o più punti di riferimento (come illustrato di seguito).



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

Con il tasto "6<sup>th</sup> Sense" è possibile attivare le funzioni speciali.

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "6<sup>th</sup> Sense". Sul display della zona selezionata appare "A".

L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende.

Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "6<sup>th</sup> Sense".

La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto "OK".

Per selezionare un'altra funzione speciale, premere il pulsante "OFF" e successivamente il pulsante "6<sup>th</sup> Sense" per selezionare la funzione desiderata. Per disattivare le funzioni speciali e ritornare in modalità manuale premere il tasto "OFF".

Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



### FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.



## MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di mantenere la preparazione ad una temperatura ideale, generalmente dopo che ha già effettuato la cottura o per far evaporare molto lentamente i liquidi e servire l'alimento alla temperatura ideale.



## SOBBOLLIRE

Funzione ideale per mantenere l'alimento ad una temperatura di sobbollire e poter cuocere per tempi lunghi senza rischio di far bruciare il cibo. Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti,) in presenza di liquidi di accompagnamento.



## BOLLIRE

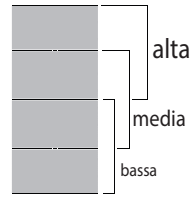
La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico. Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).

In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.



## CHEF CONTROL



Divide la zona flessibile in tre zone di cottura (vedi figura) e le attiva ad una potenza predefinita (alta, media, bassa) in base alla posizione della pentola: spostando la pentola sulla superficie è possibile continuare la cottura a temperature diverse senza utilizzare i comandi.

## INDICATORI



### CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.

Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.



### PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

## TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

| LIVELLO DI POTENZA     |                                       | TIPOLOGIA DI COTTURA   | UTILIZZO CONSIGLIATO<br>L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura   |
|------------------------|---------------------------------------|--|---|
| <b>Potenza massima</b> | <b>P</b>                              | Riscaldare rapidamente/Booster   | Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.             |
|                        | 14 – 18                               | Friggere, bollire  | Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.  |
|                        |                                       | Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare  | Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.  |
|                        | 10 – 14                               | Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare   | Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.  |
|                        |                                       | Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare  | Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.  |
|                        | 5 – 9                                 | Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare  | Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.        |
|                        |                                       |  | Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte). |
| 1 – 4                  | Fondere, scongelare                   | Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.                               |   |
|                        | Mantenere in caldo, mantecare risotti | Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti. |   |
| <b>Potenza zero</b>    | <b>OFF</b>                            | –  | Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").                                       |

## PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo CleanProtect, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia CleanProtect, una finitura esclusiva che garantisce un'eccellente pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Si consiglia la pulizia quotidiana dopo ogni utilizzo.



### Per la pulizia dei piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Versare acqua sulle zone da pulire, avendo cura di coprire l'intera area macchiata e facendo attenzione a non far cadere l'acqua sul pannello di controllo.
- Perché l'acqua agisca:
  - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
  - In caso di sporco difficile, attendere almeno 5 minuti.
  - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, è necessario ripetere la fase di ammollo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano di cottura dopo la pulizia.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

| CODICE DISPLAY  | DESCRIZIONE  | POSSIBILI CAUSE  | SOLUZIONE  |
|---|--|--|--|
| F0E1  | Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.  | La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura. | Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse. |
| F0E7  | Connessione del cavo di alimentazione errata.  | Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO". | Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".  |
| F0EA  | Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.  | La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.  | Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.   |
| F0E9  | La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.  | La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.  | Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display. |  |  |
| dE<br>[quando il piano di cottura è spento]   | Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.  | MODALITÀ DEMO attiva.  | Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".  |
| es.    | Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.  | Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.     | Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".   |
| es. <br>[Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto] | Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.   | Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.     | Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".   |



## SUONI FUNZIONALI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

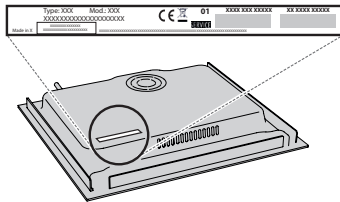
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

### SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

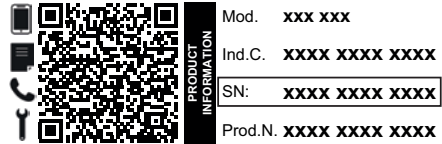
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Nel caso di installazione a filo, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti 4801 211 00112.

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm). Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

### Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Descargue el manual de instrucciones completo en <http://docs.whirlpool.eu> o llame al número de teléfono que se muestra en el folleto de la garantía.

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

### INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.

⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encistar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

⚠ Si el aparato no está instalado encima de un horno, debe instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

### ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.


⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

### ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE


El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

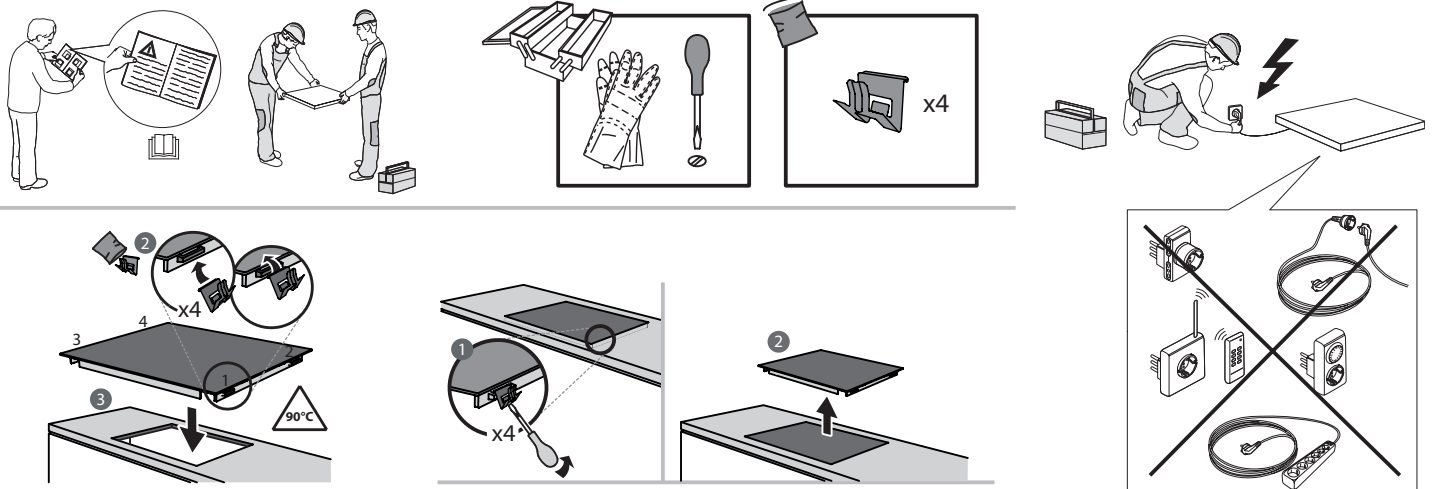
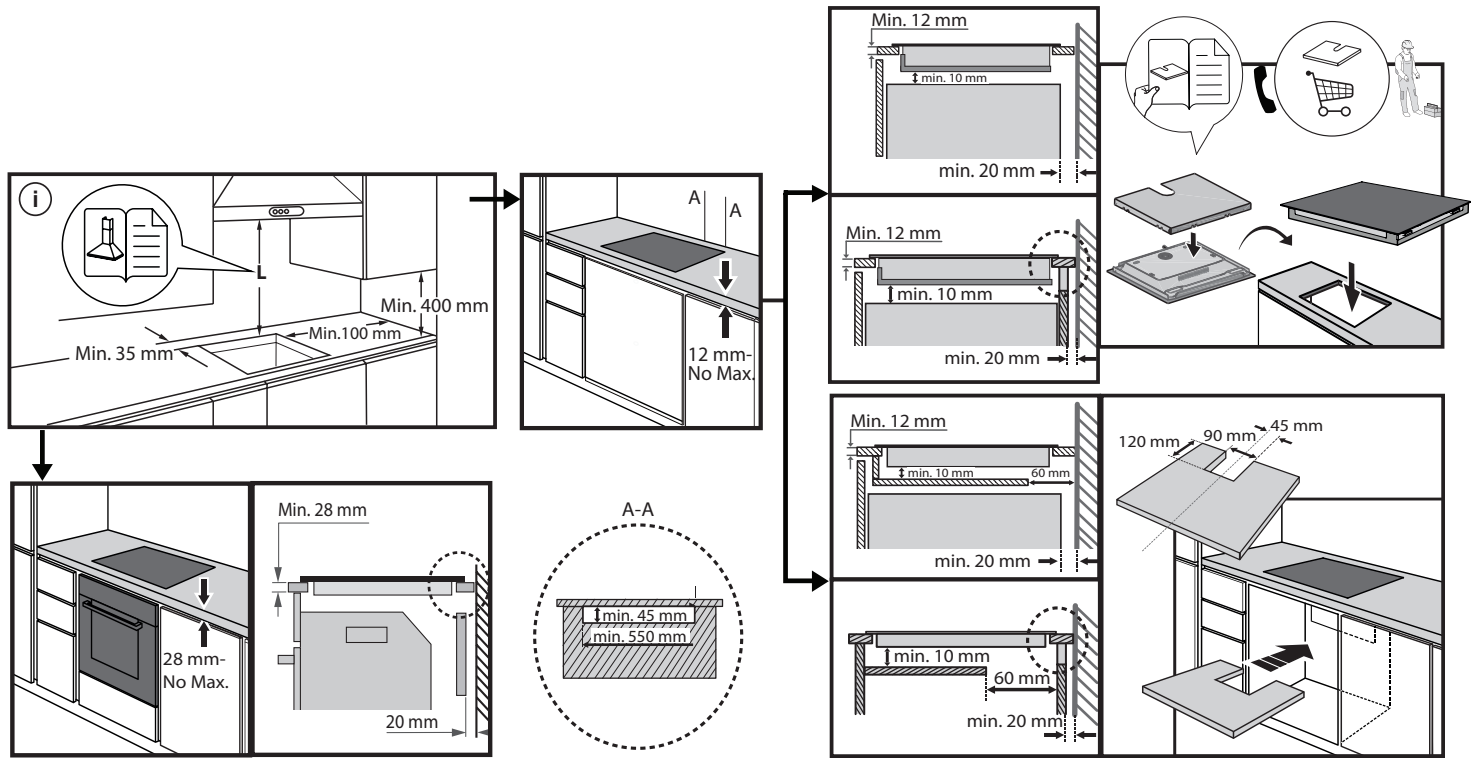
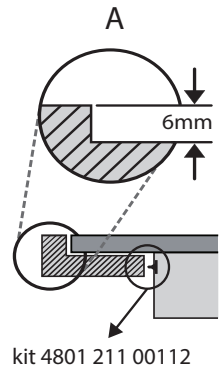
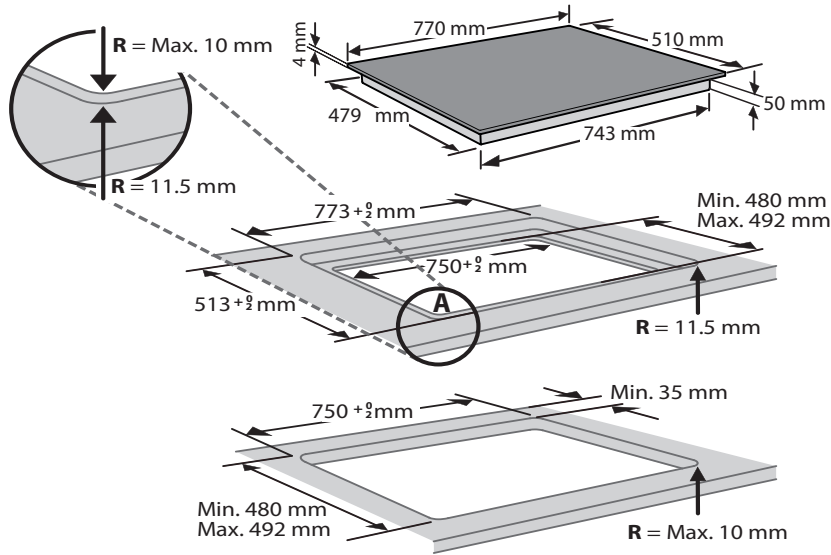
### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

### NOTA

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

# INSTALACIÓN



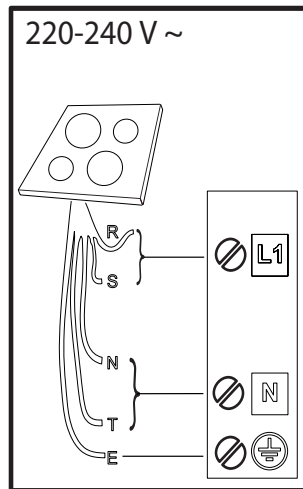
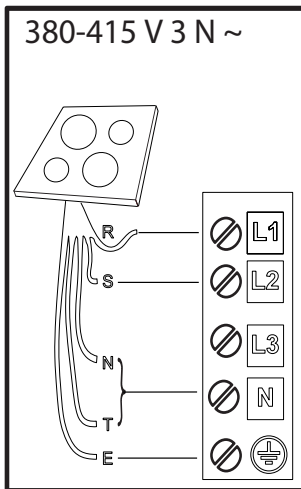
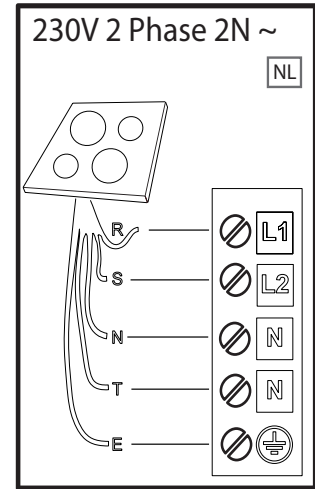
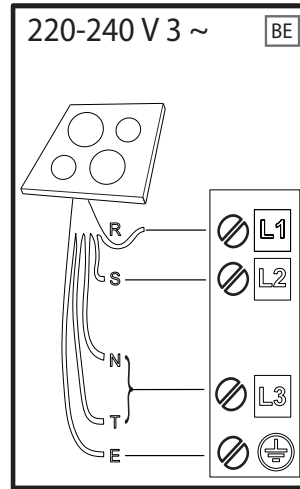
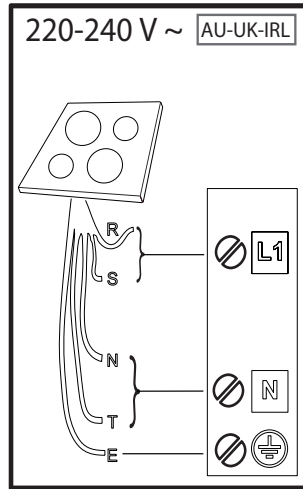
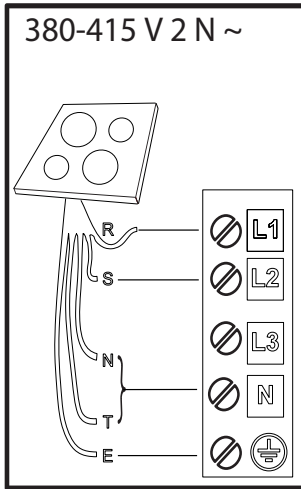
# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.

La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.

Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.

La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-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/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-ruomeno/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**

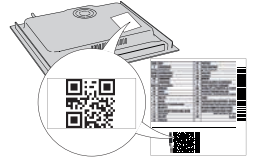
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





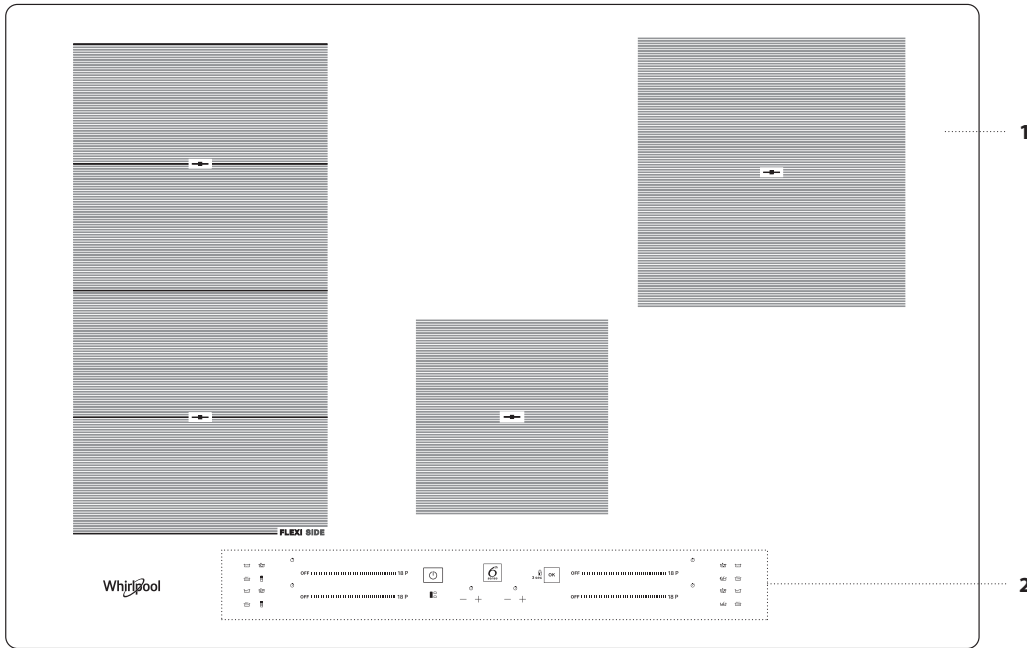
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



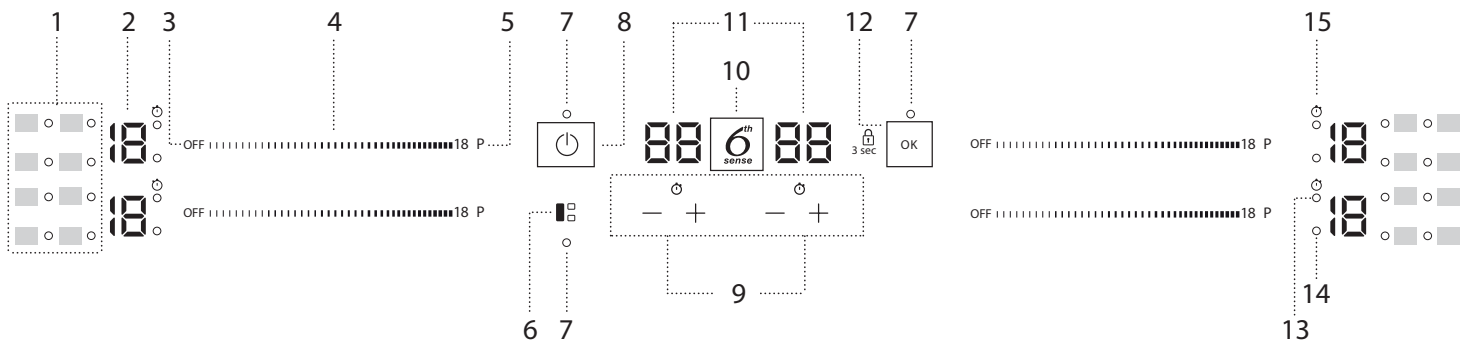
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

## PANEL DE CONTROL



1. Símbolos/activación de funciones especiales
2. Nivel de cocción seleccionado
3. Botón de apagado de la zona de cocción
4. Teclado deslizante
5. Botón de calentamiento rápido (Booster)

6. Botón FLEXSIDE
7. Luz del indicador: función activa
8. Botón de encendido
9. Temporizador
10. Botón 6<sup>th</sup> Sense

11. Indicador de tiempo de cocción
12. Botón OK/ Bloqueo de teclas: 3 segundos
13. Indicador de temporizador activo
14. Indicador de zona de cocción activa
15. Símbolo de indicador de temporizador


# ACCESORIOS

## OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción:

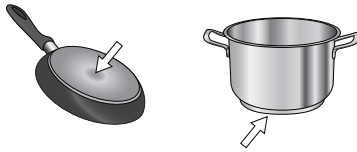
- ollas y sartenes de acero esmaltado
- ollas y sartenes de hierro fundido
- ollas y sartenes especiales en acero inoxidable aptas para la cocción por inducción

Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas. La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes tienen solo una parte de la base de material ferromagnético y otras partes de otro material que no es apto para la cocción por inducción. Estas áreas se pueden calentar a niveles distintos o con temperaturas más bajas. En algunos casos, si la base está fabricada con materiales que no son ferromagnéticos la placa podría no reconocer la sartén y, por tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana con una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción del calor.



## Ollas vacías u ollas con base fina

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría no iniciarse inmediatamente, dañando la sartén o la superficie de la placa.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

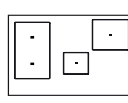
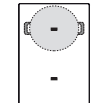
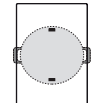
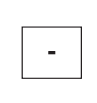
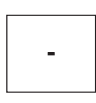

## Diámetro mínimo de la base de la olla/sartén para las distintas zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la cocina, utilice ollas de un diámetro mínimo adecuado (consulte la siguiente tabla).

Utilice siempre la zona de cocción que mejor corresponda al diámetro mínimo de la base de la olla.

Coloque la olla bien centrada en la zona de cocción en uso.

Se recomienda no usar ollas que excedan el perímetro de la zona de cocción en uso.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø mín.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

## ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

Este accesorio permite utilizar ollas y sartenes que no son aptas para placas de inducción. Es importante tener en cuenta que su uso afecta a la eficiencia y, por tanto, al tiempo necesario para calentar los alimentos. Su uso debe ser limitado, ya que las temperaturas alcanzadas en su superficie dependen considerablemente de la olla/sartén utilizada, de lo plana que sea y del tipo de alimento que se cocine. El uso de una olla o sartén con un diámetro menor al del disco del adaptador puede provocar que el calor que no se transmite a la olla o sartén se acumule y manche de color negro tanto la placa como el disco. Adapte el diámetro de sus ollas/sartenes y de la placa al diámetro del adaptador.

# PRIMER USO

## POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

### Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Pulse el botón del extremo derecho "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".

Pulse el botón  para confirmar.

Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oírás una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

## APAGAR / ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

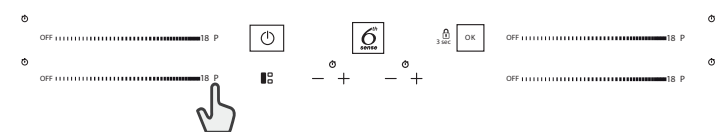
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Pulse el botón "P" del primer teclado deslizante de la parte superior izquierda durante 5 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.

**MODODEMO** (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Durante el primer minuto, pulse el botón de calentamiento rápido "P" del teclado inferior izquierdo durante 5 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará "DE".



## USO DIARIO

**ENCENDER /APAGAR LA PLACA**

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.

Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

**UBICACIÓN**

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).

Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.

**ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA**

OFF ..... 18 P

**Para activar las zonas de cocción:**

Mueva el dedo en dirección horizontal por el teclado deslizante (DESLIZADOR) de la zona de cocción deseada para activarla y ajustar la potencia. El nivel se mostrará a la altura del área, junto con el indicador luminoso que identifica la zona de cocción activa. Puede utilizar el botón "P" para seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster).

**Para desactivar las zonas de cocción:**

Seleccione el botón "OFF" al inicio del teclado deslizable.

**BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL**

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón OK/ Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" (OFF). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

**TEMPORIZADOR**

Hay dos temporizadores: uno controla las zonas de cocción de la parte izquierda y el otro las zonas de control de la parte derecha.

**Para activar el temporizador:**

Pulse los botones "+" o "-" para establecer el tiempo deseado de la zona de cocción activa. Se activará un indicador luminoso a la altura del símbolo específico. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal acústica y la zona de control se apagará automáticamente.

El tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y puede activar varios temporizadores de forma simultánea.

En caso de que se activen 2 temporizadores en el mismo lado de la placa a la vez, el "indicador de selección de zona" parpadeará y el tiempo de cocción seleccionado correspondiente se mostrará en la pantalla central.

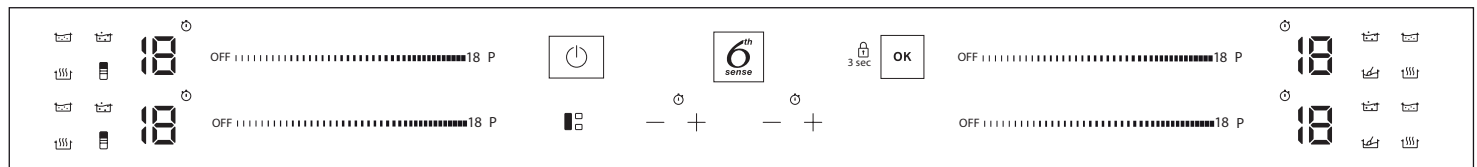
**Para desactivar el temporizador:**

Pulse los botones "+" y "-" la vez hasta que el temporizador se desactive.

**INDICADOR DE TEMPORIZADOR**

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

## FUNCIONES

**FLEXISIDE**

Al seleccionar el botón "FLEXISIDE", puede combinar dos zonas de cocción y utilizarlas a la misma potencia para cubrir toda la superficie con una olla grande o parte de ella con una olla redonda/ovalada.

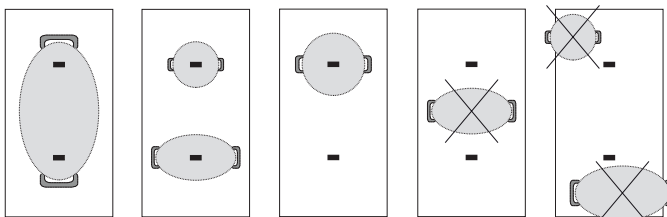
La función permanece activada y, cuando solo se utiliza una olla, esta puede desplazarse por toda el área. En este caso, se pueden usar ambos teclados deslizables izquierdos indistintamente.

Ideal para cocinar con ollas de forma ovalada o rectangular o con soportes de sartén.

Para desactivar la función, pulse el botón "FLEXISIDE".

**NOTA:** Las funciones especiales no se pueden seleccionar cuando se usa esta función.

**IMPORTANTE:** Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).

**6<sup>th</sup> SENSE**

El botón "6<sup>th</sup> Sense" activa las funciones especiales

Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.

Pulse el botón "6<sup>th</sup> Sense". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A". Se iluminará el indicador de la primera función especial disponible para la zona de cocción.

Seleccione la función especial deseada pulsando el botón "6<sup>th</sup> Sense" una o varias veces.

La función se activa una vez pulsado el botón "OK" para confirmar.

Para seleccionar otra función especial, pulse "OFF" y, a continuación, el botón "6<sup>th</sup> Sense" para seleccionar la función deseada.

Para desactivar las funciones especiales y volver al modo manual, pulse "OFF".

El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.

**DERRETIR**

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.



### MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.

Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.



### COCER A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida. Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.



### HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.

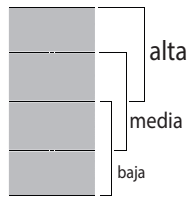
Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).

En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.

Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.



### CHEF CONTROL



La zona flexible se divide en tres zonas de cocción (consulte la figura) que se activan a una potencia preconfigurada (alta, media o baja) en función de la posición de la olla/sartén: desplace la olla/sartén por la superficie para continuar cocinando a distintas temperaturas sin tener que usar los controles.

## INDICADORES



### CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.

Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.



### LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

## TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

| NIVEL DE POTENCIA      |                | TIPO DE COCCIÓN   | RECOMENDACIONES DE USO<br>La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción   |
|------------------------|----------------|---|--|
| <b>Máxima potencia</b> | <b>P</b>       | Calentar rápidamente/Booster                                  | Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.                  |
|                        | 14 – 18        | Freír – hervir  | Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.                                       |
|                        |                | Dorar – sofreír – hervir – gratinar                           | Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.   |
|                        | 10 – 14        | Dorar – cocinar – estofar – sofreír – gratinar                | Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios  |
|                        |                | Cocinar – estofar – sofreír – gratinar – cocer hasta mantecar | Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).  |
|                        | 5 – 9          | Cocer – cocinar a fuego lento – espesar – mantecar            | Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas. |
|                        |                |   | Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).           |
|                        | 1 – 4          | Derretir – descongelar  | Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.  |
|                        |                | Mantener la comida caliente – cocer arroz                     | Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.                           |
| <b>Potencia cero</b>   | <b>APAGADO</b> | –   | Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con "H").                      |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").

### Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si el logotipo de CleanProtect está en el cristal, la placa ha sido tratada con tecnología CleanProtect. Este revestimiento exclusivo garantiza unos resultados de limpieza excelentes y mantiene el brillo de la superficie de la placa durante más tiempo.

Se recomienda una limpieza diaria después de cada uso.



### Para limpiar CleanProtect las placas, siga estas recomendaciones:

- Moje con agua las zonas que necesitan ser limpiadas asegurándose de cubrir toda el área manchada y teniendo cuidado de no dejar caer agua sobre el panel de control.
- Para el remojo de agua:
  - En condiciones normales, espere al menos 2 minutos.
  - En condiciones de mucha suciedad, espere al menos 5 minutos.
  - Si el agua se seca en la placa, es necesario repetir el paso de remojo.
- Utilice una esponja no abrasiva para eliminar los depósitos y seque la placa después de la limpieza.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

| MOSTRAR CÓDIGO  | DESCRIPCIÓN  | CAUSAS POSIBLES   | SOLUCIÓN  |
|---|--|---|---|
| F0E1  | El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.  | El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción. | Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto. |
| F0E7  | Conexión incorrecta del cable de alimentación.   | La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".       | Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".   |
| F0EA  | La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.  | La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.  | Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.   |
| F0E9  | La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas.   | La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.  | Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla. |   |   |
| d E<br>[cuando la placa está apagada]   | La placa no se calienta. Las funciones no se activan.  | MODO DEMO activado.   | Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".  |
| P. ej.:  → -   | La placa no permite activar una función especial.  | El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.          | Consulte el apartado "Gestión de potencia".   |
| P. ej.:  → 5<br>[Nivel de potencia inferior al nivel solicitado] | La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.  | El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.          | Consulte el apartado "Gestión de potencia".   |



## SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

## SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

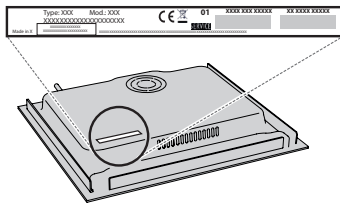
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

### SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

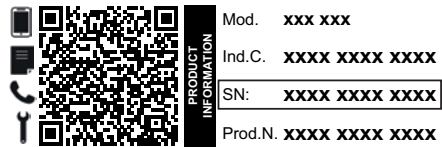
Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- el número de serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Para una instalación de montaje encastrado en línea con la superficie, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos 4801 211 00112.

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628720 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628721 (placa de cocción de 77 cm). Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

# AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Transfira o Manual de Instruções completo em <http://docs.whirlpool.eu> ou contacte-nos através do número de telefone indicado no livrete da garantia.

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

## UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

## INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

## AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ A instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida exceto se o roduto já estiver equipado com uma tomada fornecida pelo Fabricante.


⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

### ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM


O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

### ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

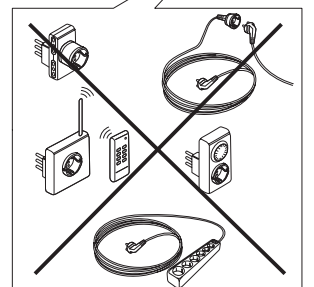
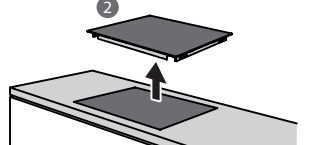
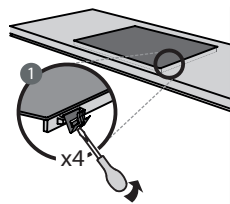
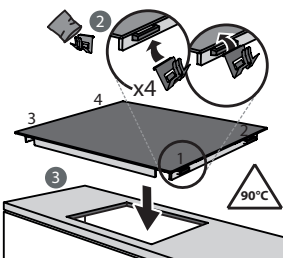
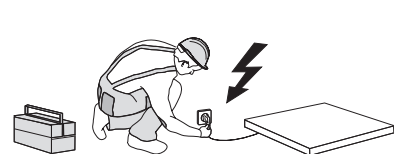
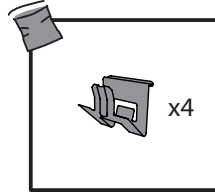
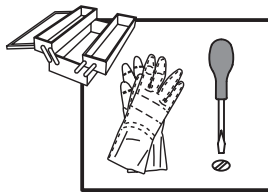
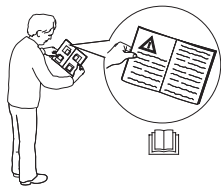
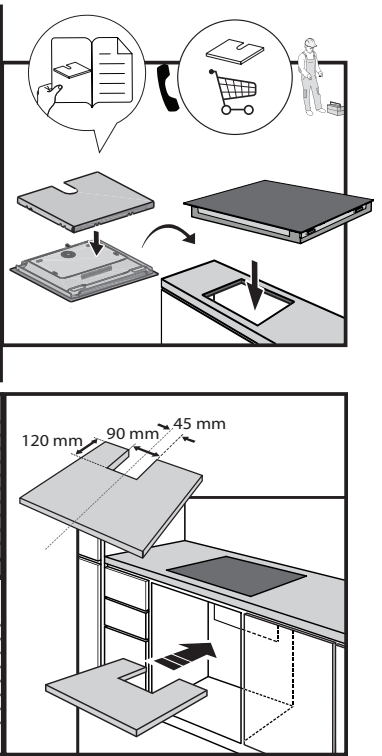
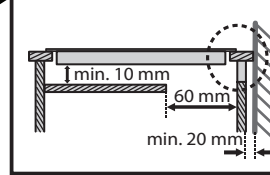
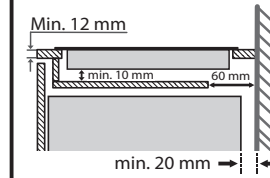
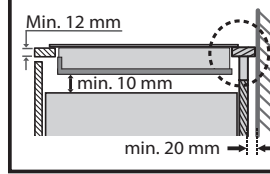
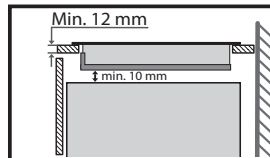
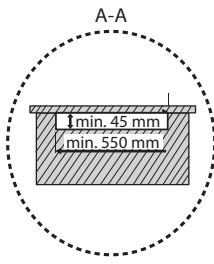
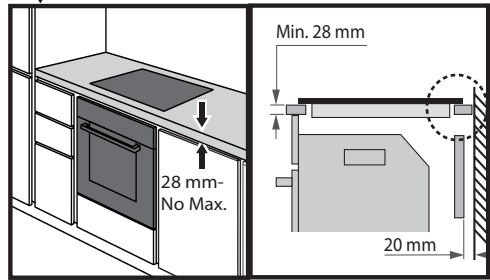
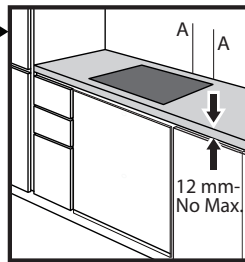
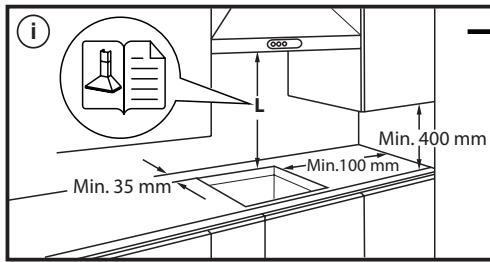
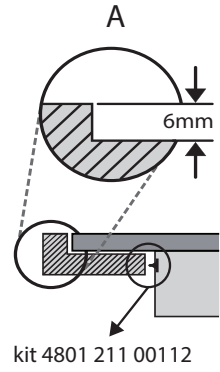
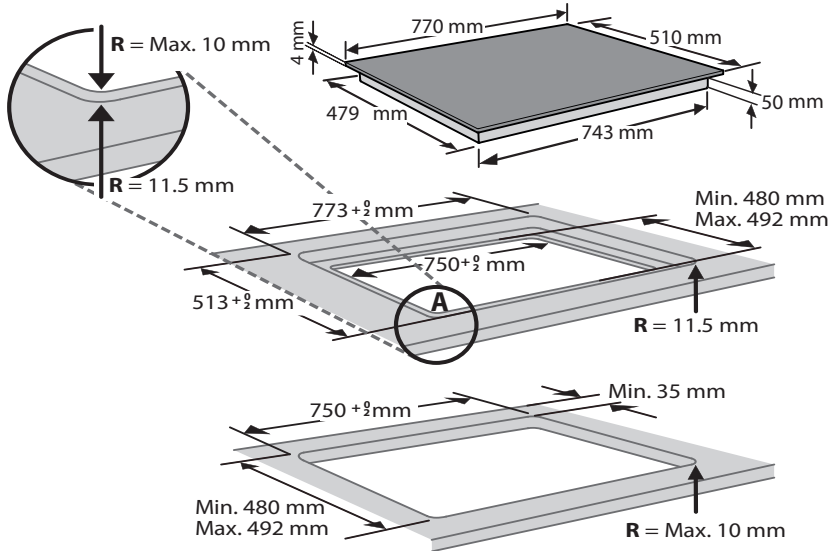
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

### NOTA

As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.



# INSTALAÇÃO



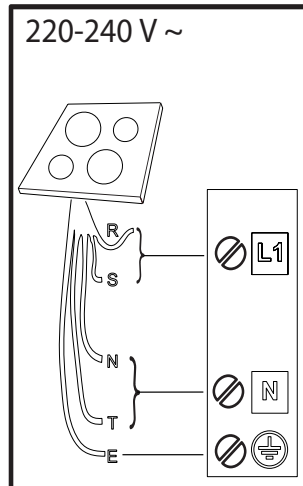
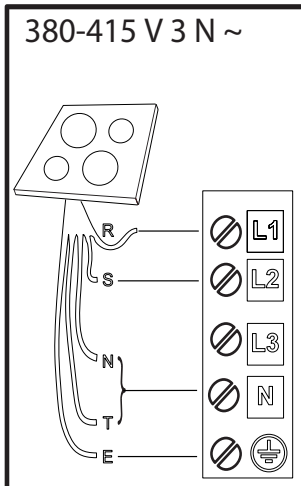
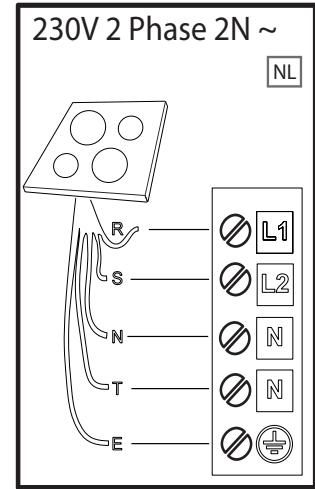
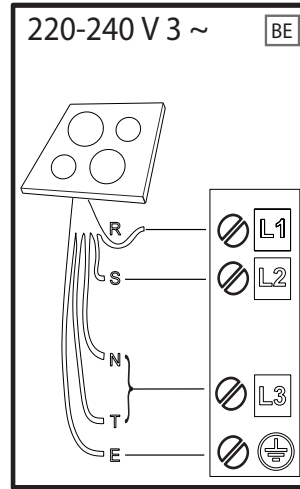
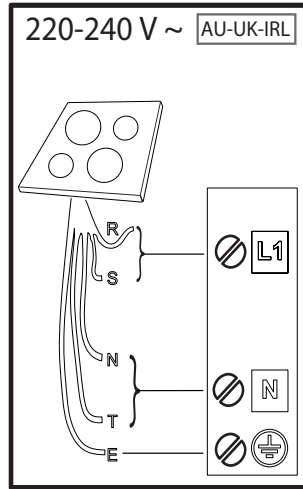
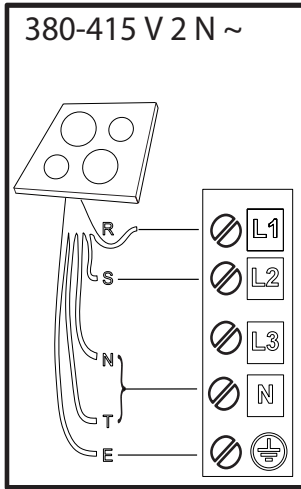
# LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.

O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.

Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



**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)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-журо/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-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





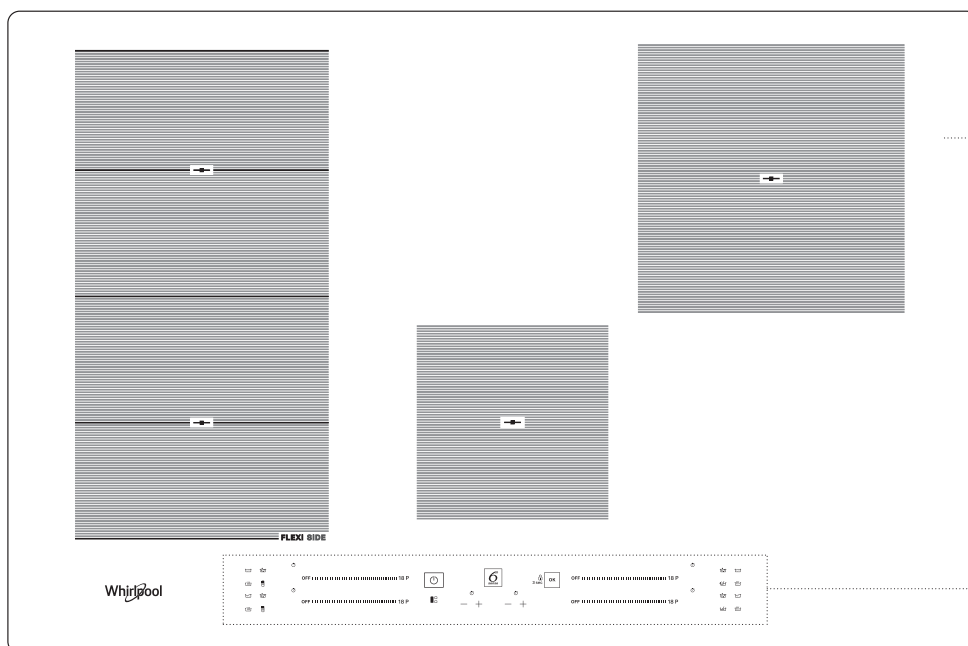
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**  
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR NO SEU APARELHO PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES**



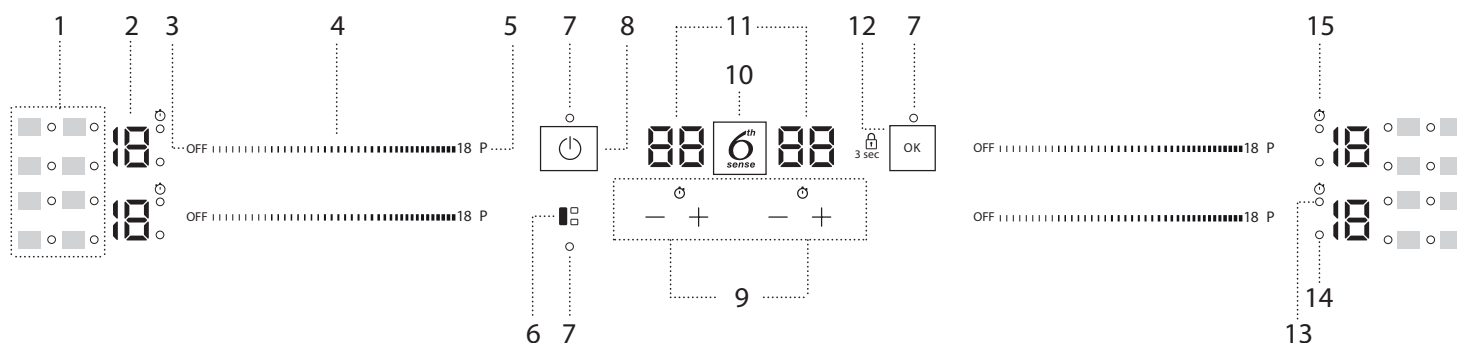
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

## PAINEL DE COMANDOS



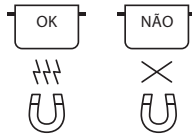
1. Símbolos/ativação de funções especiais
2. Nível de cozedura selecionado
3. Botão de desligar a zona de cozedura
4. Barra deslizante tátil
5. Botão de aquecimento rápido (Booster)

6. Botão FLEXISIDE
7. Indicador luminoso – função ativa
8. Botão Ligar/Desligar
9. Temporizador
10. Botão 6<sup>th</sup> Sense

11. Indicador de tempo de cozedura
12. Botão OK/Bloqueio de botões – 3 segundos
13. Indicador de ativação do temporizador
14. Indicador de seleção de zona
15. Símbolo do indicador do temporizador


# ACESSÓRIOS

## TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução:

- tachos e panelas em aço esmaltado
- tachos e panelas em ferro fundido
- tachos e panelas especiais em aço inoxidável, adequados para cozedura de indução

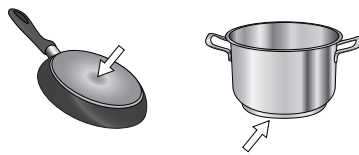
Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo  (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã para verificar se as panelas são magnéticas.

A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

Alguns tachos e panelas possuem apenas uma parte do fundo em material ferromagnético, não sendo as restantes partes adequadas para a cozedura de indução. Essas partes podem aquecer a diferentes níveis ou com temperaturas mais baixas. Em alguns casos, quando a parte do fundo do tacho ou da panela é composta por materiais não ferromagnéticos, a placa poderá não reconhecer a sua presença e, conseqüentemente, não ativar a zona de cozedura.



Para assegurar a máxima eficiência, utilize sempre tachos e panelas com um fundo plano que permita uma distribuição uniforme do calor. A utilização de tachos ou panelas com um fundo irregular irá afetar a potência e a condução de calor.



## Tachos vazios ou tachos de base fina

Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada. A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função "desligamento automático" quando forem detetadas temperaturas elevadas. Se a placa for utilizada com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de "desligamento automático" poderá não ser ativada imediatamente, danificando o tacho ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.

Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.


## Diâmetro mínimo da base do tacho/frigideira para as diferentes áreas de cozedura

Para garantir o correto funcionamento da placa, utilize recipientes para cozedura com um diâmetro mínimo adequado (consulte a tabela abaixo).

Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro mínimo do fundo do recipiente que pretende utilizar.

Coloque o recipiente de cozedura sobre a placa, certificando-se de que o mesmo se encontra devidamente centrado na zona de cozedura a utilizar.

Recomenda-se que não utilize recipientes de cozedura que excedam o perímetro da zona de cozedura a utilizar.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| Ø mín.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

## ADAPTADOR PARA TACHOS/PANELAS QUE NÃO SÃO ADEQUADOS PARA A COZEDURA DE INDUÇÃO

Este acessório permite utilizar tachos e panelas que não são adequados para placas de indução. Contudo, é importante ter em mente que a sua utilização afeta a eficiência e, conseqüentemente, o tempo necessário para aquecer os alimentos. A sua utilização deve ser limitada, pois as temperaturas alcançadas na sua superfície dependem significativamente do tacho/panela utilizado, da sua planicidade e do tipo de alimentos cozinhados. A utilização de um tacho ou de uma panela com um diâmetro mais pequeno do que o disco do adaptador pode resultar na acumulação de calor que não é transmitido ao tacho/panela o que, por sua vez, pode resultar no escurecimento da placa e do disco. Adapte o diâmetro dos seus tachos/panelas e da placa ao diâmetro do adaptador.

# UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

## DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no seguinte parágrafo.

NOTA: Dependendo da potência selecionada para a placa, alguns níveis de potência e funções de cozedura (e.x., fervura ou aquecimento rápido) poderão ser limitados automaticamente, de forma a evitar que os limites selecionados sejam ultrapassados.

### Para definir a potência da placa:


Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.

Pressione o botão "+" do temporizador mais à direita durante, pelo menos, 5 segundos. No ecrã, é apresentado o símbolo "PL".

Prima o botão  para confirmar.

Utilize os botões "+" e "-" para selecionar o nível de potência pretendido.

Os níveis de potência disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme premindo .

O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.

Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Se ocorrer um erro durante a sequência de definição, aparece o símbolo "EE" e irá ouvir um sinal sonoro. Se isso acontecer, repita a operação.

Se o erro persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.

## LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:

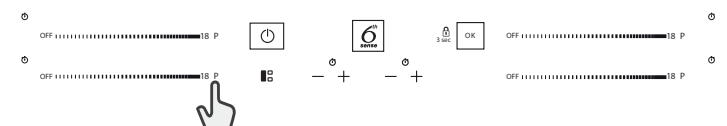
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "P" no canto superior esquerdo da primeira barra deslizante tátil durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

**MODO DE DEMONSTRAÇÃO** (aquecimento desativado, consulte os procedimentos a efetuar na secção "Resolução de problemas")

Para ligar e desligar o modo de demonstração:

- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- No primeiro minuto, prima o botão de aquecimento rápido "P" do teclado do canto inferior esquerdo durante 5 segundos (como ilustrado abaixo);
- "DE" surgirá no visor.



## UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo. Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

### COLOCAÇÃO

Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.

Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).

Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.



### ATIVAR/DESLIGAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

OFF ..... 18 P

#### Para ativar as zonas de cozedura:

Deslize o seu dedo na horizontal sobre o teclado (CURSOR) da zona de cozedura requerida para ativá-la e regular a potência. O nível será apresentado em linha com a zona, juntamente com o indicador luminoso que identifica a zona de cozedura ativa. O botão "P" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido (Booster).

#### Para desativar as zonas de cozedura:

Selecione o botão "OFF" na parte superior no início da barra deslizante tátil.



### BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

Para bloquear as definições e evitar que a placa seja ligada inadvertidamente, prima e mantenha premido o botão OK/Bloqueio de botões durante 3 segundos. Um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função de desligar ( ). Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.



### — + TEMPORIZADOR

Existem dois temporizadores – um controla as zonas de cozedura do lado esquerdo e outro controla as zonas de cozedura do lado direito.

#### Para ativar o temporizador:

Prima o botão "+" ou "-" para definir o tempo pretendido na zona de cozedura que está a ser utilizada. Um indicador luminoso será ativado juntamente com o símbolo específico . Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

O tempo pode ser alterado a qualquer altura, sendo possível ativar vários temporizadores em simultâneo.

Caso sejam ativados dois temporizadores no mesmo lado da placa em simultâneo, o "indicador de seleção de zona" começará a piscar e o tempo de cozedura selecionado é apresentado no visor central.

#### Para desativar o temporizador:

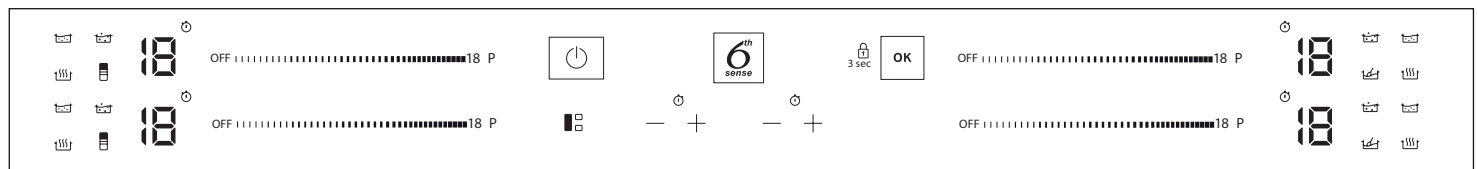
Prima os botões "+" e "-" em conjunto até que o temporizador seja desativado.



### INDICADOR DO TEMPORIZADOR

Este LED (quando ativado) indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

## FUNÇÕES



### □ FLEXISIDE

Ao selecionar o botão "FLEXISIDE", é possível combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las em simultâneo, cobrindo toda a superfície com um tacho grande ou apenas parcialmente com um tacho redondo/oval.

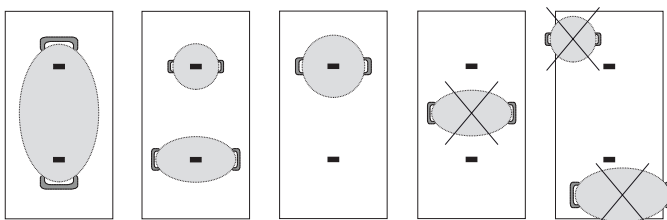
A função permanece sempre ligada e, caso seja utilizado apenas um tacho, pode ser alargada para toda a superfície. Neste caso, podem ser utilizados indistintamente ambos os teclados deslizantes do lado esquerdo.

Ideal para cozinhar com tachos ovais ou retangulares ou com suportes para tachos.

Para desativar a função, prima a tecla "FLEXISIDE".

**NOTA:** não é possível selecionar as funções especiais ao utilizar esta funcionalidade.

**IMPORTANTE:** Coloque os recipientes de cozedura no centro da zona de cozedura, de forma a que os mesmos cubram, pelo menos, um dos pontos de referência (conforme apresentado abaixo).



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

O botão "6<sup>th</sup> Sense" ativa as funções especiais.

Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.

Prima o botão "6<sup>th</sup> Sense". No visor, a área selecionada irá apresentar "A".

O indicador da primeira função especial disponível para a zona de cozedura acende-se.

Selecione a função especial pretendida premindo o botão "6<sup>th</sup> Sense" uma ou várias vezes.

A função é ativada quando premir o botão para confirmar.

Para selecionar outra função especial, prima "OFF" (Desligado) e, em seguida, o botão "6<sup>th</sup> Sense" para selecionar a função requerida.

Para desativar as funções especiais e regressar ao modo manual, prima "OFF" (Desligado).

O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.



### DERRETER

Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem. Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.



### MANTER QUENTE

Esta função permite manter a comida a uma temperatura ideal, normalmente depois de a cozedura estar concluída, ou quando pretender reduzir líquidos muito lentamente.

Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.



### FERVER EM LUME BRANDO

Esta função é ideal para manter uma temperatura de cozedura lenta, permitindo cozinhar alimentos durante períodos de tempo longos sem que haja risco de queimarem.

Ideal para receitas que impliquem uma cozedura longa (arroz, molhos, assados) com molhos líquidos.



### FERVER

Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia.

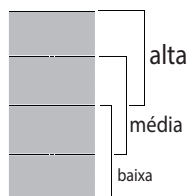
Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente).

Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante.

Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição.



### CHEF CONTROL



A zona flexível divide-se em três zonas de cozedura (ver figura) que são ativadas numa potência predefinida (alta, média ou baixa) dependendo da posição do tacho/panela: mova o tacho/panela sobre a superfície para continuar a cozedura a temperaturas diferentes sem ter de utilizar os controlos.

## INDICADORES



### CALOR RESIDUAL

Se a letra "H" for apresentada no visor, tal significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona de cozedura não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida devido à utilização das zonas adjacentes, ou à colocação de um recipiente de cozedura quente sobre a respetiva zona.

Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a letra "H" desaparece do visor.

Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.



### TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

## TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura fornece um exemplo do tipo de cozedura para cada nível de potência. A potência real proporcionada por cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura.

| NÍVEL DE POTÊNCIA |   | TIPO DE COZEDURA  | UTILIZAÇÃO DO NÍVEL<br>(a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)   |
|-------------------|---|---|---|
| Potência máxima   | P                                       | Aquecimento rápido/Booster  | Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.                   |
|                   | 14 – 18                                 | Fritar – ferver   | Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos.              |
|                   |   | Alourar – saltear – ferver – assar  | Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.  |
|                   | 10 – 14                                 | Alourar – cozer – guisar – saltear – assar  | Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.   |
|                   |   | Cozinhar – guisar – saltear – grelhar – cozinhar até ficar cremoso  | Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).  |
|                   | 5 – 9                                   | Cozinhar – cozinhar lentamente – engrossar – dar cremosidade  | Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas.                 |
|                   |   |   | Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite). |
| 1 – 4             | Derreter – descongelar                  | Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate, descongelar pequenos itens.   |   |
|                   | Manter a comida quente – risoto cremoso | Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e dar cremosidade a risotos. |   |
| Potência zero     | OFF                                     | –   | Placa em modo de espera ou modo desligado (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra "H").  |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



### AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.

### Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se o logótipo CleanProtect estiver presente no vidro, tal significa que a placa foi tratada com tecnologia CleanProtect. Este revestimento exclusivo garante excelentes resultados de limpeza e mantém a superfície da placa brilhante durante mais tempo.

Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização

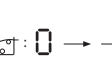
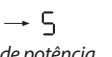
### Para limpar as placas CleanProtect, siga estas recomendações:

- Umedeça as zonas que necessitam de ser limpas com água, cobrindo toda a área manchada e certificando-se de que não deixa cair água no painel de controlo.
- Para limpar com água:
  - Em condições normais, aguarde pelo menos 2 minutos.
  - Em condições de muita sujidade, aguarde pelo menos 5 minutos.
  - Se a água secar na placa, é necessário adicionar mais água.
- Use uma esponja não abrasiva para remover os resíduos e seque a placa após a limpeza.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de painéis ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

| CÓDIGO VISOR  | DESCRIÇÃO  | CAUSAS POSSÍVEIS  | SOLUÇÃO   |
|---|--|---|---|
| F0E1  | Foi detetada a presença de recipientes para cozedura mas os mesmos não são compatíveis com a operação requerida.   | O recipiente para cozedura em questão não está bem posicionado na zona de cozedura ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura. | Prima o botão "On/Off" (Ligar/Desligar) duas vezes para remover o código F0E1 e repor a funcionalidade da zona de cozedura. Em seguida, tente utilizar um recipiente para cozedura numa zona de cozedura diferente ou utilizar um outro recipiente para cozedura. |
| F0E7  | Cabo de alimentação ligado incorretamente.   | A ligação à fonte de alimentação não foi realizada exatamente conforme o estabelecido na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".                       | Ajuste a ligação à fonte de alimentação em conformidade com as instruções contidas na secção "LIGAÇÃO ELÉTRICA".  |
| F0EA  | A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.  | A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.  | Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.  |
| F0E9  | A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.   | A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.  | Aguarde até que a zona de cozedura arrefeça antes de voltar a utilizá-la.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho |   |   |
| d E<br>[quando a placa está desligada]  | A placa não aquece. Não é possível ativar as funções.  | MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.  | Siga as instruções contidas no parágrafo "MODO DE DEMONSTRAÇÃO".  |
| Ex.:   | A placa não permite a ativação de uma função especial.   | O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.                                  | Consulte a secção "Definição de potência".  |
| Ex.: <br>[Nível de potência inferior ao nível requerido] | A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.   | O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.                                  | Consulte a secção "Definição de potência".  |



## SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

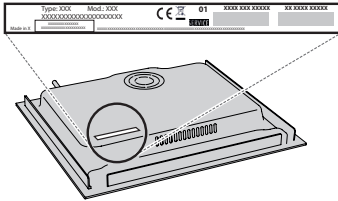
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

### SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

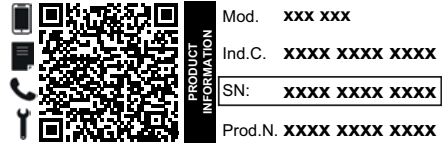
Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no site [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;



- o número de série (número situado após a palavra SN na chapa de características localizada por baixo do aparelho). O número de série também se encontra indicado na documentação;



- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

No caso da instalação da placa não ser efetuada sobre um forno encastrado, pode contactar o Serviço de Pós-Venda para adquirir o kit do separador C00628720 (placas de 60 e 65 cm) ou C00628721 (placa de 77 cm).

Se preferir não adquirir o kit do separador, certifique-se de que instala um separador de acordo com as instruções de instalação.

### As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho;
- Visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Pobierz pełną instrukcję obsługi ze strony <http://docs.whirlpool.eu> lub zadzwoń na lokalny number telefonu podany w książeczce gwarancyjnej.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 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.**

### INSTALACJA

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

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

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

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

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na 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 urządzenie 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 naczyń o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

## **DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

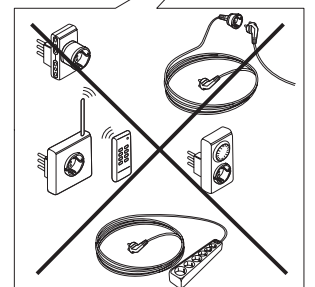
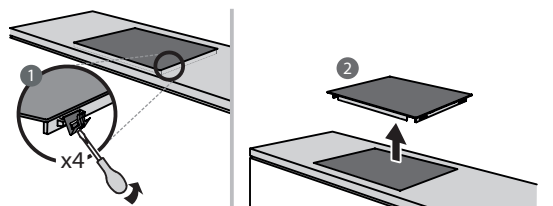
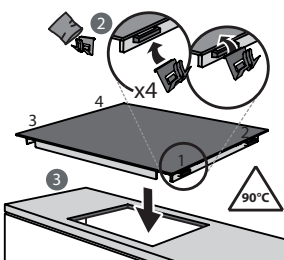
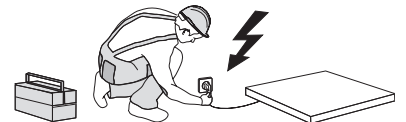
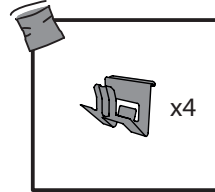
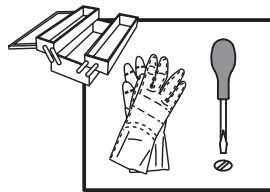
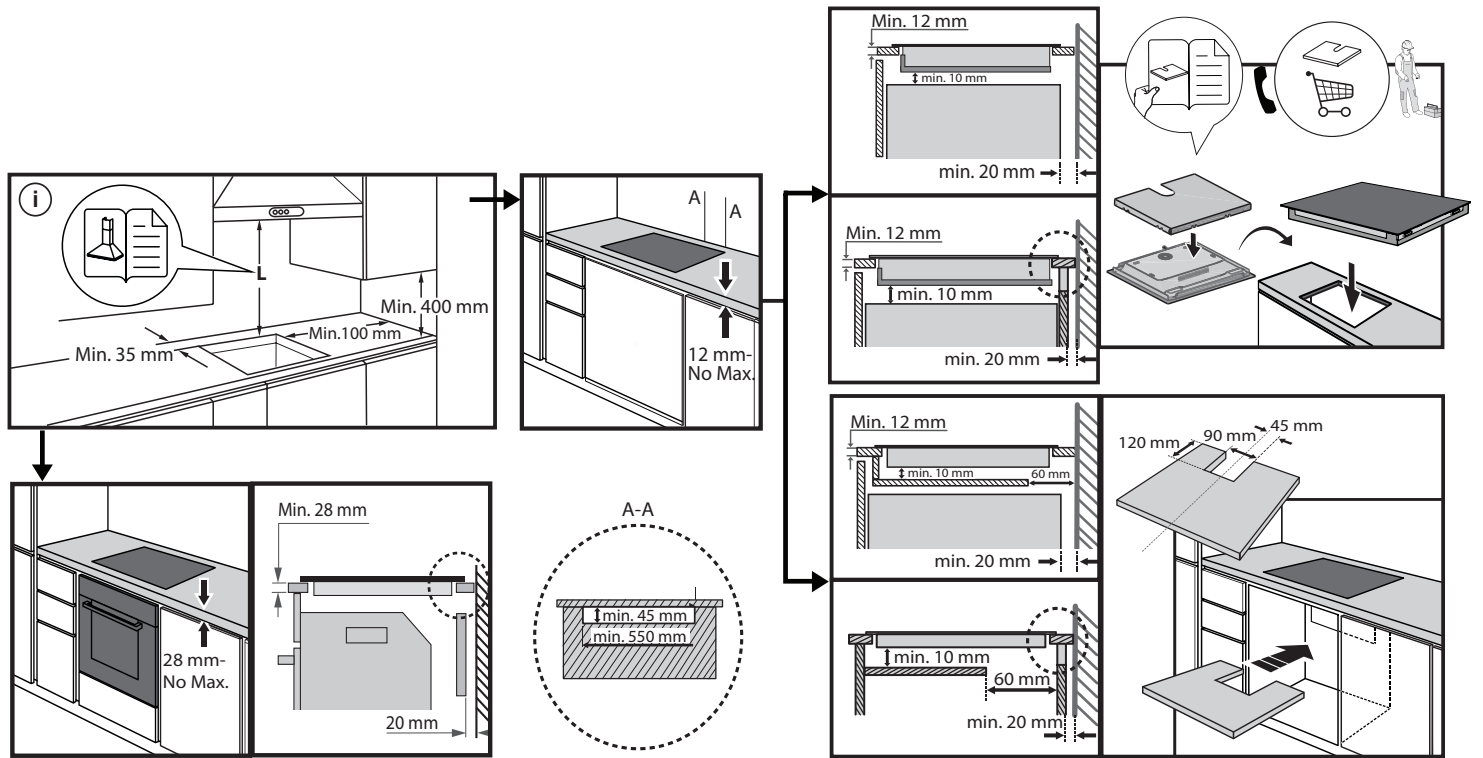
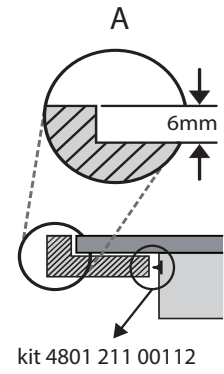
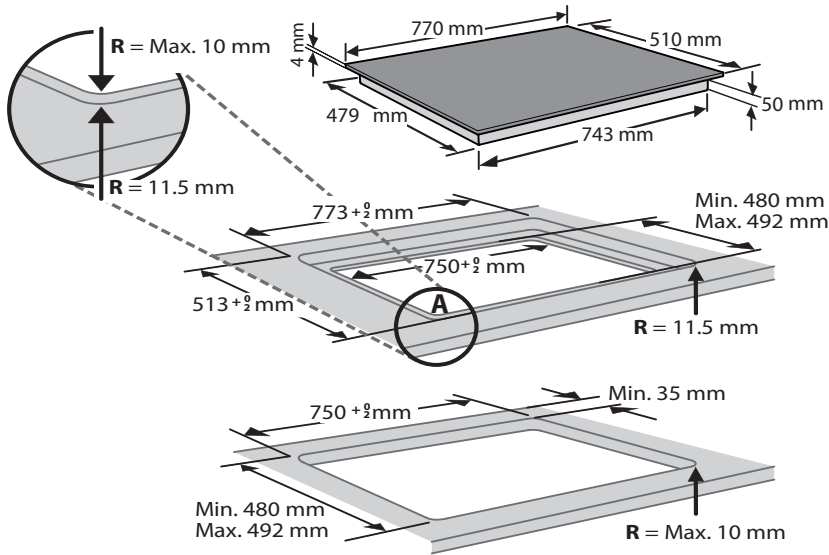
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

## **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.



# INSTALACJA



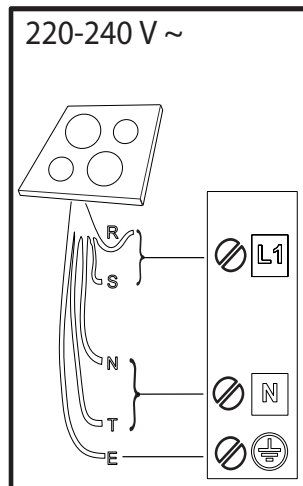
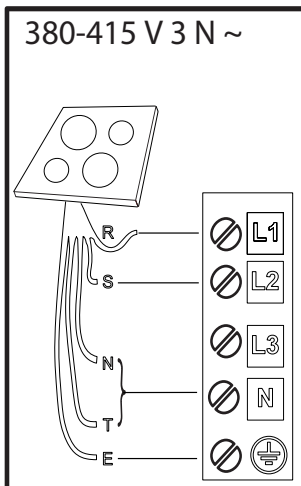
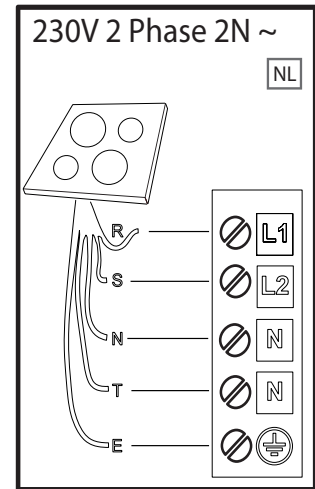
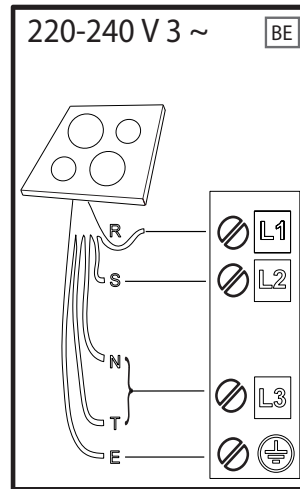
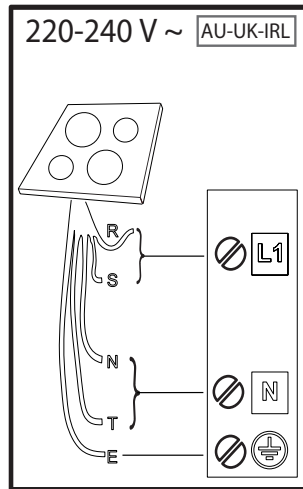
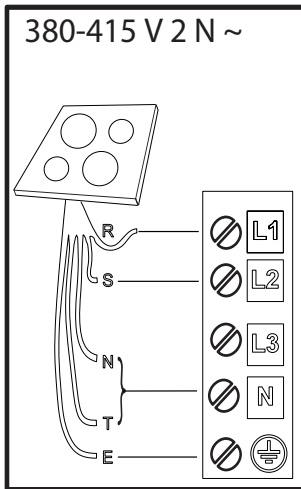
# PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu.

Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.



**R**

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-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)-mélyna (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-żółty/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-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





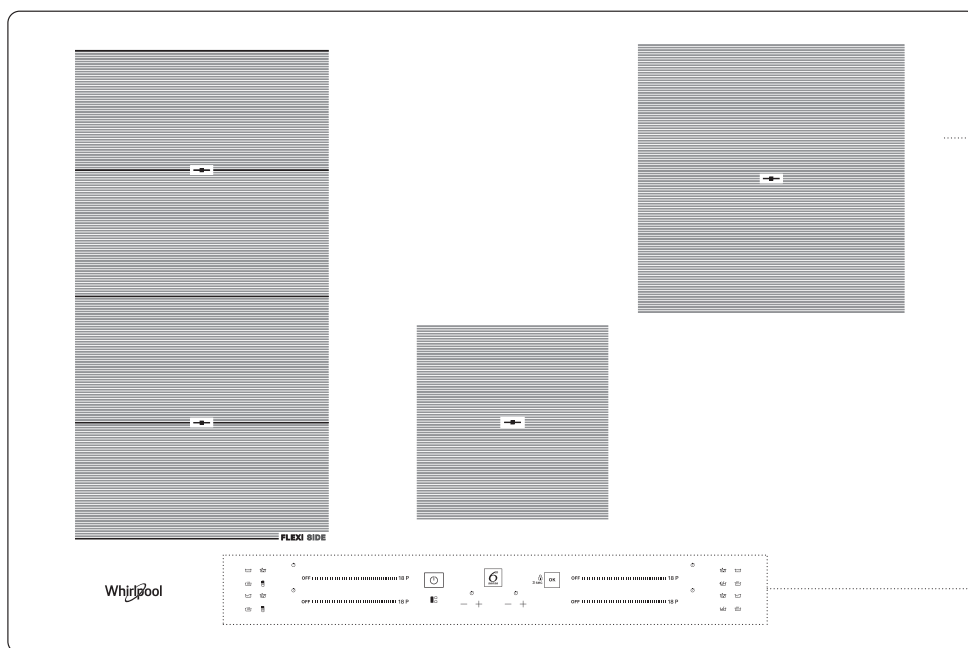
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**  
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



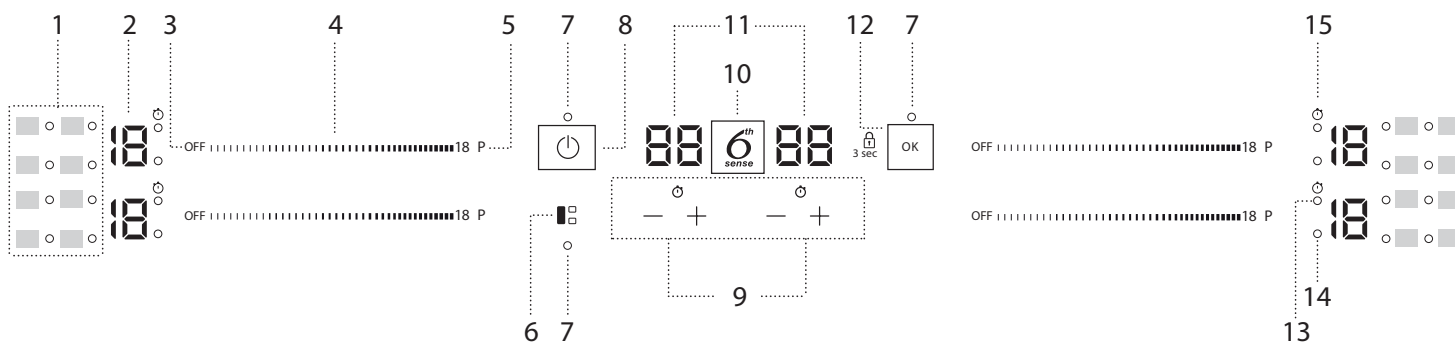
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

## OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

## PANEL STEROWANIA



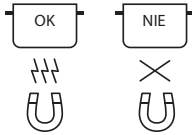
1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
4. Suwak dotykowy
5. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)

6. Przycisk FLEXISIDE
7. Kontrolka – funkcja aktywna
8. Przycisk Włącz/Wyłącz
9. Minutnik
10. Przycisk 6<sup>th</sup> Sense

11. Wskaźnik czasu gotowania
12. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy
13. Wskaźnik włączonego minutnika
14. Wskaźnik wyboru strefy
15. Symbol wskaźnika minutnika


## AKCESORIA

### GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- garnki i patelnie ze stali emaliowanej
- garnki i patelnie żeliwne
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej przystosowane do gotowania indukcyjnego

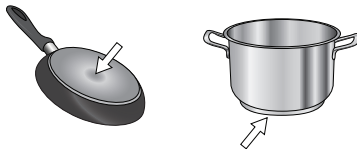
Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprzewadza ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



### Puste naczynia z cienkim dnem

Nie umieszczać pustych naczyń na włączonej płycie. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje automatyczne wyłączenie, jeśli temperatura jest zbyt wysoka. Jeśli naczynia są puste lub mają cienkie dno, temperatura może wzrosnąć bardzo szybko, a funkcja automatycznego wyłączenia może zostać uruchomiona z opóźnieniem, co może doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli do tego dojdzie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli pojawi się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

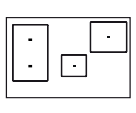
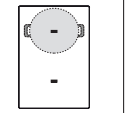
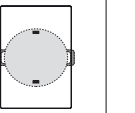
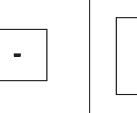


### Minimalna średnica podstawy naczynia do gotowania dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchennej, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz tabela poniżej).

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym.

Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| Ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągnięte na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

## PIERWSZE UŻYCI

### POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

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

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

#### Aby ustawić poziom mocy płyty:

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

Przytrzymać przycisk "+" 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 wyłączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

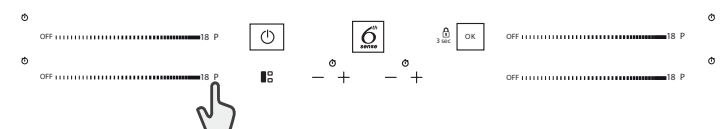
- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk "P" na suwaku dotykowym znajdującym się z lewej strony na górze.

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



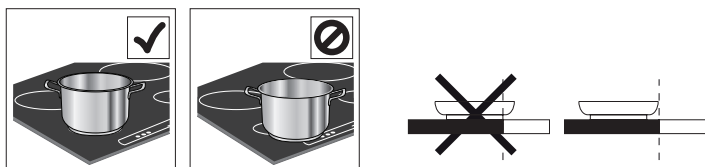
### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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 naczyniami 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.



### 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 włączeniu.

### 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:

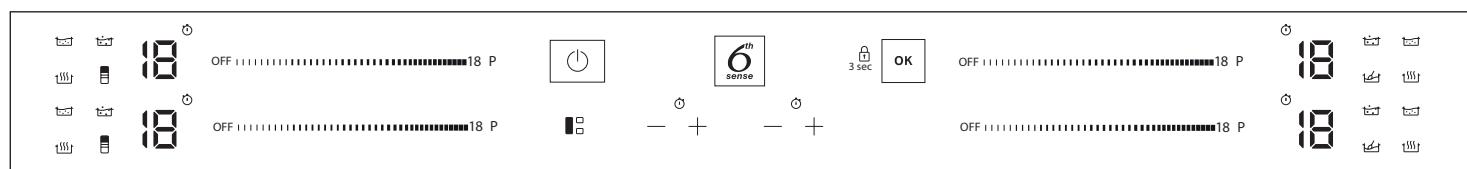
Nacisnąć jednocześnie przyciski "+" i "-" i przytrzymać aż do wyłączenia minutnika.



### WSKAŹNIK MINUTNIKA

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

## FUNKCJE



### FLEXISIDE

Za pomocą przycisku "FLEXISIDE" można połączyć dwa pola grzewcze i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym.

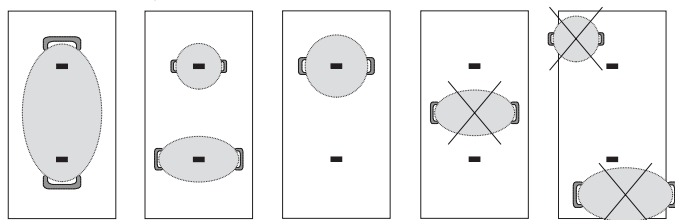
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba suwaki dotykowe po lewej stronie mogą być używane zamiennie.

Funkcja ta jest idealna do gotowania przy użyciu owalnych lub prostokątnych naczyń lub podstawek.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "FLEXISIDE".

**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).



### 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", a następnie "6<sup>th</sup> Sense" i wybrać żądaną funkcję.

Aby wyłączyć funkcje specjalne i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF".

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 redukowania 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

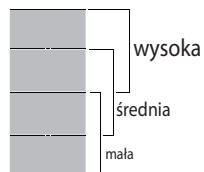
Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii. Do garnka należy wlać około 2 litry wody (najlepiej o temperaturze pokojowej).

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.



## CHEF CONTROL



Strefa elastyczna podzielona jest na trzy strefy gotowania (patrz rysunek) aktywowane przy wcześniej ustalonej mocy (wysokiej, średniej lub niskiej) w zależności od położenia garnka/ patelni: przesunąć garnek/ patelnię po powierzchni, aby kontynuować gotowanie w różnych temperaturach bez konieczności używania elementów sterujących.

## WSKAŹNIKI



### CIEPŁO 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<br>(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.<br>Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem). |
|                                |            | Roztapianie – rozmrażanie  | Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.   |
|                                | 1 – 4      | 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 na szkłe widnieje logo CleanProtect, 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.
  - Przy silnych zabrudzeniach odczekać co najmniej 5 minut.
  - Jeśli woda wyschnie na płycie, należy powtórzyć etap namaczania.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osad 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, pary, plynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

| KOD WYŚWIETLACZA   | OPIS   | MOŻLIWE PRZYCZYNY  | ROZWIĄZANIE  |
|--|--|--|--|
| F0E1   | Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żadaną operacją.  | Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania. | Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia. |
| F0E7   | Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.  | Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".  | Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".   |
| F0EA   | Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.  | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.  | Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.  |
| F0E9   | Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.  | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.  | Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6                             | Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. |  |  |
| d E<br>[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 paragraf "Ustawianie mocy".  |
| Np.: P → S<br>[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 paragraf "Ustawianie mocy".  |



## 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:

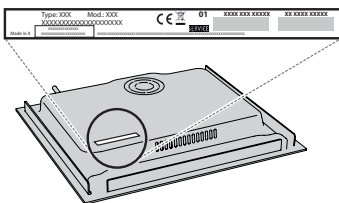
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

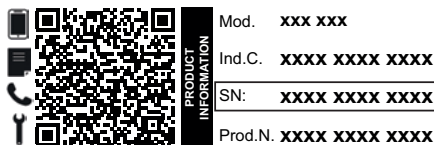
Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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 na równi z blatem, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych 4801 211 00112.

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](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.



Laadige alla täielik juhend veebisaidilt <http://docs.whirlpool.eu> või helistage garantiivoldikus toodud telefoninumbril.

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 tuletekiga.

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

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

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

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

⚠ **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.

#### **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: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes;

klientidepoolshotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutustevõtetes.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

#### **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 soovitatud. 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 hoivale 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 HOIATUS**


⚠ 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 elektriohutusstandarditele.


⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptoreid. 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 majapidamiseseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseseadmete 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

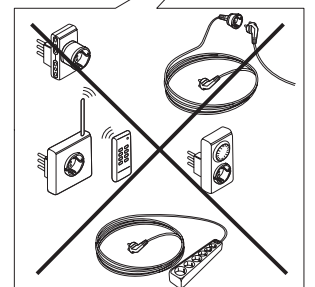
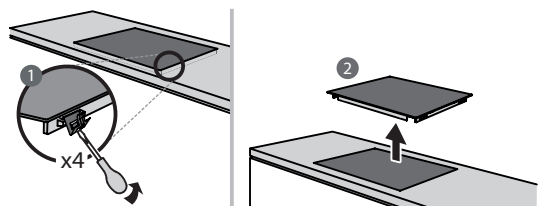
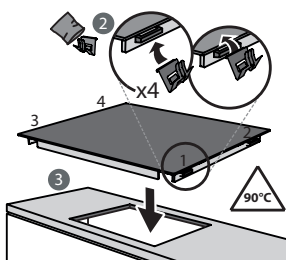
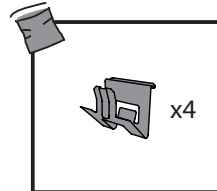
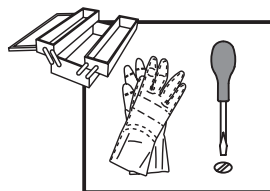
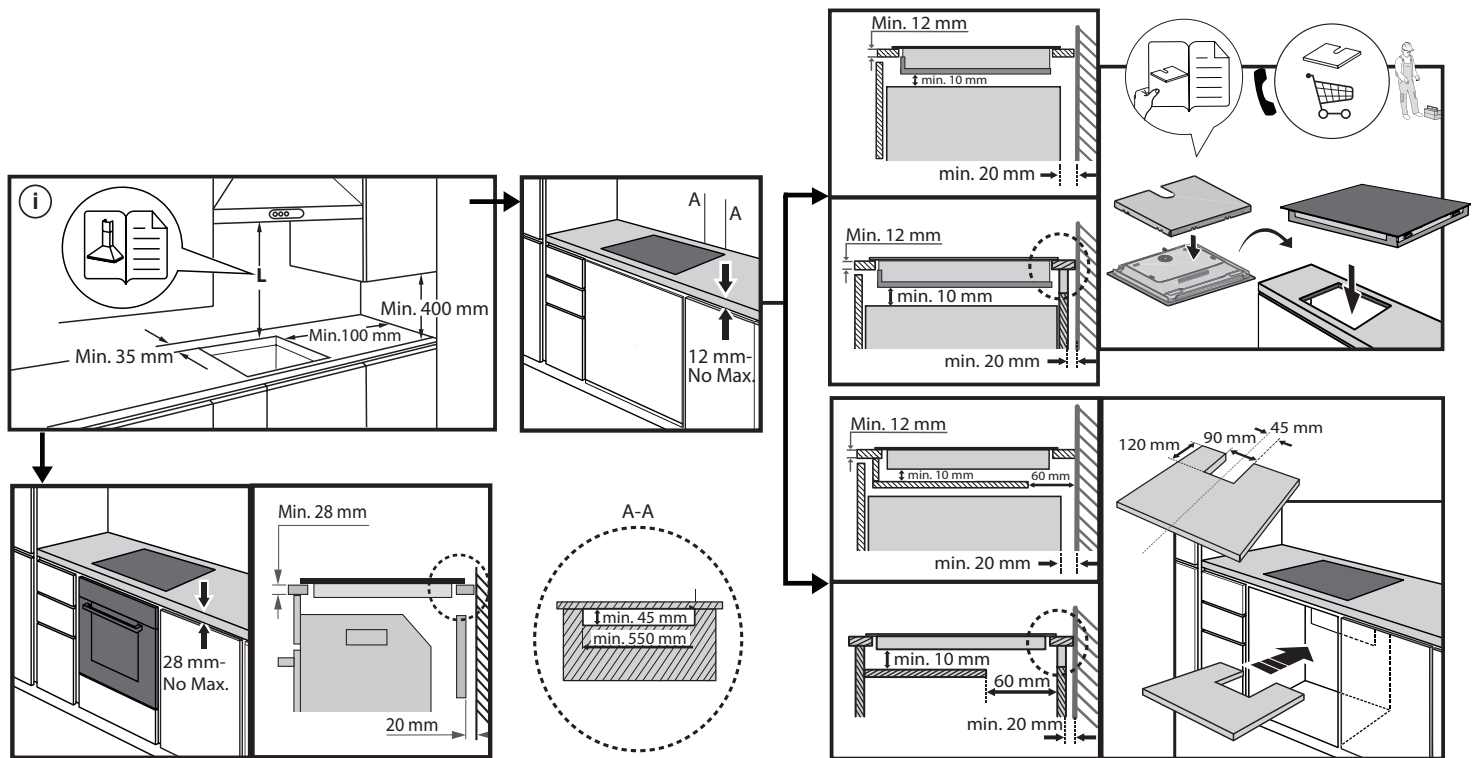
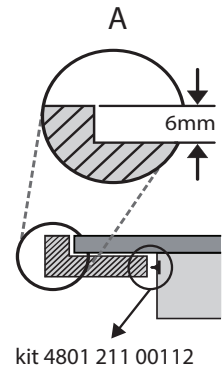
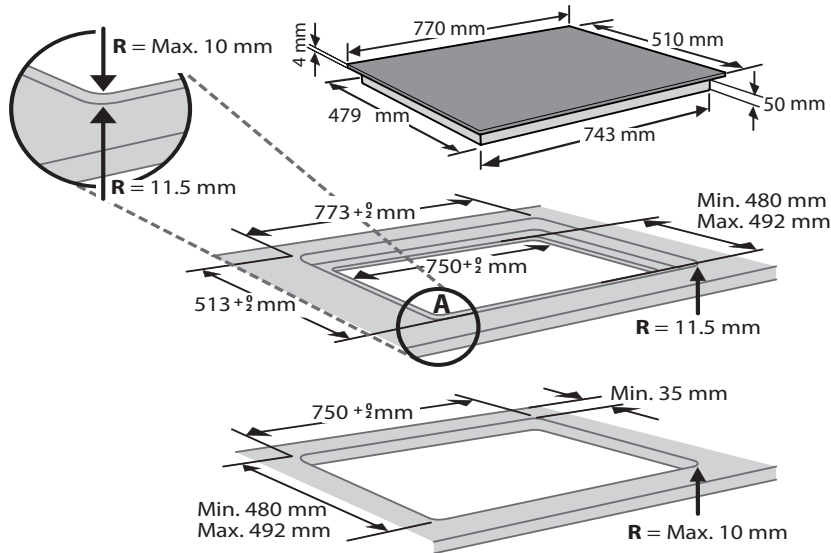
Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

## MÄRKUS

Südamestimulaatori 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.



# PAIGALDAMINE



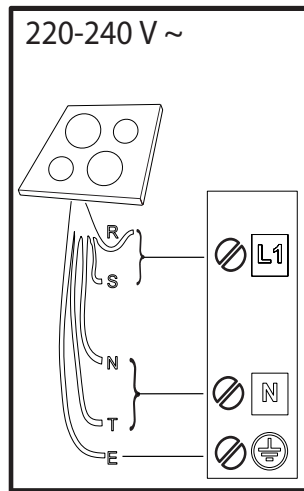
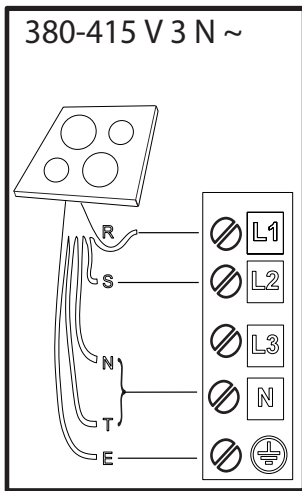
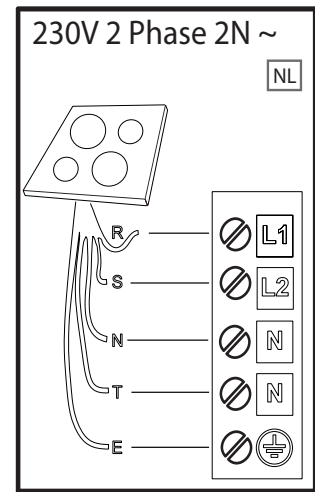
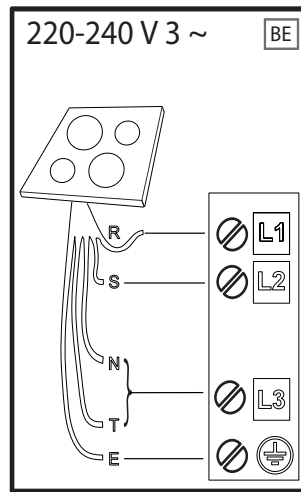
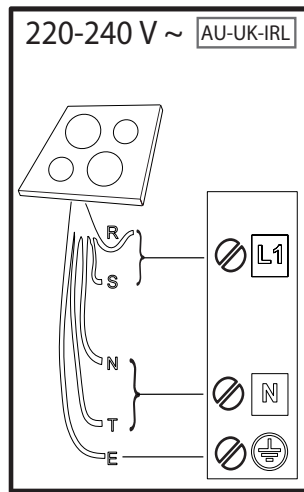
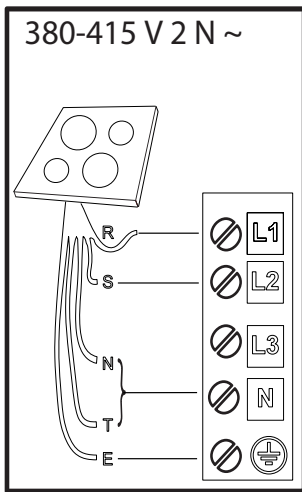
# ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.

Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriühenduse eeskirjadele.

Veenduge, et seadme põhjal olevale andmelehtlele märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.

Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandamist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (k.a 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-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)-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-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





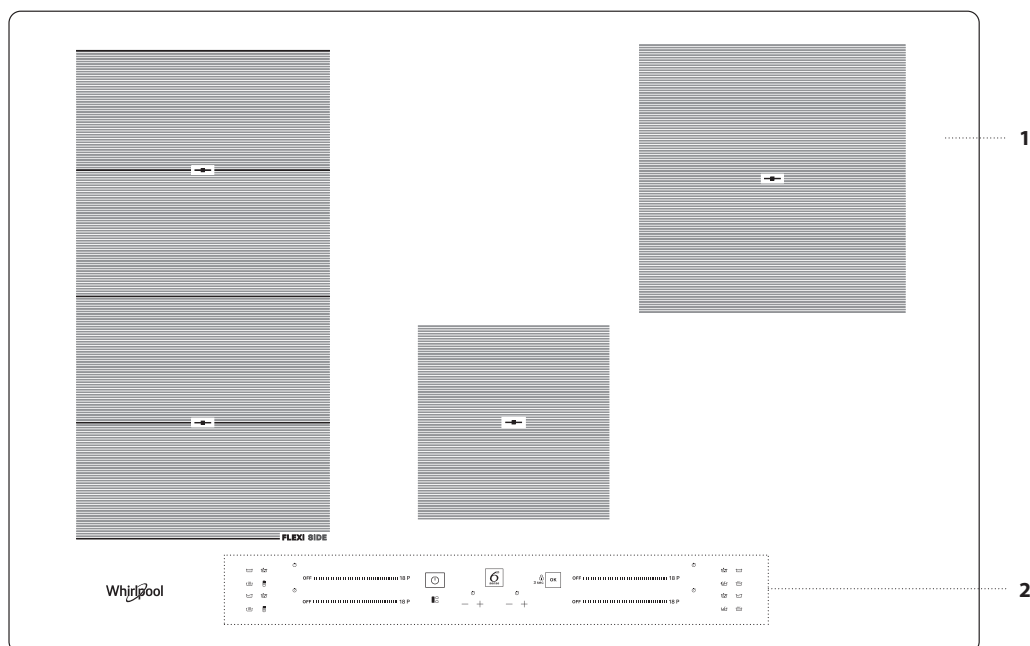
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade  
aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



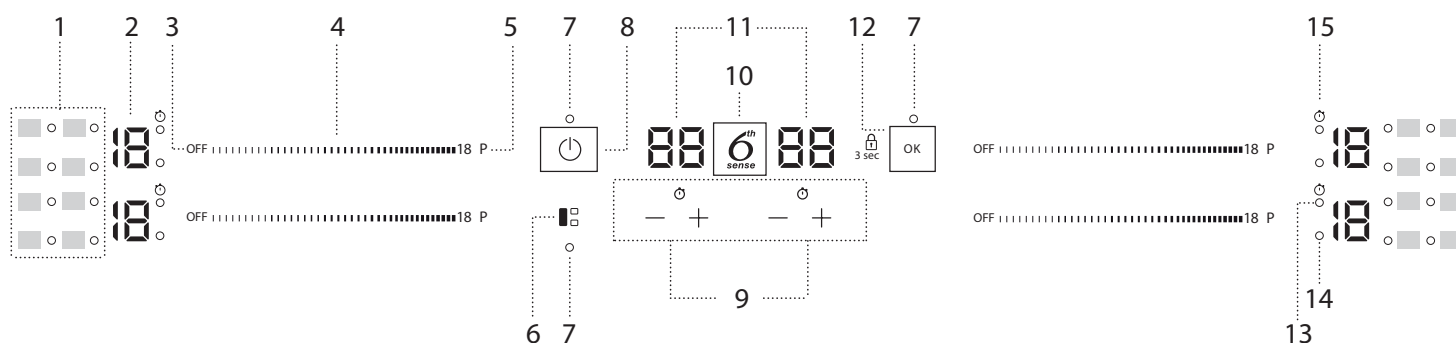
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

## JUHTPANEEL



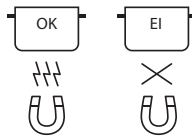
1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine
2. Kõpsetustase valitud
3. Keeduala väljalülitusnupp
4. Keritava klaviatuuri
5. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)

6. FLEXISIDE nupp
7. Indikaatorituli – funktsioon aktiivne
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. Taimer
10. 6<sup>th</sup> Sense nupp

11. Toiduvalmistamise aja näidik
12. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit
13. Taimerii aktiivsuse näidik
14. Tsooni valiku näidik
15. Taimeri näidiku sümbol


# TARVIKUD

## POTID JA PANNID



Kasutage ainult ferromagneetilisest materjalist valmistatud potte ja panne, mis sobivad induktsioonpliidil kasutamiseks:

- emailitud erasest pott
- malmpott
- spetsiaalsed roostevabast terasest potid ja pannid, sobivad induktsioonpliidile

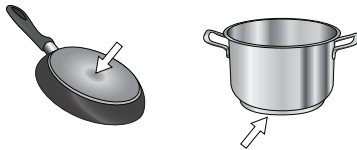
Poti sobivust näitab sümbol  (tavaliselt põhja all). Poti magnetiliste omaduste kontrollimiseks võib kasutada ka magnetit.

Potipõhja kvaliteet ja ehitus võivad toiduvalmistamist mõjutada. Näidatud potipõhja läbimõõt ei pruugi alati vastata põhja magnetilise pinna läbimõõdule.

Mõningatel pottidel ja pannidel on põhi vaid osaliselt ferromagnetilisest materjalist ning osad materjalist, mis ei sobi induktsioonpliidile. Need alad võivad erinevatel tasemetel või madalamatel temperatuuridel üles soojeneda. Teatud juhtudel, kus põhi on valmistatud peamiselt mitteferromagnetilistest materjalidest, ei pruugi pliidiplaat panni ära tunda ning seega ei lülitu küpsetusala ka sisse.



Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage potte ja panne, millel on lame põhi, mis jaotab kuumuse ühtlaselt. Kui põhi on ebäühtlane, mõjutab see võimsust ning soojusjuhtivust.



## Tühjad potid või õhukese põhjaga potid

Tühja potti või panni ei tohi sisselülitatud pliidiplaadil. Pliidiplaadil on sisseehitatud ohutussüsteem, mis jälgib pidevalt temperatuuri ning kõrge temperatuuri tuvastamisel lülitab plaadi automaatselt välja. Tühja või õhukese põhjaga poti kasutamisel võib temperatuur väga kiiresti tõusta ning väikese viivitusega ei pruugi automaatne väljalülitusfunktsioon kohe käivituda, mis võib potti-panni või pliiti kahjustada. Sellisel juhul ei tohi midagi puudutada, vaid tuleb oodata, kuni kõik komponendid on maha jahtunud.

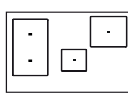
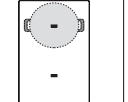
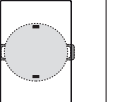
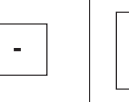


Veateate kuvamise korral võtta ühendust teeninduskeskusega.

## Poti/panni vähim läbimõõt eri keedualadele

Et pliit töötaks õigesti, kasutage sobiva miinimumläbimõõduga potte (vt tabelit allpool).

Kasutage alati küpsetusala, mis sobib kõige paremini poti miinimumläbimõõduga.

Pange pott kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel. Soovitav on mitte kasutada potte, mis ulatuvad üle kasutatava küpsetusala serva.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

## POTTIDE/PANNIDE ADAPTER EI SOBI INDUKTSIOONILE

Selle liseseadme kasutamine võimaldab kasutada potte ja panne, mis ei sobi induktsioon pliidiplaadile. Oluline on meeles pidada, et selle kasutamine mõjutab tõhusust ning seega ka toidu soojendamiseks kuluvat aega. Selle kasutamist tuleks piirata, kuna selle pinnatemperatuurid sõltuvad märkimisväärselt kasutatavast potist/pannist ning valmistatava toidu tüübist. Kasutades potti või panni, mille diameeter on väiksem kui adapteri ketas, võib see põhjustada kuumuse, mida ei edastata potile või pannile, akumulereerimise ning see võib nii ketta kui pliidipladi mustaks muuta. Reguleerige adapteri diameeter vastavalt oma pottidele/pannidele ja pliidiplaadile.

# 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 .

Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe "+ " ja "-".

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

Vajutage kinnituseks nuppu .

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 helisignaali ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korra kehtiv toimingut. Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

## HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

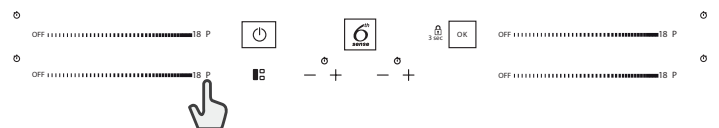
- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 5 sekundi esimese keritava klaviatuuri "P" nuppu, mis asub ülalosas vasakul.

Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

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

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 sümboleid.

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

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



### KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

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 korrake sama toimingut.



#### - + TAIMER

Kasutusel on kaks taimerit – ühega juhatakse 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 tsoonil valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

#### Taimeri väljalülitamiseks:

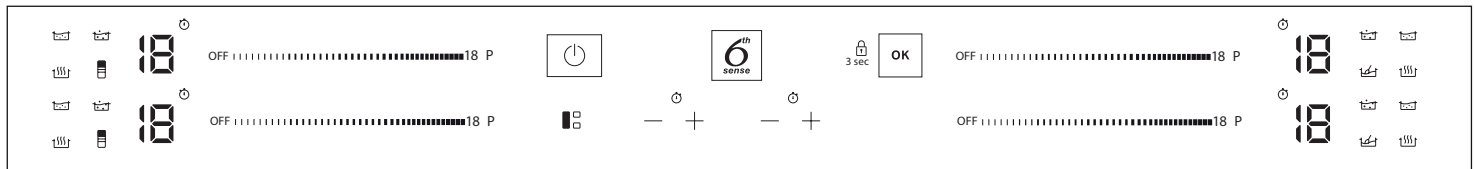
Vajutage samal ajal nuppe "+" ja "-", kuni taimer välja lülitub.



#### TAIMERI NÄIDIK

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

## FUNKTSIOONID



### FLEXISIDE

Valides "FLEXISIDE" nupu, saate kombineerida kahte küpsetusala ning kasutada neid samal võimsusel, kattes kogu pinna suure potiga või osaliselt ümmarguse/ovaalse potiga.

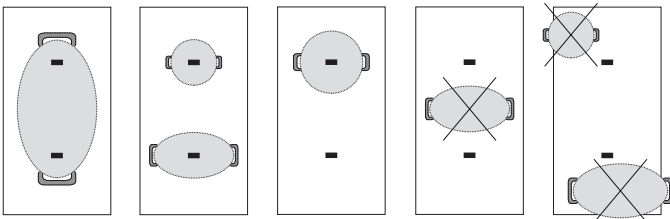
Funktsioon on alati sees (ON) ning vaid ühte potti kasutades võib seda terve piirkonna ulatuses liigutada. Sellisel juhul saab mõlemat vasakpoolset keritavaid klaviatuure kasutada erinevalt.

Sobib ideaalselt ovaalsete ja kandiliste pannide või pannitalusega kasutamiseks.

Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage nuppu "FLEXISIDE".

**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 kõrbe.

See on ideaalne, sest selliselt 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 kauavalmivate kastmega roogade jaoks (riis, kastmed, praeliha).



## KEETMINE

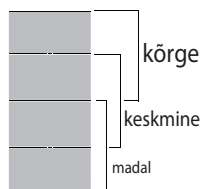
Selle funktsiooni abil saate vee keema lasta ja hoida seda keevana väiksema energiakuluga.

Pannile tuleks panna ligikaudu 2 liitrit vett (eelistatavalt 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, soovitame keemisaja optimeerimiseks kasutada kaant.



## CHEF CONTROL



Paindlik tsoon on jagatud kolmeks küpsetustsooniks (vt joonist), mis aktiveeritakse poti/panni asukohast olenevalt eelseadistatud võimsusega (kõrge, keskmine või madal): liigutage potti/panni pinnal, et jätkata küpsetamist erineva temperatuuriga juhtnuppe kasutamata.

## MÄRGUTULED



## JÄÄKKUUMUS

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

Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva "H".



## NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi 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<br>(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), pastatootudele 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 abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkuumuse 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 suhkrusaldusega 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 määratud ala veega, kuid hoiduge juhtpaneeli märjaks tegemisest.
- Veega leotamise juhtnöörid:
  - 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.   | Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.  | Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.  |
| F0E9  | Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.   | Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.  | Oodake, kuni kuumutusala on jahtunud, enne kui seda uuesti kasutate.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodake natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood. |  |   |
| dE<br>[kui pliidiplaat ei tööta]  | Pliidiplaat ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.   | DEMORŽIIM on sisse lülitatud.  | Järgige olevaid juhiseid "DEMORŽIIM" peatükis.  |
| Nt  → -                                  | Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.  | Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.                 | Vt "Võimsuse reguleerimine".  |
| Nt  → 5<br>[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 MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

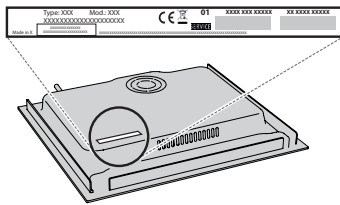
1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

### 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;



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

- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

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

Süvispaigalduse korral pöörduge garantiiremonditeeninduse poole ja küsige koostekruvide komplekti 4801 211 00112.

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 paigaldusjuhnoore.

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

- Kasutage oma seadme QR-koodi;
- Külastage meie veebisaiti [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Išsamias naudotojo instrukcijas galite atsisiųsti iš svetainės <http://docs.whirlpool.eu> arba skambinkite telefonu, kuris nurodytas garantijos knygelėje.

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 nepisiima 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 neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

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

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

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

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

#### **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.

#### **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 šveistukų.

### **PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS**


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

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

### **BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS**

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (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 pridėdamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šukšlėmis. 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**

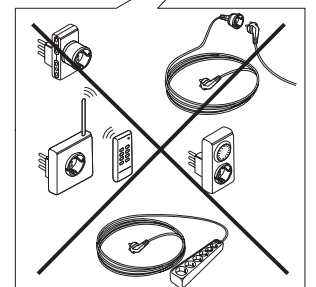
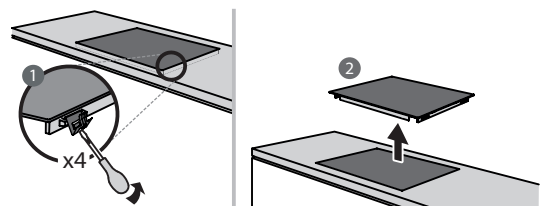
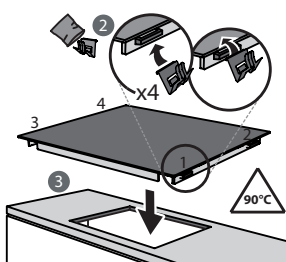
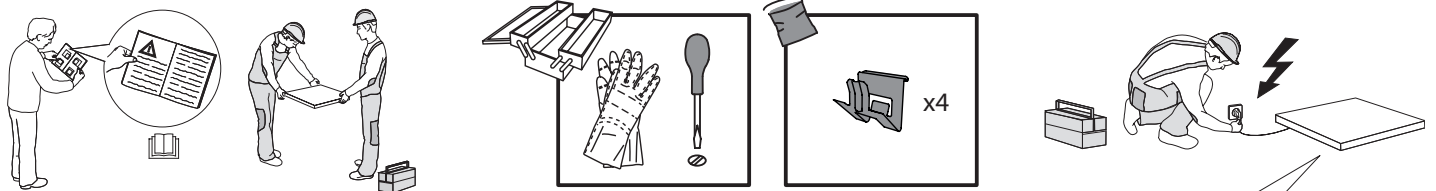
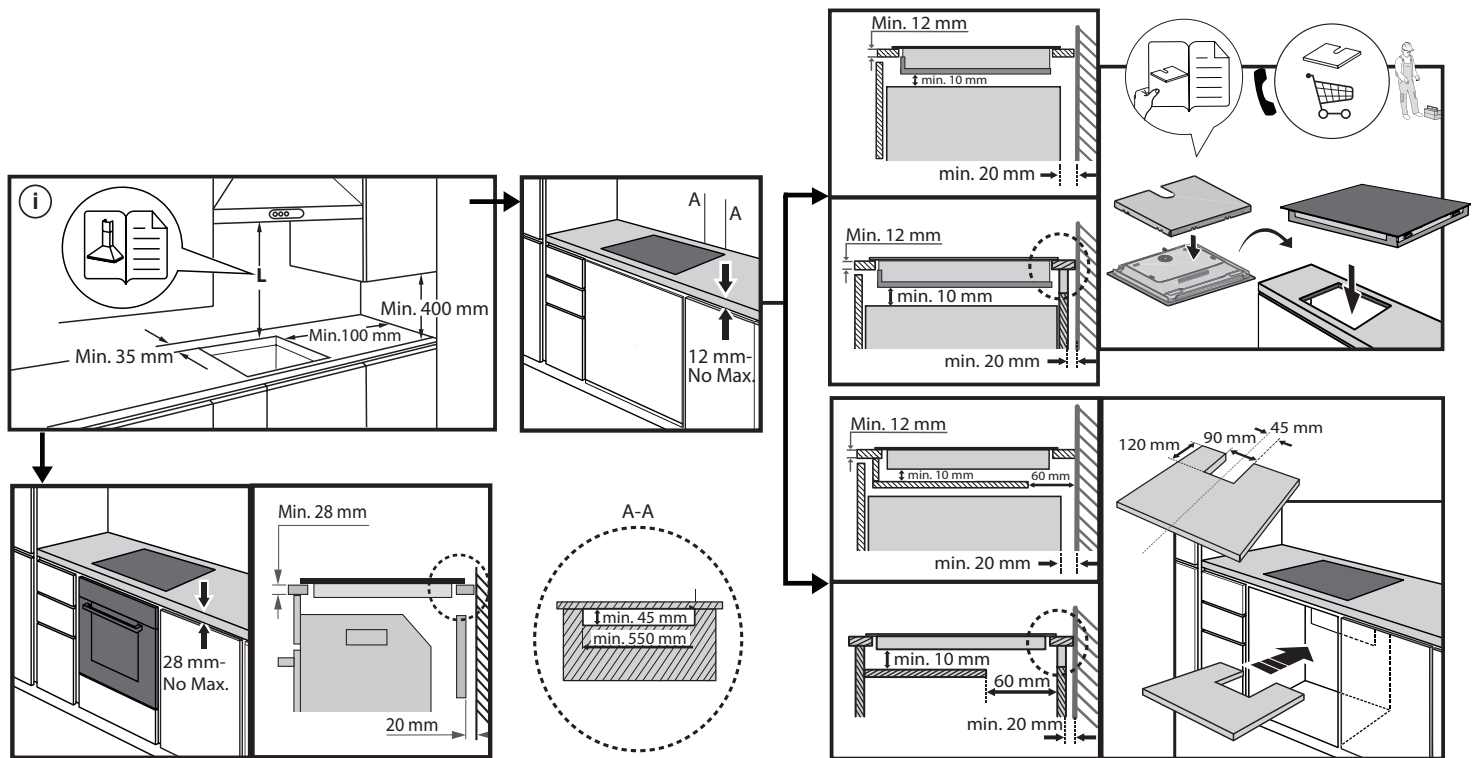
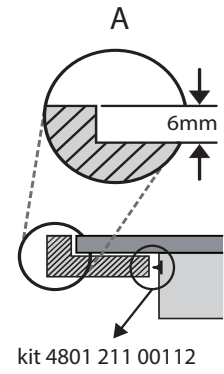
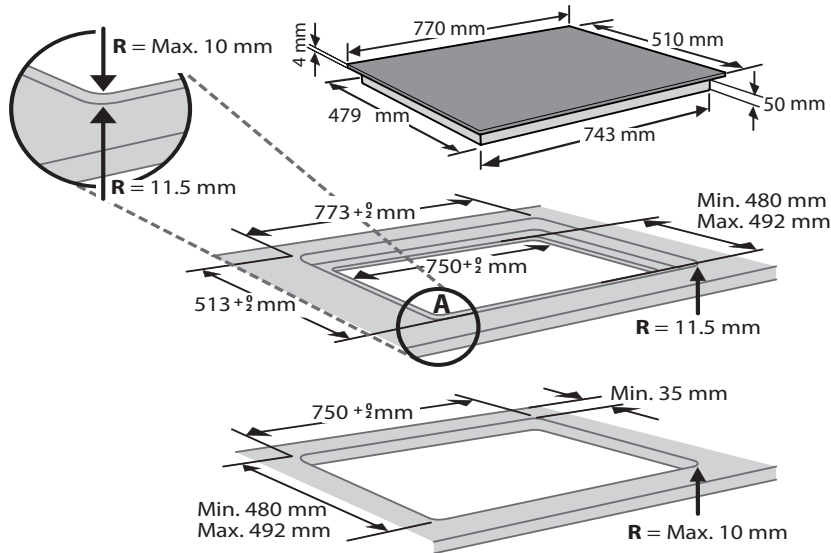
Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

### **PASTABA**

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



# IRENGIMAS



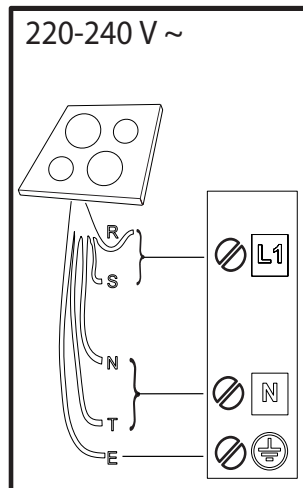
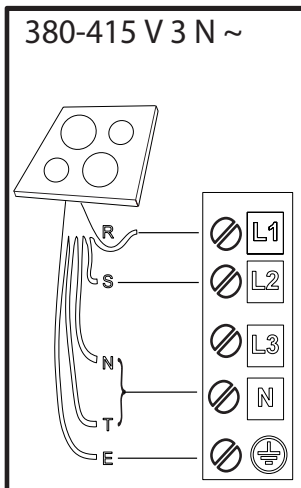
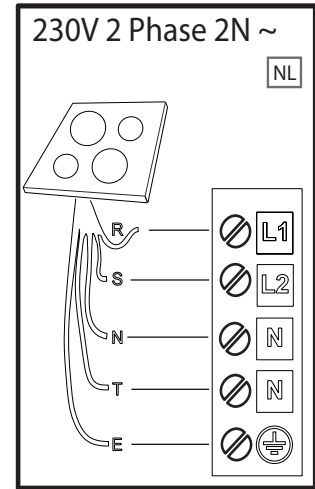
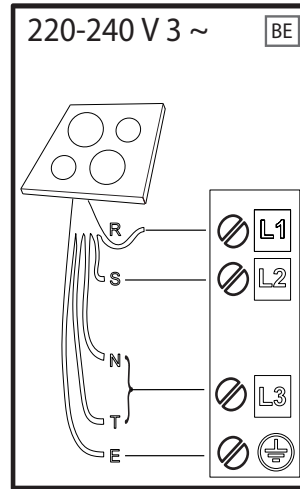
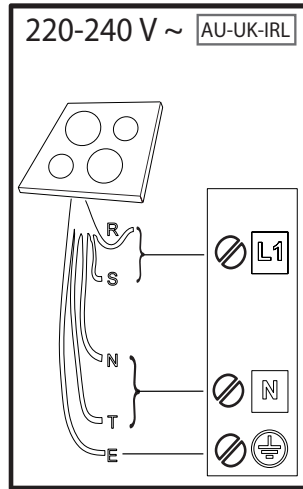
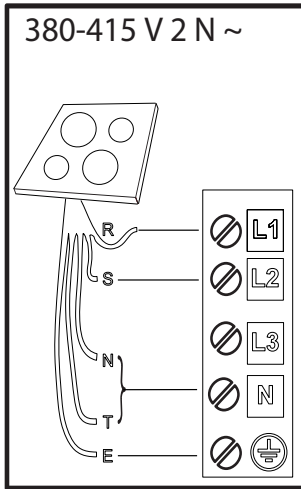
# ELEKTROS PRIJUNGIMAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.

Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.

Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.

Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorius).



**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-rjava-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)-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/zař-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/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- gular/grænn

**N**

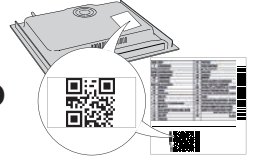
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





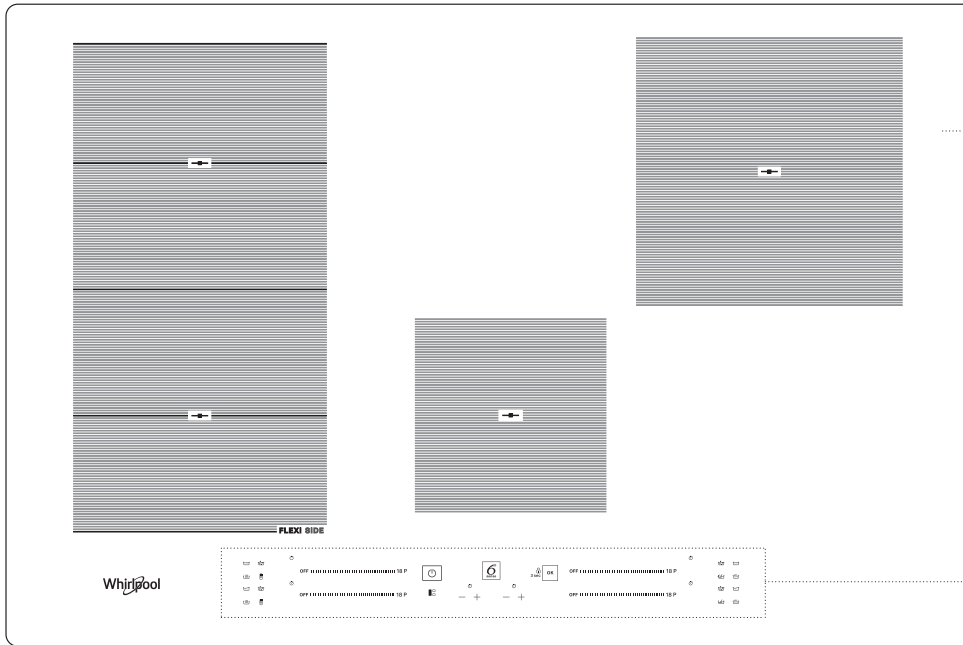
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**  
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



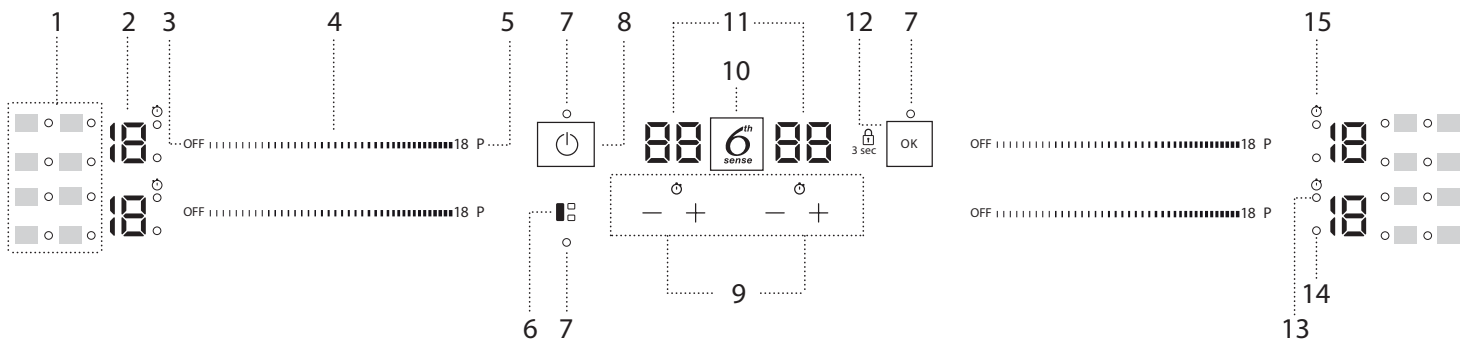
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

## VALDYMO SKYDELIS



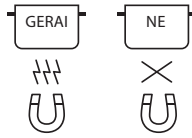
1. Simboliai/specialiųjų funkcijų suaktyvinimas
2. Pasirinktas ruošimo lygis
3. Kaitvietės išjungimo mygtukas
4. Slenkama klaviatūra
5. Spartaus įkaitinimo mygtukas (Booster)

6. FLEXISIDE mygtukas
7. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
8. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
9. Laikmačio
10. 6<sup>th</sup> Sense mygtukas

11. Ruošimo laiko indikatorius
12. Gerai/klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sekundes
13. Įjungto laikmačio indikatorius
14. Zonos pasirinkimo indikatorius
15. Laikmačio indikatoriaus simbolis

## PRIEDAI

### PUODAI IR KEPTUVĖS



Naudokite tik iš feromagnetinės medžiagos pagamintus puodus ir keptuves, tinkančius indukcinėms kaitlentėms:

- emaliuoto plieno puodai ir keptuvės
- ketaus puodai ir keptuvės
- specialūs nerūdijančio plieno puodai ir keptuvės, kurie tinka indukcinėms kaitlentėms

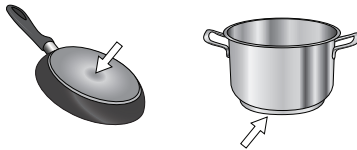
Kad nustatytumėte, ar puodas yra tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai įspausstas ant dugno). Kad patikrintumėte, ar puodai magnetiniai, naudokite magnetą.

Gaminimui įtakos gali turėti puodo pagrindo kokybė ir struktūra. Kai kurios pagrindinės indikacijos neatitinka tikrojo feromagnetinio paviršiaus skersmens.

Kai kurių puodų ir keptuvių dugnas yra tik iš dalies pagamintas naudojant feromagnetines medžiagas, o kitos jų dalys yra pagamintos iš kitų medžiagų, kurios netinka indukcinėms kaitlentėms. Šios zonos gali kaisti skirtingais lygiais arba esant žemesnei temperatūrai. Tam tikrais atvejais, kai dugnas yra pagamintas naudojant daugiausiai neferomagnetines medžiagas, kaitlentė gali neatpažinti uždėto indo ir neįjuti kaitvietės.



Kad veikimas būtų efektyvus, naudokite puodus ir keptuves su plokščiu dugnu, kuriame karštis pasiskirsto tolygiai. Jei dugnas yra nelygus, tai turės įtakos galios ir karščio laidumui.



### Tušti puodai arba puodai plonu dugnu

Jei kaitlentė įjungta, nedėkite ant jos tuščių puodų ar keptuvių. Kaitlentė turi vidinę apsauginę sistemą, kuri nuolat stebi temperatūrą, ir jai pakilus, įjungia automatinio išjungimo funkciją. Uždėjus tuščius puodus ar puodus plonu dugnu temperatūra gali labai greitai pakilti, o automatinio išjungimo funkcija gali ne iškart suveikti, todėl puodas ar kaitlentės paviršius gali būti apgadinti. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės. Pasirodžius kokiam nors klaidos pranešimui, skambinkite techninės priežiūros centrui.

### Mažiausias puodo/keptuvės dugno skersmuo skirtingoms kaitvietėms

Norėdami užtikrinti tinkamą viryklės veikimą, naudokite tinkamo mažiausio skersmens indus (žr. toliau pateikiamą lentelę).

Visada naudokite geriausiai mažiausią indo dugno skersmenį atitinkančią kaitvietę.

Uždėję indą įsitinkinkite, kad jis tinkamai padėtas naudojamos kaitvietės centre.

Nerekomenduojame naudoti indų, kurie viršija naudojamos kaitvietės perimetrą.

|        |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
|        |        |        |        |        |
| ø min. | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

### INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIS

Naudojant šį priedą galima naudoti puodus ir keptuves, kurie paprastai netinka indukcinėms kaitlentėms. Būtina atkreipti dėmesį, kad naudojant adapterį prastėja efektyvumas ir ilgėja maisto pašildymo laikas. Jo naudojimas turi būti ribotas, nes paviršiuje pasiekiamos temperatūros labai priklauso nuo naudojamo puodo/keptuvės, dugno plokštumos ir gaminamo maisto tipo. Jei naudosite puodą arba keptuvę, kurios skersmuo mažesnis nei adapterio, karštis gali būti akumuliuojamas ir neperduodamas į puodą ar keptuvę, o dėl to gali pajuoduoti pati kaitvietė arba adapterio diskas. Puodo/keptuvės ir kaitvietės skersmuo turi atitikti adapterio skersmenį.

## 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 dešinią laikmačio "+" mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekrane 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:

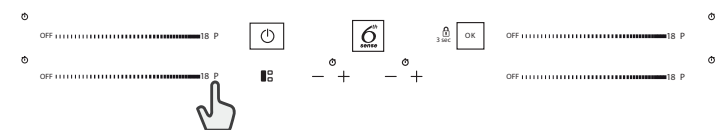
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite "P" mygtuką viršutinėje kairiojoje slankios klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

### DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių "Trikčių šalinimas")

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);
- Ekrane bus rodoma "DE" (lietuvių kalba).



## KASDIENIS NAUDOJIMAS



### KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

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

### PADĖTIES NUSTATYMAS

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 (SLANKIKLĮ), 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 nuspaustą 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 naudojamą 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 centriniame ekrane.

#### Kad laikmatį išjungtumėte:

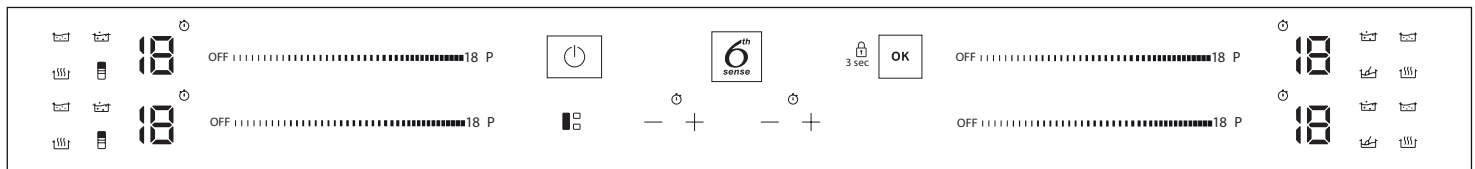
Paspauskite "+" ir "-" mygtukus, kad laikmatis išsijungtų.



### LAIKMAČIO INDIKATORIUS

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

## FUNKCIJOS



### FLEXISIDE

Pasirinkę "FLEXISIDE" mygtuką galite sujungti dvi kaitvietes ir naudoti jas ta pačia galią, jei visą paviršių uždengia didelis puodas arba iš dalies paviršių uždengia apvalus/ovalus puodas.

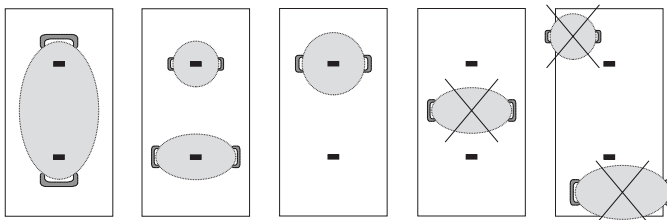
Funkcija lieka įjungta ir, jei naudojate vieną puodą, galite jį statyti bet kurioje zonos vietoje. Tokiu atveju abi kairiosios slankiosios klaviatūros gali būti naudojamos vienodai.

Puikiai tinka gaminant apvaliame arba stačiakampiame puode ar su keptuvės atramomis.

Norėdami išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "FLEXISIDE".

**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.

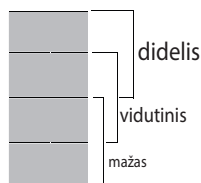
Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros).

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.



## CHEF CONTROL



Lanksčioji zona yra padalinta į tris gaminimo zonas (žr. iliustraciją), kurios suaktyvinamos iš anksto nustatytu galingumu (didelis, vidutinis, mažas), atsižvelgiant į puodo/keptuvės padėtį: perkelkite puodą/keptuvę į kitą paviršiaus vietą ir tęskite gaminimą naudodami skirtingas temperatūras ir nesinaudodami valdikliais.

## INDIKATORIAI



### 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.



### PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlei, 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<br>(nurodo gaminimo patirtį 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 – tirštinimas, kremavimas  | Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti.<br>Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu). |
|                         |  | Lydimas – atitirpdymas   | Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliams gabalėliams atitirpdyti.  |
| 1 – 4                   | 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 prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai 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 nebraižančia kempine ir baigę valymą nusauskinkite kaitlentę.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- 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 užrakavimo 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<br>[kai kaitlentė išjungta]   | Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.   | DEMONSTRACINIS REŽIMAS įjungtas.   | Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje "DEMONSTRACINIS REŽIMAS".  |
| p.vz.:  → -  | Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.  | Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.              | Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".  |
| p.vz.:  → 5<br>[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

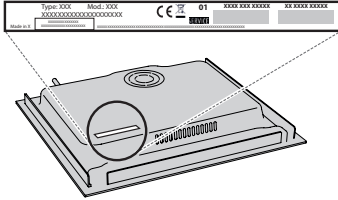
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

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

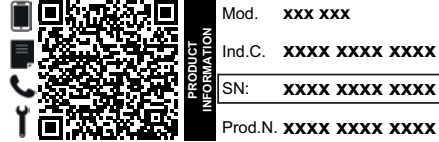
Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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;



- 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 4801 211 00112.

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](http://docs.whirlpool.eu);
- Arba kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



Lejupielādējiet pilno instrukciju rokasgrāmatu vietnē <http://docs.whirlpool.eu> vai piezvaniet uz tālruna numuru, kas norādīts garantijas bukletā.

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 iestatišanas 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 spēlēt 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.

#### **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.

#### **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 nomainiet 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 zāgēšanas 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, nomainīga jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

 **BRĪDINĀJUMS!** Pārliedzieties, 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.

## IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA


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

Tādēļ dažādas iepakojuma 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 TAUPIŠANAI

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

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

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

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

## PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

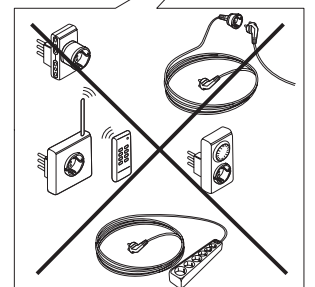
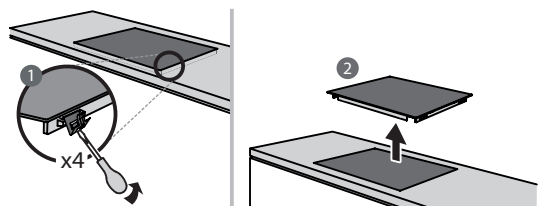
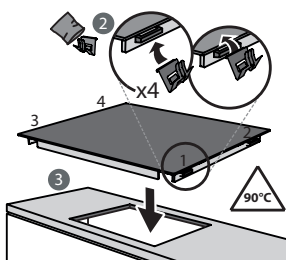
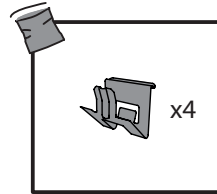
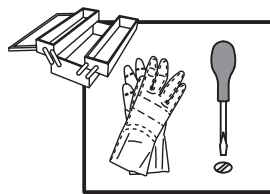
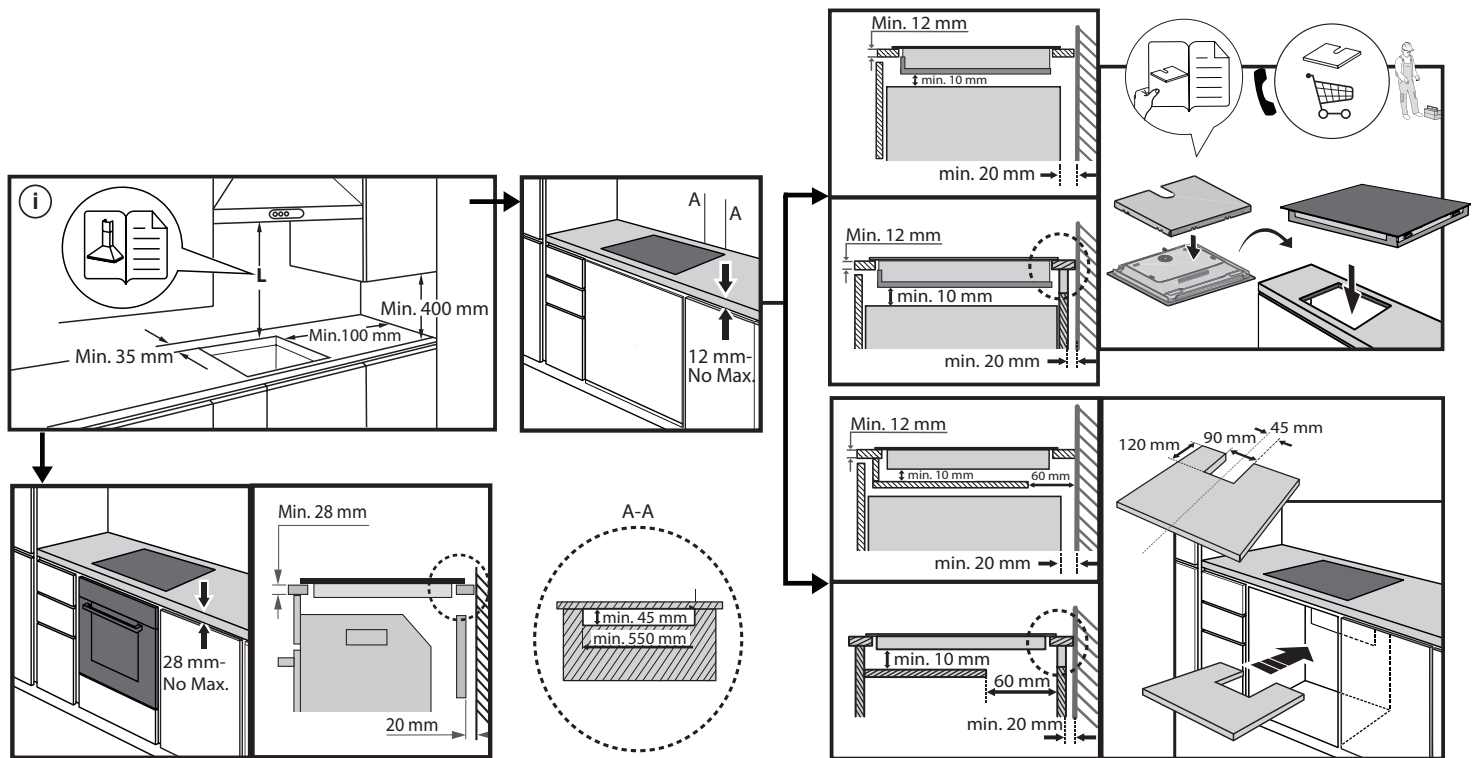
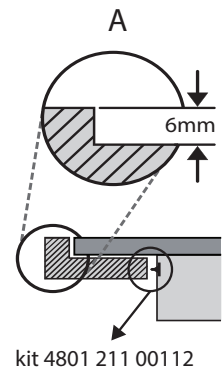
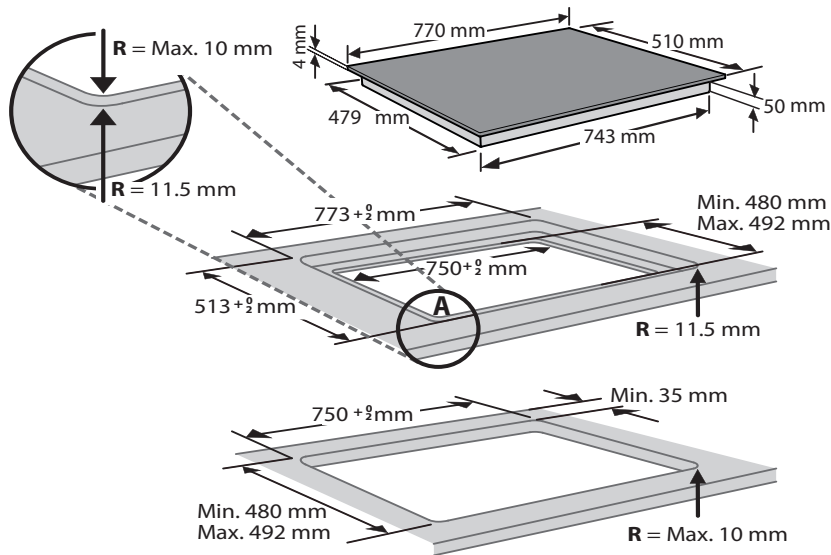
Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

## 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.



# MONTÁŽA



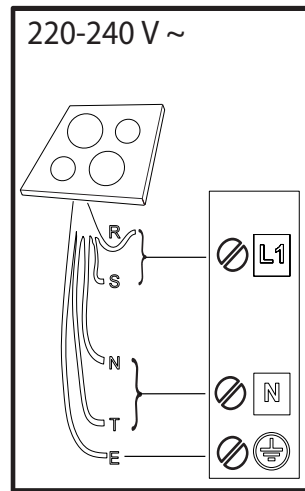
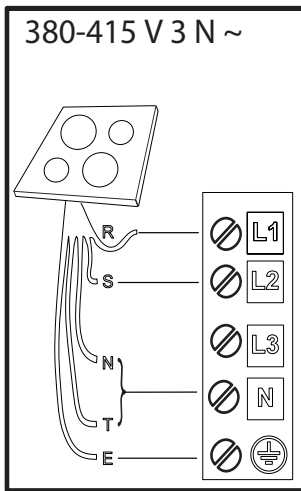
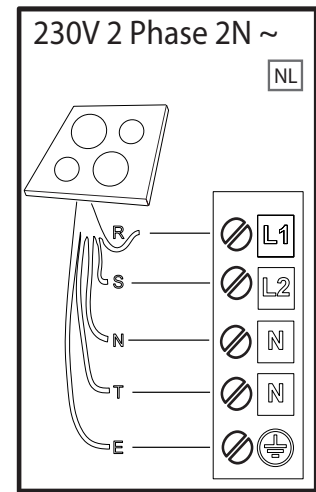
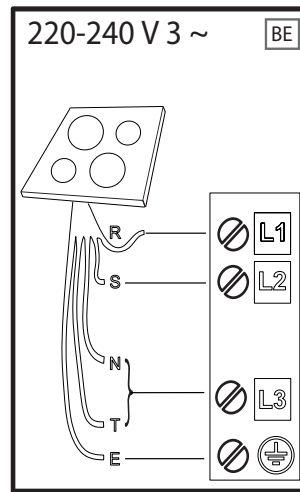
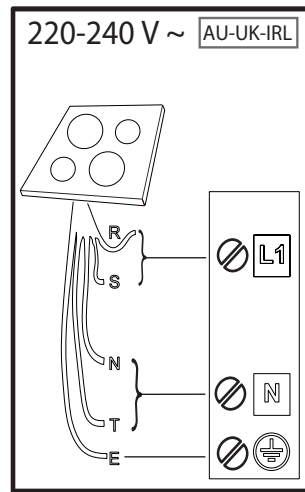
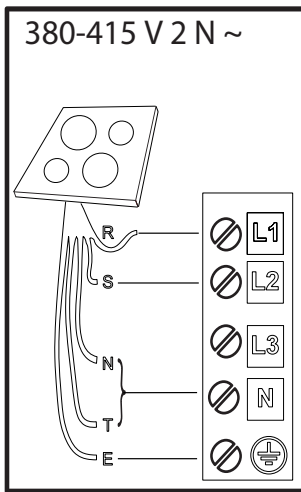
# ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

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 jāsavieno: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).



**R**


black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-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-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-sarı/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-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár





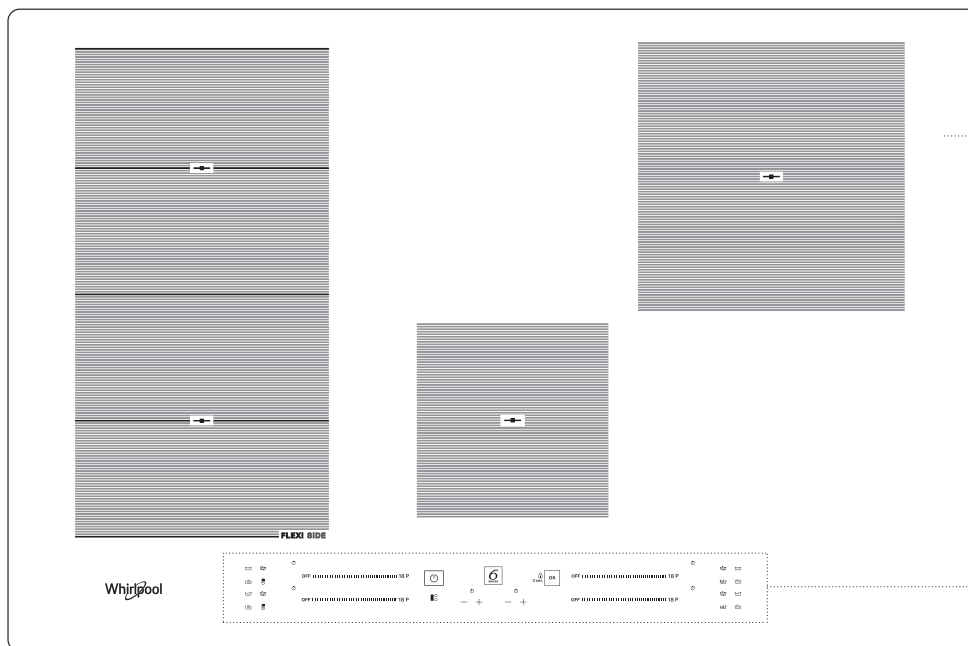
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**  
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



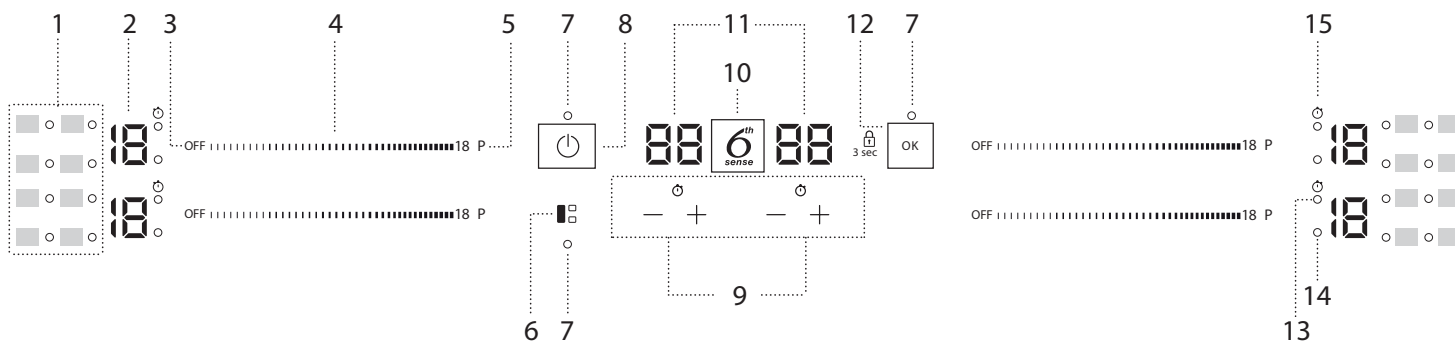
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

## VADĪBAS PANELIS



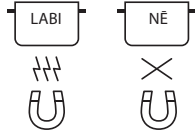
1. Simboli / īpašo funkciju aktivizēšana
2. Gatavošanas līmenis atlasīts
3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga
4. Ritināšanas tastatūra
5. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster)

6. FLEXISIDE poga
7. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
8. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
9. Taimeris
10. 6<sup>th</sup> Sense poga

11. Gatavošanas laika indikators
12. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes
13. Aktīva taimera indikators
14. Zonas atlasē indikators
15. Taimera indikatora simbols


# PIEDERUMI

## KATLI UN PANNAS



Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas ir piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīts virsmām:

- emaljēts tērauds
- čuguns
- speciāli katli un pannas no nerūsējošā tērauda, kas piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts

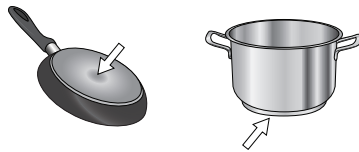
Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.

Katla pamatnes kvalitāte un uzbūve var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst patiesajam feromagnētiskās virsmas diametram.

Dažiem katliem un pannām apakšējā daļa ir tikai daļēji izgatavota no feromagnētiskā materiāla; ja atsevišķas daļas ir no cita materiāla, trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīti. Šīs zonas var sasilt dažādās pakāpēs vai ar zemāku temperatūru. Dažos gadījumos, ja apakšējā daļa ir izgatavota galvenokārt no ne feromagnētiskiem materiāliem, plīts virsma var neatpazīt pannu un tāpēc neieslēgt gatavošanas zonu.



Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar plakanu dibenu, kas vienmērīgi sadala siltumu. Ja apakšdaļa ir nelīdzena, tas ietekmēs strāvas un siltuma novadīšanu.



## Tukši katli vai katli ar plānu pamatni

Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot funkciju "automatic off" (automātiska izslēgšanās), kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot ar tukšiem katliem vai katliem ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un funkcija "automatic off" automātiska izslēgšanās var netikt aktivizēta nekavējoties, sabojājot pannu vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un pagaidiet, kamēr komponenti atdziest.

Ja tiek parādīti kādi kļūdu ziņojumi, sazinieties ar servisu.


## Minimālais katla/pannas pamatnes diametrs dažādās gatavošanas zonās

Lai nodrošinātu pareizu plīts darbību, izmantojiet katlus ar piemērotu minimālo diametru (skatiet tālāk norādīto tabulu).

Vienmēr izmantojiet to gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst katla apakšdaļas diametram.

Novietojiet katlu, pārliecinoties, ka tas ir novietots izmantotās gatavošanas zonas centrā.

Ieteicams neizmantot katlus, kas pārsniedz izmantotās gatavošanas zonas perimetru.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| ø min.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

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

Izmantojot šo piederumu, var lietot katlus un pannas, kas nav piemēroti indukcijas plīti virsmām. Ir svarīgi atcerēties, ka tā izmantošana ietekmē efektivitāti un līdz ar to arī laiku, kas nepieciešams, lai uzsildītu ēdiena. Adapteri nav ieteicams izmantot bieži, jo temperatūra, kas tiek sasniegta uz tā virsmas, lielā mērā ir atkarīga no izmantotā katla/pannas, no tā, cik līdzena ir to apakšējā daļa, kā arī no gatavotā ēdiena veida. Izmantojot katlu vai pannu, kuru diametrs ir mazāks nekā adaptera disks, var veidoties siltums, kas netiek pārņemts uz katlu vai pannu, tādējādi var nomelnēt gan plīts virsma, gan disks. Salāgojiet katlu/pannu un plīts virsmas diametru ar adaptera diametru.

# 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 izvēlētajās 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 vēlamu 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.

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

## SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

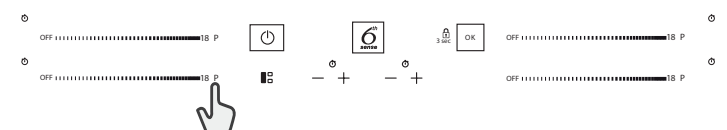
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Nospiediet pogu "P" pirmajā ritināšanas tastatūrā augšējā kreisajā stūrī un pieturiet 5 sekundes.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

## DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu "Problēmu risināšana")

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. Pogū "P" var izmantot, lai izvēlētos ātrās uzsildīšanas funkciju (Booster).

## Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

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



## VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

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



## TAIMERIS

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

## Taimera aktivizēšana:

Nospiediet "+" vai "-" pogu, lai iestatītu vēlamo 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 sánā, "Zonu atlasē indikators" mirgo un centrālajā displejā tiek attēlots relatīvais gatavošanas ilgums.

## Taimera deaktivizēšana:

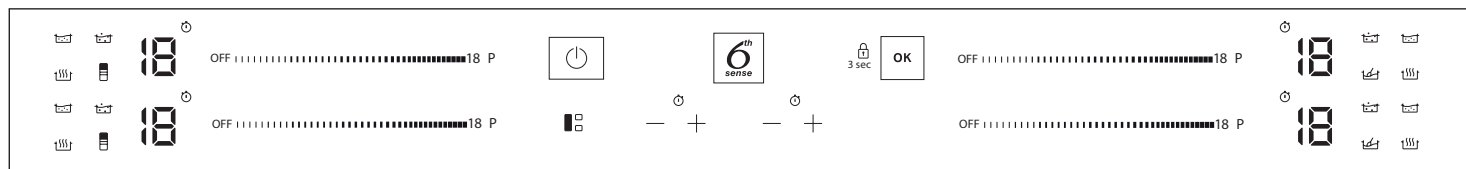
Nospiediet "+" un "-" pogas kopā, kamēr taimeris tiek deaktivizēts.



## TAIMERA INDIKATORS

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

## FUNKCIJAS



## FLEXISIDE

Atlasot pogu "FLEXISIDE", iespējams kombinēt divas gatavošanas zonas un izmantot tās ar vienādu jaudu, nosedzot visu virsmu ar lielu katlu vai nosedzot daļēji ar apaļu/ovālu katlu.

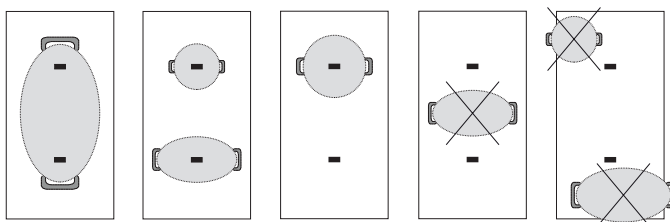
Funkcija vienmēr ir ieslēgta, un, lietojot tikai vienu katlu, to var pārvietot pa visu zonu. Šādā gadījumā var lietot jebkuru kreisās puses ritināšanas tastatūru.

Ideāli gatavošanai ar ovāliem vai četrstūra katliem vai pannu paliktņiem.

Lai funkciju deaktivizētu, nospiediet taustiņu "FLEXISIDE".

**IEVĒROJIET:** 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. Izvēlētas zonas displejā tiks parādīts "A".

Iedegsies gatavošanas zonai pieejamās pirmās īpašās funkcijas indikators. Atlasiet vēlamo īpašo funkciju, nospiežot "6<sup>th</sup> Sense" pogu vienu vai vairākas reizes.

Funkcija tiek aktivizēta, kad apstiprināšanai nospiežat 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 ēdiena ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.

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



### SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdiena ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus. Ideāli ēdiena 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 ilgstošas gatavošanas receptēm (rīsiem, mērcēm, cepešiem) ar šķidruma mērcēm.

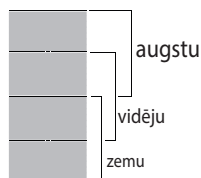


### VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārit 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 vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.



### CHEF CONTROL



Pielāgojamais laukums ir sadalīts trīs gatavošanas zonās (sk. attēlu), kas aktivizētas ar iepriekš iestatītu jaudu (augstu, vidēju vai zemu) atkarībā no katla/pannas novietojuma: pārvietojiet katlu/pannu pa virsmu, lai turpinātu gatavošanu dažādās temperatūrās, neizmantojot vadības ierīces.

## INDIKATORI



### ATLIKUŠAIS KARSTUMS

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



### KATLS NOVĪETOTS 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

Ēdiena 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<br>(norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)  |
|------------------------|---|--|--|
| <b>Maksimālā jauda</b> | <b>P</b>  | Ātra uzkaršēšana/Booster   | Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu uzkaršēšanai.  |
|                        | 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 – iebiezināšana, "ievilkšanās"  | Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērce, cepešis, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās".<br>Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens). |
| 1 – 4                  | Kausēšana – atkausēšana                           | Ideāli, lai padarītu sviestu mīkstu, 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 pārliecinieties, 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).
- Izlījuši šķidrums 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, izšķakstījies 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<br>[kad plīts virsma ir izslēgta]                               | Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.   | DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.   | Sekojiet instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".  |
| piemēram<br>   | Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.   | Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.                                 | Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".  |
| piemēram<br>P → S<br>[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 krakšķošas 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:

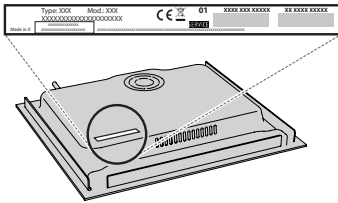
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

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

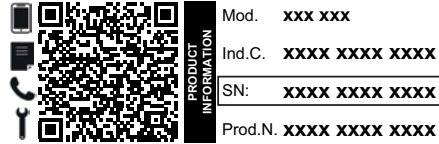
Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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 ierīce tiks uzstādīta līdzās, piezvaniet pēcpārdošanas apkopes dienestam, lai saņemtu skrūvju komplektu 4801 211 00112.

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](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.



Kompletní návod k obsluze si stáhněte na stránce <http://docs.whirlpool.eu> nebo zavolejte na telefonní číslo uvedené v záručním listě.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uchovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

**⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!**

**⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.**

**⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.**

**⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.**

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

## POVOLENÉ POUŽITÍ

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

**⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.**

**⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).**

**⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.**

## INSTALACE

**⚠ K přemístování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.**

**⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.**

**⚠ Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.**

**⚠ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, do umístění pod spotřebičem je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí).**

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

**⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.**

**⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří**

nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.


⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

### **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

### **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**


Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem .

Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

### **LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízením o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikryvejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

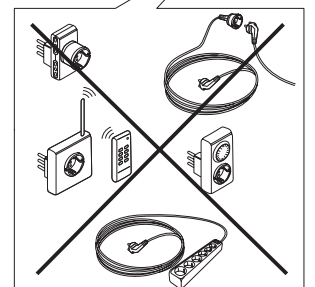
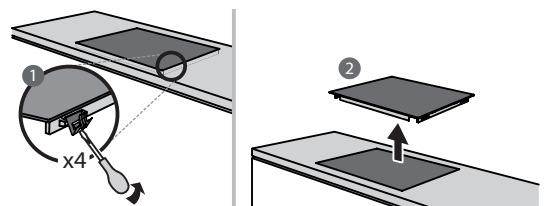
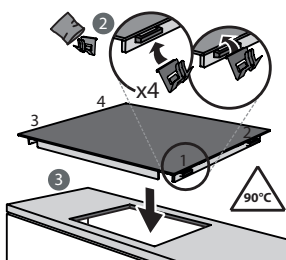
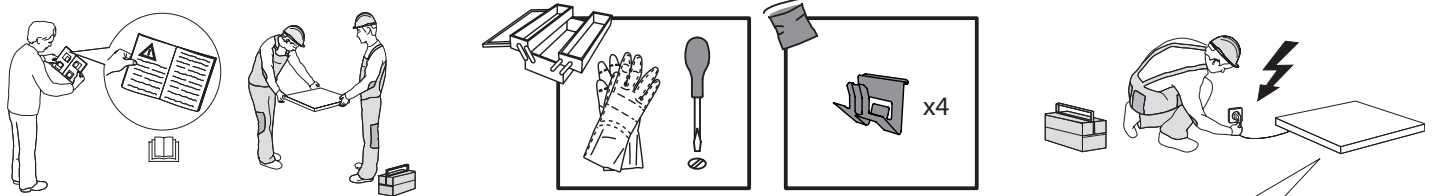
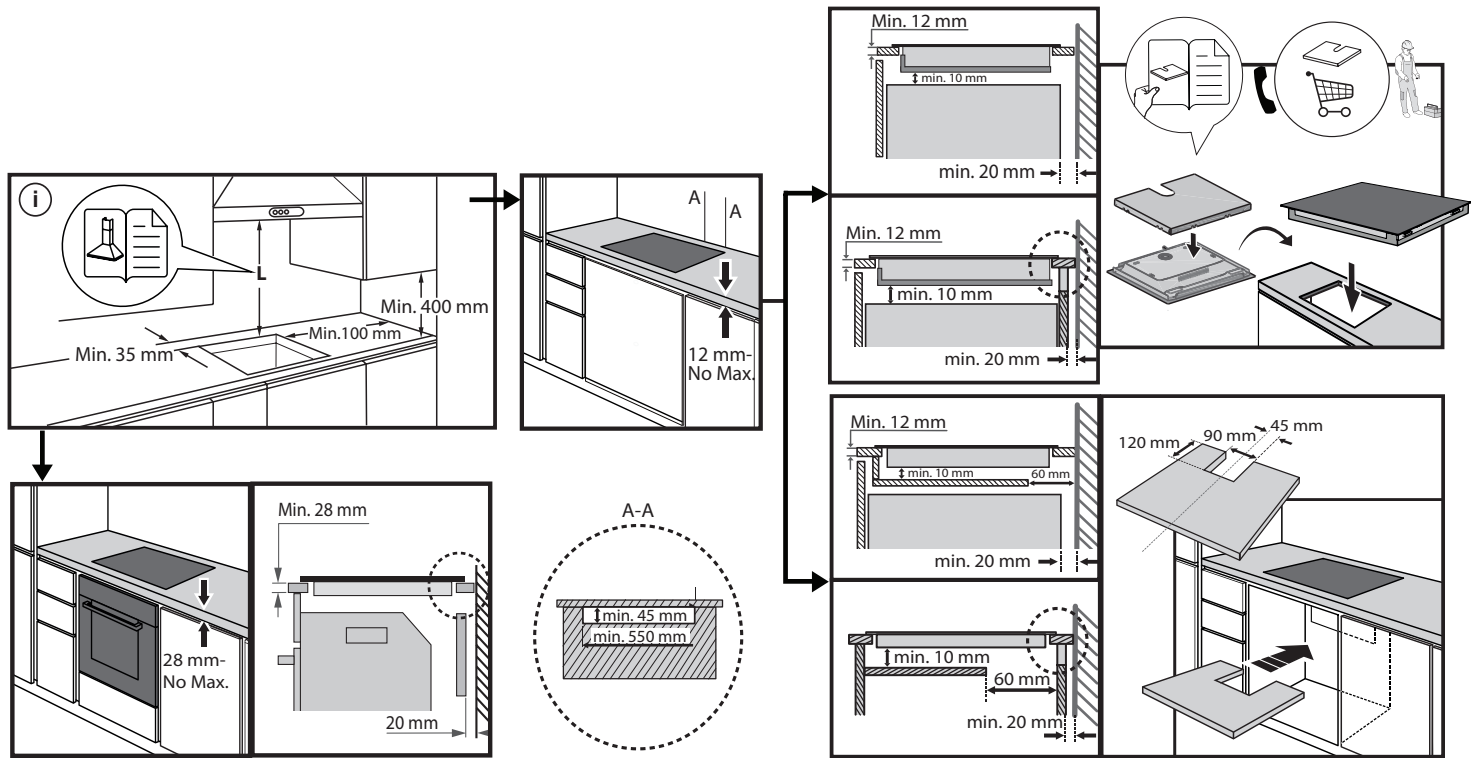
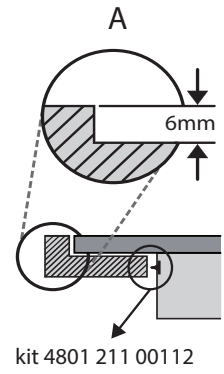
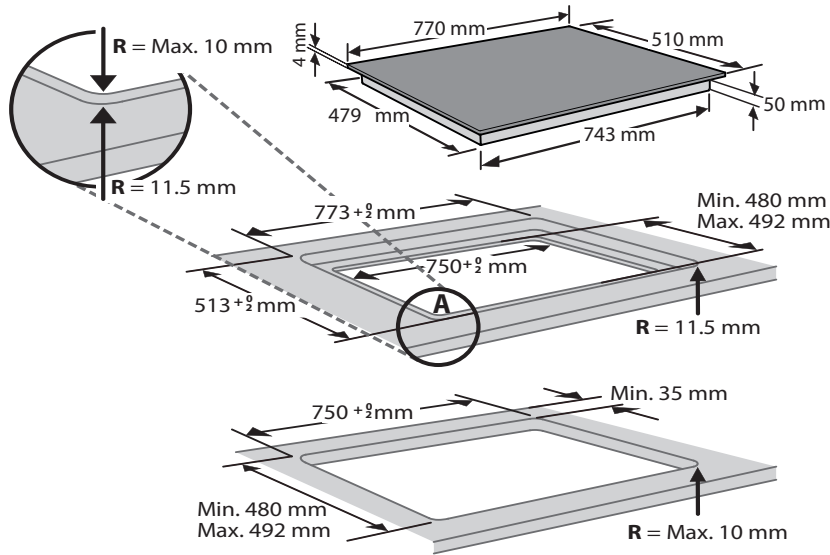
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

### **POZNÁMKA**

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratťe se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.



# INSTALACE



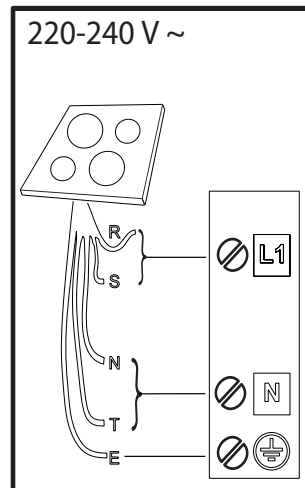
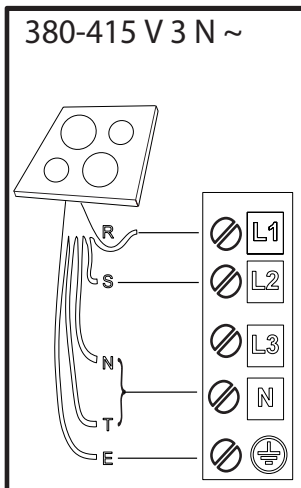
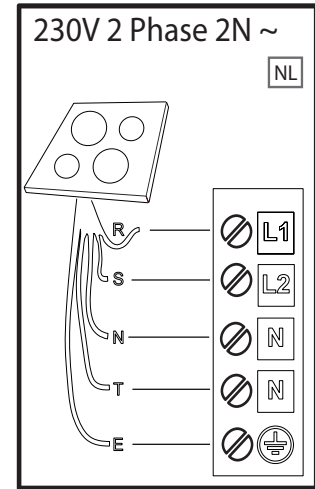
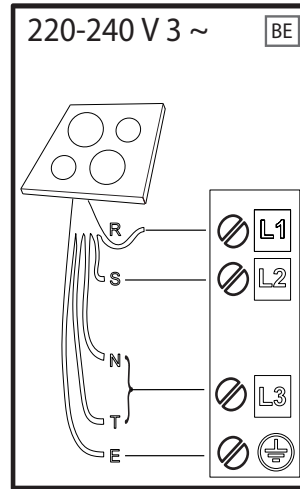
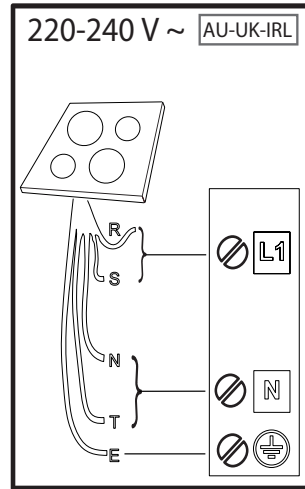
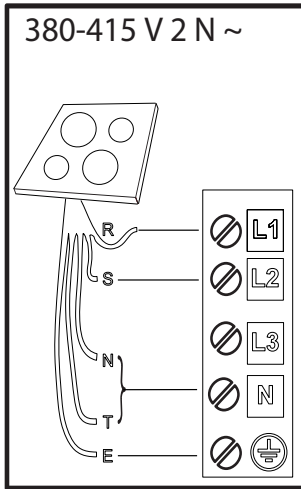
# PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemního), které mají odpovídající délku.



**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-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/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/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





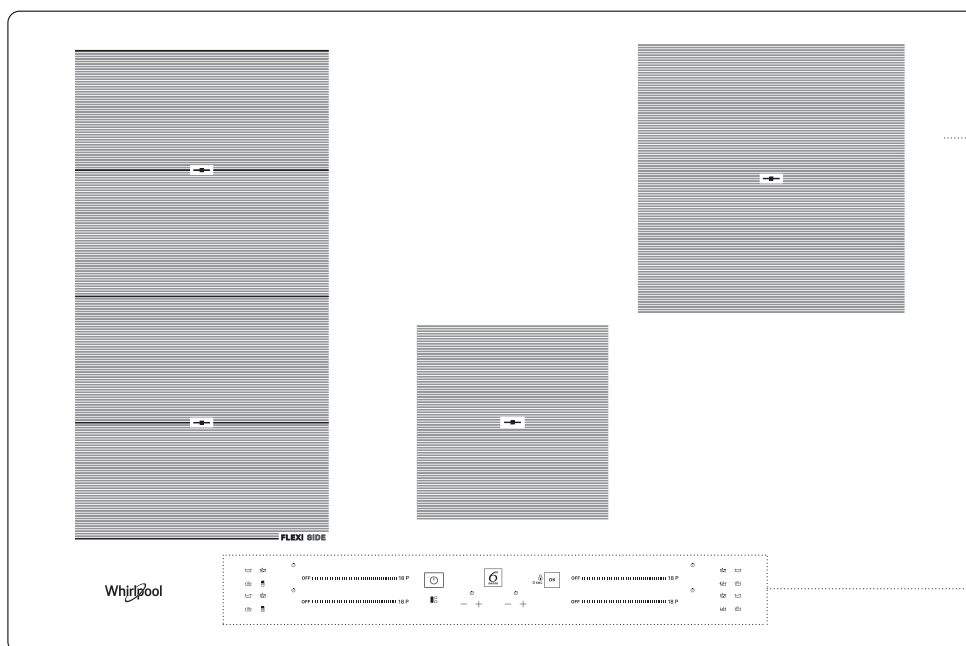
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,  
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA  
VAŠEM SPOTŘEBIČI



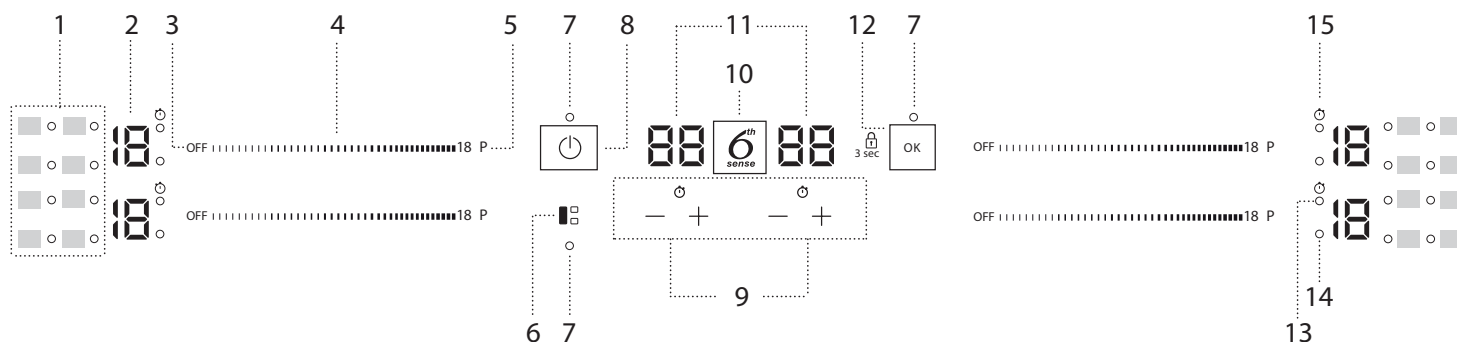
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



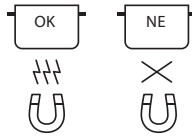
1. Symboly/zapínání speciálních funkcí
2. Zvolená úroveň tepelné úpravy
3. Tlačítko vypnutí varné zóny
4. Klávesnice s funkcí rolování
5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)

6. Tlačítko FLEXISIDE
7. Kontrolka – aktivní funkce
8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Časovač
10. Tlačítko 6<sup>th</sup> Sense

11. Indikátor doby tepelné úpravy
12. Tlačítko OK/Zámek kláves – 3 sekundy
13. Indikace aktivního časovače
14. Indikátor výběru zóny
15. Symbol indikátoru časovače


# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách:

- hrnce a pánve ze smaltované oceli
- litinové hrnce a pánve
- speciální hrnce a pánve z nerezové oceli, které jsou vhodné pro vaření na indukci

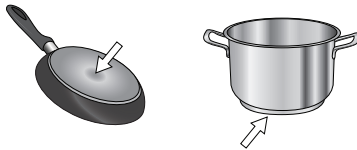
Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické.

Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

U některých hrnců a pánví je z feromagnetického materiálu vyrobená pouze část dna a ostatní části jsou z materiálu, který není pro indukční vaření vhodný. Tyto části se mohou zahřívat na různě vysoké teploty nebo již při nízkých teplotách. V některých případech, kdy je dno vyrobeno převážně z neferomagnetických materiálů, nemusí varná deska nádobu rozpoznat, a proto varnou zónu nezapne.



Pro zajištění optimální účinnosti používejte vždy hrnce a pánve s plochým dnem, v nichž se teplo rozvádí rovnoměrně. Pokud má dno nerovný tvar, ovlivní to výkon i tepelnou vodivost.



## Prázdné hrnce a pánve s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který trvale sleduje teplotu, přičemž aktivuje funkci "automatického vypnutí", když jsou detekovány vysoké teploty. Při použití prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem může teplota vzrůst velmi rychle a funkce "automatického vypnutí" se nemusí aktivovat okamžitě, takže dojde k poškození povrchu pánve nebo hrnce. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.

Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.


## Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné oblasti

Pro zajištění správné funkce varné desky používejte nádoby o vhodném minimálním průměru (viz tabulku níže).

Vždy použijte takovou varnou zónu, která nejlépe odpovídá minimálnímu průměru dna nádoby.

Postavte nádobu na sporák a dbejte na to, aby byla dobře umístěná uprostřed používané varné zóny.

Doporučujeme nepoužívat nádoby, které přesahují obvodovou linii používané varné zóny.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| ø min.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

## ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHDNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

Díky tomuto příslušenství lze používat i hrnce a pánve, které nejsou pro vaření na indukci vhodné. Je důležité mít na paměti, že použití adaptéru má vliv jak na účinnost, tak i na dobu potřebnou k ohřevu jídla. Jeho použití byste měli omezit na minimum, neboť teplota, na kterou se adaptér rozežřeje, významně závisí na použité nádobě (hrnec/pánve), rovnosti jejího dna a druhu upravovaných potravin. Použití hrnce nebo pánve s menším průměrem, než je kruhová deska adaptéru, může způsobit hromadění tepla, které neprostupuje dále do hrnce či pánve, a může tak dojít ke zčernání varné desky i kruhové desky adaptéru. Příspěšobte průměr vašich hrnců/pánví a varné desky průměru adaptéru.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

Poznámka: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

### Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund.

Stiskněte tlačítko "+" časovače dále vpravo a podržte je po dobu 5 sekund. Na obrazovce se zobrazí symbol "PL".

K potvrzení stiskněte tlačítko .

Použijte tlačítka "+" a "-" ke zvolení požadované úrovně výkonu.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrďte stisknutím .

Zvolená úroveň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení. Pokud chcete změnit úroveň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol "EE" a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci. Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko pro prodejní služby.

## ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

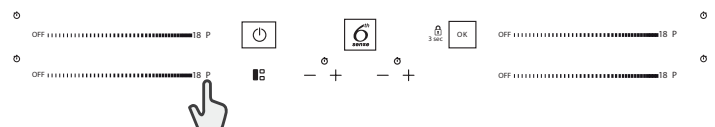
- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Stiskněte tlačítko "P" na prvním tlačítkovém ovládacím panelu s funkcí rolování, který se nachází nahoře vlevo, a to na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

## REŽIM DEMO (ohřev deaktivovaný, viz kapitola "Odstraňování závad")

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během první minuty přidržte po dobu 5 sekund tlačítko rychlého ohřevu "P", které se nachází na spodním levém ovládacím panelu (viz níže);
- Na displeji se zobrazí "DE".



# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

### UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Upozornění: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší). Tím se vyhnete nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny



## AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

OFF ..... 18 P

### Aktivace varných zón:

Přejedte prstem vodorovně přes rolovací tlačítkový panel požadované varné zóny, abyste ji zapnuli a nastavili výkon. Úroveň výkonu se zobrazí v dané zóně, společně s kontrolkou označující aktivní varnou zónu. Tlačítkem "P" lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster).

### Deaktivace varných zón:

Stiskněte tlačítko "OFF", které se nachází v horní části dotykové obrazovky.

## UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro uzamknutí nastavení a ochranu proti nechtěnému zapnutí stiskněte a po dobu 3 sekund přidrže tlačítko "OK/Key Lock" (OK/Zámek kláves). Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce "vypnutí" (OFF). Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

## ČASOVAČ

K dispozici jsou dva časovače – jeden ovládá levé varné zóny, zatímco druhý ovládá pravé varné zóny.

### Aktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" abyste nastavili požadovanou dobu používané varné zóny. Rozsvítí se kontrolka a zobrazí specifický symbol. Po uplynutí nastavené doby zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne. Čas lze kdykoli změnit a je možné aktivovat několik časovačů současně. V případě, že na stejné straně varné desky jsou současně aktivovány dva časovače, bliká "Indikátor výběru zóny" a na centrálním displeji se zobrazí příslušná doba vaření.

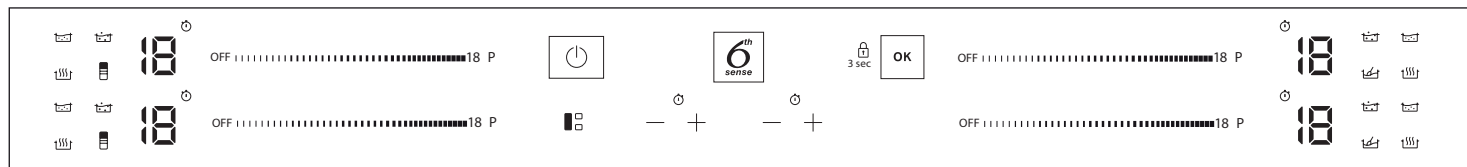
### Deaktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" a "-" najednou, dokud se časovač nedeaktivuje.

## INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

## FUNKCE



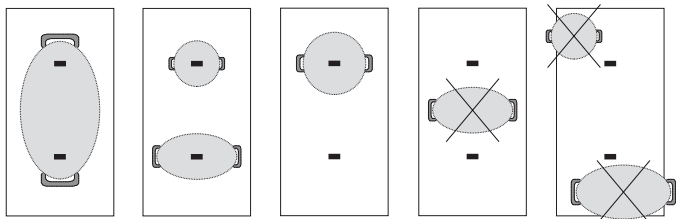
### FLEXISIDE

Stisknutím tlačítka "FLEXISIDE" můžete kombinovat dvě varné zóny a nastavit je na stejný výkon tak, že celý povrch zakryjete velkým hrncem, popřípadě jej zakryjete částečně hrncem s kruhovým/oválným dnem. Tato funkce zůstane stále zapnutá, a pokud používáte pouze jeden hrnec, můžete jej posouvat po celé zóně. V takovém případě lze libovolně používat oba levé ovládací tlačítkové panely s funkcí rolování. Ideální pro tepelnou úpravu v oválných nebo pravoúhlých hrncích nebo s podložkami pánví.

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko "FLEXISIDE".

**POZNÁMKA:** Při použití této funkce není možné navolit speciální funkce.

**DŮLEŽITÉ:** Umístěte nádoby doprostřed varné zóny tak, aby zakrývaly alespoň jeden z referenčních bodů (viz znázornění níže).



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

Tlačítko "6<sup>th</sup> Sense" aktivuje speciální funkce. Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu. Stiskněte tlačítko "6<sup>th</sup> Sense". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A". Kontrolka první speciální funkce dostupné pro varnou zónu se rozsvítí. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím tlačítka "6<sup>th</sup> Sense" jednou nebo vícekrát.

Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka "OK" za účelem potvrzení. Chcete-li vybrat jinou speciální funkci, stiskněte "OFF", poté tlačítko "6<sup>th</sup> Sense" a vyberte požadovanou funkci. Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte "OFF".

Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.

### ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení. Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.



## UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLĚ

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny. Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.



## DUŠENÍ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení. Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.



## UVEDENÍ DO VARU

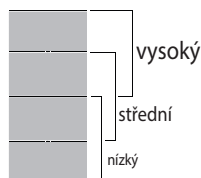
Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.

Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou). V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.

Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.



## CHEF CONTROL



Flexibilní zóna je rozdělena do tří varných zón (viz obrázek), které pracují na přednastavený výkon (vysoký, střední či nízký) v závislosti na poloze hrnce/pánve: přesuňte hrnec/pánev po povrchu a pokračujte ve vaření při jiné teplotě, aniž byste museli používat ovládací prvky.

## INDIKÁTORY



## ZBYTKOVÉ TEPLŮ

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno "H", znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchladnutí varné zóny písmeno "H" zmizí.



## NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

## TABULKA PEČENÍ

Varná deska je příkladem druhu vaření pro každou úroveň výkonu. Aktuální příkon každé úrovně výkonu závisí na rozměru varné zóny.

| STUPEŇ VÝKONU          |            | ZPŮSOB VAŘENÍ  | POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ<br>(použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)   |
|------------------------|------------|--|---|
| <b>Maximální výkon</b> | <b>P</b>   | Rychlé zahřátí/Booster   | Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.   |
|                        | 14 – 18    | Smažení – vaření   | Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.   |
|                        |            | Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování                        | Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.   |
|                        | 10 – 14    | Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování                     | Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předeheat příslušenství.   |
|                        |            | Tepelná úprava – dušení, restování – grilování – vaření do krémové konzistence | Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).   |
|                        | 5 – 9      | Tepelná úprava – vaření na mírném ohni – zahušťování, rozpuštění másla         | Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.<br>Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko). |
|                        | 1 – 4      | Rozpouštění – rozmrazování   | Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.  |
|                        |            | Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu                          | Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu   |
| <b>Nulový výkon</b>    | <b>OFF</b> |  | Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje "H").  |

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvíí ukazatel zbytkového tepla ("H").**

### Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Logo CleanProtect označuje, že povrch varné desky je ošetřen technologií CleanProtect. Tato exkluzivní povrchová úprava zajišťuje vynikající výsledky čištění a udržuje povrch varné desky déle lesklý.

Doporučuje se běžné čištění varné desky po každém použití.



### Při čištění varné desky s ochranou CleanProtect se držte následujících doporučení:

- Všechna znečištěná místa odmočte vodou a ujistěte se, že se voda nedostane do kontaktu s ovládacím panelem.
- Odmočení:
  - Při běžném znečištění vyčkejte alespoň 2 minuty.
  - Při velkém znečištění vyčkejte alespoň 5 minut.
  - Pokud voda na varné desce uschne, je třeba zopakovat krok odmočení.
- Použijte neabrazivní houbičku a odstraňte zbytky nečistot, poté varnou desku osušte.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

| KÓD DISPLEJE  | VÝZNAM   | MOŽNÉ PŘÍČINY   | ŘEŠENÍ   |
|---|--|---|--|
| F0E1  | Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.   | Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.  | Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu. |
| F0E7  | Chybné zapojení napájecího kabelu.   | Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ". | Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTĚ".  |
| F0EA  | Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.   | Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.  | Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.   |
| F0E9  | Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké.  | Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.   | Než budete varnou oblast znovu využívat, vyčkejte, dokud nezchladne.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji. |   |  |
| dE<br>[pokud je varná deska vypnutá]  | Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.   | REŽIM DEMO je zapnutý.  | Řiďte se pokyny v odstavci "REŽIM DEMO".   |
| Např.    | Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.  | Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.          | Viz kapitola "Nastavení výkonu".   |
| Např. <br>[Stupeň výkonu je nižší než je požadováno] | Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.  | Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.          | Viz kapitola "Nastavení výkonu".   |



## ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

## SERVISNÍ STŘEDISKO

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

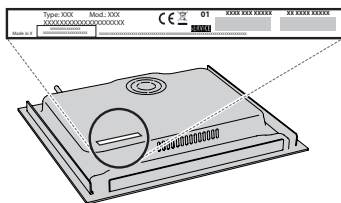
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

### JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

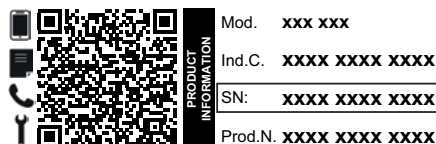
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



- sériové číslo (číslo za slovem SN na typovém štítku pod spotřebičem). Sériové číslo je rovněž uvedeno v dokumentaci;



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně).

V případě provádění instalace formou zasazení do pracovní desky kontaktujte servisní středisko poprodejních služeb za účelem vyžádání soupravy šroubů 4801 211 00112.

V případě instalace jiné než instalace nad vestavnou troubu se můžete obrátit na oddělení poprodejních služeb a zakoupit soupravu oddělovacího prvku, číslo C00628720 (varná deska 60 nebo 65 cm) nebo číslo C00628721 (varná deska 77 cm).

Jestliže soupravu oddělovacího prvku raději zakoupit nechcete, zajistěte, aby byla instalována vložka podle pokynů k instalaci.

### Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Kompletný návod si môžete stiahnuť na <http://docs.whirlpool.eu> alebo zavolajte na telefónne číslo uvedené v záručnej knižke.

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

### POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

### INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddeľovací panel (nie je priložený).

### VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.


⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

⚠ **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


### **LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU**

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

### **LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV**

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení). Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

### **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikrývajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

### **VYHLÁSENIE O ZHODE**

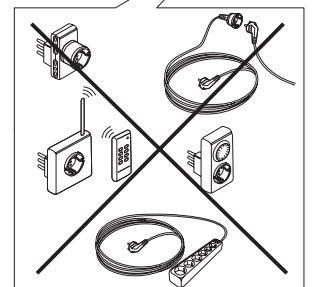
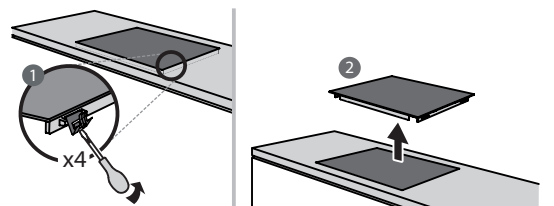
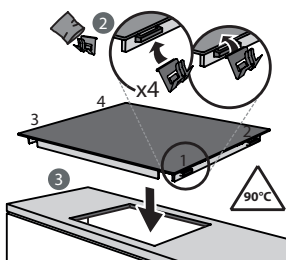
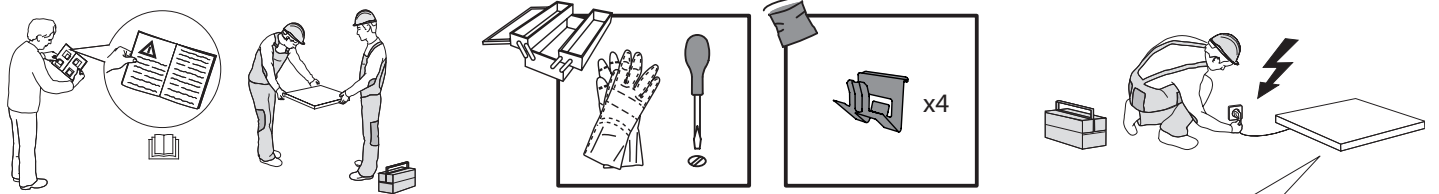
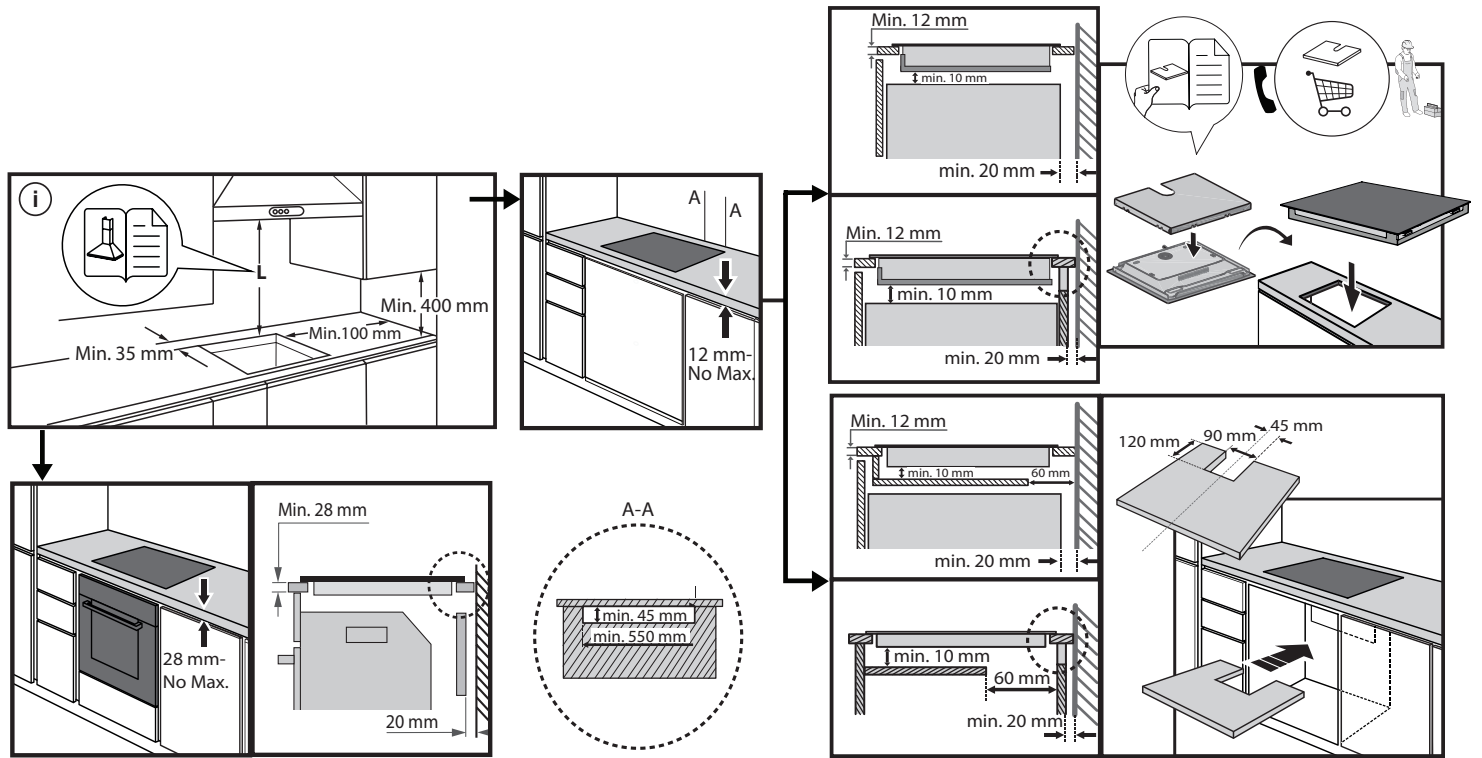
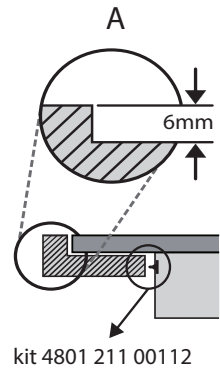
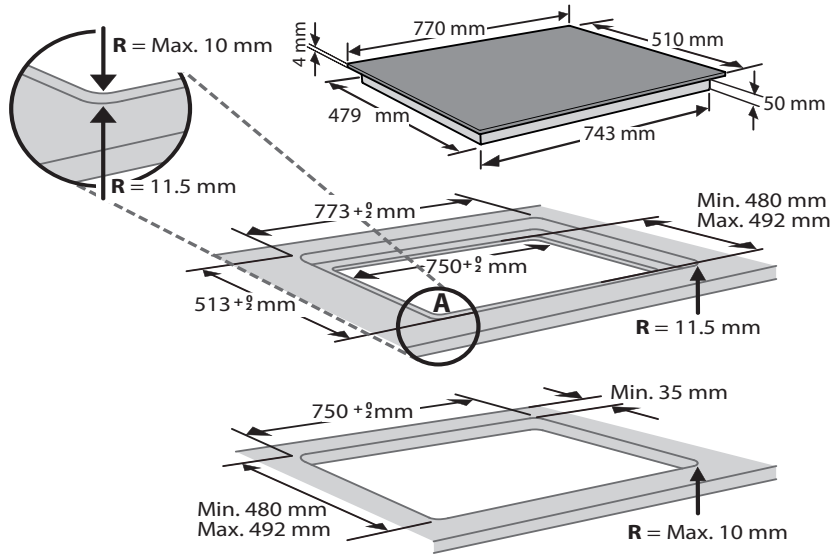
Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

### **POZNÁMKA**

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.



# INŠTALÁCIA



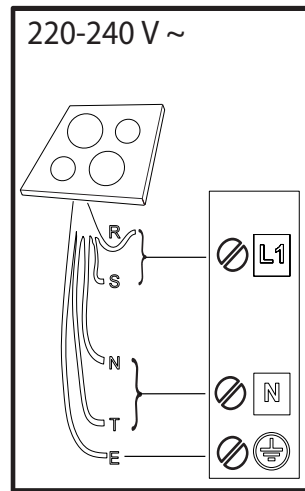
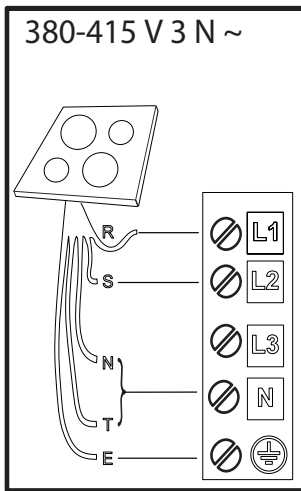
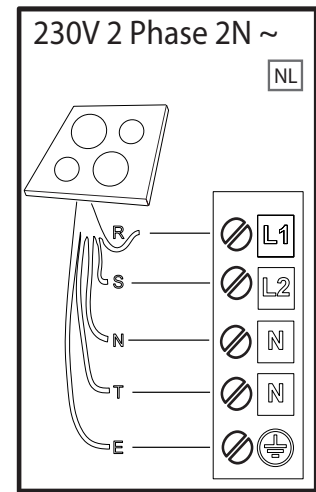
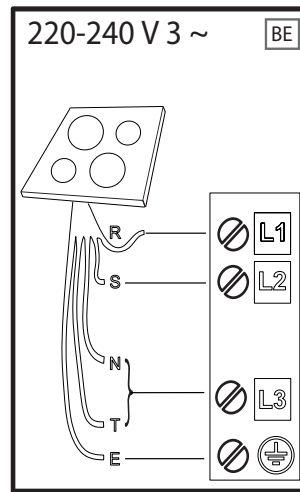
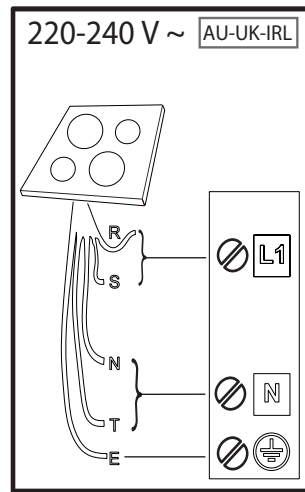
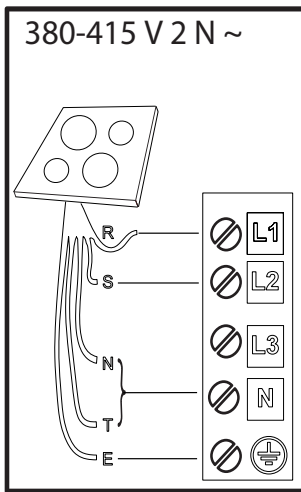
# ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



**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-маго-кафяв-браон-гjava-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





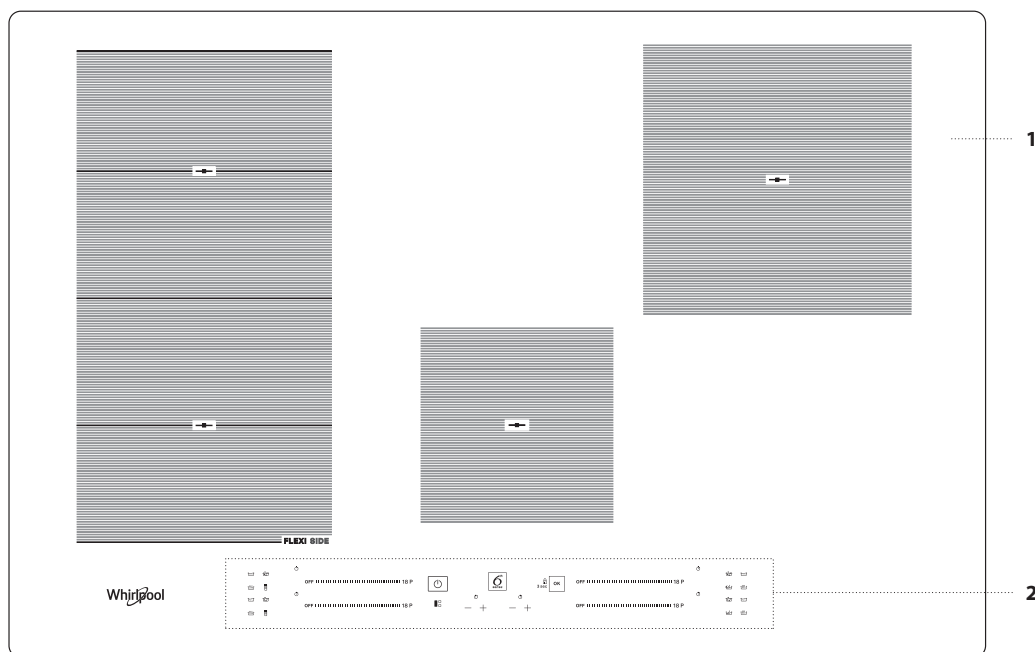
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**  
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,  
AK OSKENUJETE QR KÓD NA  
VAŠOM SPOTREBIČI**



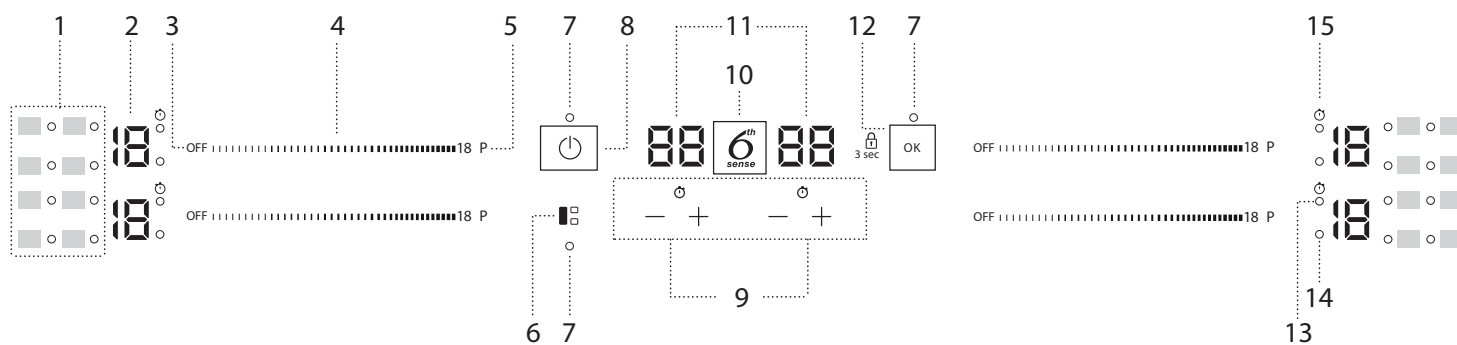
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si  
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



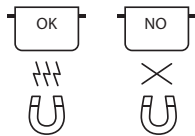
1. Symboly/aktivácia špeciálnych funkcií
2. Zvolená úroveň varenia
3. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
4. Posuvná klávesnica
5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster)

6. Tlačidlo FLEXISIDE
7. Kontrolka – funkcia aktívna
8. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté
9. Časovač
10. Tlačidlo 6<sup>th</sup> Sense

11. Ukazovateľ času varenia
12. Tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy
13. Ukazovateľ aktívneho časovača
14. Ukazovateľ vybranej zóny
15. Symbol ukazovateľa časovača


# PRÍSLUŠENSTVO

## PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodného na používanie na indukčných varných doskách:

- hrnce a panvice zo smaltovanej ocele
- liatinové hrnce a panvice
- špeciálne antikorové hrnce a panvice vhodné na indukčné varenie

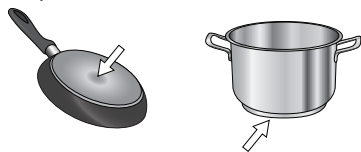
Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnca môže zmeniť proces varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

Niektoré hrnce a panvice majú z feromagnetického materiálu iba časť dna a ich časti sú z iného materiálu, ktorý nie je vhodný na indukčné varenie. Tieto plochy sa môžu zohrievať pri rôznych úrovniach alebo pri nižších teplotách. V určitých prípadoch, keď je dno vyrobené prevažne z neferomagnetických materiálov, varná doska nemusí hrniec rozoznať, a preto sa varná zóna nezapne.



Na zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte hrnce a panvice s rovným dnom, na ktorom sa teplo rozloží rovnomerne. Ak dno nie je rovné, ovplyvní to výkon a tepelnú vodivosť.



## Prázdne hrnce alebo hrnce s tenkým dnom

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý neprestajne monitoruje teplotu a aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď sa zistí vysoká teplota. Ak na ňu položíte prázdny hrniec alebo hrniec s tenkým dnom, teplota môže veľmi rýchlo stúpať a funkcia automatického vypnutia sa nemusí spustiť ihneď, čím sa poškodí hrniec alebo povrch varnej dosky. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú.

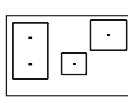
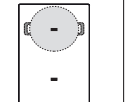
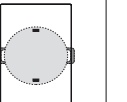
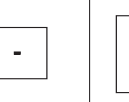


Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

## Minimálny priemer hrnca/panvice pre rôzne varné plochy

Pre zabezpečenie správnej činnosti varnej dosky používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom (pozri tabuľku ďalej).

Používajte vždy varnú zónu, ktorá najviac zodpovedá minimálnemu priemeru dna hrnca.

Hrniec položte tak, aby bol na používanej varnej zóne dobre vycentrovaný. Odporúča sa nepoužívať hrnce, ktoré siahajú za obvod používanej varnej zóny.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

## ADAPTÉR NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

S týmto príslušenstvom môžete používať hrnce a panvice, ktoré nie sú vhodné na indukčné varné dosky. Treba však brať do úvahy, že jeho použitie ovplyvňuje účinnosť, a následne aj čas potrebný na zohriatie jedla. Mal by sa používať obmedzene, pretože teploty dosiahnuté na jeho povrchu značne závisia od použitého hrnca/panvice, od toho, či je rovný, a od typu pripravovaného jedla. Ak použijete hrniec alebo panvicu, ktoré majú menší priemer ako kotúč adaptéra, môže vzniknúť teplo, ktoré sa neprenáša na hrniec alebo panvicu, a spôsobí očerňenie varnej dosky i kotúča. Prispôbte priemer hrncov/panvic a varnej dosky priemeru adaptéra.

# PRVÉ POUŽITIE

## POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)

Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon. Upravte nastavenie podľa limitov elektrickej sústavy vo vašej domácnosti, ako je opísané v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKA: V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

### Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

Stlačte tlačidlo časovača "+" celkom vpravo aspoň na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí symbol "PL".

Stlačením  potvrdíte.

Pomocou tlačidiel "+" a "-" zvolte želanú úroveň výkonu.

Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.

Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Ak sa počas nastavovania vyskytne chyba, zjaví sa symbol "EE" a ozve sa pípnutie. V takom prípade operáciu zopakujte.

Ak chyba pretrváva, zavolajte popredajný servis.

## ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

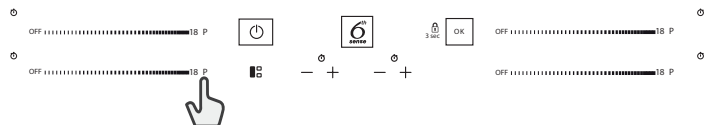
Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
  - Počkajte na sekvenciu zapínania;
  - Na 5 sekúnd stlačte tlačidlo "P" prvej posuvnej klávesnice vľavo hore.
- Akkoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

## REŽIM DEMO (ohrievanie deaktivované, pozri časť "Riešenie problémov")

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- V priebehu prvej minúty na 5 sekúnd stlačte tlačidlo rýchleho zohrievania "P" spodnej ľavej klávesnice (ako je znázornené nižšie);
- Na displeji sa zobrazí "DE".



## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu. Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.

### UMIESTNENIE

Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmažaní používajte zadné varné zóny.



### AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

OFF ..... 18 P

#### Zapnutie varnej zóny:

Vodorovne posúvajte prst po posuvnej klávesnici (POSUVNÍK) želenej varnej zóny, čím ju zapnete a upravíte výkon. Úroveň sa zobrazí zároveň plochy spolu s kontrolkou označujúcou aktívnu varnú zónu. Tlačidlom "P" možno vybrať funkciu rýchleho zohriatia (Booster).

#### Vypnutie varných zón:

Zvoľte tlačidlo "Vypnúť" na začiatku posuvnej klávesnice.



### ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Ak chcete uzamknúť nastavenia, aby nedošlo k náhodnému zapnutiu, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel. Pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládaci panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia (☐). Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.



### ČASOVAČ

Varná doska má dva časomery – jeden ovláda varné zóny na ľavej strane, druhý ovláda varné zóny na pravej strane.

#### Aktivovanie časovača:

Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" a nastavte želaný čas na používanej varnej zóne. Rozsvieti sa kontrolka zároveň so špecifickým symbolom ⌚. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.

Čas možno kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.

V prípade, že sú na tej istej strane varnej dosky aktivované 2 časovače zároveň, bliká ukazovateľ vybranej zóny a príslušný zvolený čas varenia je zobrazený na centrálnom displeji.

#### Deaktivovanie časovača:

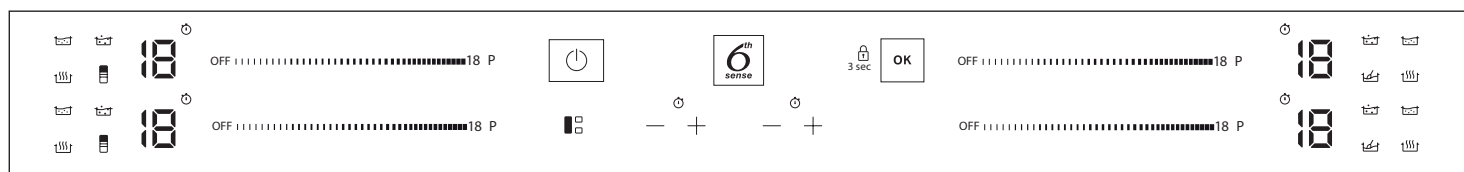
Stlačte tlačidlá "+" a "-" kým sa časovač nevypne.



### UKAZOVATEĽ ČASOVAČA

Táto LED kontrolka (keď je zapnutá) ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

## FUNKCIE



### FLEXISIDE

Zvolením tlačidla "FLEXISIDE" môžete spojiť dve varné zóny a použiť ich s rovnakým výkonom, keď prikryjete celý povrch veľkým hrncom alebo čiastočne s okrúhlym alebo oválnym hrncom.

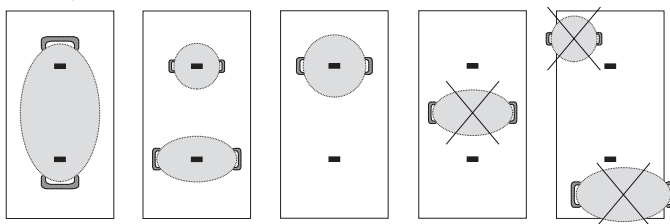
Funkcia vždy zostane zapnutá, a keď používate iba jeden hrniec, možno ho posúvať po celej ploche. V tomto prípade možno použiť obe ľavé posuvné klávesnice bez rozdielu.

Ideálna na varenie v oválnych alebo obdĺžnikových nádobách alebo na podstavcoch.

Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo "FLEXISIDE".

**POZNÁMKA:** Pri použití tejto funkcie nie je možné zvoliť špeciálne funkcie.

**DÔLEŽITÉ:** Hrnce ukladajte na stred varnej zóny, aby zakrývali aspoň jeden z referenčných bodov (ako je zobrazené ďalej).



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

Tlačidlo "6<sup>th</sup> Sense" aktivuje špeciálne funkcie.

Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.

Stlačte tlačidlo "6<sup>th</sup> Sense". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".

Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu.

Stlačením tlačidla "6<sup>th</sup> Sense" jeden alebo viac ráz zvoľte želanú špeciálnu funkciu.

Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla .

Ak chcete zvoliť inú špeciálnu funkciu, stlačte tlačidlo "OFF" a potom "6<sup>th</sup> Sense" pre výber požadovanej funkcie.

Špeciálnu funkciu vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením "OFF".

Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.



### ROZPUŠŤANIE

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.



## UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať ideálnu teplotu jedla, zvyčajne po skončení varenia alebo pri pomalom odparovaní tekutín. Ideálna na podávanie jedla v perfektnej teplote.



## POMALÉ VARENIE

Táto funkcia je ideálna na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia. Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.

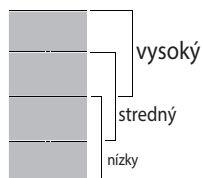


## VARENIE

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie. Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty). V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody. Ak sú hrnce veľké a množstvo vody je viac ako 2 litre, odporúčame použiť pokrievku, aby bol čas privedenia do varu optimálny.



## CHEF CONTROL



Flexibilná zóna je rozdelená na tri varné zóny (pozri obrázok) aktivované s prednastaveným výkonom (vysoký, stredný alebo nízky) v závislosti od polohy hrnca/panvice: posúvajte hrniec/panvicu po ploche, aby ste mohli ďalej variť pri rôznych teplotách bez použitia ovládačov.

## UKAZOVATELE

### H ZVÝŠKOVÉ TEPL

Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec. Po vychladnutí varnej zóny písmeno "H" zmizne.



### HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

## TABUĽKA NA VARENIE

Tabuľka prípravy jedál obsahuje príklad typu prípravy jedla pre každú úroveň výkonu. Skutočný dodávaný výkon každej úrovne výkonu závisí od rozmerov varnej zóny.

| ÚROVEŇ VÝKONU          |   | DRUH VARENIA   | POUŽITÁ ÚROVEŇ<br>(indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)   |
|------------------------|---|--|--|
| <b>Maximálny výkon</b> | <b>P</b>  | Rýchly ohrev/Booster   | Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.  |
|                        | 14 – 18   | Smaženie – varenie   | Ideálne na opraženie dohneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.   |
|                        |   | Osmáženie – pomalé praženie – varenie – grilovanie   | Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.  |
|                        | 10 – 14   | Osmáženie – varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie   | Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.   |
|                        |   | Varenie – dusenie – rýchle opečenie – grilovanie – varenie na krémovú konzistenciu   | Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).  |
|                        | 5 – 9   | Varenie – mierne varenie – zahusťovanie – varenie v mlieku   | Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku.<br>Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko). |
| 1 – 4                  | Roztápanie – rozmrazovanie                          | Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.  |  |
|                        | Udržiavanie jedla teplého – varenie rizota v mlieku | Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku. |  |
| <b>Nulový výkon</b>    | <b>OFF</b>  | –  | Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje "H").  |

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



### VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**

### Dôležité:

- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo CleanProtect, varná doska bola upravená technológiou CleanProtect. Táto mimoriadna povrchová úprava zabezpečuje vynikajúce výsledky pri čistení a dlhšie udrží povrch varnej dosky lesklý.

Odporúča sa čistiť každý deň po každom použití.



### Pri čistení varných dosiek CleanProtect dodržujte tieto odporúčania:

- Vodou namočte zóny, ktoré treba očistiť, tak aby ste pokryli celú zašpinenú časť a aby ste pritom nenakvapkali vodu na ovládací panel.
- Pri namočení:
  - Za normálnych podmienok počkajte aspoň 2 minúty.
  - V prípade silného znečistenia počkajte aspoň 5 minút.
  - Ak voda na varnej doske vyschne, je potrebné namočenie zopakovať.
- Na odstránenie usadenín použite jemnú špongiu a po vyčistení dosku utrite dosucha.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypaná z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panela.

| KÓD NA DISPLEJI   | OPIS   | MOŽNÉ PRÍČINY   | RIEŠENIE   |
|---|--|---|--|
| F0E1  | Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.  | Varná nádoba nie je dobre postavená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami. | Dva razy stlačte tlačidlo On/Off (Zapnuté/Vypnuté), čím odstránite kód F0E1 a obnovíte funkčnosť varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú nádobu. |
| F0E7  | Nesprávne pripojený napájací kábel.  | Pripojenie zdroja napätia nie je presne také, ako je uvedené v odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".               | Upravte pripojenie k zdroju podľa odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".   |
| F0EA  | Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.   | Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.   | Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.  |
| F0E9  | Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne.  | Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.   | Pred ďalším používaním počkajte, kým varná zóna nevychladne.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6                              | Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji. |   |  |
| d E<br>[keď je varná doska vypnutá]   | Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nezapnú.  | REŽIM DEMO je zapnutý.  | Postupujte podľa pokynov v odseku "REŽIM DEMO".  |
| napr.  → - | Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.  | Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.                         | Pozri odsek "Nastavenie výkonu".   |
| napr.  → + | Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.   | Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.                         | Pozri odsek "Nastavenie výkonu".   |



## ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

## POPREDAJNÝ SERVIS

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

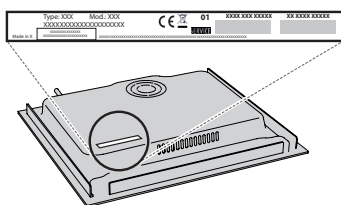
1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

### AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

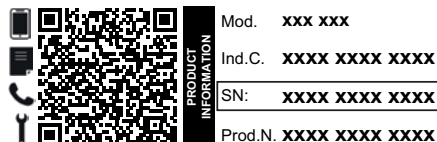
Ak potrebujete pomoc, volajte na číslo uvedené v záručnej knižke alebo postupujte podľa pokynov na webovej stránke [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča;



- výrobné číslo (číslo uvedené po slove SN na výkonnostnom štítku pod spotrebičom). Výrobné číslo je uvedené aj v dokumentácii;



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

Ak je nevyhnutné spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

V prípade vnorenej inštalácie zavolajte do popredajného servisu a vyžiadajte si súpravu montážnych skrutiek 4801 211 00112.

V prípade inštalácie bez presahu zabudovanej rúry máte možnosť kontaktovať predajcu alebo servisné stredisko a zakúpiť rozdeľovaciu súpravu C00628720 (varná doska 60 a 65 cm) alebo C00628721 (varná doska 77 cm).

Ak nemáte záujem o kúpu rozdeľovacej súpravy, uistite sa, že je nainštalovaný oddeľovač podľa návodu na inštaláciu.

### Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Prenesite celotna navodila za uporabo na <http://docs.whirlpool.eu> ali pokličite telefonsko številko, navedeno v garancijski knjižici.

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na doseg roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ **OPOZORILO:** Če na površini kuhalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne hranite predmetov na kuhalni površini.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno, saj obstaja možnost požara. NIKOLI ne skušajte pogasiti ognja z vodo: aparat izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago. Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovov, ne odlagajte na površino kuhalnika, saj se lahko segrejejo.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ Kuhališče na kuhalni plošči po uporabi izklopite z upravljalnim elementom in se ne zanašajte na detektor posod.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

#### **DOVOLJENA UPORABA**

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

#### **NAMESTITEV**

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice, saj obstaja nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali zamenjajte delov aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, embalažo (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadrževanja. Preden aparat namestite, ga zaradi nevarnosti električnega udara odklopite z električnega omrežja. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata in odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Če aparat ni vgrajen nad pečico, je treba v predelek pod aparatom vgraditi ločevalno ploščo (ni priložena).

#### **OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA**

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z dosegljivim večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščen v bližini vtičnice. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z nacionalnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bos. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Namestitev z vtičem napajalnega kabla ni dovoljena, razen če je izdelek že opremljen z vtičem proizvajalca.

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le


proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

### **ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**

**⚠ OPOZORILO:** Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.

**⚠** Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gobic.

### **ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA**


Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje .

Dele embalaže zato zavržite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

### **ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV**

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) in uredbami o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) iz leta 2013 (v veljavni različici).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba na zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

### **NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO**

Čim bolj izkoristite preostanek toplote na kuhališču, tako da aparat izključite nekaj minut, preden je jed kuhana.

Dno posode naj povsem prekriva kuhališče: če je dno posode manjše od površine kuhališča, bo prišlo do izgube energije.

Posodo med kuhanjem prekrijte s tesno prilegajočimi se pokrovi in porabite kar najmanj vode. Če posode med kuhanjem ne prekrijete s pokrovi, bo poraba energije občutno večja.

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

### **IZJAVA O SKLADNOSTI**

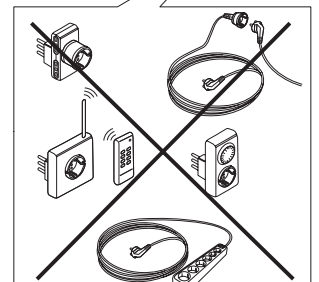
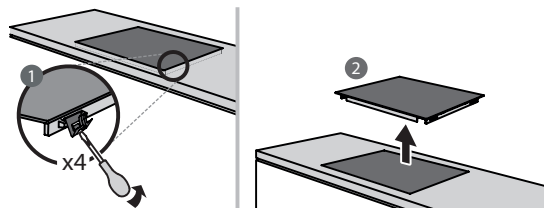
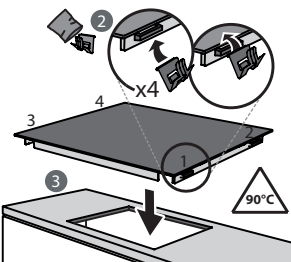
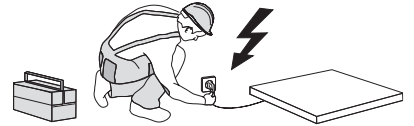
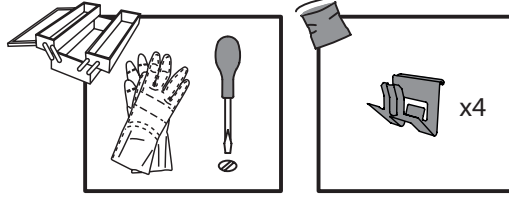
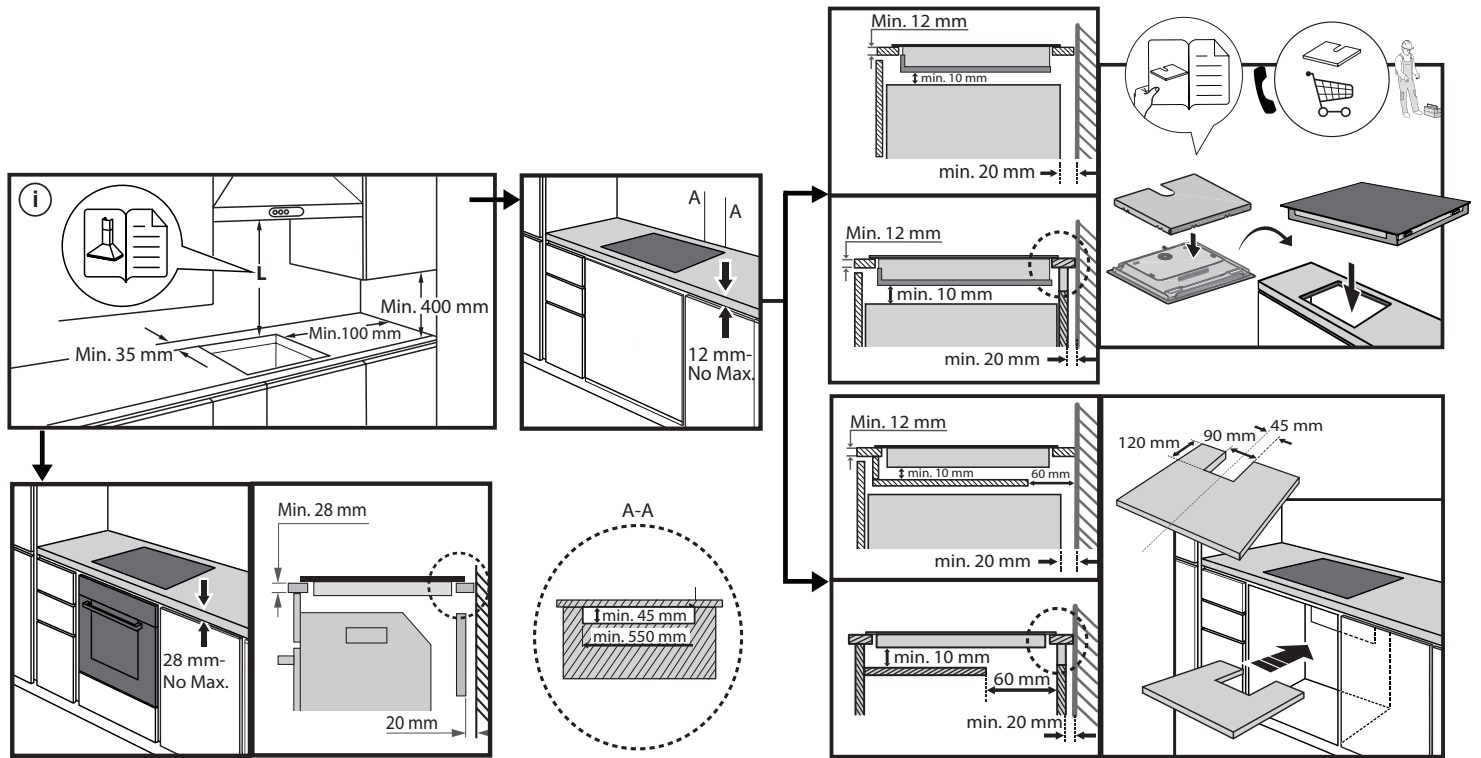
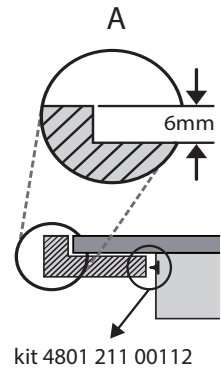
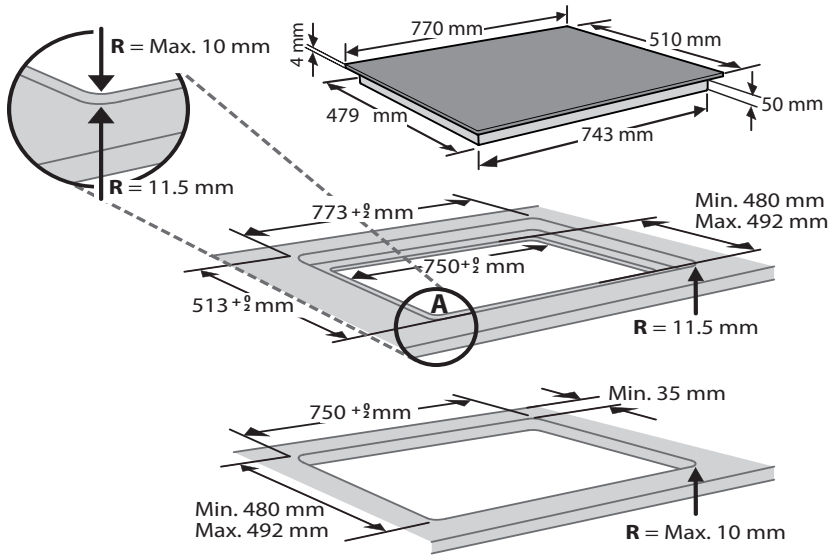
Ta naprava je skladna z zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014 in uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovano izdelkov, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

### **OPOMBA**

Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali podobnimi medicinskimi pripomočki, morajo biti pazljive, ko so v bližini vklopljene indukcijske kahalne plošče. Elektromagnetno polje lahko vpliva na spodbujevalnik in podobne pripomočke. Za dodatne informacije o učinkih elektromagnetnih polj indukcijske kahalne plošče se posvetujte z zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika oziroma podobnega medicinskega pripomočka.



# NAMESTITEV



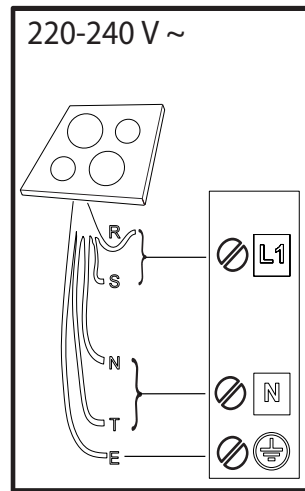
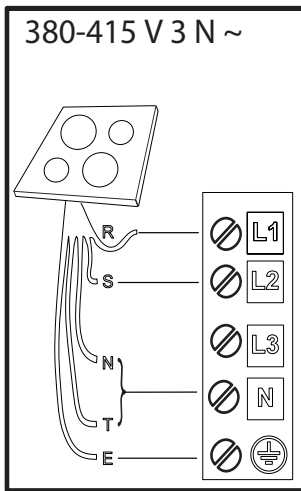
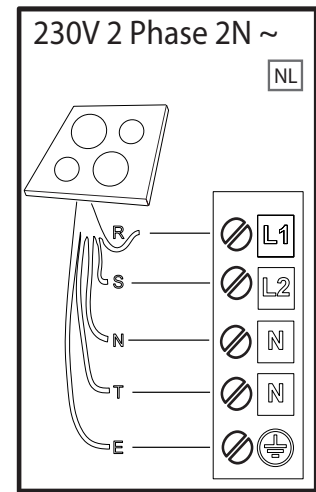
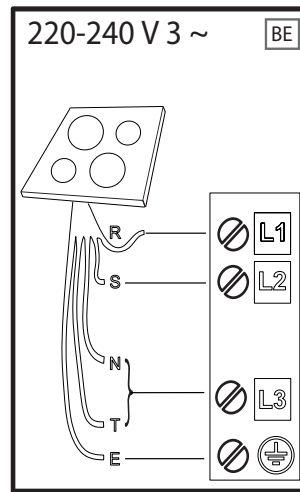
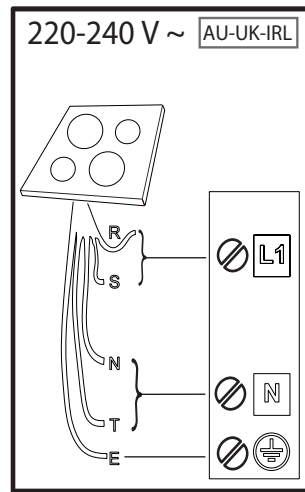
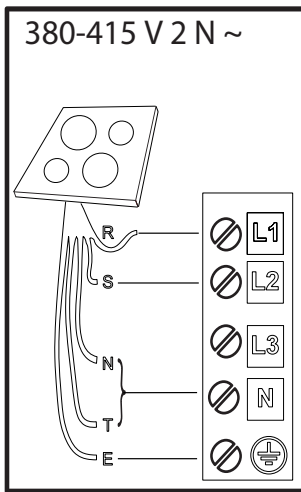
# ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.

Namestitev mora izvesti kvalificirano osebo, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije.

Pazite, da je napetost, podana na tipski ploščici na dnu naprave, ista kot v vašem domu.

S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.



**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-маго-кафяв-браон-гjava-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-žóltý/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-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





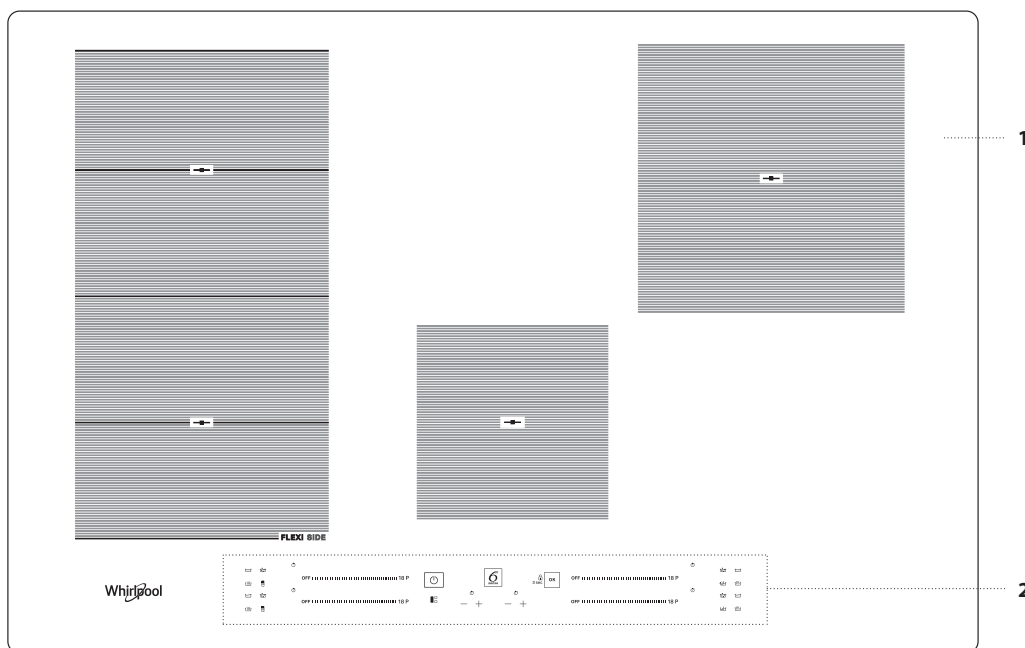
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**  
 Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE  
 POSKENIRAJTE KODO QR NA  
 NAPRAVI**



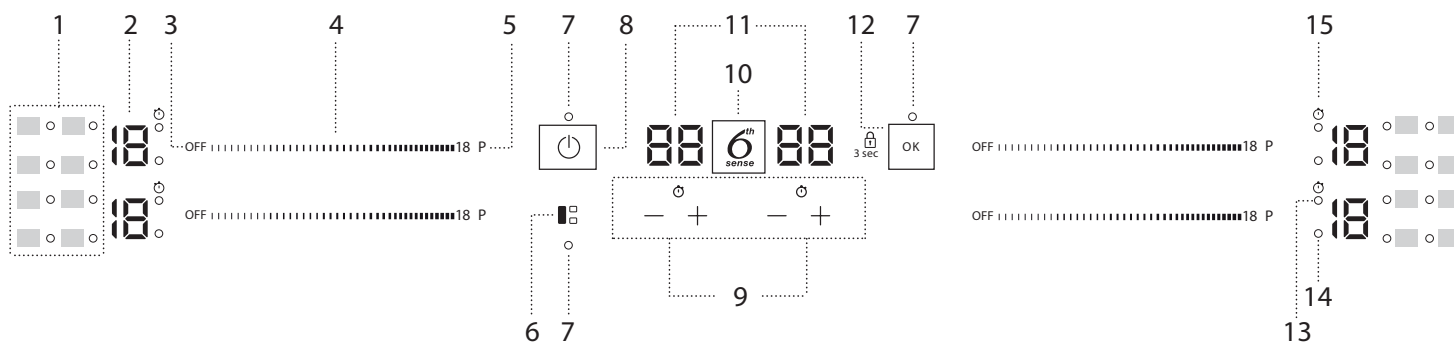
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



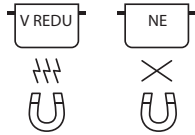
1. Simboli/vklop posebnih funkcij
2. Stopnja kuhanja je izbrana
3. Tipka za izklop kuhalnega polja
4. Drsnik na dotik
5. Tipka za hitro pogrevanje (Booster)

6. Tipka FLEXICOOK
7. Signalna lučka – funkcija je aktivna
8. Tipka za Vkllop/Izklop
9. Časovnik
10. Tipka 6<sup>th</sup> Sense

11. Prikaz časa priprave
12. Tipka OK/Zaklepanje tipk – 3 sekunde
13. Indikator vklopljenega časovnika
14. Indikator izbranega območja
15. Simbol indikatorja časovnika


# PRIBOR

## POSODE IN PONVE



Uporabljajte le lonce in ponve iz feromagnetnih materialov, ki so primerni za uporabo z indukcijskimi kuhalnimi ploščami:

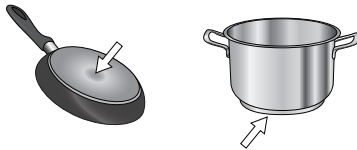
- lonci in ponve iz emajliranega jekla
- lonci in ponve iz litega železa
- posebni lonci in ponve iz nerjavnega jekla, ki so primerni za indukcijsko kuhanje

Za ugotavljanje primernosti lonca bodite pozorni na simbol  (običajno je odtisnjen na dnu). Magnetnost lonca lahko preverite z magnetom. Kakovost in struktura dna posode lahko spremenita rezultat priprave hrane. Nekateri podatki o premeru dna ne ustrezajo dejanskemu premeru feromagnetne površine.

Dno nekaterih loncev in ponev je samo delno izdelan iz feromagnetnega materiala, pri čemer so ostali deli iz drugega materiala, ki ni primeren za indukcijsko kuhanje. Ti deli se lahko segrejejo z različno stopnjo oziroma z nižjimi temperaturami. V nekaterih primerih, ko je dno izdelano večinoma iz neferomagnetnih materialov, lahko kuhalna plošča ne prepozna posode in se kuhališče zato ne vklopi.



Da bi zagotovili optimalno učinkovitost, vedno uporabite lonce in ponve z ravnim dnom, pri katerih se toplota enakomerno porazdeli. Če dno ni ravno, bo to vplivalo na moč in prevodnost toplote.



## Prazne posode ali posode s tankim dnom

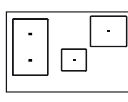
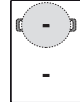
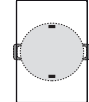
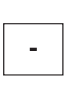
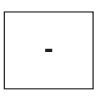

Na vključeno kuhalno ploščo ne postavljajte praznih posod ali ponev. Kuhalna plošča je opremljena z notranjim varnostnim sistemom, ki neprestano nadzoruje temperaturo in tam, kjer se zazna visoka temperatura, aktivira funkcijo "samodejni izklop". Če uporabljate prazne posode ali posode s tankim dnom, se temperatura lahko zelo hitro poviša in funkcija "samodejni izklop" se morda ne bo sprožila takoj. Posoda ali površje kuhalne plošče se zato lahko poškodujeta. Če se to zgodi, se ničesar ne dotikajte, temveč počakajte, da se vsi deli ohladijo. Če se pojavi sporočilo o napaki, pokličite servisno službo.

## Najmanjši dovoljeni premer dna posode/ponve za različna kuhalna območja

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabite lonce z ustreznim najmanjšim premerom (glejte spodnjo preglednico).

Vedno uporabite kuhalno polje, ki najbolje ustreza najmanjšemu premeru dna lonca.

Lonec postavite tako, da je nameščen na središče kuhalnega polja v uporabi. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki presegajo rob kuhalnega polja v uporabi.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

## PRETVORNIK ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

Ta pripomoček omogoča uporabo loncev in ponev, ki niso primerni za indukcijske kuhalne plošče. Pomembno je vedeti, da uporaba pretvornika vpliva na zmogljivost aparata in posledično na čas, potreben za pogrevanje hrane. Njegovo uporabo morate omejiti, saj temperature, ki se dosežejo na površini, so v veliki meri odvisne od uporabljenega lonca/ponve, ravnosti njihovega dna in vrste živila, ki ga pripravljate. Z uporabo lonca ali ponve s premerom, ki je manjši od plošče pretvornika, pride do kopičenja toplote, ki se ne prenese na lonec ali ponev, kar lahko povzroči počrnitev kuhališča in plošče pretvornika. Premer loncev/ponev in kuhališča prilagodite premeru pretvornika.

# PRVA UPORABA

## POWER MANAGEMENT (NASTAVITEV MOČI)

Kuhalna plošča je ob nakupu nastavljena na najvišjo moč. Opravite nastavitve v skladu z omejitvami električnega sistema v vašem gospodinjstvu, kot je opisano v naslednjem odstavku.

OPOMBA: Glede na moč, ki jo izberete za kuhalno ploščo, so lahko nekatere ravni moči in funkcije kuhalnega polja omejene (npr. vrelišče ali hitro pogrevanje), s čimer se prepreči preseganje izbrane omejitve.

### Za nastavitev moči kuhalne plošče:

Po priključitvi naprave na električno omrežje lahko v 60 sekundah nastavite stopnjo moči.

Pritisnite skrajno desno tipko časovnika "+" za vsaj 5 sekunde. Na zaslonu se prikaže simbol "PL".

Pritisnite tipko  za potrditev.

Želena stopnja moči izberite z uporabo tipk "+" in "-".

Na voljo so naslednje stopnje moči: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potrdite s pritiskom na .

Izbrana stopnja moči bo ostala v spominu, tudi če se električno napajanje prekine.

Za spremembo stopnje moči izključite aparat iz električnega omrežja za vsaj 60 sekund, nato ga znova vključite in ponovite zgornje korake.

Če se med nastavljanjem pojavi napaka, se pojavi simbol "EE" in oglasi se pisk. V tem primeru ponovite postopek.

Če se napaka ponavlja, se obrnite na servisno službo.

## VKLOP/IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

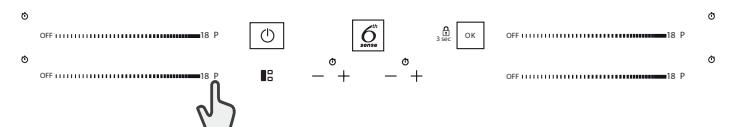
Za vklop/izklop zvočnega signala:

- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- Pritisnite tipko "P" na prvem drsnem upravljalniku zgoraj levo za 5 sekunde. Morebitni sproženi alarmi ostanejo aktivni.

## PREDSTAVITVENI NAČIN (pogrevanje je izklopljeno, glejte razdelek "Odpravljanje težav")

Za vklop in izklop predstavitvenega načina:

- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- V prvi minuti pritisnite tipko za hitro pogrevanje "P" na spodnjem levem upravljalniku za 5 sekund (kot je prikazano spodaj);
- Na prikazovalniku se prikaže "DE".



## VSAKODNEVNA UPORABA



### VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Za vklop kuhalne plošče pritisnite tipko za vklop in jo držite približno 1 sekundo. Za izklop kuhalne plošče spet pritisnite isto tipko in vsa kuhalna polja se bodo izklopila.

### POLOŽAJI

Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

Opomba: Pri uporabi kuhališč v neposredni bližini upravljalnega polja priporočamo, da rob posode ne sega čez robno oznako kuhališča, in sicer tako z dnom posode kot tudi zgornjim robom, ki je pogosto širši. Tako boste preprečili pregrevanje površine za upravljanje na dotik. Za cvrtje ali praženje po možnosti uporabite zadnja kuhališča.



### VKLOP/IZKLOP KUHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI

OFF ..... 18 P

#### Za vklop kuhalnih polj:

Premaknite prst vodoravno čez drsni upravljalnik (DRSNIK) zelenega kuhališča, da ga vklopite in prilagodite moč. Stopnja bo prikazana vzdolž drsnika skupaj z indikatorsko lučko, ki označuje vklopljeno kuhališče. S tipko "P" lahko izberete funkcijo za hitro pogrevanje (Booster).

#### Za izklop kuhalnih polj:

Pritisnite gumb "OFF" (IZKLOP) na začetku drsnega upravljalnika.



### ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

Za zaklepanje nastavitev in preprečitev nenamernega vklopa pritisnite in zadržite za 3 sekunde tipko OK/Zaklepanje tipk. Pisk in opozorilna lučka nad simbolom sta znak, da je funkcija vključena. Upravljalna plošča je blokirana, z izjemo funkcije "izklop" (☹). Za odklepanje tipk ponovite postopek za vklop.



### ČASOVNIK

Obstajata dva časovnika – eden za leva kuhalna polja in drugi za desna kuhalna polja.

#### Za vklop časovnika:

Pritiskajte tipko "+" ali "-", da nastavite zeleni čas za kuhalno polje, ki je v uporabi. Vklaplja se bo indikatorska lučka s posebnim simbolom ⌚. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi pisk, kuhalno polje pa se samodejno izklopi. Čas lahko kadarkoli spremenite in vklopite lahko več časovnikov istočasno. V primeru sočasnega vklopa 2 časovnikov na isti strani kuhalne plošče "Indikator izbranega območja" utripa in na osrednjem zaslonu se prikaže izbrani čas kuhanja.

#### Za izklop časovnika:

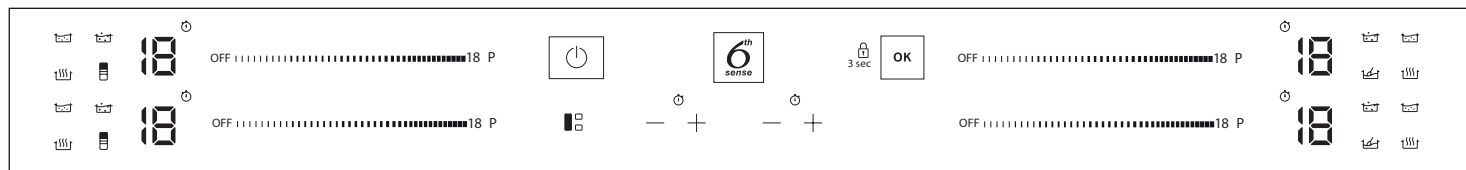
Hkrati držite tipki "+" in "-", dokler se časovnik ne izklopi.



### INDIKATOR ČASOVNIKA

Ta LED lučka (ko je vklopljena) označuje, da je za kuhališče nastavljen časovnik.

## FUNKCIJE



### FLEXICOOK

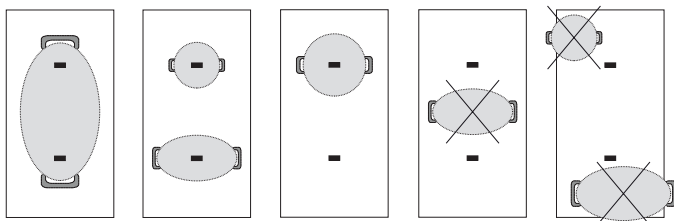
S tipko "FLEXICOOK" lahko združite dve kuhališči in ju uporabite z enako stopnjo moči, tako da površino v celoti pokrijete z veliko posodo ali samo delno z okroglo/ovalno posodo.

Funkcija ostane ves čas vklopljena in pri uporabi ene same posode, lahko to premikate po celotnem območju. V tem primeru lahko poljubno uporabljate oba leva drsna upravljalnika.

Idealno za kuhanje z ovalnimi ali pravokotnimi posodami ali z nosilci ponev. Za izklop funkcije pritisnite tipko "FLEXICOOK".

**OPOMBA:** Posebnih funkcij med uporabo tega načina ni mogoče izbrati.

**POMEMBNO:** Lonec postavite na središče kuhalnega polja tako, da pokriva vsaj eno od referenčnih točk (kot je prikazano spodaj).



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

S tipko "6<sup>th</sup> Sense" lahko vklopite posebne funkcije.

Postavite posodo in izberite kuhalno polje.

Pritisnite tipko "6<sup>th</sup> Sense". Na prikazu izbranega območja se prikaže "A". Signalna lučka za prvo posebno funkcijo, ki je na voljo za kuhalno polje, zasveti.

Enkrat ali večkrat pritisnite tipko "6<sup>th</sup> Sense", da izberete zeleno posebno funkcijo.

Ko pritisnete tipko za potrditev, se funkcija vklopi.

Če želite izbrati drugo posebno funkcijo, pritisnite "OFF" in nato tipko "6<sup>th</sup> Sense", da izberete zeleno funkcijo.

Če želite izbrati drugo posebno funkcijo, pritisnite "OFF" in nato tipko "6<sup>th</sup> Sense", da izberete zeleno funkcijo.

Raven moči pri uporabi posebnih funkcij je za kuhalno ploščo vnaprej nastavljena in je ni mogoče spreminjati.



### TAJANJE

Ta funkcija omogoča doseganje primerne temperature za topljenje jedi in za ohranjanje primernih pogojev, ne da bi se jed prismodila.

Ta način je idealen, saj ne poškoduje občutljivih jedi, kot je čokolada, in preprečuje lepljenje jedi na posodo.



## OHRANJANJE TOPLOTE

Ta funkcija omogoča ohranjanje popolne temperature jedi, običajno po končanem kuhanju ali pri počasnem redčenju tekočin. Kot nalašč za postrežbo hrane pri popolni temperaturi.



## VRETJE

Ta funkcija je popolna za vzdrževanje temperature za počasno vrenje, tako da lahko jed kuhate dalj časa brez nevarnosti, da bi se prismočila. Kot nalašč za recepte z dolgotrajnim kuhanjem (riž, omake, pečenke) s tekočimi omakami.



## VRETJE

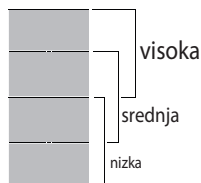
Ta funkcija omogoča, da pogrejete vodo na temperaturo vretja in nadaljevanje vretja z nižjo porabo energije. V posodo vlijte približno 2 litra vode (po možnosti s sobno temperaturo).

V vsakem primeru svetujemo uporabnikom, da natančno opazujejo vrelo vodo in redno preverjajo količino preostale vode.

Če so posode velike in količina vode presega 2 litra, priporočamo uporabo pokrovke za optimizacijo časa vretja.



## CHEF CONTROL



Prilagodljivo območje je razdeljeno na tri območja (glejte sliko), ki se aktivira z prednastavljeno stopnjo moči (visoka, srednja ali nizka) glede na položaj posode: premaknite posodo nad površino, da lahko neprekinjeno kuhate pri različnih temperaturah brez uporabe upravljalnih elementov.

## INDIKATORJI



## PREOSTALA TOPLOTA

Če je na prikazovalniku prikazana črka "H", je kuhlalno polje še vedno vroče. Indikatorska lučka zasveti, tudi če polje ni bilo vklopljeno, vendar se je segrelo zaradi uporabe sosednjih polj ali ker je nanj bil postavljen vroč lonec. Ko se kuhlalno polje ohladi, črka "H" izgine.



## POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

Ta simbol se pojavi, če posoda ni primerna za kuhanje z indukcijo, ni pravilno postavljena ali ni primerne velikosti za izbrano kuhlalno polje. Če v 30 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhlalno polje izklopi.

## RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

Preglednica za pripravo jedi služi kot primer za vrsto kuhanja pri posamezni stopnji moči. Dejanska oddana moč posamezne stopnje moči je odvisna od dimenzij kuhlalnega polja.

| STOPNJA MOČI        |  | VRSTA KUHANJA   | STOPNJA UPORABE<br>(glede na izkušnje in navade pri kuhanju)   |
|---------------------|--|---|--|
| <b>Največja moč</b> | <b>P</b>   | Hitro gretje/Booster  | Kot nalašč za hitro segrevanje jedi do vrenja (za vodo) ali hitro segrevanje tekočin za kuhanje.   |
|                     | 14 – 18  | Cvrtje – vrenje   | Kot nalašč za površinsko pečenje, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro segrevanje jedi do vrenja.   |
|                     |  | Površinsko pečenje – praženje – vretje – peka na žaru                         | Kot nalašč za praženje, živahno vretje, kuhanje in peko na žaru.   |
|                     | 10 – 14  | Površinsko pečenje – kuhanje – dušenje – praženje – peka na žaru              | Kot nalašč za praženje, nežno vretje, kuhanje in peko na žaru ter predhodno segrevanje posode.   |
|                     |  | Kuhanje – dušenje – praženje – peka na žaru – kuhanje do kremaste konsistence | Kot nalašč za dušenje, rahlo vretje, kuhanje in pečenje na žaru (za dlje časa).  |
|                     | 5 – 9  | Kuhanje – počasno vrenje, zgoščevanje – kombiniranje z omako                  | Kot nalašč za recepte, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenke, ribe) s tekočinami (npr. vodo, vinom, juho, mlekom), in za kombiniranje testenin z omako.<br>Kot nalašč za recepte, ki zahtevajo počasno kuhanje (količine pod 1 litrom: riž, omake, pečenke, ribe) s tekočino (npr. vodo, vinom, juho, mlekom). |
|                     |  | 1 – 4   | Topljenje – odtajanje  |
|                     | Ohranjanje jedi toplih – kombiniranje rižote z omako |   | Kot nalašč za ohranjanje manjših porcij ravnokar skuhanih jedi ali servirnih posod toplih in za kombiniranje rižote z omako.   |
| <b>Brez moči</b>    | <b>OFF</b>   | –   | Kuhlalna plošča v stanju pripravljenosti ali izklopljenem načinu (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje "H").  |

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



## OPOZORILO

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pred čiščenjem pazite, da so kuhalna območja izklopljena in da kazalnik preostale toplote ("H") ni prikazan.

## Pomembno:

- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gob, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk nadzorne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhhalni plošči sprijeti ostanke hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnati brisačami ali čistilnikom za kuhhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

Če je na steklu logotip CleanProtect, je kuhhalna plošča obdelana s tehnologijo CleanProtect. Ta ekskluzivni premaz zagotavlja odlične rezultate čiščenja in dlje časa ohranja sijočo površino kuhhalne plošče.

Priporočljivo je dnevno čiščenje po vsaki uporabi.


## Če želite očistiti kuhhalne plošče CleanProtect, upoštevajte ta priporočila:

- Predele, ki jih je treba očistiti, namočite z vodo, pri čemer pazite, da pokrijete celoten umazan predel in pazite, da voda ne pride v stik z nadzorno ploščo.
- Za namakanje z vodo:
  - Pri normalni umazaniji počakajte vsaj 2 minuti.
  - Pri trdovratni umazaniji počakajte vsaj 5 minuti.
  - Če se voda na kuhhalni plošči posuši, je treba postopek namakanja ponoviti.
- Z mehko gobico odstranite obloge in kuhhalno ploščo po čiščenju osušite.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Če kuhhalne plošče po uporabi ne morete izklopiti, izklopite njeno napajanje.
- Če se ob vklopu kuhhalnika na zaslonu pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.

Opomba: Voda, tekočina iz posod ali predmeti na upravljalnih tipkah kuhhalne plošče lahko nenamerno vklopijo ali izklopijo funkcijo zapore nadzorne plošče.

| PRIKAZANA KODA   | OPIS  | MOŽNI VZROKI  | REŠITEV   |
|--|---|---|---|
| F0E1   | Kuhhalna posoda je zaznana, vendar ni združljiva z zahtevanim dejanjem.   | Kuhhalna posoda ni ustrezno postavljena na kuhališče ali ni združljiva z enim ali več kuhališči.                  | Dvakrat pritisnite tipko za Vklp/Izklop tako, da koda F0E1 izgine in obnovite delovanje kuhališča. Nato poskusite uporabiti posodo na drugem kuhališču ali uporabite drugačno posodo. |
| F0E7   | Napačna priključitev napajalnega kabla.   | Priključitev električnega napajanja ne ustreza povsem priključitvi, opisani v poglavju "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV". | Priključitev električnega napajanja izvedite v skladu s poglavjem "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV".  |
| F0EA   | Upravljalna plošča se je izklopila zaradi previsoke temperature.  | Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.   | Počakajte, da se kuhhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite.   |
| F0E9   | Kuhhalno polje se izklopi, če so temperature previsoke.   | Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.   | Pred vnovično uporabo počakajte, da se kuhhalno polje ohladi.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6                             | Kuhhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund in znova priklopite kuhhalno ploščo na električno omrežje. Če napake ne morete odpraviti, pokličite servisno službo in sporočite kodo napake, ki se pojavi na zaslonu. |   |   |
| dE<br><i>[ko je kuhhalna plošča izklopljena]</i>   | Kuhhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.   | Vklopljen je PREDSTAVITVENI NAČIN.  | Sledite navodilom v poglavju "PREDSTAVITVENI NAČIN".  |
| npr.  → - | Kuhhalna plošča ne omogoča vklopa posebne funkcije.   | Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhhalno ploščo.                    | Glejte poglavje "Nastavitev moči".  |
| npr. P → 5<br><i>[Raven moči nižja od zahtevane ravni]</i>                                   | Kuhhalna plošča samodejno nastavi minimalno raven moči, s čimer zagotovi, da se kuhhalno polje lahko uporablja.   | Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhhalno ploščo.                    | Glejte poglavje "Nastavitev moči".  |



## ZVOKI MED DELOVANJEM

Indukcijske kuhalne plošče lahko med običajnim delovanjem žvižgajo ali škripajo. Ti zvoki izvirajo pri posodi in so povezani z lastnostmi dna posode (na primer, če je dno izdelano iz različnih plasti materiala ali ima nepravilno obliko).

Ti zvoki se lahko razlikujejo glede na uporabljeno posodo ter količino hrane v njej in ne kažejo na okvaro.

## SERVISNA SLUŽBA

Izdelek registrirajte na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podpor.

### PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

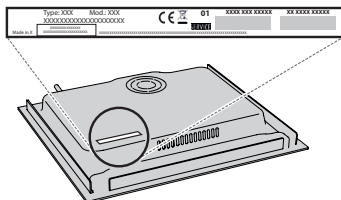
1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

### ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

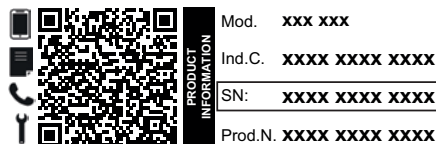
Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model aparata;



- serijska številka (številka po besedi SN na napisni ploščici na spodnji strani naprave). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji.



- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

Če kuhalnik vgrajujete v isti ravni kot delovno površino, pokličite servisno službo in naročite komplet vijakov 4801 211 00112.

Če naprava ni nameščena nad vgradno pečico, se lahko obrnete na servisno službo in kupite komplet delilnikov C00628720 (kuhalna plošča 60 in 65 cm) ali C00628721 (kuhalna plošča 77 cm).

Če ne želite kupiti kompleta delilnikov, preverite, ali je ločevalnik nameščen v skladu z navodili za namestitev.

### Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu;
- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Cijeli priručnik s uputama preuzmite na <http://docs.whirlpool.eu> ili nazovite telefonski broj koji se nalazi u jamstvenoj knjižici.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte stavljati stvari na površine za kuhanje.

⚠ **PAŽNJA:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ **UPOZORENJE:** Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ugradne ploče može biti opasno – opasnost od požara. Vatru NIKADA ne pokušavajte ugasiti vodom: umjesto toga isključite uređaj i pokrijte plamen, na primjer, poklopcem ili dekom za gašenje požara.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ugradne ploče jer se mogu zagrijati.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanje pomoću njegove komande i ne oslanjajte se na senzor za otkrivanje lonca.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se tijekom uporabe zagriju. Pazite da ne biste dodirnuli grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

#### **DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE**

⚠ **PAŽNJA:** uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerlač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

#### **INSTALIRANJE**

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s uređaja provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme transporta. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne ošteti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove izrezivanja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.


⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice ploča za razdvajanje (nije uključena u pakiranje) mora se postaviti u odjeljak ispod uređaja.

#### **ELEKTRIČNA UPOZORENJA**


⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.


⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavajte ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Instalacija s utikačem kabela za napajanje nije dopuštena osim ako taj proizvod već nije opremljen s onim kojeg isporučuje proizvođač.


 Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

 **UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

 Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

### **ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA**


Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja .

Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) i uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće sakupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

### **SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Iskoristite na najbolji način preostalu toplinu svoje vruće ploče tako da je isključite nekoliko minuta prije kraja kuhanja.

Dno posude treba u potpunosti prekrivati vruću ploču; posuda koja je manja od vruće ploče dovodi do rasipanja energije.

Lonce i tave pokrijte prijanjućim poklopcima tijekom kuhanja i upotrebljavajte što je moguće manje vode. Kuhanje bez poklopca značajno povećava potrošnju energije.

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

### **IZJAVA O SUKLADNOSTI**

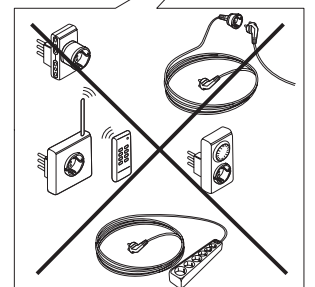
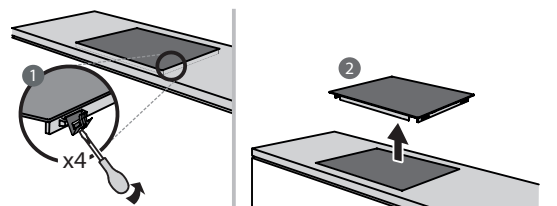
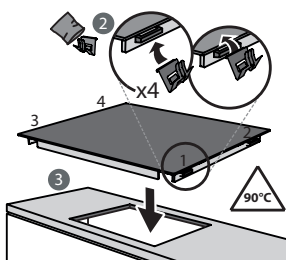
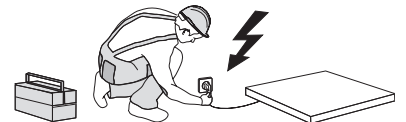
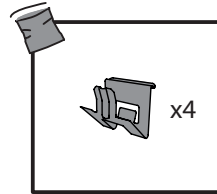
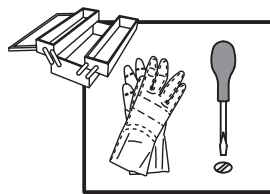
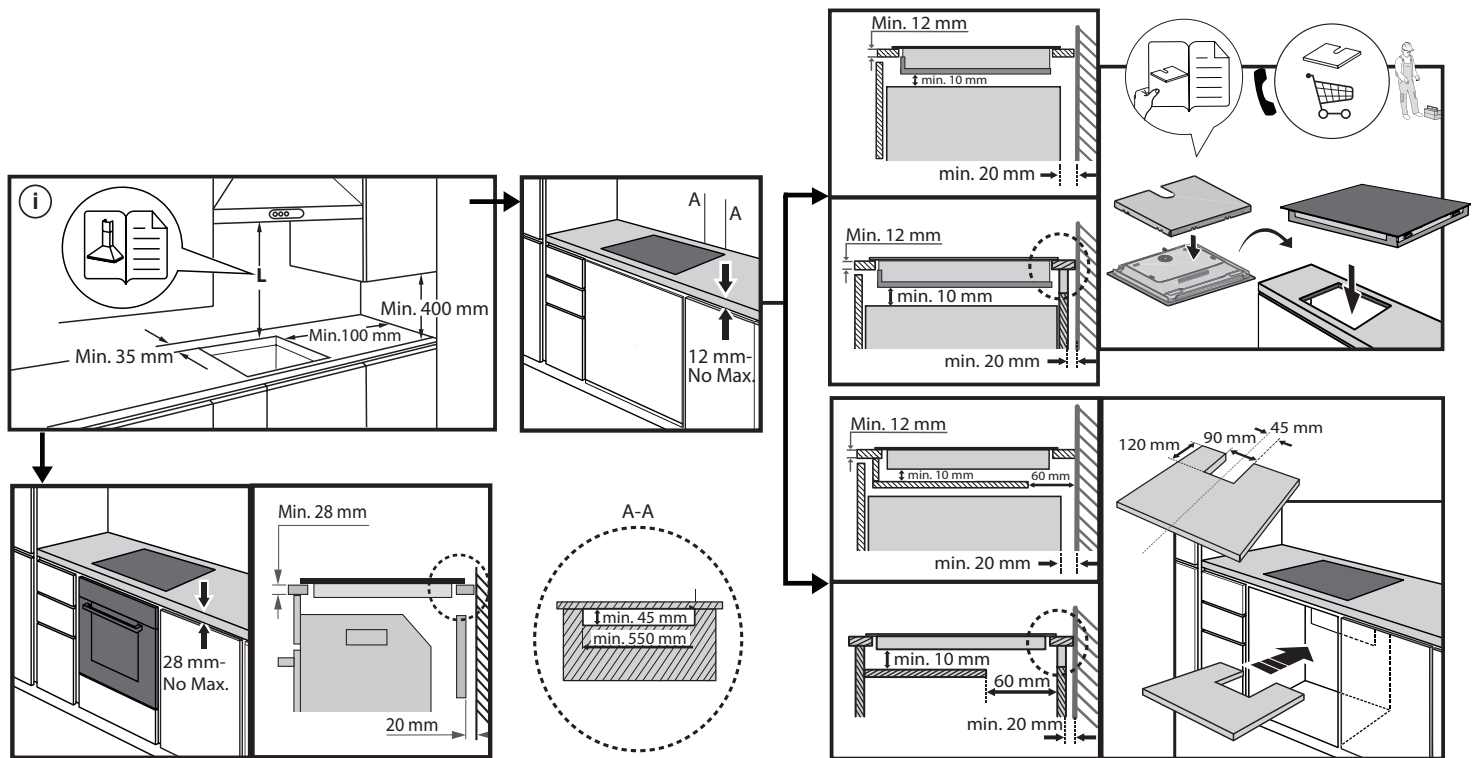
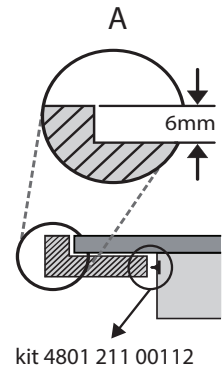
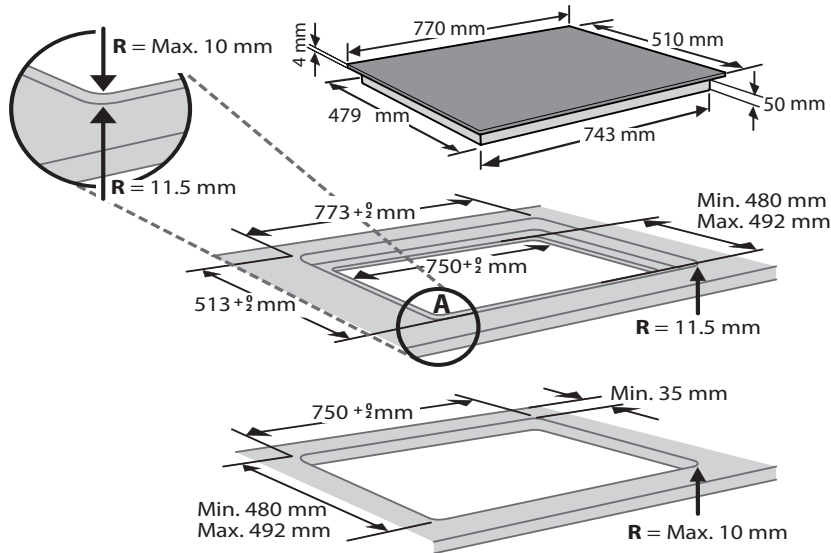
Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

### **NAPOMENA**

Osobe s elektrostimulatorom srca ili sličnim medicinskim uređajima trebaju biti oprezne u blizini ove indukcijske ploče za kuhanje kada je uključena. Elektromagnetsko polje može utjecati na elektrostimulator srca ili sličan uređaj. Dodatne informacije o utjecajima elektromagnetskih polja indukcijske ploče za kuhanje potražite kod svog liječnika ili proizvođača elektrostimulatora srca ili sličnog medicinskog uređaja.



# INSTALIRANJE



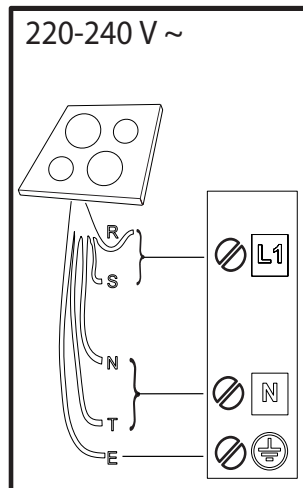
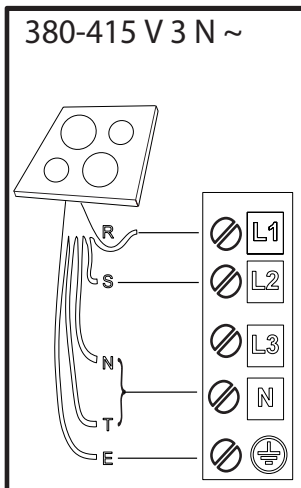
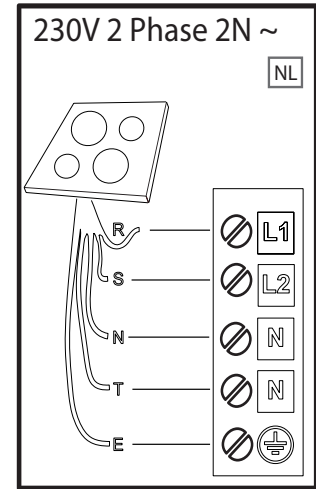
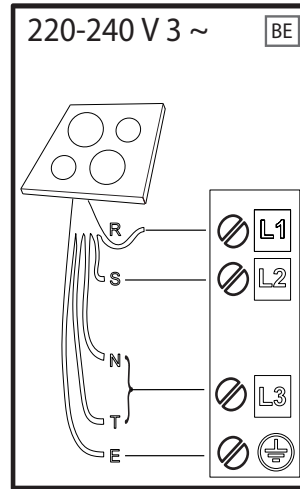
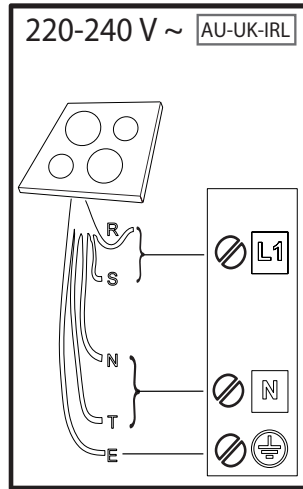
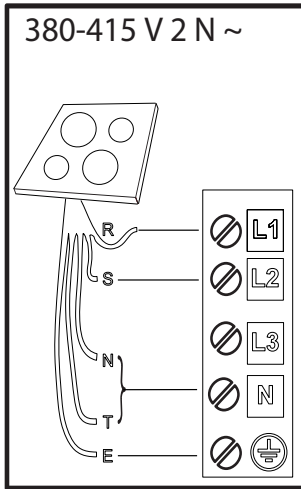
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje.

Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom.

Napon naveden na pločici s podacima na dnu aparata mora biti jednak naponu mreže u stambenom objektu.

Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).



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

**N**

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





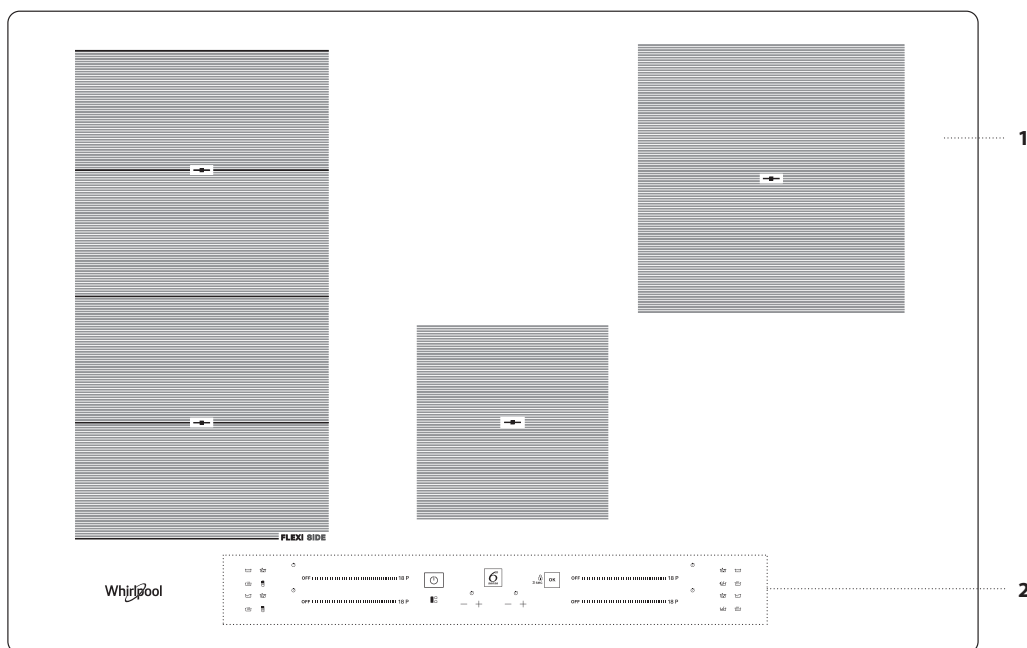
**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL**  
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



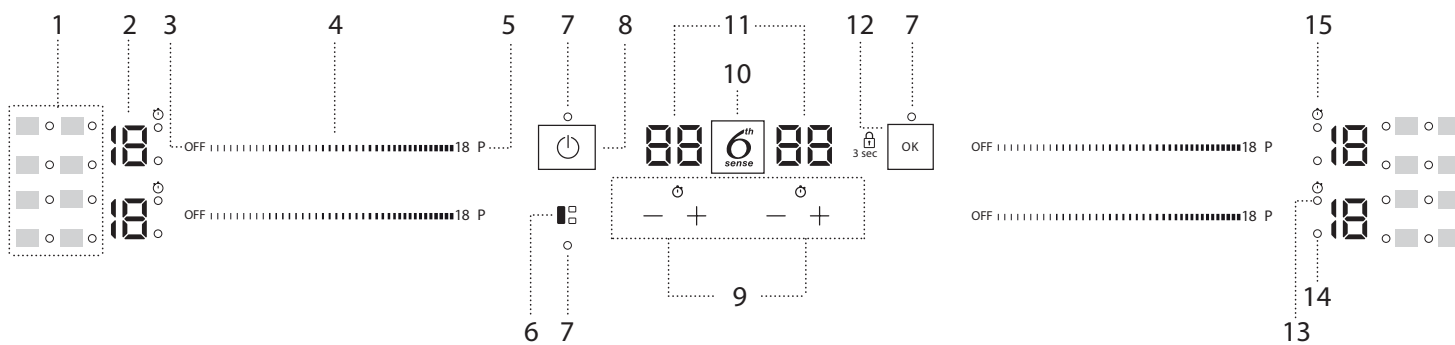
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

## UPRAVLJAČKA PLOČA



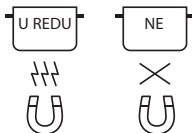
1. Simboli/uključivanje posebnih funkcija
2. Odabrana razina kuhanja
3. Gumb za gašenje zone za kuhanje
4. Klizna tipkovnica
5. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster)

6. Gumb FLEXISIDE
7. Kontrolno svjetlo – funkcija aktivna
8. Tipka za uključivanje/isključivanje
9. Mjerač vremena
10. Gumbi 6<sup>th</sup> Sense

11. Pokazivač vremena kuhanja
12. OK/Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde
13. Aktivni pokazivač mjerača vremena
14. Indikator odabira zone
15. Pokazivač mjerača vremena


## DODATNI PRIBOR

### POSUDE



Upotrebljavajte samo posude od feromagnetskog materijala koje su prikladne za uporabu na indukcijskim pločama:

- lonci posude od emajliranog čelika
- lonci i posude od lijevanog željeza
- posebni lonci i posude od nehrđajućeg čelika, prikladne za indukcijsko kuhanje

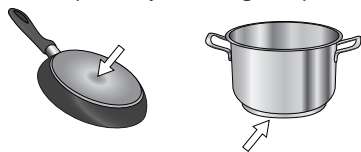
Kako biste odredili je li neka posuda prikladna, provjerite ima li simbol  (obično je otisnut na dnu posude). Možete upotrijebiti magnet da provjerite jesu li posude magnetske.

Kvaliteta i struktura dna lonca može izmijeniti učinkovitost kuhanja. Neke oznake promjera dna ne odgovaraju stvarnom promjeru feromagnetske površine.

Neki lonci i posude imaju samo dio dna od feromagnetskog materijala s dijelovima od drugih materijala koji nisu prikladni za indukcijsko kuhanje. Ta se područja mogu zagrijati na različite razine ili pri nižim temperaturama. U određenim slučajevima, kada je dno uglavnom izrađeno od feromagnetskih materijala, štednjak možda neće prepoznati posudu i neće uključiti zonu kuhanja.



Da biste osigurali optimalnu učinkovitost, uvijek upotrebljavajte lonce i posude ravnog dna koje ravnomjerno raspoređuje toplinu. Ako je dno neravno, to će utjecati na provodljivost snage i topline.



### Prazne posude ili posude s tankim dnom

Nemojte rabiti prazne posude na uključenoj ploči za kuhanje. Ploča za kuhanje ima unutarnji sigurnosni sustav koji stalno prati temperaturu te aktivira funkciju "automatsko gašenje" kada otkrije visoke temperature. Ukoliko se upotrebljava s praznim posudama ili posudama s tankim dnom, temperatura može vrlo brzo narasti, pa se funkcija "automatsko gašenje" možda neće odmah pokrenuti što će oštetiti posudu ili površinu ploče za kuhanje. Ukoliko dođe do toga, nemojte ništa dirati i čekajte da se svi dijelovi ohlade.

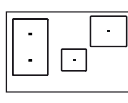
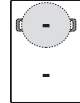
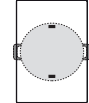
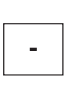
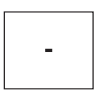

Ako se pojavi poruka o grešci, pozovite servis.

### Minimalni promjer dna posude za različite zone za kuhanje

Da biste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg minimalnog promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara minimalnom promjeru dna lonca.

Stavite lonac pazeći da je dobro centriran na zonu kuhanja u upotrebi.

Preporučuje se da ne upotrebljavate lonce koji prelaze obod zone kuhanja u upotrebi.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

Upotreba ovog pribora omogućuje upotrebu lonca i posuda koji nisu prikladni za indukcijske štednjake. Nemojte zaboraviti da njegova upotreba utječe na učinkovitost, a posljedično i na vrijeme potrebno za zagrijavanje jela. Treba ga ograničeno upotrebljavati jer temperatura koja se doseže na površini značajno ovisi o upotrijebljenom loncu/posudi, njegovoj ravnoći ili vrsti namirnica koja se kuha. Upotreba lonca ili posuda s promjerom manjim od diska adaptera može dovesti do nakupljanja topline koja se ne prenosi na lonac/posudu i to može dovesti do tamnjenja štednjaka i diska. Promjer lonca/posuda i štednjaka prilagodite promjeru adaptera.

## PRVA UPOTREBA

### POWER MANAGEMENT (POSTAVLJANJE SNAGE)

U trenutku kupnje ploča za kuhanje je postavljena na maksimalnu moguću snagu. Postavke namjestite u skladu s ograničenjima električnog sustava u svom domu na način opisan u sljedećem odlomku.

Napomena: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, određene razine snage zone za kuhanje i funkcije (npr. vrenje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti da bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja.

#### Postavljanje snage ploče za kuhanje:

Kada spojite uređaj na električnu mrežu, možete postaviti razinu snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnji desni gumb mjerača vremena "+" na najmanje 5 sekunde. Na zaslonu će se prikazati simbol "PL".

Pritisnite gumb  za potvrdu.

Željenu razinu snage odaberite pomoću gumba "+" i "-".

Dostupne razine snage su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Odabrana razina snage ostaje u memoriji i u slučaju nestanka električne struje. Za promjenu razine snage, isključite uređaj iz električne mreže na najmanje 60 sekundi, a zatim ga ponovno spojite i ponovite gore navedene korake.

Ukoliko dođe do pogreške tijekom postavljanja, pojavit će se simbol "EE" i oglasit će se zvučni signal. Ako se to dogodi, ponovite radnju. Ako se pogreška i dalje javlja, obratite se postprodajnom servisu.

### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Za uključivanje/isključivanje zvučnog signala:

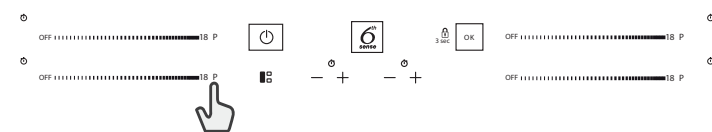
- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Na 5 sekundi pritisnite gumb "P" prve klizne tipkovnice u gornjem lijevom dijelu.

Svi postavljani alarmi ostaju aktivni.

**POKAZNI NAČIN RADA** (isključeno zagrijavanje, pogledajte odjeljak u dijelu "Rješavanje problema")

Uključivanje i isključivanje pokaznog načina rada:

- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Tijekom prve minute pritisnite gumb za brzo zagrijavanje "P" donje lijeve tipkovnice na 5 sekundi (kako je prikazano u nastavku);
- Na zaslonu će se prikazati "DE".



## SVAKODNEVNA UPORABA



### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE

Za uključivanje ploče, pritisnite gumb za uključivanje i držite oko 1 sekundu. Za isključivanje ploče, ponovno pritisnite isti gumb, i sve će zone za kuhanje biti deaktivirane.

### NAMJEŠTANJE

Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

Napomena: Preporučuje se da se na područjima kuhanja u blizini upravljačke ploče lonci i tave drže unutar oznaka (uzimajući u obzir dno i gornji rub tave jer je potonji često veći).

Time se sprječava pregrijavanje dodirne pločice. Prilikom pečenja ili prženja treba upotrebljavati stražnja područja kuhanja kada god je to moguće.



### AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE

OFF ..... 18 P

#### Aktiviranje zona za kuhanje:

Prst vodoravno pomaknite preko klizne tipkovnice (KLIZAČA) željene zone kuhanja da biste je uključili i namjestili snagu. Razina će se prikazati pored područja zajedno sa svjetlom pokazivača koji prikazuju uključenu zonu kuhanja. Gumb "P" može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (Booster)..

#### Deaktiviranje zona za kuhanje:

Odaberite gumb "OFF" (Isključi) na početku klizne tipkovnice.



### ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Zaključajte postavke te tako spriječite da se ploča slučajno uključi tako da pritisnete OK/Gumb za zaključavanje tipki i držite 3 sekunde. Zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Upravljačka ploča je zaključana, osim funkcije isključeno (OFF). Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.



### MJERAČ VREMENA

Dva su mjerača vremena - jedan za lijeve zone za kuhanje, a drugi za desne zone za kuhanje.

#### Aktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gumb "+" ili "-" za postavljanje željenog vremena na zoni za kuhanje koja je u uporabi. Svjetlo pokazivača uključit će zajedno s pripadajućim simbolom. Kada postavljeno vrijeme prođe, oglasit će se zvučni signal, a zona za kuhanje će se automatski ugасiti.

Vrijeme se može promijeniti u bilo kojem trenutku i nekoliko mjerača vremena može se istovremeno uključiti.

Kada su 2 mjerača vremena na istoj strani štednjaka istovremeno uključena, "Indikator odabira zone" treperi i pripadajuće odabrano vrijeme kuhanja prikazano je na središnjem zaslonu.

#### Deaktiviranje mjerača vremena:

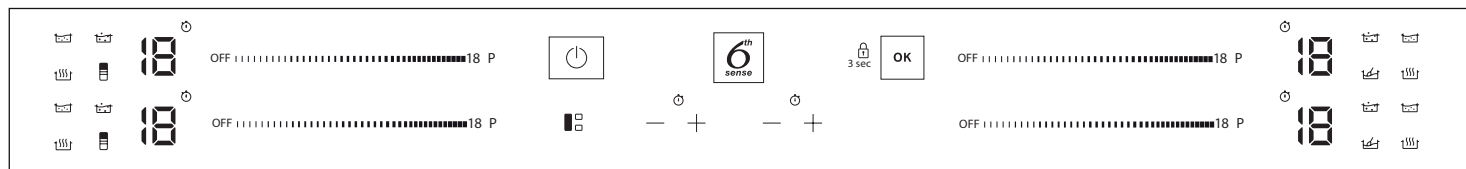
Pritisnite gumb "+" i "-" zajedno sve dok se mjerač vremena ne deaktivira.



### POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

Ovo LED svjetlo (kada je uključeno) označava da je mjerač vremena postavljen za tu zonu kuhanja.

## FUNKCIJE



### FLEXISIDE

Kada odaberete gumb "FLEXISIDE", možete kombinirati dvije zone kuhanja i upotrebljavati ih pri istoj snazi koja pokriva cijelu površinu s velikim loncem ili djelomičnu s okruglim/ovalnim loncem.

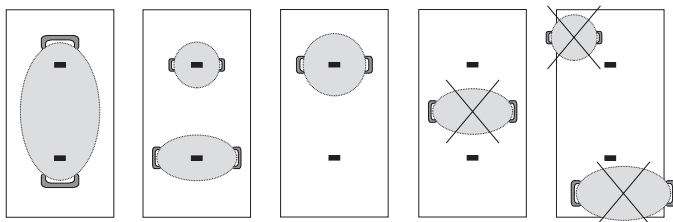
Funkcija uvijek ostaje uključena i kada upotrebljavate samo jedan lonac, može se pomicati po cijelom području. U ovom se slučaju obje lijeve klizne tipkovnice mogu upotrebljavati neovisno jedna o drugoj.

Pogodno je za kuhanje u ovalnim ili pravokutnim posudama ili s držačima za posude.

Funkciju isključite tako da pritisnete tipku "FLEXISIDE".

**NAPOMENA:** Posebne se funkcije ne mogu odabrati kada se upotrebljava ova značajka.

**VAŽNO:** Postavite lonce u središte zone kuhanja tako da pokrivaju najmanje jednu referentnu točku (kako je prikazano u nastavku).



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

Gumb "6<sup>th</sup> Sense" aktivira posebne funkcije.

Stavite posudu na željeno mjesto i odaberite zonu za kuhanje.

Pritisnite gumb "6<sup>th</sup> Sense". Na zaslonu odabranog područja prikazat će se "A". Pokazivač za prvu posebnu funkciju koja je na raspolaganju za tu zonu za kuhanje će svijetliti.

Odaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na gumb "6<sup>th</sup> Sense" jedan ili više puta.

Funkcija se aktivira pritiskom na gumb "OK" za potvrdu.

Da biste odabrali neku drugu posebnu funkciju, pritisnite "OFF" i zatim gumb "6<sup>th</sup> Sense" da biste odabrali traženu funkciju.

Posebne funkcije možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da pritisnete "OFF".

Ploča za kuhanje unaprijed postavlja razinu napajanja prilikom upotrebe posebnih funkcija i ona se ne može mijenjati.



### OTAPANJE

Ova funkcija omogućava postizanje idealne temperature za otapanje hrane te održavanje stanja hrane bez opasnosti da zagori.

Ovo je vrlo prikladna metoda jer ne uništava osjetljivu hranu kao što je čokolada te sprečava da se zalijepi na posudu.



## ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija omogućava držanje hrane na idealnoj temperaturi, obično nakon što je kuhanje dovršeno, ili pri vrlo sporom reduciranju tekućine. Pogodna za serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



## VRENJE

Ova je funkcija pogodna za održavanje temperature vrenja što vam omogućava da hranu kuhate dulje vrijeme bez opasnosti da zagori. Pogodno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja) s tekućim umacima



## KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava da voda proključa i nastavi ključati uz nižu potrošnju energije.

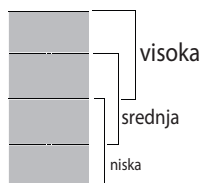
U lonac je potrebno staviti oko 2 litre vode (po mogućnosti sobne temperature).

U svakom slučaju preporučamo korisnicima da nadziru vrelu vodu te da redovno provjeravaju količinu preostale vode.

Ako su lonci veliki i ako je količina vode veća od 2 litre, preporučujemo upotrebu poklopca da bi se postiglo kraće vrijeme ključanja.



## CHEF CONTROL



Fleksibilna je zona podijeljena na tri zone kuhanja (pogledajte sliku) koja je uključena na unaprijed zadanu razinu snage (visoka, srednja ili niska) ovisno o položaju lonca/tave: pomičite lonac/tavu preko površine da biste nastavili kuhanje na različitoj temperaturi, a da niste morali upotrebljavati komande.

## POKAZIVAČI



### PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikaže "H", to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac.

Kada se zona kuhanja ohladi, slovo "H" nestaje.



### POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, zona za kuhanje se isključuje.

## TABLICA KUHANJA

Tablica kuhanja donosi primjer vrste kuhanja za svaku postavku razine. Stvarna snaga svake razine snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja.

| RAZINA SNAGE  |             | VRSTA PRIPREME JELA   | RAZINA UPOTREBE  |   |
|---------------|-------------|---|--|---|
| Najveća snaga | P           |   | (označava iskustvo u kuhanju i navike)   |   |
|               | 14 – 18     | Brzo zagrijavanje/Booster   | Pogodno za brzo povećanje temperature hrane sve do brzog ključanja (za vodu) ili za brzo podgrijavanje tekućina za kuhanje.  |   |
|               |             | Prženje – vrenje  | Pogodno za zapeći hranu, početak kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo ključanje tekućina.   |   |
|               | 10 – 14     | Jače završno pečenje – pirjanje – kuhanje – pečenje na roštilju                         | Pogodno za dinstanje, održavanje jakog ključanja, kuhanje i roštiljanje.   |   |
|               |             | Jače završno pečenje – kuhanje – kuhanje gulaša i ragu – pirjanje – pečenje na roštilju | Pogodno za dinstanje, održavanje laganog ključanja, kuhanje i roštiljanje te za zagrijavanje dodatnog pribora.   |   |
|               | 5 – 9       | Kuhanje – pirjanje – dinstanje – roštiljanje – kuhanje dok ne postane kremasto          | Pogodno za pirjanje, održavanje laganog ključanja, kuhanje i roštiljanje (dulje vrijeme).  |   |
|               |             | Kuhanje – vrenje, zgušnjavanje – kuhanje dok ne postane kremasto                        | Pogodno za recepte sa sporim kuhanjem (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, juha, mlijeko) te za kuhanje tjestenine dok ne postane kremasta. |   |
|               | 1 – 4       | Otapanje – odmrzavanje  | Pogodno za omekšavanje maslaca, nježno otapanje čokolade, odmrzavanje manjih komada hrane.   |   |
|               |             | Održavanje topline hrane – kuhanje rižota dok ne postane kremast                        | Pogodno za održavanje malih porcija upravo skuhanе hrane toplim te za dobivanje kremastog rižota.  |   |
|               | Nulta snaga | OFF   | –  | Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H"). |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE

- Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.
- Prije čišćenja provjerite jesu li zone za kuhanje isključene i je li indikator preostale topline (H) isključen.

### Važno:

- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na štednjak. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču i mora se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama za kuhanje.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

Ako se na staklu nalazi logotip CleanProtect, ploča za kuhanje obrađena je tehnologijom CleanProtect. Ovaj ekskluzivni premaz osigurava izvrsne rezultate čišćenja i dulje održava površinu ploče za kuhanje sjajnom. Preporučuje se svakodnevno čišćenje nakon upotrebe.



### Prilikom čišćenja ploča za kuhanje CleanProtect, slijedite ove preporuke:

- Područja koja je potrebno očistiti namočite vodom pazeći da pokrijete cijelo umrljano područje i pazite da voda ne kapa na upravljačku ploču.
- Namakanje vodom:
  - U uobičajenim uvjetima pričekajte najmanje 2 minute.
  - Kod velike prljavštine pričekajte najmanje 5 minuta.
  - Ako se voda osuši na ploči za kuhanje, potrebno je ponoviti korak namakanja.
- Naslage uklonite neabrazivnom spužvom i osušite ploču nakon čišćenja.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Uvjerite se da napajanje nije isključeno.
- Ako nakon uporabe ne možete isključiti ploču, iskopčajte je iz struje.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikažu slovno-brojni znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Voda, tekućina prolivena iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče mogu slučajno aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

| KOD PRIKAZA  | OPIS   | MOGUĆI UZROCI   | RJEŠENJE  |
|--|--|---|---|
| F0E1   | Posuđe je otkriveno, ali nije kompatibilno sa zatraženim načinom rada.   | Posuđe nije dobro postavljeno na zonu kuhanja ili nije kompatibilno s jednom ili više zona kuhanja.                 | Dva puta pritisnite gumb Uključivanje/Isključivanje (On/Off) da biste uklonili kod F0E1 i obnovili rad zone kuhanja. Tada pokušajte upotrijebiti posuđe na drugoj zoni kuhanja ili upotrijebite drugo posuđe. |
| F0E7   | Nepravilno priključivanje kabela za napajanje.   | Priključak napajanje nije točno onakav kakav je naveden u dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".              | Priključak napajanja namjestite prema dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".  |
| F0EA   | Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.   | Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.  | Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.   |
| F0E9   | Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka.  | Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.  | Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6   | Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu. |   |   |
| d E<br><i>[kada je štednjak isključen]</i>   | Štednjak ne uključuje zagrijavanje. Funkcije se ne uključuju.  | Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.   | Pratite upute u dijelu "POKAZNI NAČIN RADA".  |
| npr.  → -   | Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.   | Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje. | Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".   |
| npr.  → S<br><i>[Razina snage niža je od zatražene]</i> | Ploča za kuhanje automatski postavlja minimalnu razinu snage da bi se osiguralo da se zona za kuhanje može upotrebljavati.   | Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje. | Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".   |



## ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako je nepravilno).

Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuda koje koristite i količini namirnica koje one sadrže te ne predstavljaju nikakav kvar.

## POSTPRODAJNI SERVIS

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

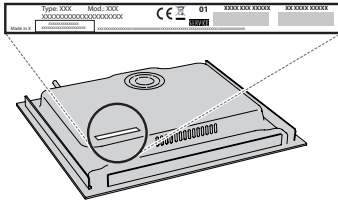
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

### AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

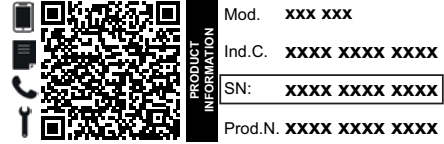
Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na webmjestu [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza riječi SN na nazivnoj pločici na dnu uređaja). Serijski je broj naveden i u dokumentaciji;



- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka 4801 211 00112.

U slučaju instalacije koja nije preko ugradbene pećnice, obratite se postprodajnoj službi da biste kupili komplet za odvajanje C00628720 (ploča za kuhanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuhanje od 77 cm). Ako ne želite kupiti komplet za odvajanje provjerite je li razdjelnik ugrađen prema uputama za instalaciju.

### Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotrijebite QR kod na uređaju;
- Posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Töltse le a teljes útmutatót a <http://docs.whirlpool.eu> honlapról, vagy hívja fel a garancia füzetben megtalálható telefonszámot.

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 folyamat során 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 tartózkodhat 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 játsszanak a készülékkel. Gyermek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

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

⚠ **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.

### RENDELTESSZERŰ 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.

### 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, habzivacs 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 tápkábelcsatlakozó, 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 tisztítószerket 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 vállalathoz 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.

### **ENERGIATAKARÉKOSÁGI 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**

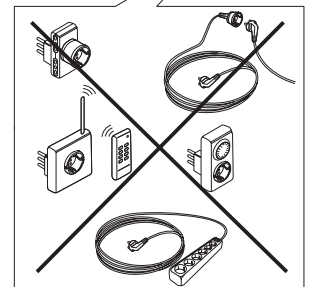
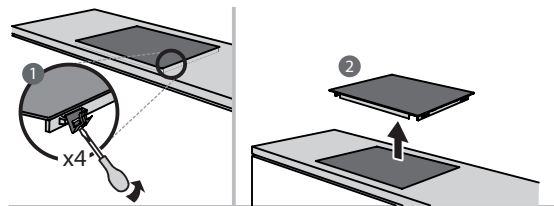
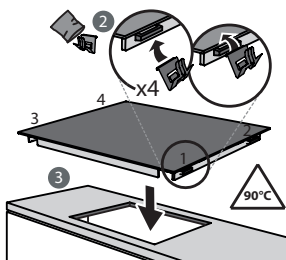
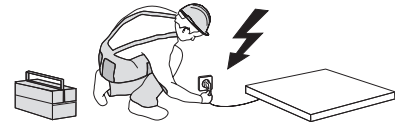
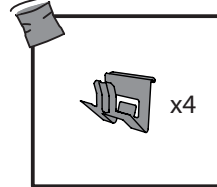
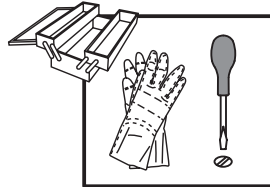
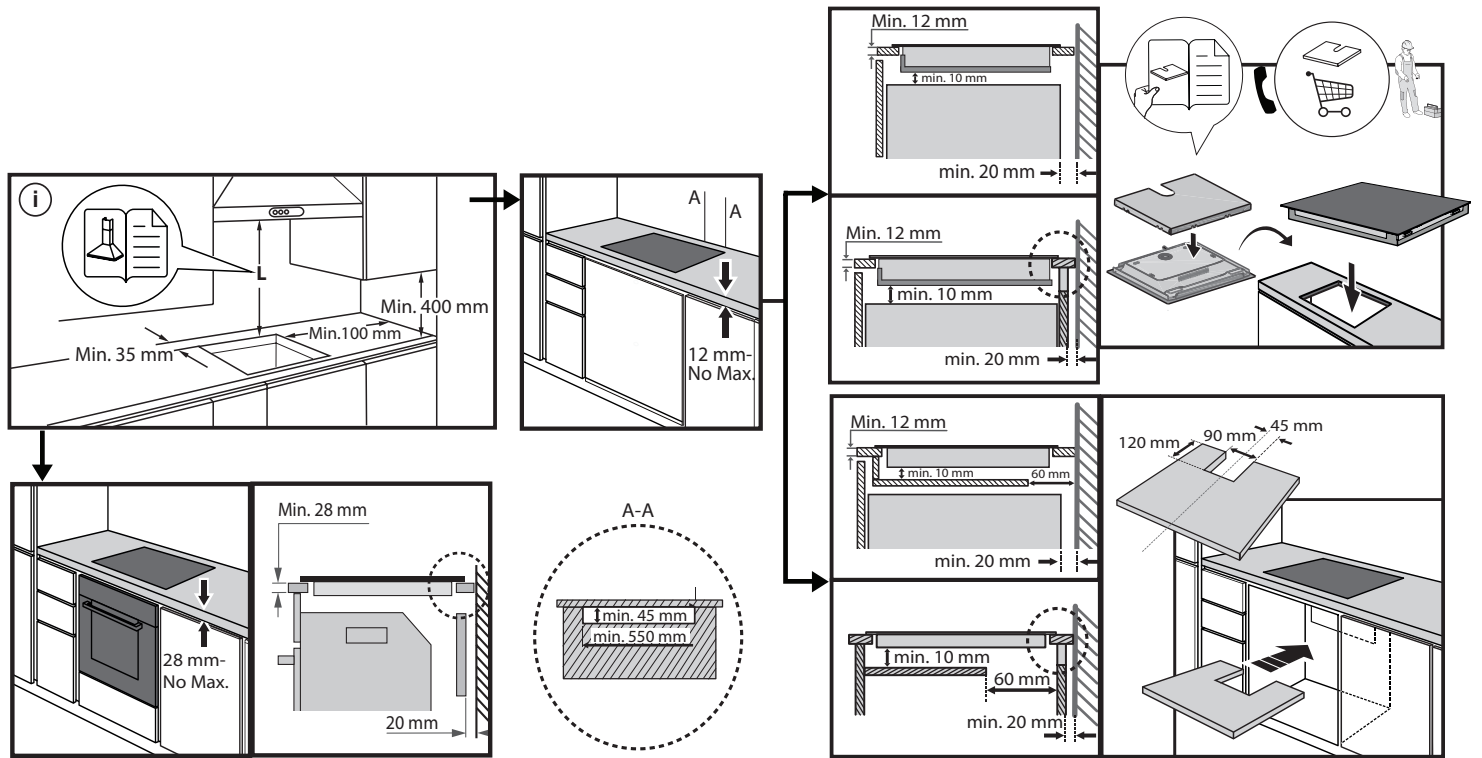
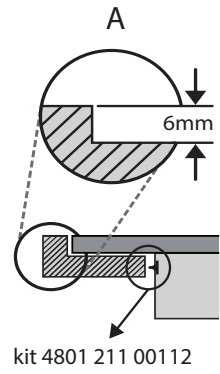
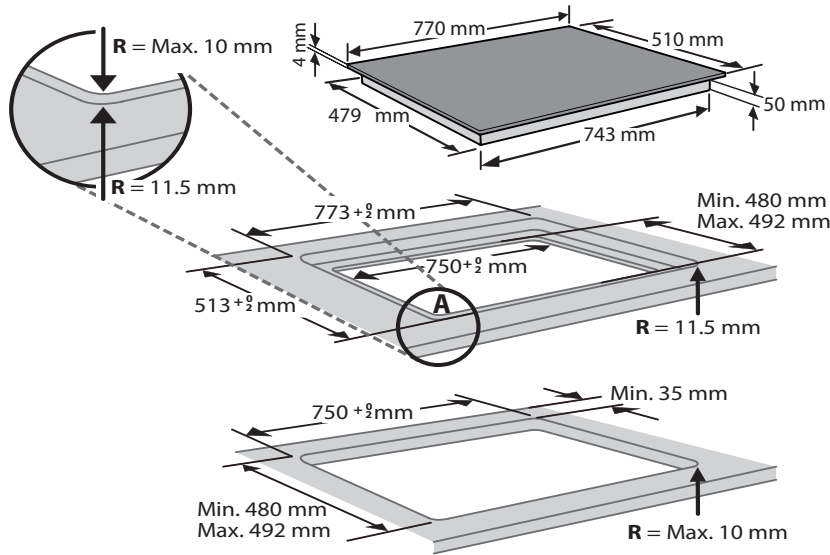
A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkezésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

### **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.



# ÜZEMBE HELYEZÉS

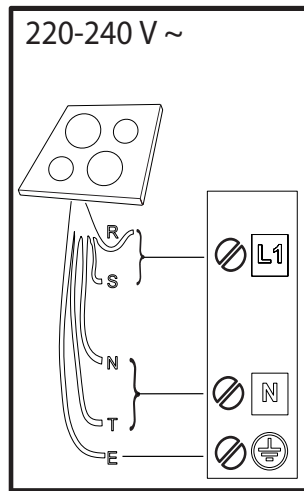
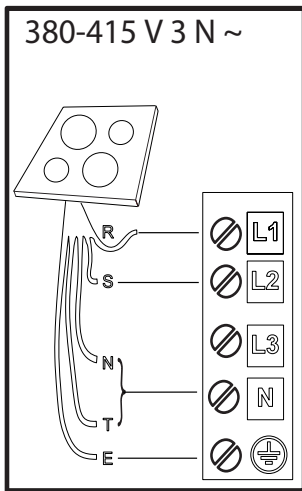
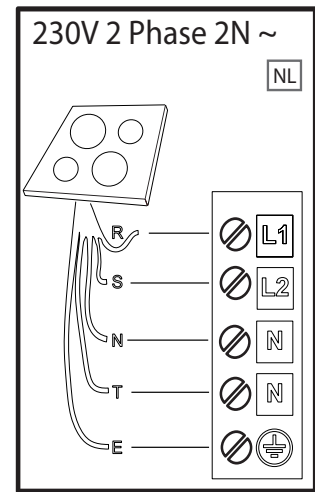
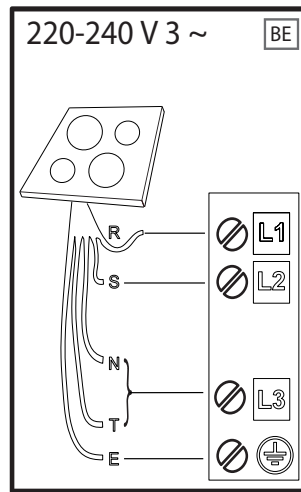
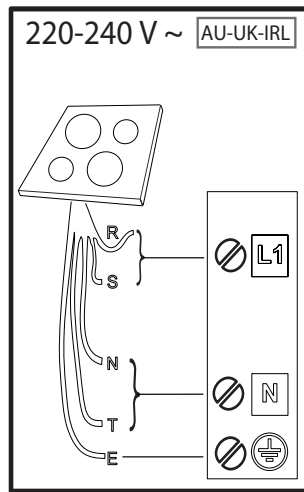
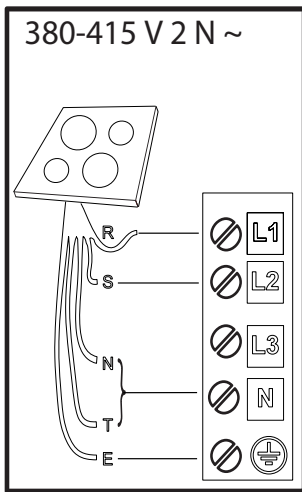


# ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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 földkábel is beleértve).



**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)-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/zařš-geltona/žalia-žóltý/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- gular/grænn

**N**

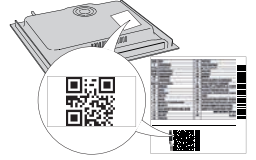
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





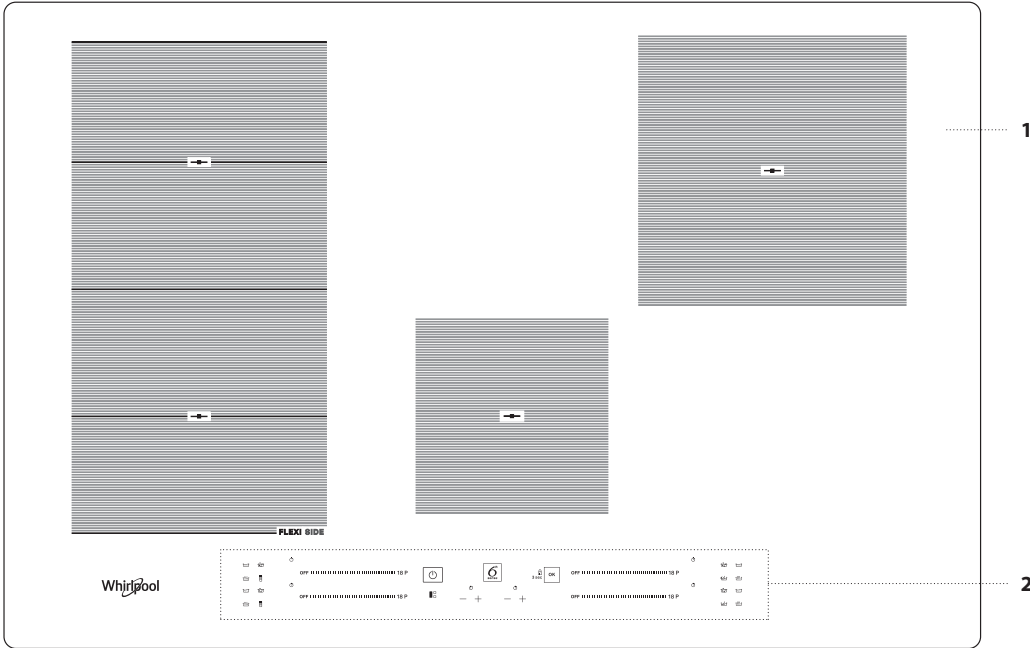
**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta**  
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



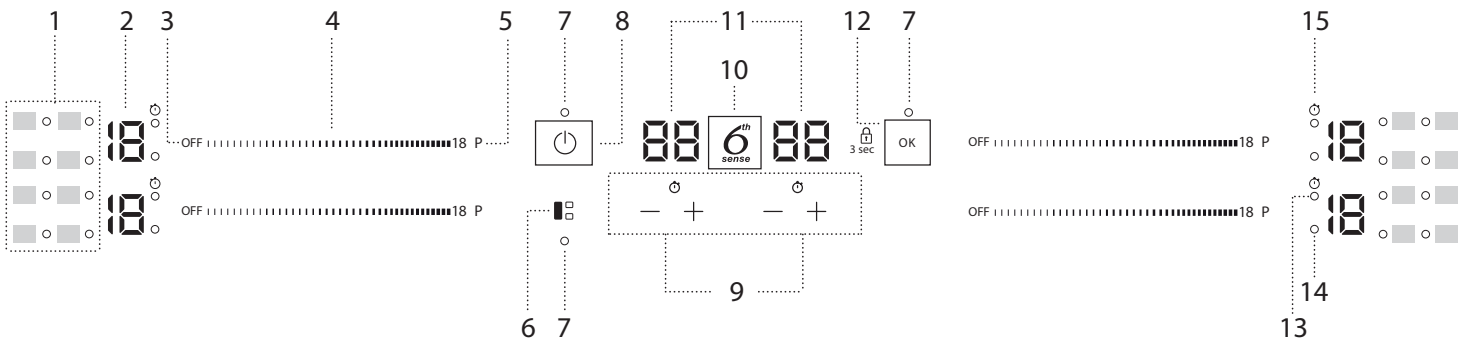
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlapp
2. Kezelőpanel

## KEZELŐPANEL



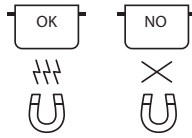
1. Ikonok/speciális funkciók aktiválása
2. Kiválasztott főzési teljesítmény
3. Főzőzóna kikapcsoló gombja
4. Görgetős billentyűzet
5. Gyors melegítés gomb (Booster)

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

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


# TARTOZÉKOK

## FŐZŐEDÉNYEK



Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses főzőedényeket használjon:

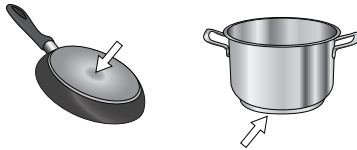
- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- speciális, rozsdamentes acél edények, amelyek indukciós főzőlapon való használatra is megfelelőek

Általában az edények aljára nyomtatott  jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel ellenőrizze, hogy az edény mágneses-e. Az edény aljának minősége és szerkezete módosíthatja a főzési teljesítményt. Egyes esetekben az edényalj átmérőjének jelzése nem felel meg a ferromágneses felület tényleges átmérőjének.

Egyes edények aljának csak egy része készül ferromágneses anyagból, míg a többi része indukciós főzésre alkalmatlan anyagból van. Az ilyen részek eltérően melegedhetnek fel vagy hűlhetnek le. Egyes esetekben, ha az edény alja nagyrészt nem ferromágneses anyagból készült, előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt, tehát nem aktiválja a főzőzónát.



Az optimális főzési hatásfokhoz használjon mindig olyan edényeket, amelyek alja teljesen lapos, így egyenletes a hőelosztásuk. Ha az edény alja nem lapos, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a teljesítményt és a hőátvitelt.



## Üres vagy vékony aljú főzőedények

Ne használjon üres edényeket a bekapcsolt főzőlapon. A főzőlap olyan belső biztonsági rendszerrel rendelkezik, amely folyamatosan figyeli a hőmérsékletet, és túl magas hőmérséklet esetén aktiválja az "automatikus kikapcsolás" funkciót. Üres edények vagy túl vékony aljú edények használatakor a hőmérséklet túl gyorsan megemelkedhet, és ilyenkor az "automatikus kikapcsolás" funkció nem feltétlenül aktiválódik azonnal, tehát az edény vagy a főzőlap felszíne megrongálódhat. Ilyen esetben ne nyúljon semmihez, hanem várja meg, amíg az összes alkatrész kihűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.


## A főzőedények aljának minimális átmérője a különböző főzőzónákon

A főzőlap megfelelő működése érdekében olyan edényeket használjon, amelyek legkisebb átmérője megfelelő (lásd a lenti táblázatot).

Mindig azt a főzőzónát használja, amely a leginkább megfelel az edény alja legkisebb átmérőjének.

Az edény elhelyezésekor ügyeljen, hogy azt a használt főzőzóna közepére helyezze.

Javasoljuk, hogy ne használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használt főzőzóna kerülete.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| ø min.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

## ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Ezt a tartozékot használva lehetővé válik az indukciós főzésre alkalmatlan edények használata. Fontos azonban megjegyezni, hogy az adapter használata ront a főzés hatásfokán, tehát hosszabb ideig tart a főzés. Az adaptert lehetőleg ne használja túl gyakran, hiszen a felszínén elért hőmérséklet erősen függ a használt edény aljának kiképzésétől és a benne főzött étel típusától. Kerülje az olyan edények használatát, amelyek aljának átmérője kisebb, mint az adapter átmérője, mert ilyenkor az a hőmennyiség, amelyet az adapter nem képes az edény felé leadni, felgyülemlik, és elszíneződést okozhat az adapteren és a főzőlapon is. Használjon a főzőzónák és az adapter átmérőjének megfelelő aljú edényeket.

# 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 főzőlap 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 -t 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 hálózatról legalább 60 másodpercre, dugja vissza, majd ismétlje meg a fenti lépéseket.

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:

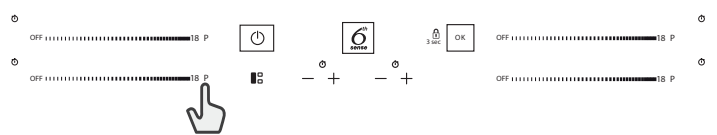
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Tartsa lenyomva a "P" gombot az első görgetős billentyűzet bal felső sarkában 5 másodpercig.

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.



## NAPI HASZNÁLAT



### 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 teljesítményszabályzáshoz. 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:

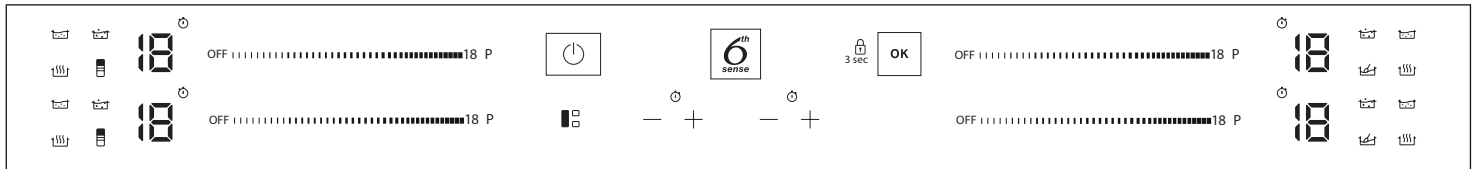
Nyomja le egyszerre a "+" és "-" gombot az időzítő kikapcsolásához.



### IDŐZÍTŐ JELZÉS

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

## FUNKCIÓK



### □ FLEXISIDE

A "FLEXISIDE" gombbal két főzőzónát kombinálhat, és azonos teljesítményen használhatja azokat úgy, hogy a teljes felületet lefedi egy nagyobb edénnyel, vagy csak a terület egy részét fedi le egy kerek vagy ovális edénnyel.

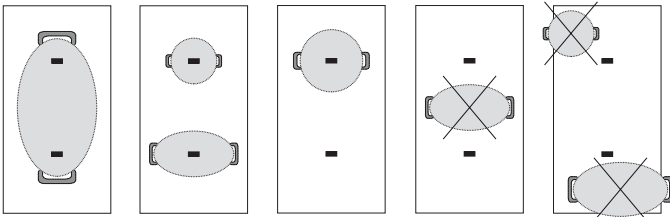
A funkció folyamatosan aktív marad, és ha csak egy edényt használ, azt a teljes zónában szabadon mozgathatja. Ilyenkor bármelyik bal oldali görgős billentyűzet használható a teljes felület vezérléséhez.

Ez a megoldás ovális vagy szögletes főzőedények, illetve főzőrács használatához ideális.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a "FLEXISIDE" 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 világitani 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, sültek).



## FORRALÁS

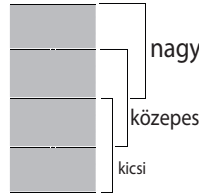
Ez a funkció felforralja a vizet, majd alacsonyabb energiaszükséglettel forrásban tarja.

Körülbelül 2 liter vizet (lehetőleg szobahőmérsékleten) kell tenni a tálcába. Mindemellett ajánlott odafigyelni a forrásban levő vízre, és rendszeresen pótolni az elforrt mennyiséget.

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



## CHEF CONTROL



A rugalmas zóna három főzőzónából áll (lásd az ábrát), melyek az előre megadott teljesítménybeállításoknak (nagy, közepes vagy kicsi) megfelelően kapcsolnak be, az edény helyzetétől függően: mozgassa az edényt a felületre a főzés más hőmérsékleten történő folytatásához a kezelőelemek használata nélkül.

## 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.

| TELJESÍTMÉNYSZINT      |   | A MŰVELET JELLEGE  | HASZNÁLÓI SZINT<br>(az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)   |
|------------------------|---|--|---|
| Maximális teljesítmény | P                                       | 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, sültek, hal) kíséző folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.         |
|                        |   |  | Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szósok, sültek, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, 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 |   |
| Nulla teljesítmény     | OFF                                     | -  | A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).                        |

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



### VIGYÁZAT!

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

### Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, 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 érzékenységet.
- 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 papírtörölkőt 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   |
|--|---|---|--|
| F0E1   | 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 F0E1 kód eltávolításához és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután használja az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt. |
| F0E7   | 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.  |
| F0EA   | Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.   | Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.   | Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.   |
| F0E9   | A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.   | Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.   | Mielőtt újra használná a főzőfelületet, várja meg, amíg lehűl.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, 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<br>[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<br>[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.

## VEVŐSZOLGÁLAT

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) oldalon.

### MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

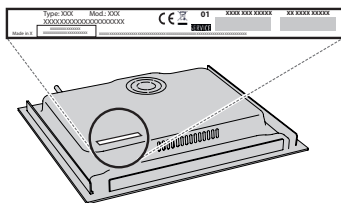
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAE LHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

### HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

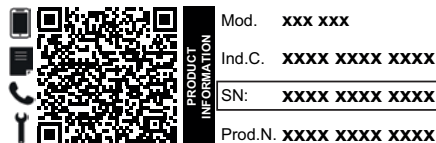
Ha segítségre van szüksége, hívja a garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) megadott utasításokat.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- sorozatszám (az SN szó utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

Munkalapba süllyesztett kialakítású főzőlap esetén hívja a vevőszolgálathoz, és igényeljen csavarkészletet 4801 211 00112.

Ha a készüléket nem beépített sütő fölé szerelik, a C00628720 (60 és 65 cm-es főzőlap esetén) vagy C00628721 (77 cm-es főzőlap esetén) elválasztókészlet beszerzéséhez hívja a vevőszolgálathoz.

Ha nem kívánja megvásárolni az elválasztókészletet, használjon más elválasztóelemet, melyet az utasítások szerint kell beszerezni.

### A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával;
- Ha ellátogat a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) weboldalra;
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



Preuzmite kompletno korisničko uputstvo sa adrese <http://docs.whirlpool.eu> ili pozovite broj telefona koji se nalazi u garantnoj knjižici.

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsila, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

## DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

## UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.

⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rerne, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

## OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.


⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

### ODLAGANJE AMBALAŽE


Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom .

Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

### ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad iz domaćinstva, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

### SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju.

Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije.

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

### IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

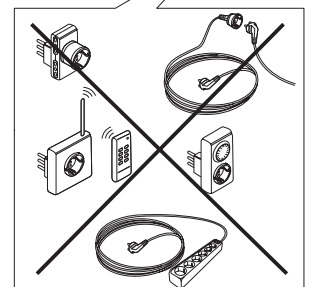
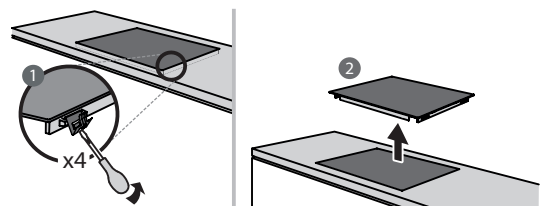
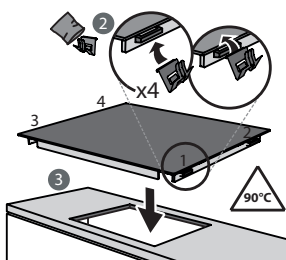
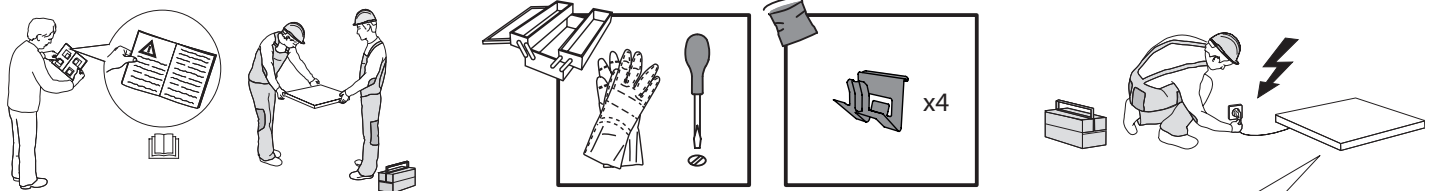
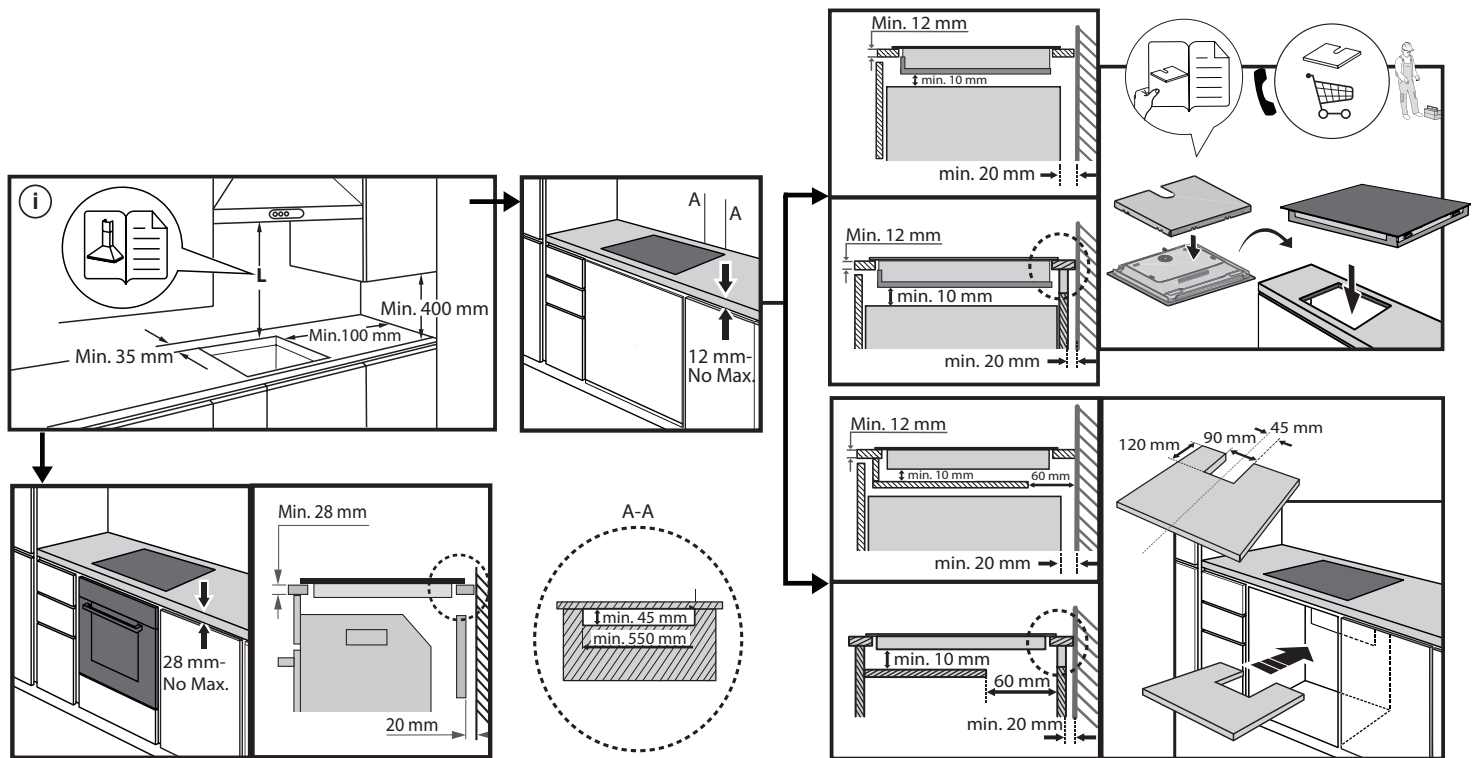
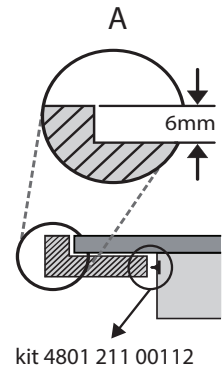
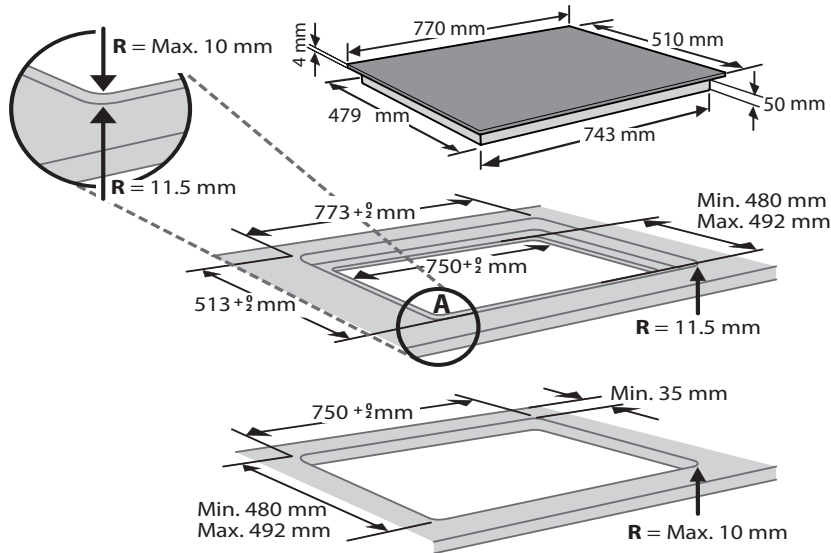
Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

### NAPOMENA

Osobe sa pejsmejkerom ili sličnim medicinskim uređajem treba da budu obazrive kada stoje u blizini ove indukcione ploče kada je uključena. Elektromagnetno polje može da utiče na pejsmejker ili sličan uređaj. Konsultujte se sa lekarom ili proizvođačem pejsmejкера ili sličnog medicinskog uređaja za dodatne informacije o njegovoj interakciji sa elektromagnetnim poljima indukcione ploče.



# UGRADNJA



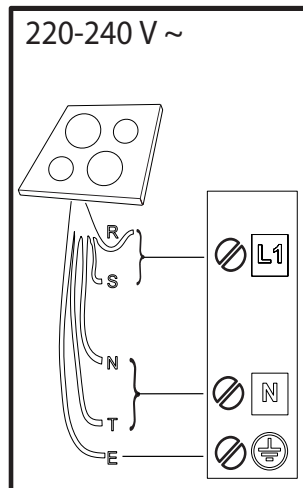
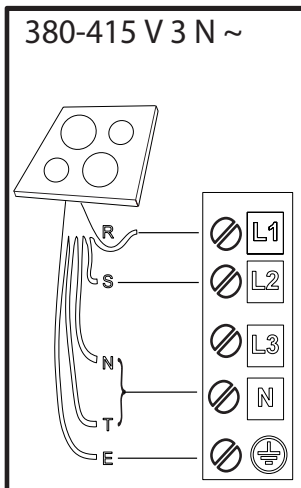
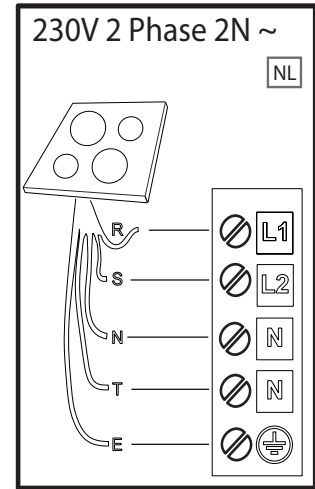
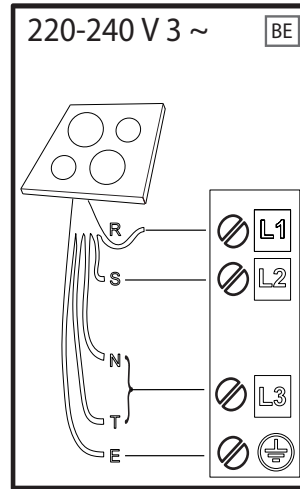
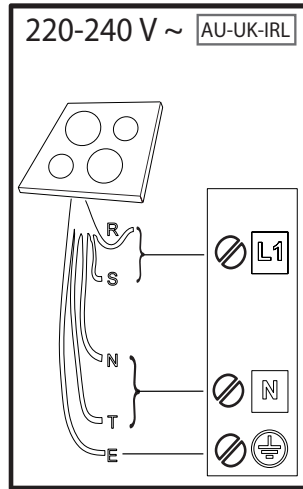
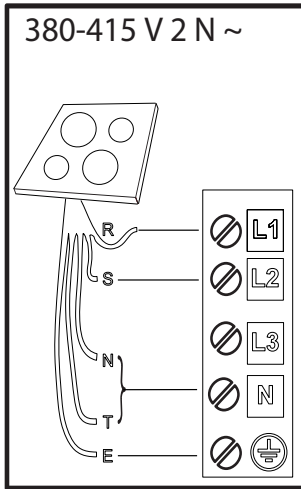
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAЈANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu.

Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom.

Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.

Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.



**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-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/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-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





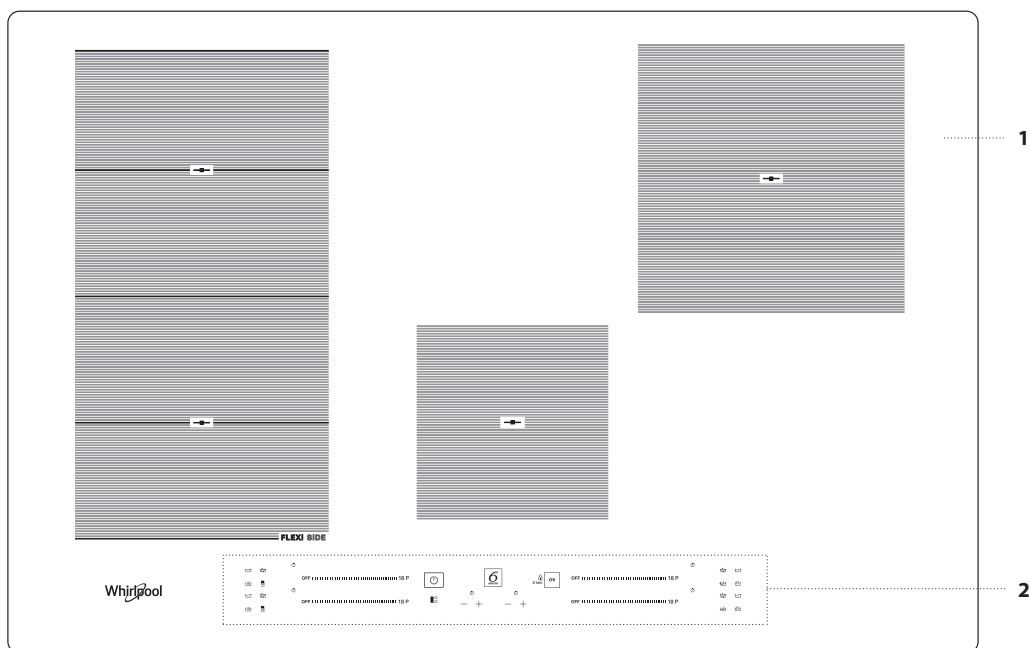
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**  
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



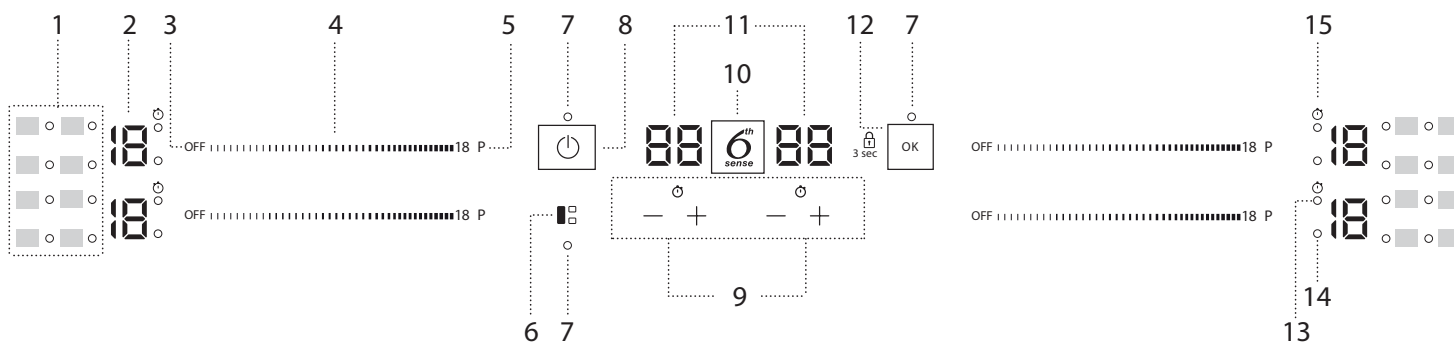
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

## KONTROLNA TABLA



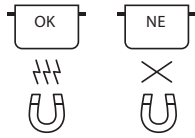
1. Simboli/aktivacija posebnih funkcija
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Dugme za isključivanje zone za kuvanje
4. Klizna tastatura
5. Dugme za brzo podgrevanje (Booster)

6. Dugme FLEXISIDE
7. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
8. Dugme za Uključivanje/Isključivanje
9. Tajmer
10. Dugme 6<sup>th</sup> Sense

11. Indikator za vreme kuvanja
12. Dugme OK/Blokada tastera – 3 sekunde
13. Indikator za aktivan tajmer
14. Indikator izbora zone
15. Simbol indikatora tajmera


# PRIBOR

## ŠERPE I TIGANJI



Koristite samo šerpe i tiganje napravljene od feromagnetnog materijala, koji je podesan za korišćenje sa indukcionim pločama za kuvanje:

- šerpe i tiganji od emajliranog čelika
- šerpe i tiganji od livenog gvožđa
- posebne šerpe i tiganji od nerđajućeg čelika, pogodni za indukciono kuvanje

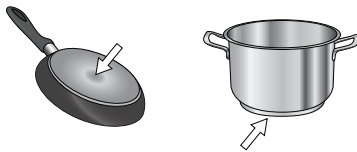
Da biste utvrdili da li je šerpa podesna, potražite simbol  (uglavnom utisnut na dnu). Pomoću magneta možete utvrditi da li su šerpe magnetne. Kvalitet šerpi i tiganja koji se koriste može da utiče na učinak i rezultate kuvanja.

Kvalitet i struktura osnove posude može da utiče na učinak pripreme hrane. Određene naznake za prečnik osnove ne odgovaraju stvarnom prečniku feromagnetne površine.

Neke šerpe i tiganji imaju samo deo dna od feromagnetnog materijala i delove od drugih materijala koji nisu pogodni za indukciono kuvanje. Ove oblasti se mogu zagrejati različitim jačinom ili na nižoj temperaturi. U nekim slučajevima, kada je dno napravljeno većim delom od neferomagnetnih materijala, može se dogoditi da ploča za kuvanje ne prepozna šerpu i tako ne uključi zonu kuvanja.



Kako biste obezbedili optimalnu efikasnost, uvek koristite šerpe i tiganje ravnog dna koje ravnomerno raspodeljuje toplotu. Ako je dno neujednačeno, to utiče na jačinu i toplotnu provodljivost.



## PRVA UPOTREBA

### POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)

U vreme kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanje u skladu sa ograničenjima električnog sistema u vašem domu kao što je opisano u narednom paragrafu.

**NAPOMENA:** U zavisnosti od izabrane snage ploče ta kuvanje, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje (npr. ključanje ili brzo zagrevanje) mogu biti automatski ograničeni, kako bi se sprečilo da se prekorači izabrano ograničenje.

#### Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:

Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnje desno dugme tajmera "+" na najmanje 5 sekundi. Na ekranu će se prikazati simbol "PL".

Pritisnite dugme  za potvrdu.

Koristite "+" i "-" dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.

Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Izabrani nivo snage će ostati u memoriji čak i u slučaju prekida napajanja električnom energijom.

Da biste promenili nivo snage, isključite uređaj sa električne mreže za napajanje na barem 60 sekundi, zatim ga ponovo priključite i ponovite gorenavedene korake.

U slučaju greške tokom postupka podešavanja, displej će prikazati simbol "EE" i oglašiće se zvučni signal. U tom slučaju, potrebno je da ponovite postupak.

Ukoliko se greška nastavi, obratite se servisu za podršku.

### Prazne šerpe ili šerpe sa tankom osnovom

Nemojte da koristite prazne šerpe ili tiganje kada je ploča za kuvanje uključena. Ploča za kuvanje je opremljena unutrašnjim bezbednosnim sistemom koji neprestano prati temperaturu, aktivirajući funkciju "automatskog isključivanja" kada se otkriju visoke temperature. Kada se koristi sa praznim šerpama ili šerpama sa tankim osnovama, temperatura može veoma brzo da poraste i moguće je da se funkcija "automatskog isključivanja" ne aktivira odmah, oštećujući posudu ili površinu ploče za kuvanje. Ako do toga dođe, ne dodirujte ništa i sačekajte da se sve komponente ohlade.

Ako se pojavi bilo koja poruka o grešci, pozovite servisni centar.

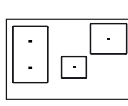
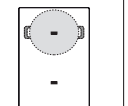
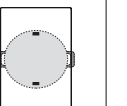
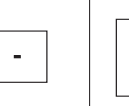


### Minimalni prečnik osnove šerpe/tiganja za različite oblasti za kuvanje

Da bi se obezbedio pravilan rad ploče za kuvanje, koristite posude odgovarajućeg minimalnog prečnika (pogledajte tabelu u nastavku).

Uvek koristite zonu kuvanja koja najviše odgovara minimalnom prečniku dna posude za kuvanje.

Posudu za kuvanje postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi.

Preporučuje se da se ne koriste posude za kuvanje koje prekoračuju obod zone za kuvanje koja se koristi.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

Korišćenje ovog dodatnog pribora čini mogućim korišćenje šerpi i tiganja koji nisu pogodni za indukcionu ploču. Važno je imati u vidu da njegovo korišćenje utiče na efikasnost, a time i na vreme potrebno za zagrevanje hrane. Njegovo korišćenje treba da bude ograničeno, jer temperature koje se dostižu na njegovoj površini umnogome zavise od šerpe/tiganja koji se koristi, njihove ujednačenosti i vrste hrane koja se priprema. Korišćenje šerpe ili tiganja manjeg prečnika od diska adaptera može uzrokovati nagomilavanje toplote koja se ne prenosi do šerpe ili tiganja, a to može dovesti do potamnjivanja i ploče za kuvanje i diska. Prilagodite prečnik šerpi/tiganja i ploče prečniku adaptera.

### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:

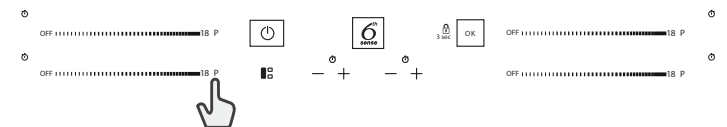
- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Pritisnite dugme "P" na prvoj kliznoj tastaturi na gornjem levom delu na 5 sekundi.

Svi podešeni alarmi će ostati aktivni.

### REŽIM ZA DEMONSTRACIJU (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak "Otklanjanje problema")

Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Tokom prvog minuta, pritisnite dugme za brzo zagrevanje "P" na tastaturi sa donje leve strane na 5 sekundi (kao što je prikazano u nastavku);
- "DE" se prikazuje na displeju.



## SVAKODNEVNA UPOTREBA



### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču za kuvanje, pritisnite dugme napajanja na oko 1 sekundu. Da biste ugasi ploču za kuvanje, pritisnite ponovo isto dugme i sve zone za kuvanje će se isključiti.

### POSTAVLJANJE

Ne pokrivate simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).

Ovo sprečava pregrevanje table osetljive na dodir. Prilikom grilovanja ili prženja, koristite zadnje zone kuvanja kada god je moguće.



### AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE

OFF ..... 18 P

#### Za aktiviranje zona za kuvanje:

Pomerajte prst horizontalno duž klizne tastature (KLIZAČA) željene zone kuvanja da biste je aktivirali i podesili jačinu. Nivo se prikazuje u ravni sa oblašću, zajedno sa indikatorskim svetlom koje pokazuje aktivnu zonu kuvanja. Dugme "P" se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster).

#### Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite dugme "OFF" (Isključeno) na početku klizne tastature.



### ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Da biste zaključali podešavanja i sprečili da se slučajno uključe, pritisnite i zadržite dugme OK/Blokada tastera na 3 sekunde. Zvučni signal i signalna lampica iznad simbola označavaju da je ova funkcija aktivirana. Kontrolna tabla je zaključana, sa izuzetkom funkcije "isključeno" (OFF). Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.



### TAJMER

Postoje dva tajmera – jedan kontroliše zone za kuvanje sa leve strane, dok drugi kontroliše one sa desne strane.

#### Za aktiviranje tajmera:

Pritisnite dugme "+" ili "-" da biste podesili željeno vreme na zoni za kuvanje koja je u upotrebi. Indikatorsko svetlo se aktivira u ravni sa određenim simbolom. Kada protekne podešeno vreme, oglasice se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.

Ako su istovremeno aktivirana 2 tajmera sa iste strane ploče za kuvanje, "Indikator izbora zone" treperi i na centralnom displeju se prikazuje izabrano odgovarajuće vreme kuvanja.

#### Za deaktiviranje tajmera:

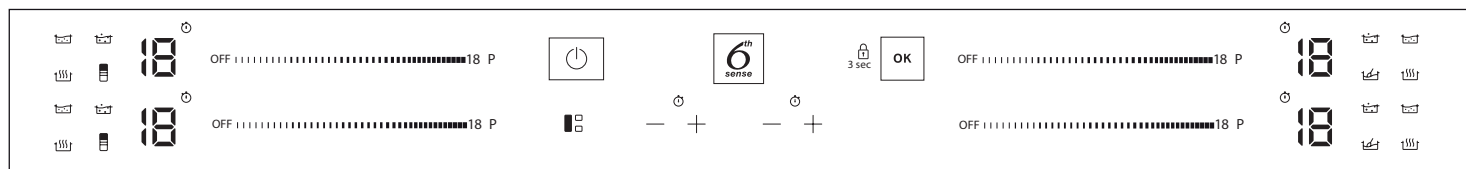
Pritisnite dugmad "+" i "-" zajedno, dok tajmer ne bude deaktiviran.



### INDIKATOR TAJMERA

Ovo LED svetlo (kada je uključeno) pokazuje da je podešen tajmer za zonu kuvanja.

## FUNKCIJE



### FLEXISIDE

Biranjem dugmeta "FLEXISIDE", možete kombinovati dve zone kuvanja i koristiti ih istom jačinom prekrivanjem cele površine velikom šerpom ili delimično okruglom/ovalnom šerpom.

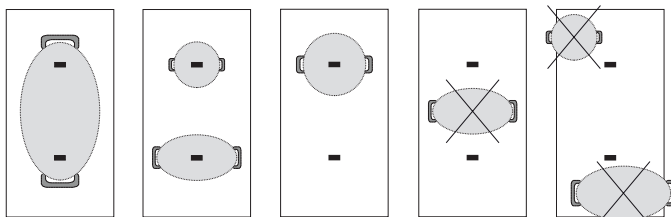
Funkcija uvek ostaje uključena i, kada se koristi samo jedna šerpa, može se primeniti na celu oblast. U ovom slučaju, obe klizne tastature sa leve strane se mogu bez razlike koristiti.

Idealno za kuvanje sa ovalnim ili pravougaonim šerpama ili sa podmetačima za tiganj.

Da biste deaktivirali funkciju, pritisnite taster "FLEXISIDE".

**NAPOMENA:** Posebne funkcije se ne mogu izabrati kada se koristi ova funkcija.

**VAŽNO:** Posude za kuvanje postavite na središte zone za kuvanje tako da prekrivaju najmanje jednu referentnu tačku (kao što je prikazano u nastavku).



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

Dugme "6<sup>th</sup> Sense" aktivira posebne funkcije.

Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.

Pritisnite dugme "6<sup>th</sup> Sense". Displej izabrane oblasti pokazuje "A".

Indikator za prvi raspoloživi posebni dodatak za zonu za kuvanje će se osvetliti.

Izaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na dugme "6<sup>th</sup> Sense" jednom ili više puta.

Funkcija je aktivirana kada se pritisne dugme OK radi potvrde.

Da biste izabrali drugu posebnu funkciju, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno), a zatim dugme "6<sup>th</sup> Sense" da biste izabrali potrebnu funkciju.

Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno).

Nivo snage prilikom korišćenja posebnih funkcija je pretpodešen pločom za kuvanje i ne može se izmeniti.



### TOPLJENJE

Ova funkcija vam omogućava da hranu dovedete na idealnu temperaturu za topljenje i da održavate stanje hrane bez rizika od zagorevanja.

Ova metoda je idealna, jer ne oštećuje osetljivu hranu i sprečava je da se zalepi za šerpu.



## ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Ovaj dodatak vam omogućava da održavate svoju hranu na idealnoj temperaturi, obično nakon završenog kuvanja, ili pri veoma sporom smanjivanju tečnosti.

Idealno serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



## KRČKANJE

Ova funkcija je idealna za održavanje temperature krčkanja, omogućavajući vam da kuvate hranu na duže periode, bez rizika od zagorevanja.

Idealno za recepte sa dugim kuvanjem (pirinač, sosovi, pečenja) sa tečnim sosovima.



## KLJUČANJE

Ova funkcija vam omogućava da dovedete vodu do ključanja i ostavite je da vri, uz nižu potrošnju energije.

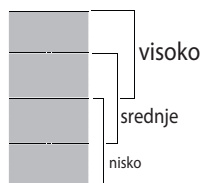
Oko 2 litra (poželjno sobne temperature) treba sipati u šerpu.

U svim slučajevima, korisnicima se savetuje da pažljivo prate ključajuću vodu, i da redovno proveravaju količinu preostale vode.

Ako je posuđe veće i količina vode je veća od 2 litra, preporučujemo da koristite poklopac da bi se optimizovalo vreme ključanja.



## CHEF CONTROL



Fleksibilna zona je podeljena na tri zone kuvanja (vidite sliku) koje se aktiviraju pretpodešenom snagom (visoko, srednje ili nisko) u zavisnosti od položaja šerpe/tiganja: pomerite šerpu/tiganj preko površine da biste nastavili sa kuvanjem na drugoj temperaturi bez potrebe za korišćenjem kontrola.

## INDIKATORI



### PREOSTALA TOPLOTA

Ako se na displeju pojavi "H", to znači da je zona za kuvanje vrela. Indikator svetli čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrejala usled korišćenja susednih zona ili zato što je vrela posuda stavljena na nju.

Kada se zona za kuvanje ohladi, "H" se gubi.



### ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

Ovaj simbol se pojavljuje ako šerpa nije podesna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu zonu za kuvanje. Ako se šerpa ne detektuje u roku od 30 sekundi nakon izbora, zona za kuvanje se isključuje.

## TABELA ZA KUVANJE

U tabeli za kuvanje je predstavljen primer tipa kuvanja za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje.

| NIVO SNAGE       |         | VRSTA KUVANJA   | NIVO KORIŠĆENJA<br>(ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju)   |
|------------------|---------|---|---|
| Maksimalna snaga | P       | Brzo grejanje/Booster   | Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja (u slučaju vode) ili za brzo zagrevanje tečnosti za kuvanje.   |
|                  | 14 – 18 | Prženje – kuvanje   | Idealno za zapicanje hrane, početke u kuvanju, prženje duboko zamrznutih namirnica, brzo dovođenje tečnosti do ključanja.   |
|                  |         | Zapicanje – sporo prženje – kuvanje – grilovanje                                | Idealno za dinstanje, održavanje živog vrenja, kuvanje i grilovanje.  |
|                  | 10 – 14 | Zapicanje – kuvanje – kuvanje na pari – kratko prženje – grilovanje             | Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje i dodatke za prethodno zagrevanje.  |
|                  |         | Kuvanje – kuvanje na pari, dinstanje – grilovanje – kuvanje do kremastog stanja | Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje (dugotrajno).   |
|                  | 5 – 9   | Kuvanje – krčkanje – zgušnjavanje – kremaste paste                              | Idealno za recepte sa sporijim kuvanjem (pirinač, sosove, pečenje, ribu) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko) i za kremastu pastu.<br>Idealno za recepte sa sporim kuvanjem (količine ispod 1 litra: pirinač, sosovi, pečenje, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, čorba, mleko). |
|                  |         | Topljenje – otapanje  | Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade, otapanje malih komada.   |
|                  | 1 – 4   | Održavanje hrane toplom – kremasti rižoto                                       | Idealno za održavanje toplim malih porcija tek skuvane hrane ili pribora za serviranje, kao i kremasti rižoto.  |
|                  |         | Nula snaga  | OFF   |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE

- **Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**
- **Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").**

### Važno:

- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

Ako CleanProtect logotip nalazi na staklu, ploča za kuvanje je tretirana CleanProtect tehnologijom. Ovaj ekskluzivni premaz obezbeđuje izvanredne rezultate čišćenja i duže održava površinu ploče sjajnom.

Preporučuje se svakodnevno čišćenje nakon svake upotrebe.



### Za čišćenje CleanProtect ploča za kuvanje sledite ove preporuke:

- Natopite zone koje je potrebno očistiti vodom vodeći računa da bude prekrivena cela zaprljana površina, ali pazite da ne prospete vodu na kontrolnu tablu.
- Za natapanje vodom:
  - U normalnim uslovima, sačekajte najmanje 2 minuta.
  - U slučajevima velike zaprljanosti, sačekajte najmanje 5 minuta.
  - Ako se voda osuši na ploči, potrebno je ponoviti korak natapanja.
- Koristite neabrazivni sunđer za uklanjanje naslaga i osušite ploču nakon čišćenja.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Ako me možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
- Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kom od dugmadi ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

| ŠIFRA ZA PRIKAZ  | OPIS   | MOGUĆI UZROCI   | REŠENJE  |
|--|--|---|--|
| F0E1   | Posuđe je detektovano, ali nije kompatibilno sa traženom operacijom.   | Posuđe nije dobro postavljeno na zoni za kuvanje ili nije kompatibilno sa jednom ili više zona za kuvanje.        | Dvapat pritisnite dugme On/Off (Uključi/Isključi) da biste uklonili šifru F0E1 i obnovili funkcionalnost zone za kuvanje. Zatim pokušajte da koristite posuđe sa drugom zonom za kuvanje ili koristite drugo posuđe. |
| F0E7   | Pogrešno povezivanje kabla za napajanje.   | Povezivanje kabla za napajanje nije tačno poput onog označenog u pasusu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAŽANJE". | Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAŽANJE".   |
| F0EA   | Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.  | Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.  | Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.  |
| F0E9   | Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke.   | Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.  | Pre ponovnog korišćenja, sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6   | Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju. |   |  |
| d E<br><i>[kada je ploča za kuvanje isključena]</i>  | Ploča ne uključuje zagrevanje. Funkcije se ne uključuju.   | REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.  | Sledite uputstva u paragrafu "REŽIM ZA DEMONSTRACIJU".   |
| npr.  → -   | Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.  | Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.            | Vidite paragraf "Podešavanje snage".   |
| npr.  → +<br><i>[Nivo snage niži od zahtevanog nivoa]</i> | Ploča za kuvanje automatski podešava minimalni nivo snage kako bi obezbedila da se zona za kuvanje može koristiti.   | Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.            | Vidite paragraf "Podešavanje snage".   |



## ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada. Ovi zvuci u stvari dolaze od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

Ovi zvuci mogu da variraju u skladu sa tipom posuđa koje se koristi i od količine hrane koje sadrži i nisu znak da je nešto pogrešno.

## POSTPRODAJNI SERVIS

U cilju dobijanja sveobuhvatne pomoći i podrške, registrujte proizvod na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

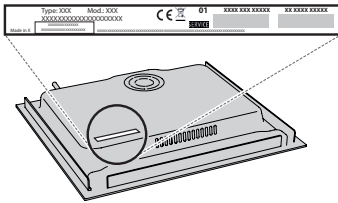
1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

### UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

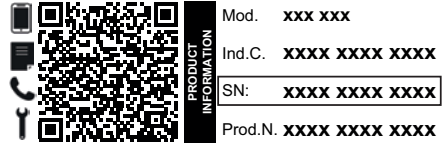
Za dobijanje podrške, pozovite broj prikazan na garantnoj knjižici, ili sledite instrukcije na veb stranici [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

U slučaju montiranja koje je u nivou radne površine, pozovite službu za tehničku podršku da biste zatražili komplet vijaka 4801 211 00112.

U slučaju ugradnje koja nije iznad ugradne pećnice, možete da pozovete postprodajni servis da biste kupili komplet razdelnika C00628720 (ploča za kuvanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuvanje od 77 cm). Ako ne želite da kupite komplet razdelnika, vodite računa da separator bude instaliran u skladu sa uputstvima za instalaciju.

### Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Pomoću QR koda na uređaju;
- Na našem veb-sajtu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Κατεβάστε το πλήρες εγχειρίδιο οδηγιών από την ιστοσελίδα <http://docs.whirlpool.eu> ή καλέστε τον αριθμό που υπάρχει στο βιβλιαράκι εγγύησης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.

**⚠** Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

**⚠** Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.

**⚠** Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από τη συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από τη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

**⚠** Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια

της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

#### ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

**⚠** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

**⚠** Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

**⚠** Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

#### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**⚠** Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

**⚠** Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

**⚠** Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

**⚠** Αν η συσκευή δεν εγκατασταθεί πάνω σε ένα φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πάνελ (δεν περιλαμβάνεται) στο χώρο κάτω από τη συσκευή.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φικς εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φικς, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.


⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ


Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης .

Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισμαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενέργειας.

Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκι σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

### ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

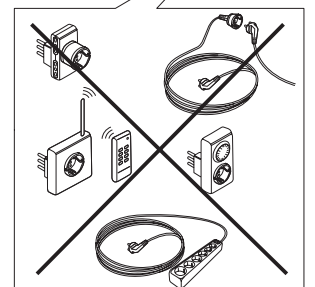
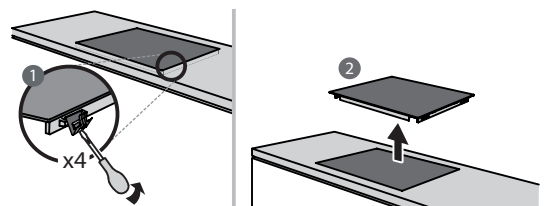
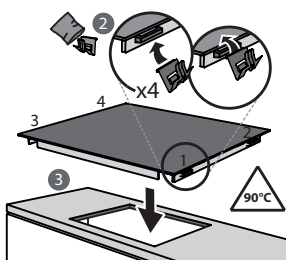
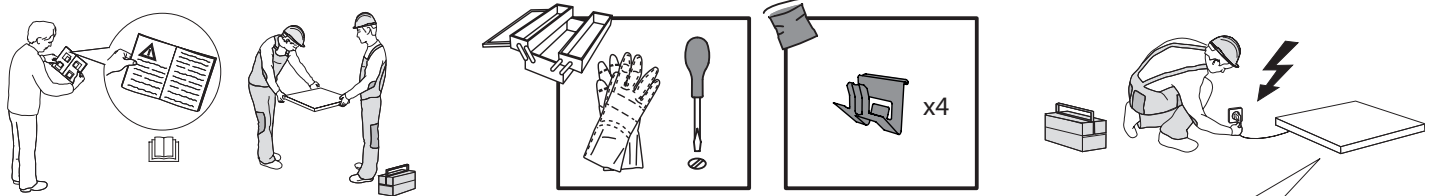
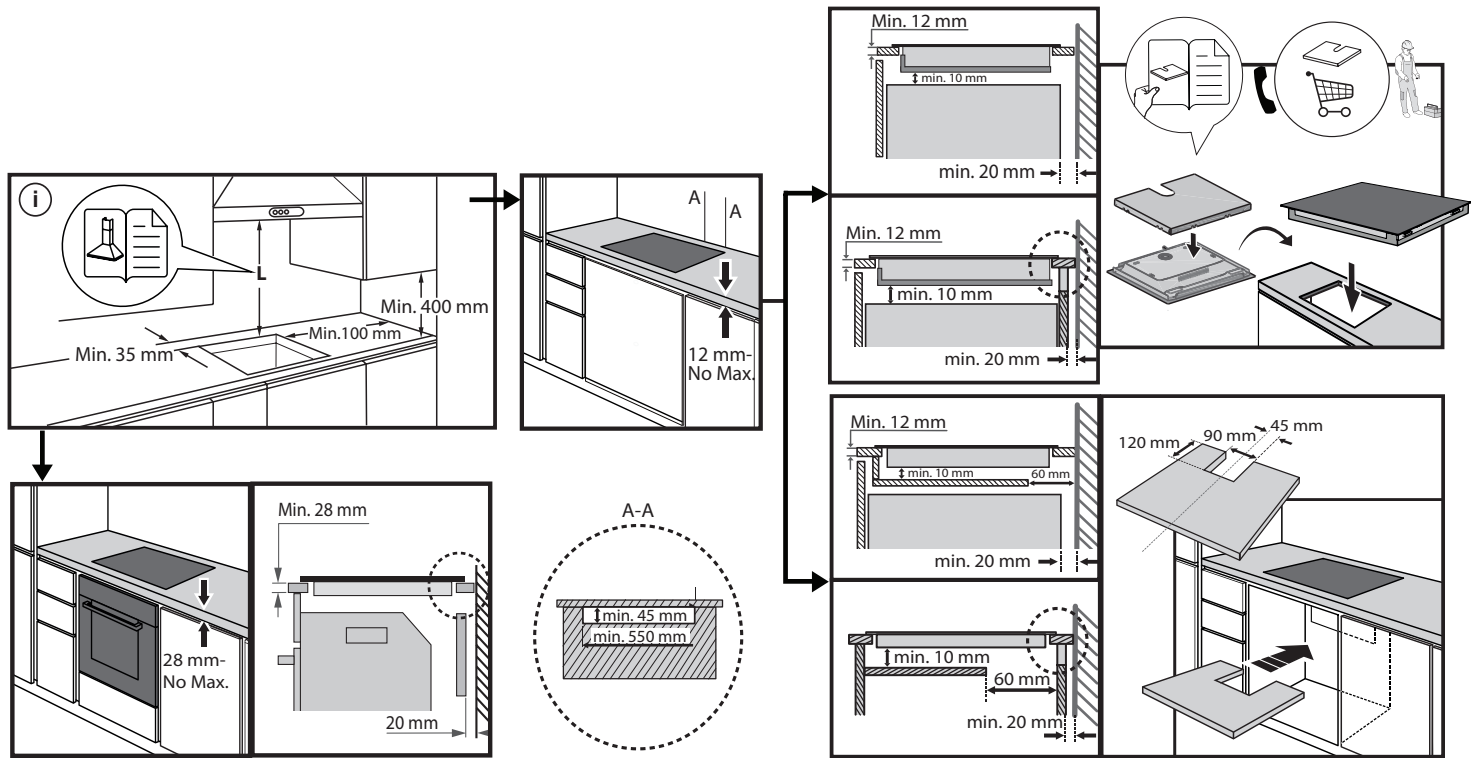
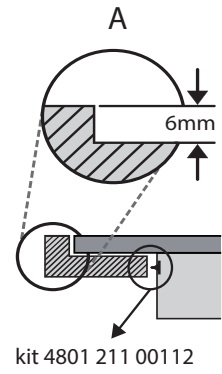
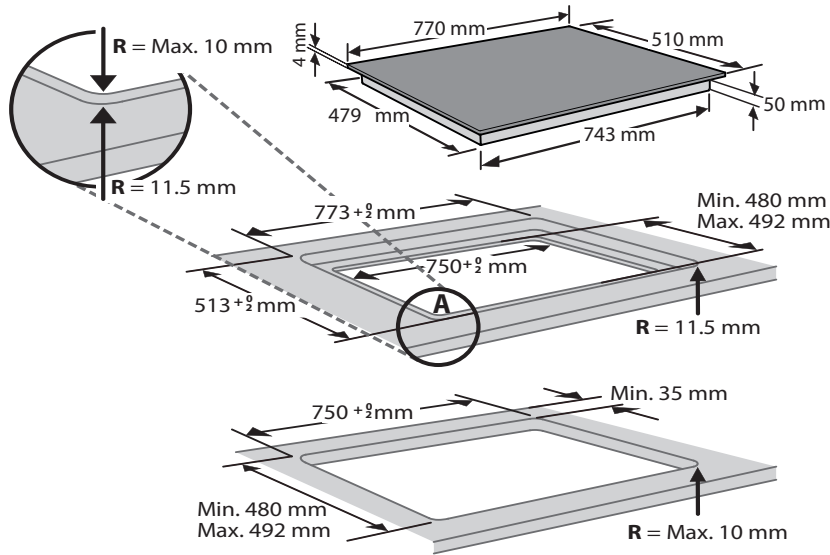
Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.



# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



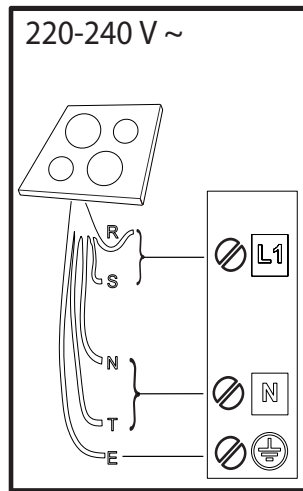
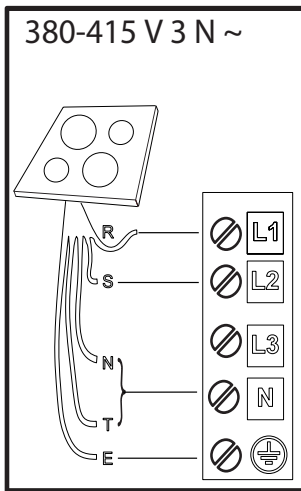
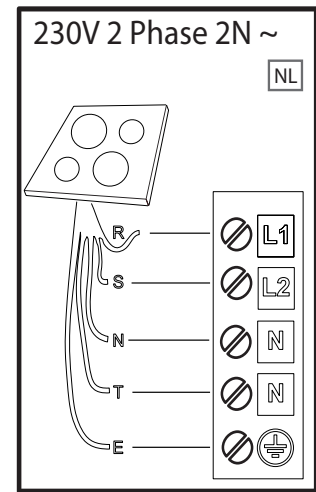
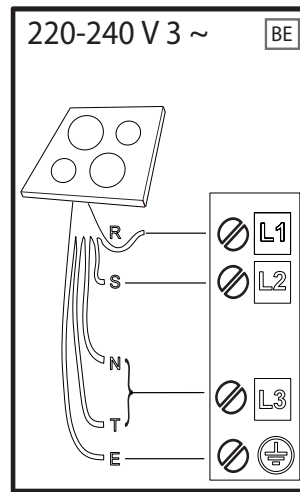
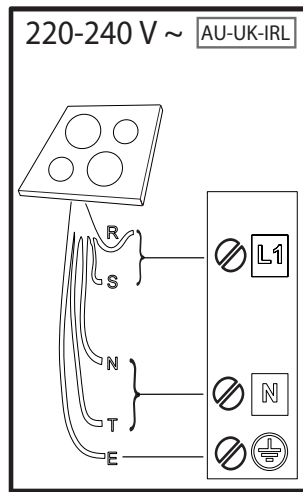
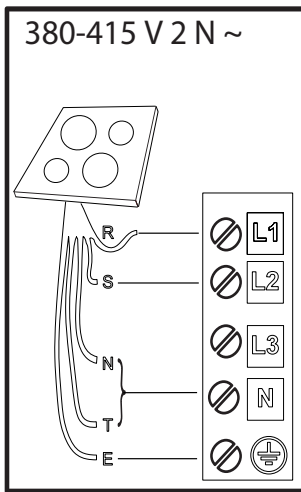


# ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.

Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



**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-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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

 = **E**

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

**N**

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




**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

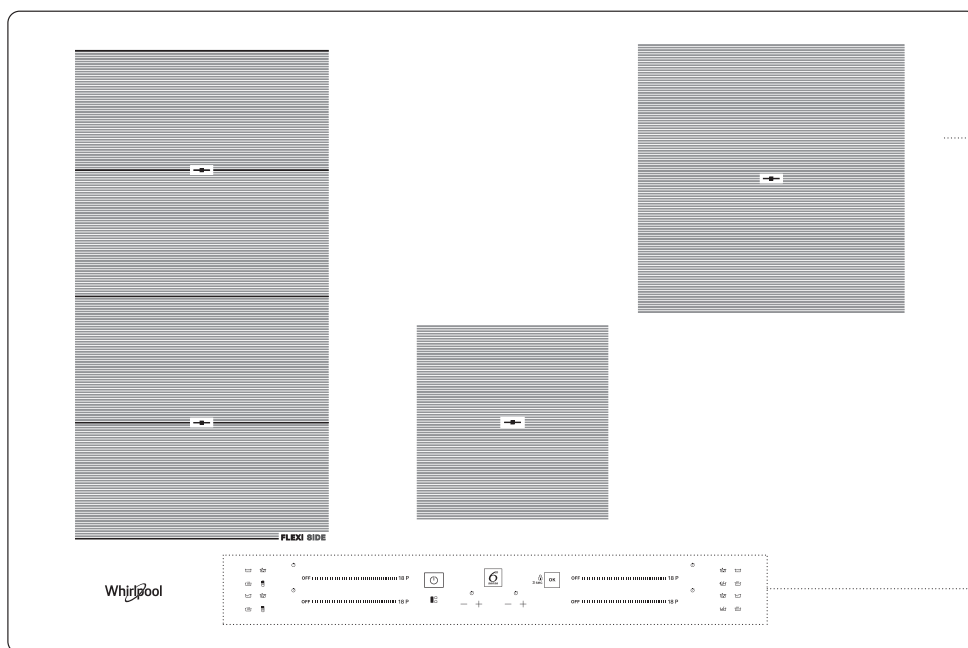
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



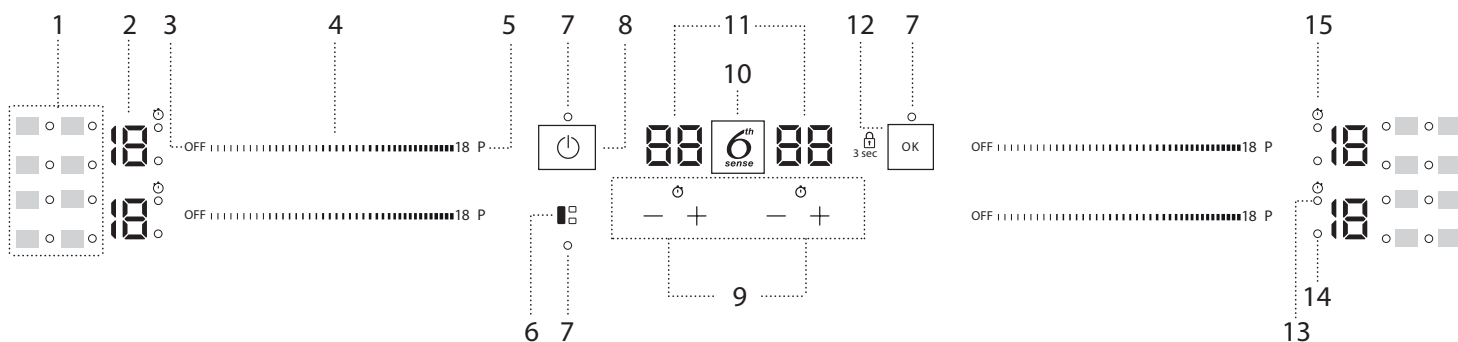
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



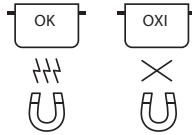
1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Κουμπιά ρύθμισης ισχύος
5. Εντοπισμός της εστίας
6. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)

7. Κουμπί FLEXICOOK
8. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
9. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
10. Κουμπί 6<sup>th</sup> Sense
11. Ένδειξη χρόνου ψησίματος
12. Χρονοδιακόπτης

13. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
14. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
15. Ένδειξη επιλογής ζώνης
16. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη


# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ



Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια και κατσαρόλες από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες:

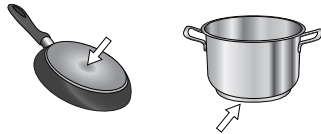
- επισμαλτωμένος χάλυβας (εμαγιέ)
- μαντέμι
- ειδικές κατσαρόλες και τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα, κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα

Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο  (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη για να ελέγξετε αν οι κατσαρόλες είναι μαγνητικές. Η ποιότητα και η κατασκευή της βάσης της κατσαρόλας μπορεί να αλλάξει την απόδοση μαγειρέματος. Ορισμένες ενδείξεις σχετικά με τη διάμετρο της βάσης δεν αντιστοιχούν στην πραγματική διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας.

Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια έχουν μόνο ένα μέρος της κάτω επιφάνειας από σιδηρομαγνητικό υλικό, με μέρη από άλλο υλικό που δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμαίνονται σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερες θερμοκρασίες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, η εστία μπορεί να μην αναγνωρίζει το τηγάνι και κατά συνέπεια να μην ενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.



Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντοτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο που κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Εάν ο πυθμένας είναι ανομοιογενής, αυτό θα επηρεάσει την ισχύ και τη θερμότητα.



### Άδειες κατσαρόλες και κατσαρόλες με λεπτή βάση

Μη χρησιμοποιείτε κενά σκεύη (κατσαρόλες και τηγάνια) όταν η μονάδα εστιών είναι ενεργοποιημένη. Η εστία διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

### Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.

Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".

Πατήστε το κουμπί .

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Επιβεβαιώστε πιέζοντας το .

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ασφάλειας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία, ενεργοποιώντας τη λειτουργία "αυτόματης απενεργοποίησης" όταν ανιχνεύονται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν χρησιμοποιείται με άδειες κατσαρόλες ή κατσαρόλες με λεπτή βάση, η θερμοκρασία μπορεί να ανεβεί πολύ γρήγορα και η λειτουργία "αυτόματης απενεργοποίησης" να μην ενεργοποιηθεί άμεσα, προκαλώντας ζημιά στο σκεύος ή και στην επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυσώσουν. Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

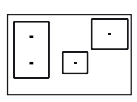
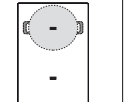
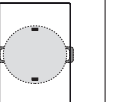
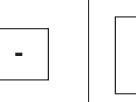
### Ελάχιστη διάμετρος βάσης κατσαρόλας/τηγανιού για τις διάφορες περιοχές μαγειρέματος

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατσαρόλες κατάλληλης ελάχιστης διαμέτρου (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που αντιστοιχεί καλύτερα στην ελάχιστη διάμετρο της κάτω επιφάνειας της κατσαρόλας.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά κεντραρισμένη στην εστία μαγειρέματος κατά τη χρήση.

Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες που υπερβαίνουν την περίμετρο της εστίας μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε.

|   |  |   |   |        |
|---|--|---|---|--------|
|  |  |  |  |        |
| ελάχιστη διάμετρο   | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm |

### ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Χρησιμοποιώντας αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κατσαρόλες και τηγάνια που δεν είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες. Είναι σημαντικό να λάβετε υπόψη ότι η χρήση του επηρεάζει την αποτελεσματικότητα και κατά συνέπεια τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση των τροφίμων. Η χρήση του θα πρέπει να περιορίζεται καθώς οι θερμοκρασίες τις οποίες φτάνει η επιφάνεια του εξαρτώνται σημαντικά από τη χρησιμοποιούμενη κατσαρόλα/τηγάνι, την επιδότηση και τον τύπο φαγητού που μαγειρεύεται. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα ή ένα τηγάνι με μικρότερη διάμετρο από τον δίσκο προσαρμογής μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας που δεν μεταδίδεται στην κατσαρόλα ή στο τηγάνι και αυτό θα μπορούσε να μαυρίσει τόσο την εστία όσο και το δίσκο. Προσαρμόστε τη διάμετρο των κατσαρολών/των τηγανιών και της εστίας στη διάμετρο του προσαρμογέα.

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:

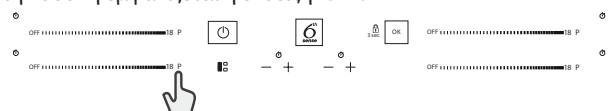
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί "P" του πρώτου πληκτρολογίου επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα "Αντιμετώπιση προβλημάτων")

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:

- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Μέσα στο πρώτο λεπτό, πατήστε το κουμπί γρήγορης θέρμανσης "P" του κάτω αριστερού πληκτρολογίου για 5 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω);
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DE".



## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

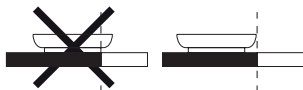
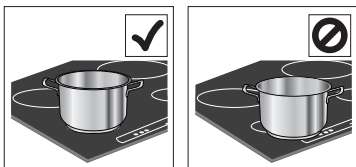


## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστίων, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάρια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ). Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

OFF ..... 18 P

## Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "+" ή "-" της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να την ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την παροχή ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "P" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης (Booster).

## Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Πατήστε το κουμπί "OFF" στα αριστερά της ρύθμισης ισχύος.



## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίηση τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/κλείδωμα για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (OFF). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.



## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Υπάρχουν δύο χρονοδιακόπτες - ο ένας ελέγχει τις εστίες την αριστερή πλευρά και ο άλλος τις εστίες στη δεξιά πλευρά.

## Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "-" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο. Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.

Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.

Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ενδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

## Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

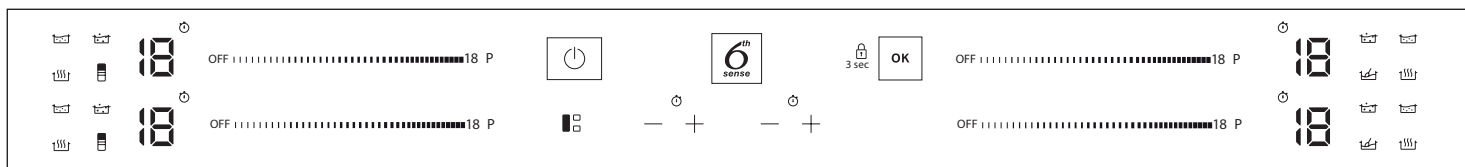
Πιέστε τα κουμπί "+" και "-" μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.



## ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λυχνία LED (όταν είναι αναμμένη) υποδεικνύει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για τη ζώνη μαγειρέματος.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



## FLEXICOOK

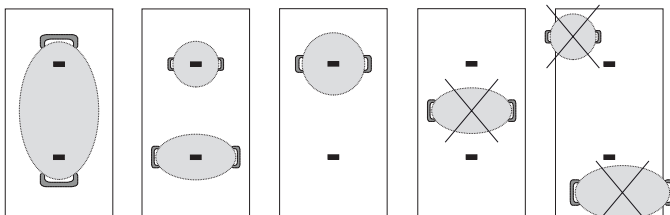
Επιλέγοντας το κουμπί "FLEXICOOK", μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατσαρόλα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατσαρόλα. Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη οπ και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατσαρόλα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Σε αυτή την περίπτωση, και τα δύο αριστερά πλήκτρα λογικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα.

Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατσαρόλες ή με βάσεις τηγανιών.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "FLEXICOOK".

**ΣΗΜ.** Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Τοποθετήστε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος ώστε να καλύπτουν τουλάχιστον ένα από τα σημεία αναφοράς (όπως φαίνεται παρακάτω).

6<sup>th</sup> SENSE

Το κουμπί "6<sup>th</sup> Sense" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες.

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "6<sup>th</sup> Sense". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".

Η ένδειξη για την πρώτη διαθέσιμη ειδική λειτουργία για την εστία θα ανάψει. Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί "6<sup>th</sup> Sense" μία ή περισσότερες φορές.

Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπί OK για επιβεβαίωση.

Για να επιλέξετε μια άλλη ειδική λειτουργία, πατήστε "0" και, στη συνέχεια, το κουμπί "6<sup>th</sup> Sense" για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τις ειδικές λειτουργίες και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "0".

Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.



## ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.



## ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.

Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.



## ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.

Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.



## ΒΡΑΣΙΜΟ

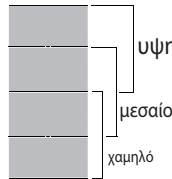
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.

Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.

Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλευόμαστε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει. Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.



## CHEF CONTROL



Αυτή η λειτουργία χωρίζει την flexible zone σε τρεις περιοχές (βλ. εικόνα) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη ρύθμιση ισχύος. Σας επιτρέπει να μετακινήσετε την κατσαρόλα από τη μία ζώνη στην άλλη, έτσι ώστε να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

## ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ



### ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.

Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.



### ΛΑΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

| ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ  |     | ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ                                    | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ<br>(βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)   |
|----------------|-----|--|---|
| Μέγιστη ισχύς  | P   | Γρήγορο ζέσταμα/Booster                                | Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού και ζέσταμα υγρών μαγειρέματος σε σύντομο χρόνο.   |
|                | 8-9 | Τηγάνισμα - βράσιμο                                    | Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, πρώτα στάδια μαγειρέματος, τηγάνισμα καταψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο.   |
| Υψηλή ισχύς    | 7-8 | Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο                 | Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών).  |
|                | 6-7 | Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο | Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο στο γκριλ (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών.  |
| Μέτρια ισχύς   | 4-5 | Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο           | Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα). Ανακάτεμα ζυμαρικών.  |
|                | 3-4 | Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο -- ανακάτεμα         | Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών.  |
|                | 2-3 |  | Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλης διάρκειας ψήσιμο (με όγκο μικρότερο από ένα λίτρο: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).   |
| Χαμηλή ισχύς   | 1-2 | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση ζεστάματος - ανακάτεμα  | Ιδανικό για το λιώσιμο του βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρών διαστάσεων και διατήρηση των φαγητών ζεστών αμέσως μετά το μαγείρεμα (π.χ. σάλτσες, σουπες, μινεστρόνε).                |
|                | 1   |  | Ιδανικό για τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε φαγητά αμέσως μετά το μαγείρεμα, το ανακάτεμα ριζότου και για να διατηρηθούν ζεστά τα πιάτα πριν τα βάλετε στο τραπέζι (με εξάρτημα ειδικό για την επαγωγή). |
| Μηδενική ισχύς | OFF | Επιφάνεια εστιών                                       | Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη "H").                     |



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H") δεν εμφανίζεται πλέον.

## Σημαντικό:

- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαραξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

Εάν υπάρχει το λογότυπο CleanProtect στο τζάμι, η εστία έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με την τεχνολογία CleanProtect. Αυτή η αποκλειστική επιστροφή εξασφαλίζει εξαιρετικά αποτελέσματα καθαρισμού και διατηρεί την επιφάνεια της εστίας λαμπερή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Συνιστάται καθημερινός καθαρισμός μετά από κάθε χρήση.



## Για να καθαρίσετε CleanProtect τις εστίες, ακολουθήστε αυτές τις συστάσεις:

- Μουσκέψτε τις ζώνες που πρέπει να καθαριστούν με νερό, φροντίζοντας να καλύπτεται ολόκληρη τη λεκασμένη περιοχή και προσέχοντας να μην πέσει νερό στον πίνακα ελέγχου.
- Για το μούλιασμα με νερό:
  - Σε κανονικές συνθήκες, περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά.
  - Σε συνθήκες έντονης βρωμιάς, περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά.
  - Εάν το νερό στεγνώσει στην εστία, είναι απαραίτητο να επαναλάβετε το βήμα μούλιασματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις και στεγνώστε την εστία μετά τον καθαρισμό.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αφηρημένοι κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

| ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΘΟΝΗΣ   | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ   | ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ   | ΛΥΣΗ   |
|--|---|--|--|
| F0E1   | Τα μαγειρικά σκεύη εντοπίζονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.   | Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος. | Πατήστε δύο φορές το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (On/Off) για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τις λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη. |
| F0E7   | Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.   | Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".                                | Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".   |
| F0EA   | Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.  | Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.   | Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.  |
| F0E9   | Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.   | Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.   | Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι την επιφάνεια μαγειρέματος, περιμένετε να κρυώσει.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6   | Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερά και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη. |  |  |
| d E<br>[όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη]   | Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται.  | "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" ενεργοποιημένη.   | Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ".   |
| π.χ.  → -   | Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.   | Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.                         | Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχύος".  |
| π.χ.  → 5<br>[Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο] | Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.   | Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.                         | Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχύος".  |



## ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους. Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

## ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ:

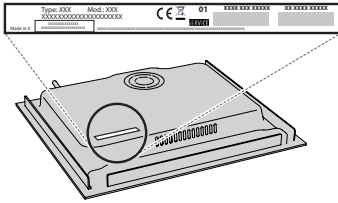
1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

### ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ.

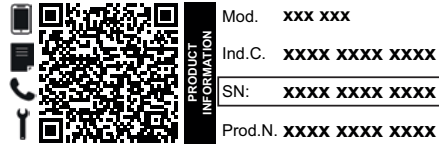
Για τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που αναγράφεται στο βιβλιαράκι εγγύησης ή ακολουθήστε τις οδηγίες στην [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης;
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής;



- τον σειριακό αριθμό (αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση;



- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Στην περίπτωση εντοιχισμένης εγκατάστασης, καλέστε το σέρβις για να ζητήσετε το κιτ βιδών συναρμολόγησης 4801 211 00112.

Σε περίπτωση εγκατάστασης όχι πάνω από έναν εντοιχισμένο φούρνο, μπορείτε να καλέσετε την υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών για να αγοράσετε το κιτ διαχωριστικού C00628720 (επιφάνεια μαγειρέματος 60 και 65 cm) ή C00628721 (επιφάνεια μαγειρέματος 77 cm).

Αν προτιμάτε να μην αγοράσετε το κιτ διαχωριστικού βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί διαχωριστικό σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

### Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας;
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



## SIKKERHEDSANVISNINGER

## VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Download den fulde instruktionsvejledning på <http://docs.whirlpool.eu> eller du kan ringe på det telefonnummer der er vist i garantibogen.

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ **GIV AGT:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ **ADVARSEL:** Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, med mindre de er under konstant opsyn.

### TILLADT BRUG

⚠ **GIV AGT:** Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingsystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

### INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børnvæk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningssrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

⚠ Hvis apparatet ikke installeres over en ovn, skal der installeret et skillepanel (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

### ELEKTRISKE ADVARSLER



⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, med mindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.  
 Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

## BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet




Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

## BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

## RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogevej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogevej med flad bund.

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

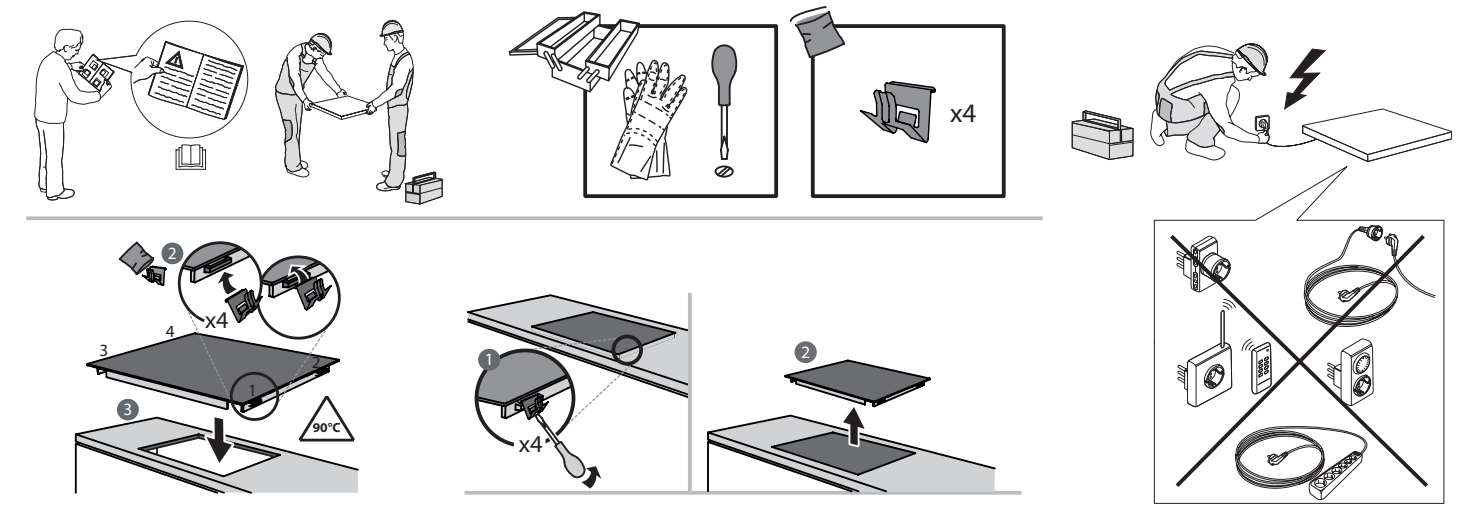
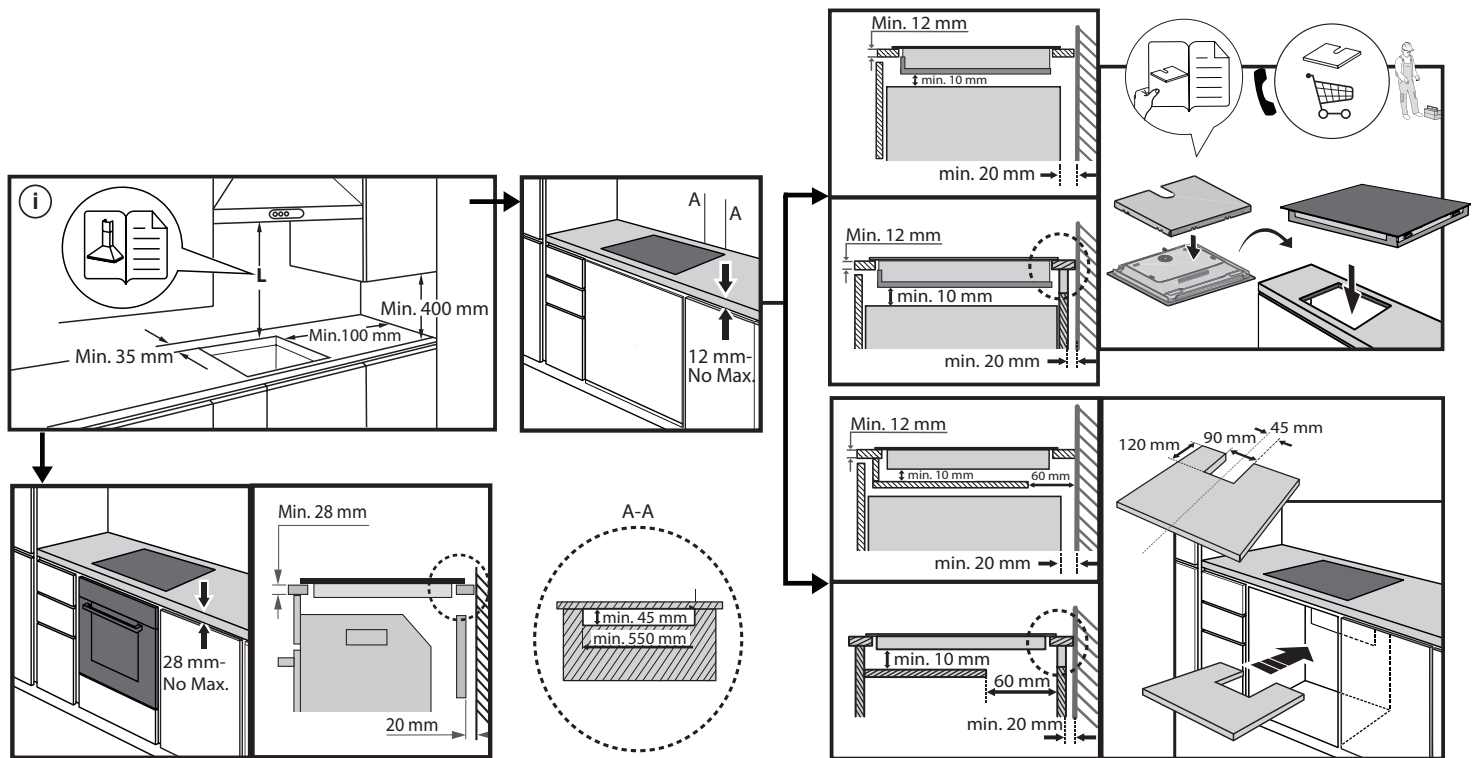
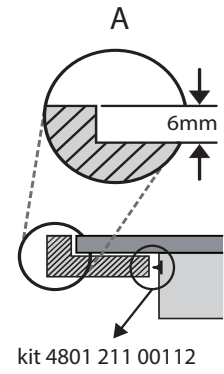
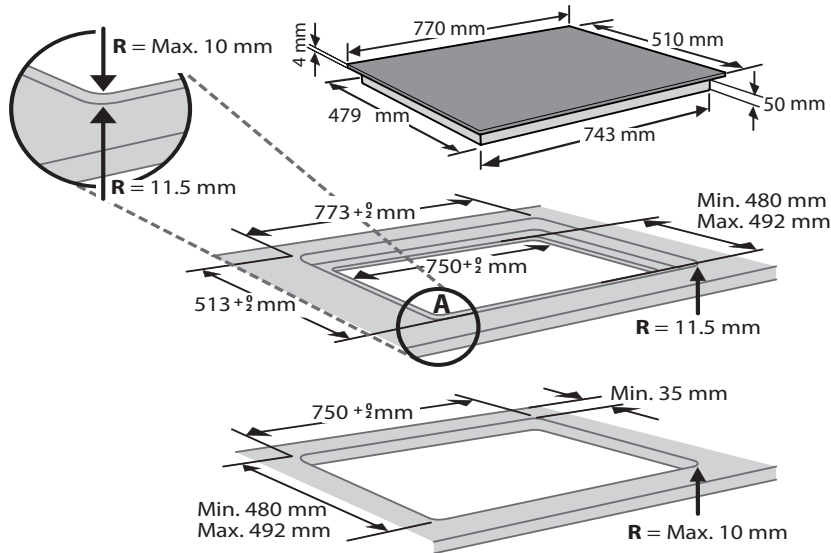
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

## BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



# INSTALLATION



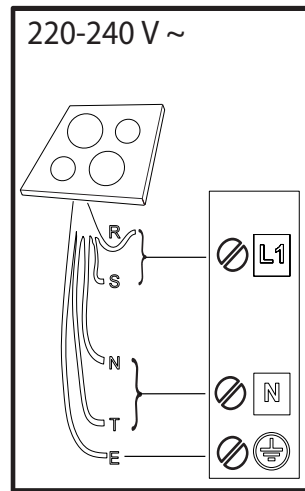
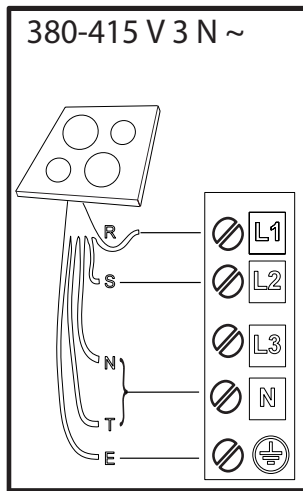
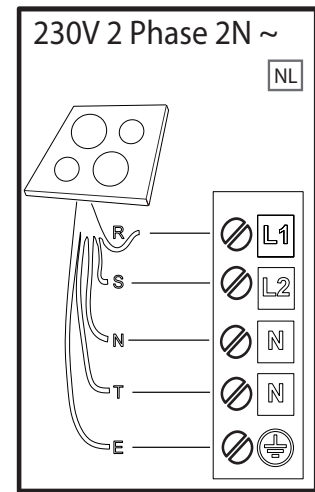
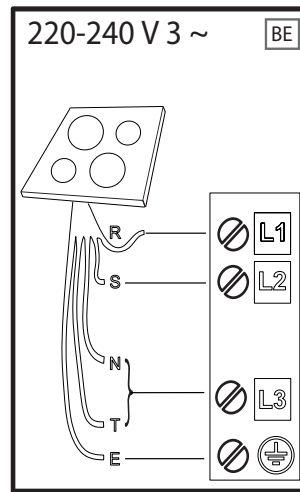
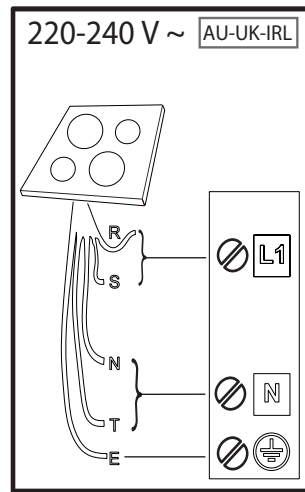
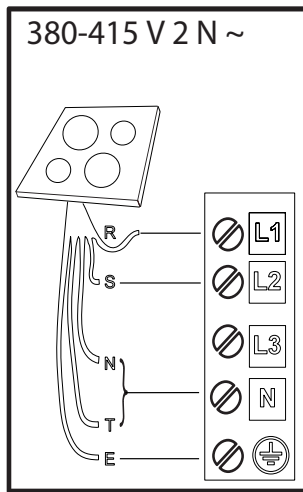
# TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



**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-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/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-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-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





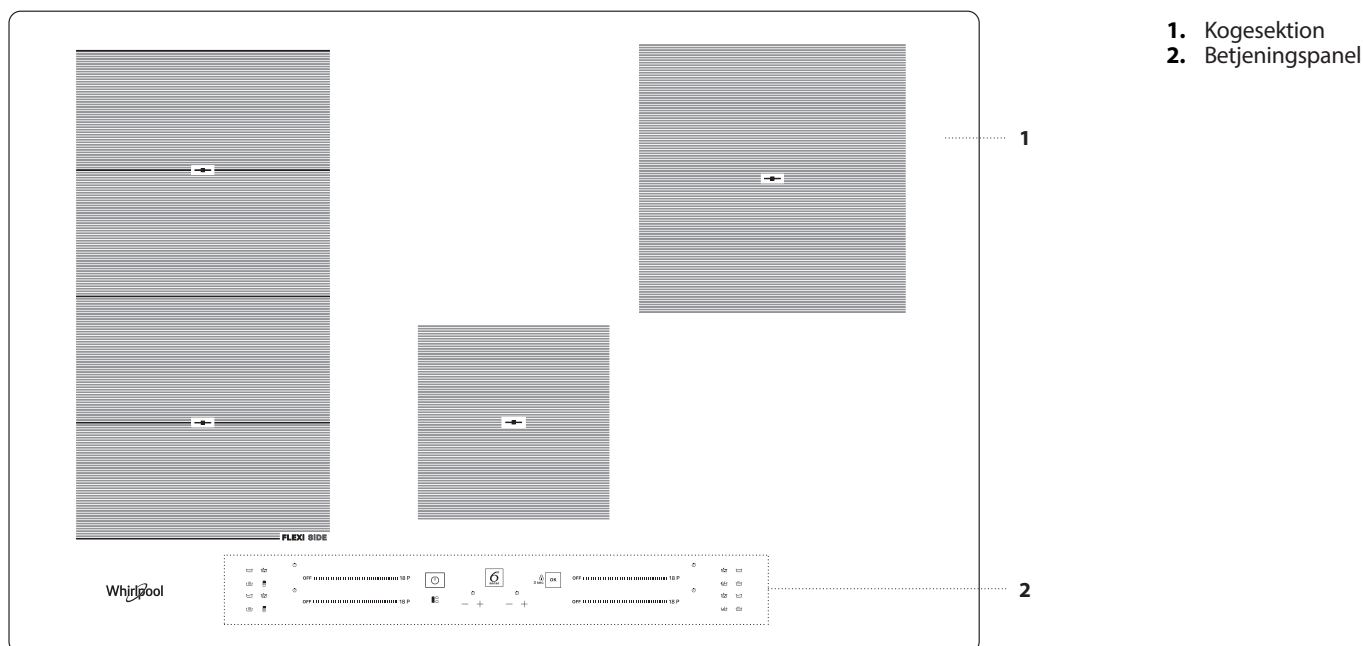
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**  
 Registrér venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register),  
 for at modtage en mere komplet assistance.

**SCAN QR-KODEN PÅ DIT  
 APPARAT, FOR AT INDHENTE  
 FLERE OPLYSNINGER**

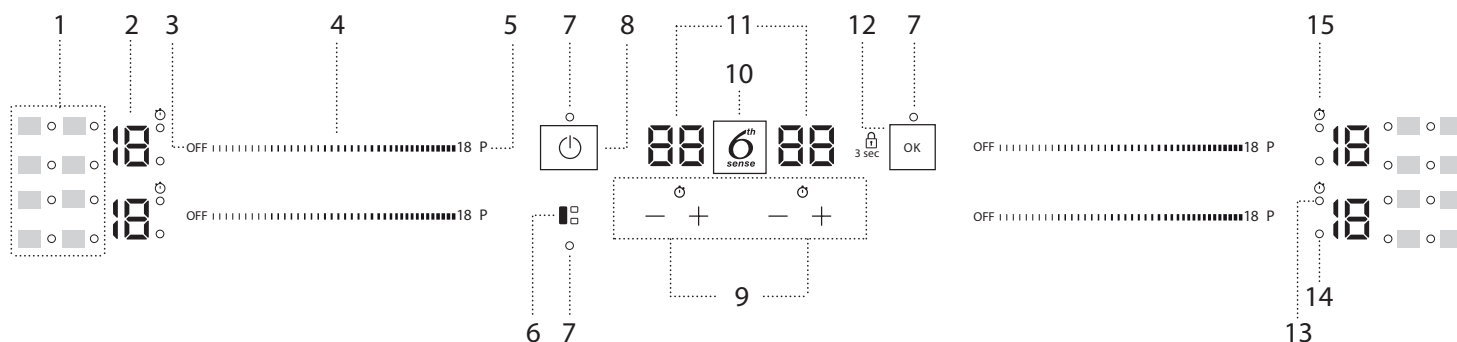


**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet  
 tages i brug.**

## PRODUKTBESKRIVELSE



## BETJENINGSPANEL



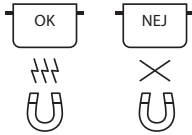
1. Specialfunktionernes symboler/aktivering
2. Valgt tilberedningsniveau
3. Kogezonens slukkeknop
4. Rulletastatur
5. Knappen Fast heating (lynopvarmning) - Booster

6. Knappen FLEXISIDE
7. Kontrollampe – aktiv funktion
8. On/Off-tast
9. Minutur
10. Knappen 6<sup>th</sup> Sense
11. Tilberedningsvarighedens indikator

12. Knappen OK/Tastelås – 3 sekunder
13. Indikatoren aktivt minutur
14. Zonevalgsindikator
15. Minutrets indikatorsymbol


## TILBEHØR

### GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone:

- emaljerede stålgrøder og -pander
- støbejernsgrøder og -pander
- specialgrøder og -pander af rustfrit stål, egnet til induktionskogeplader

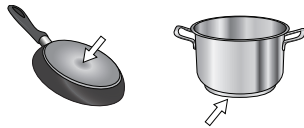
Kontrollér om gryden har symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske med en magnet.

Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

Kun en del af bunden på visse gryder og pander er af ferromagnetisk metal, med dele af andet metal, som ikke egner sig til induktionskogeplader. Disse områder kan varmes op til forskellige niveauer eller med lavere temperaturer. I visse tilfælde, hvor bunden hovedsageligt består af ikke-ferromagnetiske materialer, genkende kogesektionen muligvis ikke panden og tænder derfor ikke for kogezonen.



Brug altid gryder og pander med en flad bund, som fordeler varmen ensartet, for at sikre optimal effektivitet. Hvis bunden er ujævn, påvirker dette strøm- og varmefordelingen.



## FØRSTEGANGSBRUG

### POWER MANAGEMENT (INDSTILLING AF EFFEKT)

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen i funktion af begrænsningerne for el-systemet i dit hjem, som beskrevet i det efterfølgende afsnit.

**BEMÆRK:** Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektiveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig genopvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

#### Sådan indstilles kogesektionens effekt:


Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektiveauet indstilles indenfor 60 sekunder.

Tryk på minuturets knap "+" længst til højre i mindst 5 sekunder. Symbolet "PL" vil blive vist op skærmen.

Tryk på knappen , for at bekræfte.

Brug knapperne "+" og "-" til at markere det ønskede effektiveau.

Disponible effektiveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektiveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.

Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektiveauet.

### Tomme gryder eller pander med en tynd bund

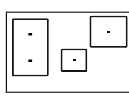
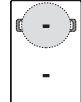
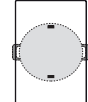
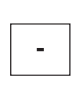
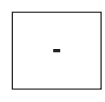

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis ikke straks aktiveres så panden eller kogesektionens overflade tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

### Minimumsdiameter på bunden af gryden/panden for de forskellige kogefsnit

Brug gryder med en passende minimumsdiameter, for at sikre korrekt funktion af kogesektionen (jfr. nedenstående tabel).

Brug altid den kogezone, som passer bedst til minimumsdiameteren på grydens bund.

Anbring gryden og kontrollér, at den er centreret på den anvendte kogezone. Det frarådes at bruge gryder med en større omkreds end den anvendte kogezone.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|         |  |  |  |  |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### ADAPTER TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af dette tilbehør, giver mulighed for at anvende gryder og pander, som ikke egner sig til Induktions-kogesektioner. Det er vigtigt at huske på, at brug heraf påvirker virkedygtigheden og derfor den nødvendige tid til opvarmning af maden. Brug heraf bør være begrænset, fordi temperaturerne som oparbejdes på dens overflade, i høj grad afhænger af den anvendte gryde/pande, deres fladhed og af typen af mad, som skal tilberedes. Brug af en gryde eller pande, med en mindre diameter end adapterskiven, kan medføre, at der oparbejdes varme, som ikke overføres til gryden eller panden og dette kan tilsode både kogesektionen og skiven. Tilpas diameteren på dine gryder/pander og kogesektionen efter adapters diameter.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet "EE" blive vist, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker. Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

### TÆNDING/SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

Til tænding/slukning af det akustiske signal:

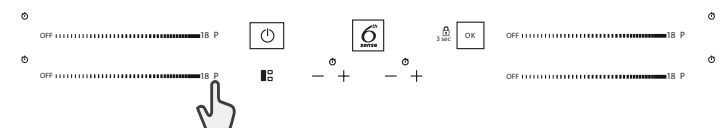
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk på knappen "P" foroven til venstre på det første rulletastatur i mindst 5 sekunder.

De eventuelle alarmindstillinger vil forblive aktive.

### DEMOfUNKTION (inaktiveret genopvarmning, se afsnittet om "Fejlfinding")

Tænding og slukning af demofunktionen:

- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk, inden for et minut, på knappen "P" (lynopvarmning) foroven på det venstre tastatur i 5 sekunder (som vist herunder);
- På displayet vises "DE".





## HOLD VARM

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind.

Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.

## SIMREN

Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på.

Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, stege) med letflydende saucer.

## KOGNING

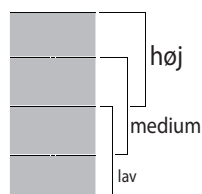
Denne funktion tillader at bring vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.

Omkring 2 liter vand (helst ved rumtemperatur) bør placeres i panden.

Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.

Hvis gryderne er store, og vandmængden er større end 2 liter, anbefales det at bruge et låg, for at optimere kogetiden.

## CHEF CONTROL



Den fleksible zone er opdelt i tre kogezone (se figuren) som aktiveres med en forindstillet effekt (høj, medium eller lav) afhængigt af grydens/pandens placering: Flyt gryden/panden hen over overfladen, for at fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur, uden at skulle indvirke på betjeningsanordningerne.

## INDIKATORER

### RESTVARME


Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezone stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå. Når kogezone er kølet af, forsvinder bogstavet "H".

### UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.

## TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver et eksempel på tilberedningstypen for hvert effektniveau. Den faktiske leverede effekt af hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezone.

| EFFEKTINDSTILLING   |   | TILBEREDNINGSTYPE   | ANVENDELSE<br>(angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)  |
|---|---|---|--|
| <b>Maksimal indstilling</b>   | <b>P</b>                                  | Hurtig opvarmning/Booster   | Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.   |
|  | 14 – 18                                   | Stegning – kogning  | Ideel til bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.   |
|   |   | Bruning, svitsning, kogning, grilning                                   | Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.  |
|   | 10 – 14                                   | Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning                        | Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.  |
|   |   | Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet | Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).  |
|   | 5 – 9                                     | Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet                         | Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, saucer, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.<br>Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk). |
|   |   | 1 – 4   | Smeltning, optøning  |
|   | Varmholdning af mad, risotto tilberedning |   | Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.  |
|   | <b>Ingen varme</b>                        | <b>OFF</b>  | –  |

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



### ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

### Vigtigt:

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis CleanProtect logoet findes på glasset, er kogesektionen blevet behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive overfladebehandling sikrer excellente rengøringsresultater og holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Daglig rengøring efter hver brug anbefales.

### Følg disse anvisninger, for at rengøre CleanProtect kogesektioner:

- Gør områderne med behov for rengøring våde med vand og sørg for at dække hele det plettede område; undgå omhyggeligt at spilde vand på betjeningspanelet.
- For vandets opblødning:
  - Vent i mindst 2 minutter under normale forhold.
  - Vent i mindst 5 minutter under meget snavsede forhold.
  - Det er nødvendigt at gentage opblødningstrinnet, hvis vandet tørrer ind på kogesektionen.
- Brug en ikke-slibende svamp til at fjerne aflejringer og tør kogesektionen efter rengøring.

## FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrudelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

| DISPLAYKODE  | BESKRIVELSE   | MULIGE ÅRSAGER  | LØSNING  |
|--|---|---|--|
| F0E1   | Køkkenudstyr er registreret, men det er ikke kompatibelt med den forespurgte operation.   | Køkkenudstyret er ikke godt placeret i kogezonen, eller det er ikke kompatibelt med en eller flere kogezoner.               | Tryk to gange på On/Off-knappen for at fjerne F0E1-koden og genoprette funktionaliteten af kogezonen. Prøv derefter at bruge køkkenudstyret med en anden kogezone eller brug andet køkkenudstyr. |
| F0E7   | Forkert netledningstilslutning.   | Strømforsyningens tilslutning er ikke nøjagtigt som angivet i afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN".                 | Justér strømforsyningens tilslutning i henhold til afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN".   |
| F0EA   | Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.   | Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.  | Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.  |
| F0E9   | Kogezonerne slukker, når temperaturerne er for høje.  | Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.  | Vent indtil kogeområdet er kølet af, før det bruges igen.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved. |   |  |
| dE<br>[når kogesektionen er slukket]                             | Kogesektionen tænder ikke for opvarmningen. Funktionerne starter ikke.  | DEMOTILSTAND er slået til.  | Følg anvisningerne i afsnittet "DEMOTILSTAND".   |
| f.eks.  →  | Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.   | Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen. | Se afsnittet "Indstilling af effekt".  |
| f.eks.  →  →  →  | Kogesektionen indstiller automatisk en minimumseffektiveau, for at sikre at kogezonen kan bruges.   | Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen. | Se afsnittet "Indstilling af effekt".  |



## LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug.

Under fasen hvor kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn).

Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

## KUNDESERVICE

Registrér venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance.

### FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

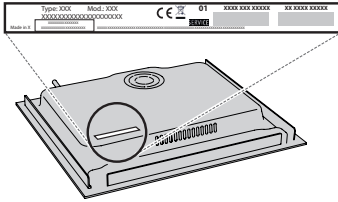
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

### KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

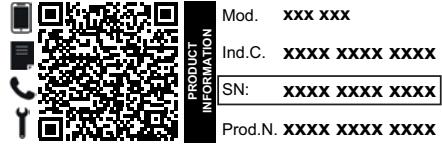
Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu), for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;



- Din fulde adresse.
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Kontakt serviceafdelingen, for at bestille kittet 4801 211 00112 med skruer i tilfælde af flugtende installation.

I tilfælde af installation uden en indbygget ovn under, kan du ringe til kundeservice, for at købe det adskillende sæt C00628720 (kogeplade 60 og 65 cm) eller C00628721 (kogeplade 77 cm).

Hvis du foretrækker ikke at købe det adskillende sæt bør du forsikre dig om at der installeres en separator i henhold til installationsanvisningerne.

### Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



## SIKKERHETSINSTRUKSER

## VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Last ned den komplette instruksjonsmanualen på <http://docs.whirlpool.eu> eller ring telefonnummeret vist på garantihåndboken.

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

### TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte,

på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

### MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

⚠ Dersom apparatet ikke er installert over en ovn, må et eget panel (følger ikke med) installeres i rommet under apparatet.

### ELEKTRISKE ADVARSLER


⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpselet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.


⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

 **ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

 Ikke brukslipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

## AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL


Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

## AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

## RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig. Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

## SAMSVARSERKLÆRING

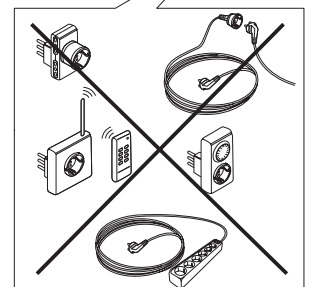
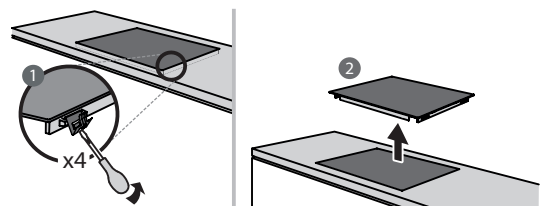
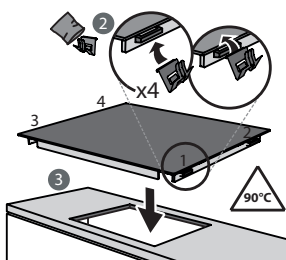
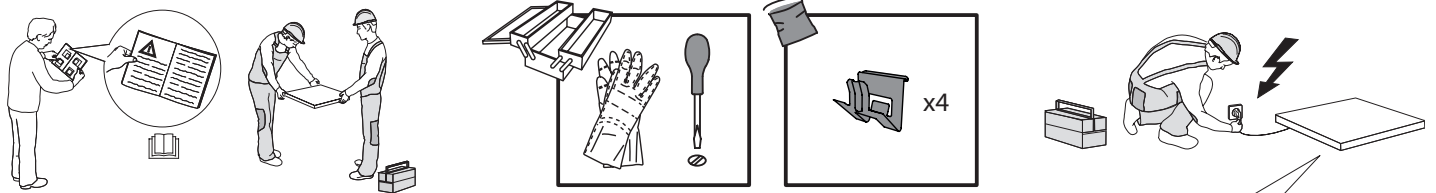
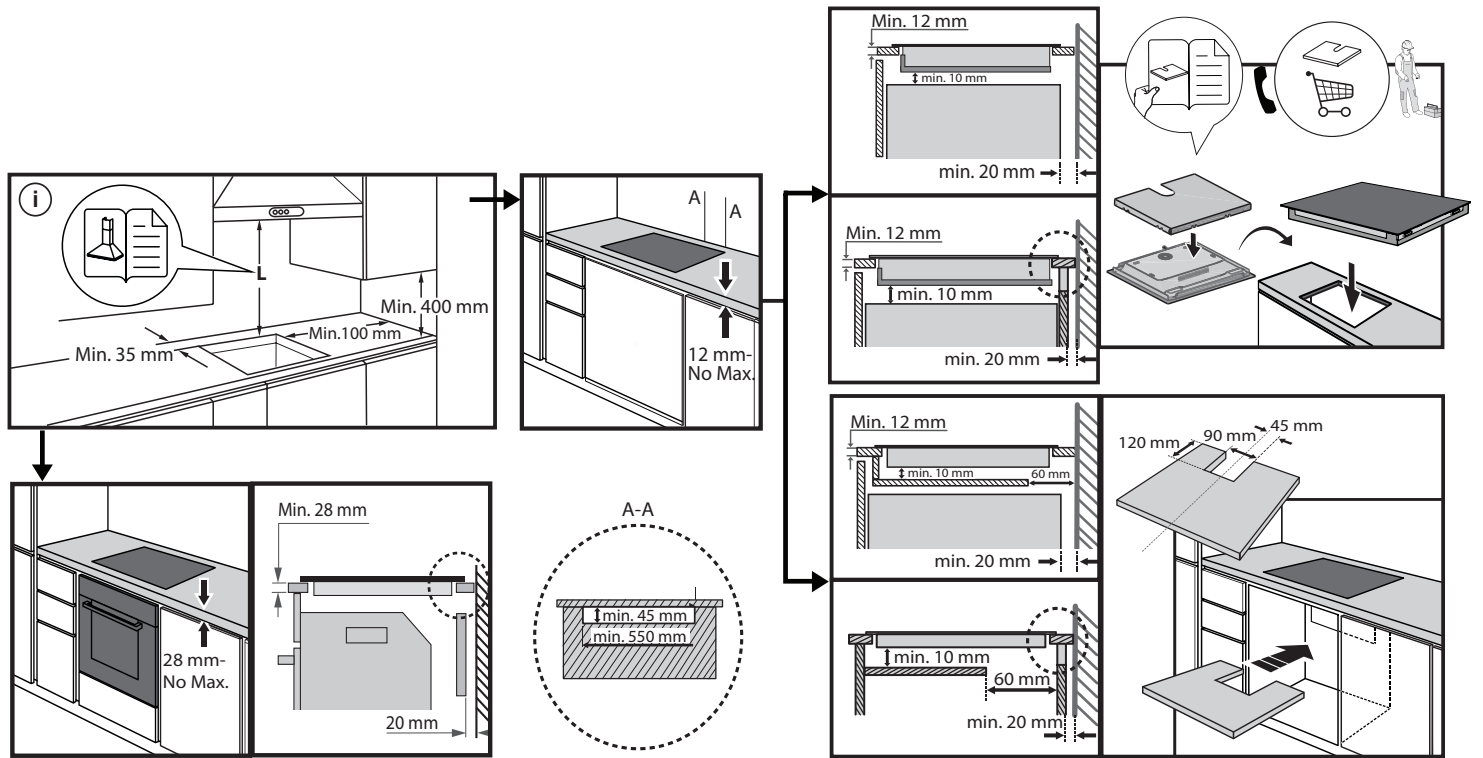
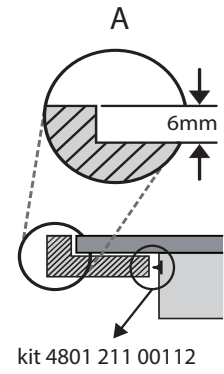
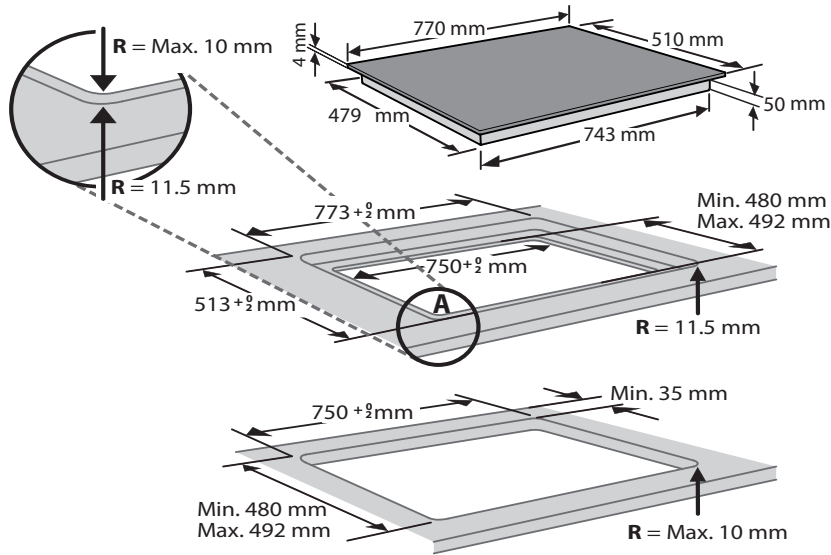
Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

## MERK

Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



# INSTALLASJON



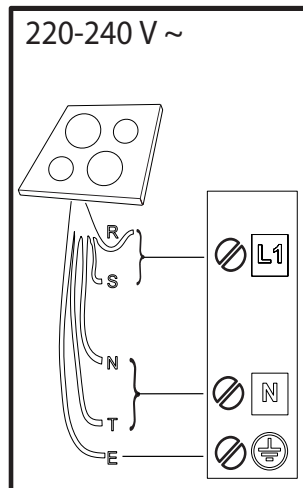
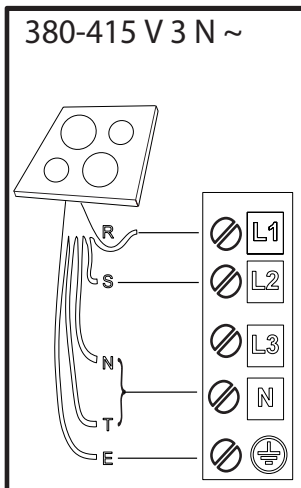
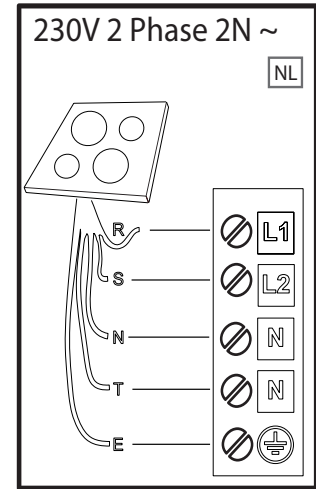
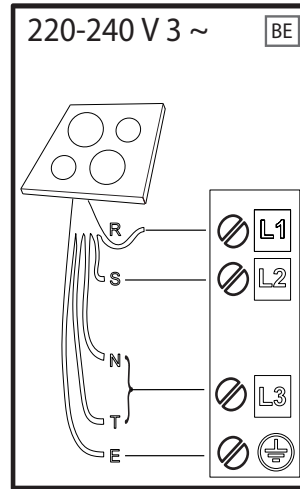
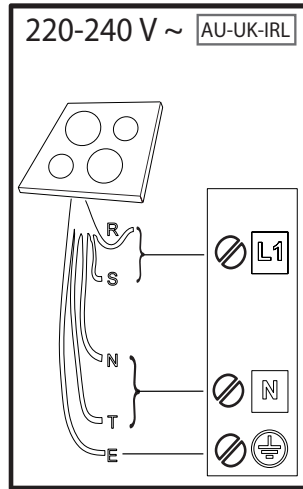
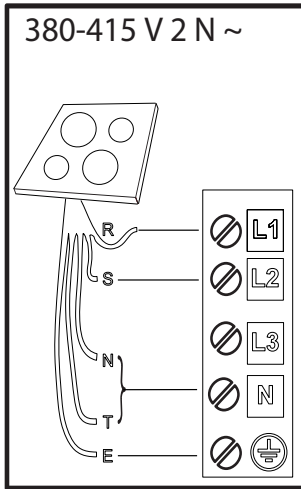
# ELEKTRISK TILKOPLING

Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.

Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.

Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.

Det er påbudt å jorde apparatet: bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



**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-marò-кафяв-браон-гjava-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/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

**N**

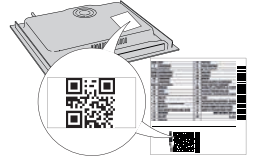
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



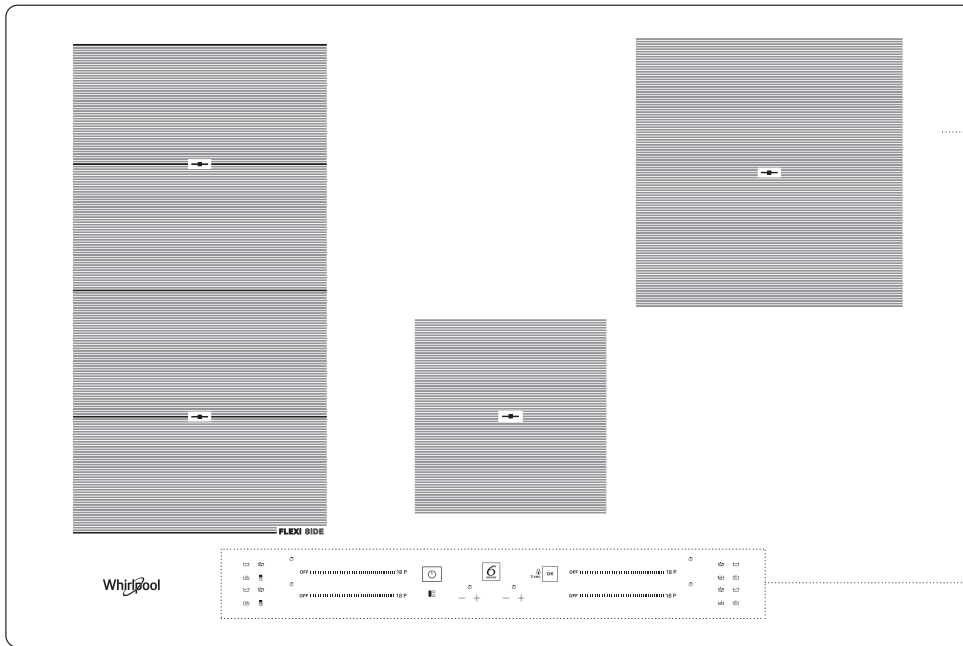

**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

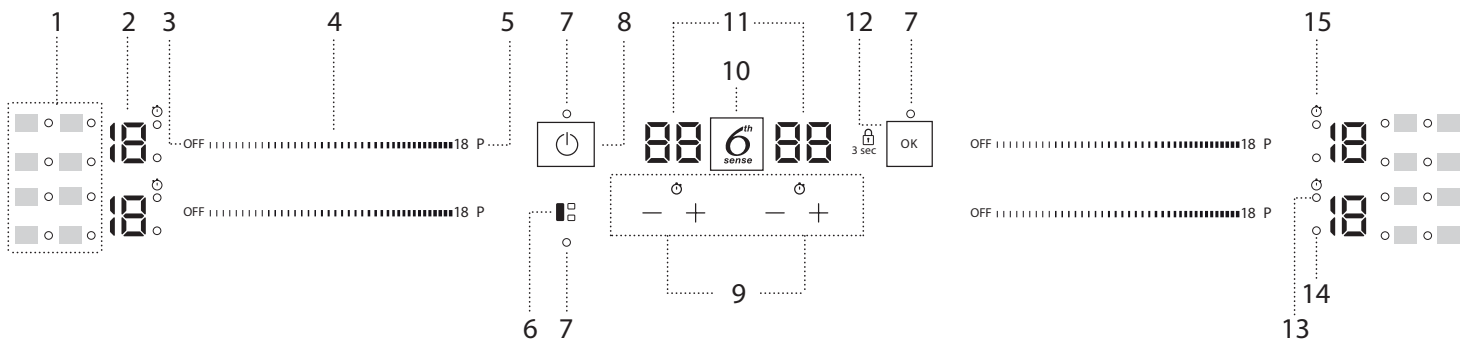
**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON**



**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**PRODUKTBESKRIVELSE**


1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

**BETJENINGSPANEL**


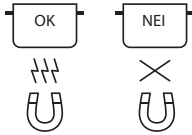
1. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner
2. Valgt varmenivå
3. Knapp for avslåing av kokesonen
4. Scroll tastatur
5. Knapp for hurtig oppvarming (Booster)

6. Knapp FLEXISIDE
7. Indikatorlampe – aktiv funksjon
8. På/Av-knapp
9. Timer
10. Knapp 6<sup>th</sup> Sense

11. Indikator for tilberedningstid
12. OK/Tastsperrknapp – 3 sekunder
13. Indikator for aktiv timer
14. Sonevalgindikator
15. Symbol til indikator for timer


# TILBEHØR

## KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- spesialkjele og panner i rustfritt stål egnet for induksjonstilberedning

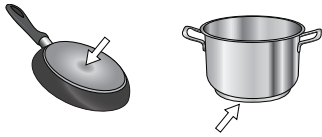
For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.

Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

Noen kjele og panner har kun en del av bunnen i jernmagnetisk materiale, med deler av annet material som ikke egner seg induksjonstilberedning. Disse områdene kan varmes opp ved ulike nivå eller med lavere temperaturer. I enkelte tilfeller, hvor bunnen i hovedsak er laget av ikke jernmagnetisk material, er det mulig at kokeflaten ikke kjenner igjen platen og derfor ikke slår på kokesonen.



For å sikre optimal effektivitet, må du alltid benytte kjele og panner med en flat bunn som fordeler varmen jevnt ut over. dersom bunnen er ujevn, vil dette ha innvirkning på effekt og evnen til å lede varmen.



## FØRSTE GANGS BRUK

### POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)


Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektinnstilling og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

### For å stille inn platetoppens effektinnstilling:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektinnstillingen i løpet av 60 sekunder.

Trykk på knappen til den fjerne høyre timeren "+" i minst 5 sekund. På skjermen vil "PL" symbolet vises.

Trykk på  knappen for å bekrefte.

Bruk "+" og "-" knappene for å velge ønsket effektinnstilling.

Effektinnstillingene som er tilgjengelige er: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7,2 kW.

Bekreft ved å trykke på .

Effektinnstillingen som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.

For å endre effektinnstilling, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

### Tomme kjele og panner med en tynn bunn

Bruk ikke tomme kjele og gryter når platetoppen står på. Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjele og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av" funksjonen kan løse seg ut øyeblikkelig, og skade kjelen og overflaten til platetoppen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølt. Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

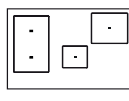
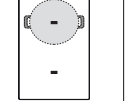
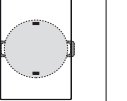
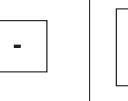

### Minste diameter til kjele/grytens bunn for de forskjellige kokeområdene

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruk kjele med passende minimumsdiameter (se tabellen nedenfor).

Bruk alltid kokesonen som best stemmer med minimumsdiameteren til kjelens bunn.

Plasser kjelen og sørg for at den står sentralt på kokesonen som er i bruk.

En anbefaler ikke å bruke kjele med en omkrets som er større enn kokesonen som er i bruk.

|  |  |   |   |        |
|--|--|---|---|--------|
|         |  |  |  |        |
| ø min.  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm |

### ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Ved å benytte dette tilbehøret er det mulig å benytte kjele og panner som ikke egner seg for induksjonstopper. Det er viktig å huske at dersom denne brukes har dette innvirkning på effektiviteten og dermed også tiden som er nødvendig for å varme maten. En bør begrense dens bruk fordi temperaturene som nås på dens overflate avhenger i stor grad av kjelen/pannen som benyttes, at denne er flatbunnet og typen mat som tilberedes. Ved å benytte en kjele eller panne med mindre diameter enn adapterens skive kan føre til at varmen skapes men den overføres ikke til kjelen eller pannen noe som kan føre til at både kjelen og skiven blir svarte. Tilpass diameteren på din kjele/panne og kokeplaten til diameteren til adapteren.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE" symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer. Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

### AKUSTISK SIGNAL PÅ/AV

For å slå det akustiske signalet på/av:

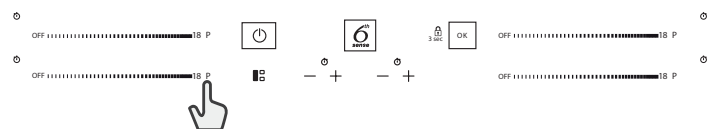
- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Trykk på "P" knappen til det første skyvetastaturet øverst til venstre i 5 sekund.

Enhver innstilt alarm vil forbli værende aktiv

**DEMO MODUS** (oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av det første minuttet, trykk på knappen for hurtig oppvarming "P" på tastaturet nederst til venstre i 5 sekund (slik det vises nedenfor);
- "DE" vil vises på display.



## DAGLIG BRUK



## FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.

## PLASSERING

Dekk ikke til kontrollpanelets symbol med kjelen.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



## AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

OFF ..... 18 P

## For å slå på en kokesone:

Beveg fingeren din horisontalt over skyvetastaturet (SLIDER) til den ønskede kokesonen for å aktivere den og justere effekten. Nivået vil bli vist på linje med området, sammen med indikatorlyset som identifiserer den aktive kokesonen. "P" knappen kan benyttes for å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster).

## For å slå av kokesonene:

Velg "OFF" knappen øverst på skyver - berøringsskjermen.



## KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede OK/ Tastsperreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen (☺). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.



## - + TIMER

Det finnes to timere - én kontrollerer den venstre kokesonen, mens den andre kontrollerer den høyre kokesonen.

## For å aktivere timeren:

Trykk på "+" eller "-" knappen for å stille inn ønsket tid for kokesonen i bruk. En indikatorlampe vil tennes på linje med det gitte symbolet ☺. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

Tiden kan endres til enhver tid og flere timere kan aktiveres samtidig. I tilfelle 2 tidsbrytere aktiveres på samme side av komfyrtoppen samtidig, vil "Sonevalgindikatoren" blinke og valgt kokeleringstid vises på det midtstilte displayet.

## For å deaktivere timeren:

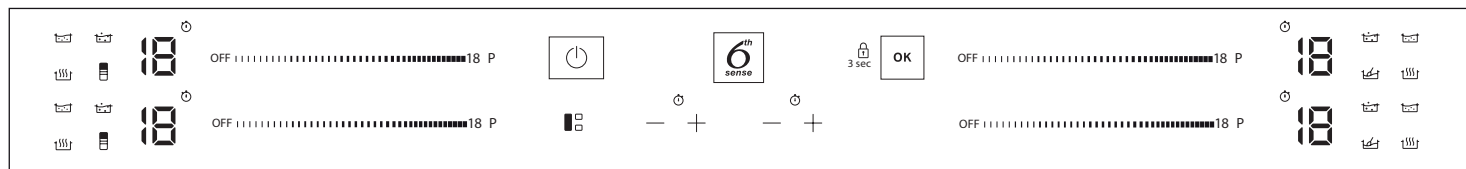
Trykk på "+" og "-" knappene samtidig til timer er deaktivert.



## TIMERINDIKATOR

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

## FUNKSJONER


 **FLEXISIDE**

Ved å velge knappen "FLEXISIDE", kan du kombinere to kokesoner og bruke de med samme effekt ved å dekke hele overflaten med en stor kjele eller delvis med en rund/oval kjele.

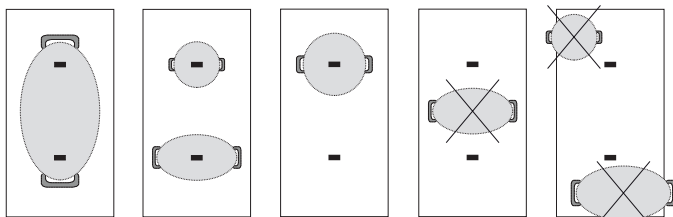
Funksjonen vil alltid stå PÅ og, når en bruker kun en kjele, kan den flyttes over hele området. I dette tilfellet kan begge de venstre rulletastaturene benyttes om hverandre.

Ideell for tilberedning med ovale eller rektangulære kjeler eller med grytestøtter.

For å aktivere funksjonen, trykk på "FLEXISIDE" knappen.

**MERK.** Spesialfunksjonene kan ikke velges når denne funksjonen benyttes.

**VIKTIG:** Plasser kjelene midt på kokesonen slik at de dekker minst ett av referansepunktene (slik det vises nedenfor).

6<sup>TH</sup> SENSE

"6<sup>th</sup> Sense" knappen aktiveres for spesialfunksjoner.

Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.

Trykk på "6<sup>th</sup> Sense" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A". Indikatoren for den første spesialfunksjonen som er tilgjengelig for kokesonen tennes.

Velg ønsket spesialfunksjon ved å trykke på "6<sup>th</sup> Sense" knappen én eller flere ganger.

Funksjonen aktiveres når knappen er trykket ned for å bekrefte.

For å velge en annen spesialfunksjon, trykk på "OFF" og deretter "6<sup>th</sup> Sense" knappen for å velge funksjonen du ønsker.

For å deaktivere spesialfunksjonene og returnere til manuell modus, trykk "OFF".

Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.



## SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.

Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.

## **HOLDE VARM**

Denne funksjonen hjelper deg å opprettholde den ideelle temperaturen på maten, vanligvis etter at tilberedningen er fullført, eller når du skal redusere væske langsomt.

Ideell for å servere mat til perfekt temperatur.

## **TREKKING**

Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten.

Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.

## **KOKING**

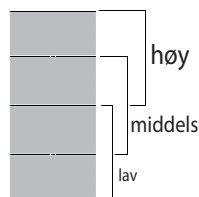
Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.

Hell omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) over i kjelen.

Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.

Dersom kjelene er store og mengden vann overskrider 2 liter, anbefaler vi at en bruker et lokk for å optimere koketiden.

## **CHEF CONTROL**



Den fleksible sonen er inndelt i tre kokesoner (se figuren) aktivert med en forhåndsinnstilt effekt (høy, middels eller lav) avhengig av posisjonen til kjelen/pannen: flytt kjelen/pannen over overflaten for å fortsette kokingen ved forskjellige temperaturer uten at du trenger å bruke kontrollene.

## **INDIKATORLAMPER**

### **GJENVÆRENDE VARME**

Dersom "H" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den.


Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

### **KJELEN ER IKKE RIKTIG Plassert eller den mangler**

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

## **TABELL FOR TILBEREDNING**

Koketabellen gir et eksempel på type koking for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner.

| EFFEKTIVÅ   |   | TYPE TILBEREDNING  | ANBEFALT BRUKSOMRÅDE<br>(avhengig av erfaring og kokevaner)  |
|---|---|--|--|
| <b>Maksimal effekt</b>  | <b>P</b>  | Rask oppvarming/Booster  | Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.  |
|  | 14 – 18   | Frityrsteking – koking   | Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.   |
|   |   | Bruning – sautering – koking – grilling                                  | Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.   |
|   | 10 – 14   | Bruning – koking – langkoking – brasing – grilling                       | Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.   |
|   |   | Koking – stuing, sautering – grilling – tilberede til maten blir kremete | Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).   |
|   | 5 – 9   | Tilberedning – trekking – jevning, kreming                               | Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.<br>Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk). |
|   |   | 1 – 4  | Smelting – tining  |
| Å holde maten varm – tilberede kremet risotto                                       | Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto. |  |  |
| <b>Null effekt</b>  | <b>OFF</b>  | –  | Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).  |

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



## ADVARSEL

- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").

## Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom CleanProtect logoen er til stede på glasset, er platetoppen behandlet med CleanProtect teknologien. Denne eksklusive behandlingen sikrer utmerkede resultater ved rengjøring og holder platetoppen skinnende over lengre tid.

Daglig renhold etter hver gang den har vært i bruk anbefales.



## For å gjøre rene CleanProtect platetopper, følg disse anbefalingene:

- Bløtlegg sonene som trenger rengjøring med vann og påse at du dekker hele området med flekker samtidig som du er forsiktig slik at det ikke drypper vann på kontrollpanelet.
- For bløtlegging med vann:
  - Under normale forhold, vent i minst 2 minutter.
  - I tilstander med svært skitten platetopp, vent i minst 5 minutter.
  - Dersom vannet tørker på platetoppen, må bløtleggingen gjentas.
- Bruk en ikke-slipende svamp for å fjerne avleiringer og tørk platetoppen etter rengjøringen.

## PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

| DISPLAY KODE   | BESKRIVELSE   | MULIGE ÅRSAKER  | LØSNING   |
|--|---|---|---|
| F0E1   | Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling.   | Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en eller flere av kokesonene.       | Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr. |
| F0E7   | Feil strømledningstilkopling.   | Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".                     | Regulerstrømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".   |
| F0EA   | Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.   | De interne temperaturene i elektronikken er for høy.  | Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.   |
| F0E9   | Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye.   | De interne temperaturene i elektronikken er for høy.  | Vent til platesonen kjøler seg ned før du bruker den igjen.   |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6   | Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display. |   |   |
| dE<br>[når kokeplaten er slått av]   | Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer. Funksjonene slår seg ikke på.  | DEMO MODUS på.  | Følg instruksene i "DEMO MODUS" avsnittet.  |
| f.eks.    | Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.  | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling".   |
| f.eks. <br>[Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes] | Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes.   | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling".   |



## LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskaper og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

## ETTERSALGSSERVICE

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

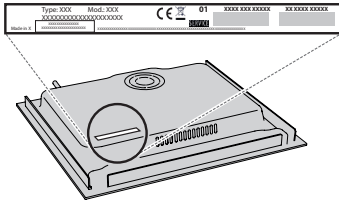
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

### TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

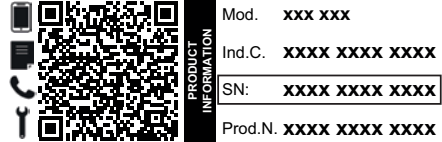
For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Hvis komfyrtoppen skal monteres på samme nivå som benkeplaten, ta kontakt med Ettersalgstjenesten for å be om skruesettet 4801 211 00112.

For installasjon som ikke skjer over en innebygd ovn, kan du ringe Ettersalgsservicen for å kjøpe skillesettet C00628720 (platetopp 60 og 65 cm) eller C00628721 (platetopp 77 cm).

Dersom du foretrekker ikke å kjøpe skillesettet må du sørge for at en separator installeres i henhold til installasjonsinstruksene.

### Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



## SÄKERHETSANVISNINGAR

## VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Ladda ner den kompletta instruktionsmanualen på <http://docs.whirlpool.eu> eller ring telefonnumret som finns i garantihäftet.

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **VARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonen.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **VARNING:** Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastruldetektorn.

⚠ **VARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex. i

personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

### INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.

⚠ Om apparaten inte monteras över en ugn är det nödvändigt att placera en skiljepanel (medföljer inte) i utrymmet under apparaten.

### ELEKTRISKA VARNINGAR


⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolelig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.


⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.


⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

 **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

 Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

## BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

## KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kasserar den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

## MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt. Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

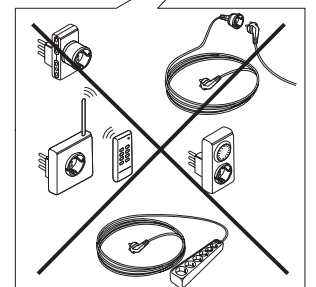
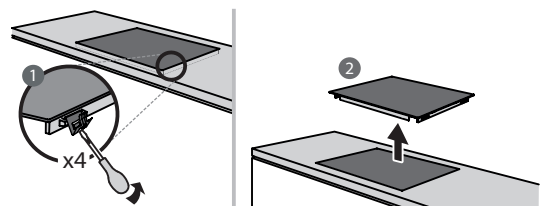
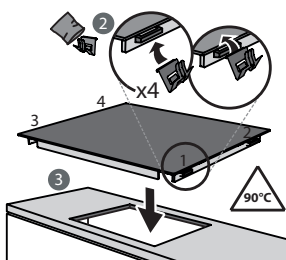
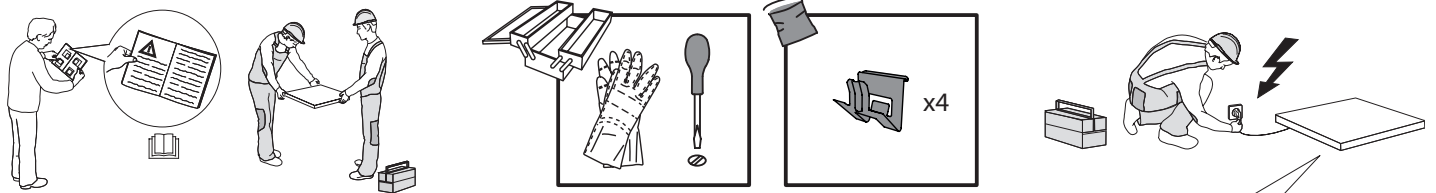
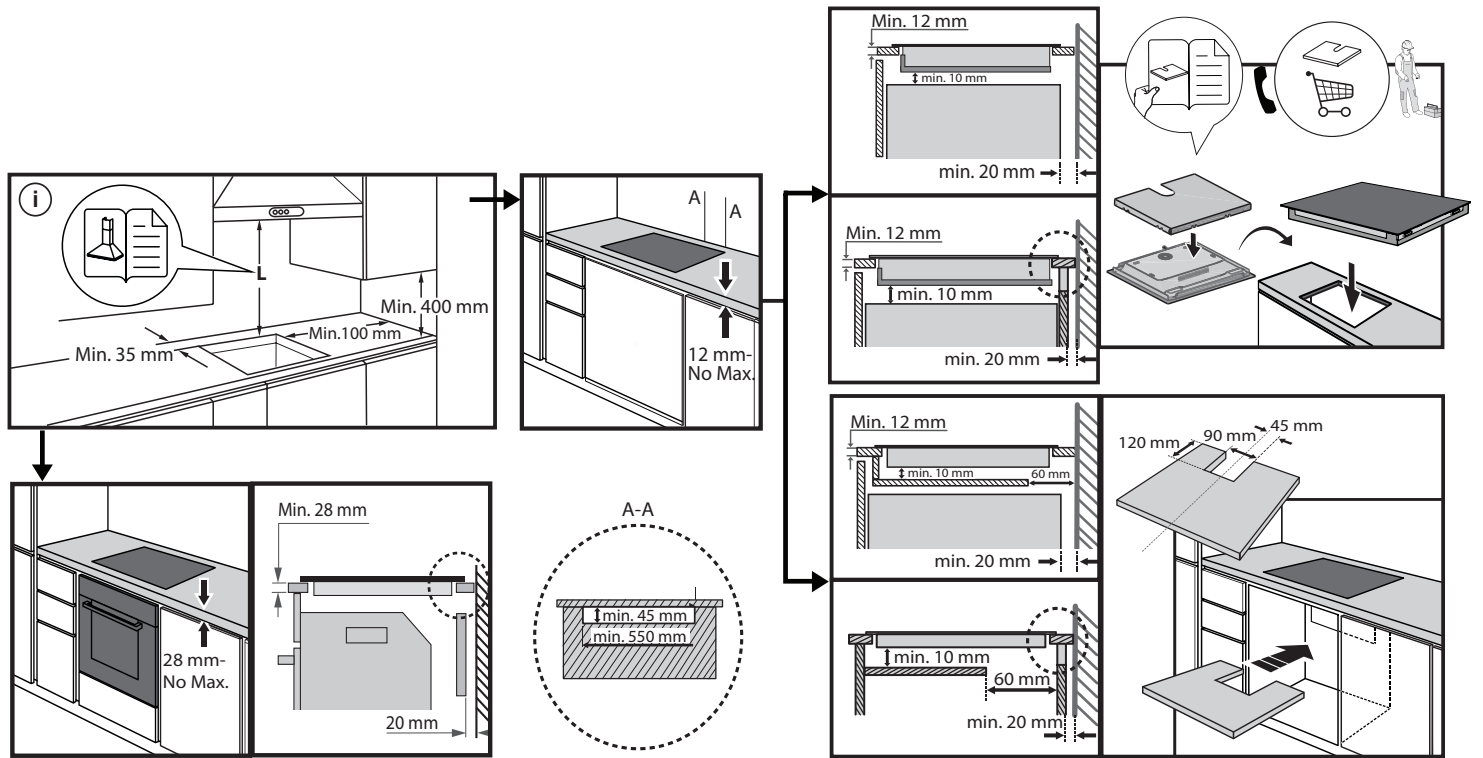
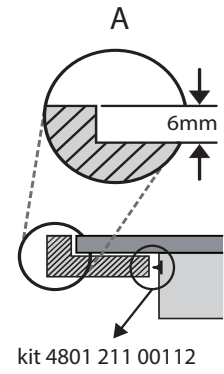
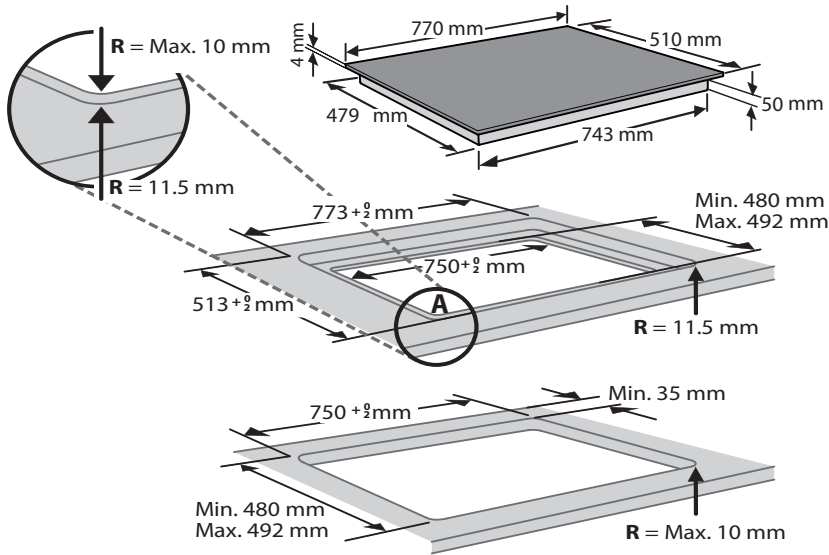
Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

## OBS

Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.



# INSTALLATION



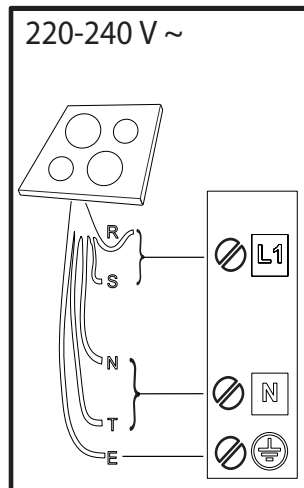
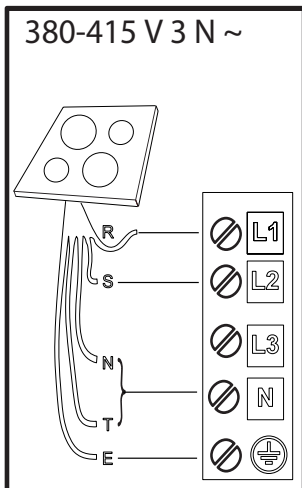
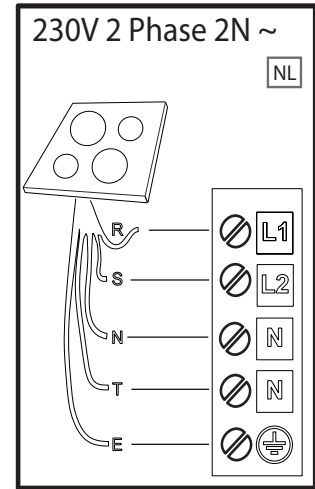
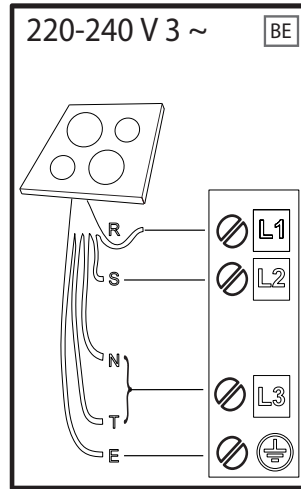
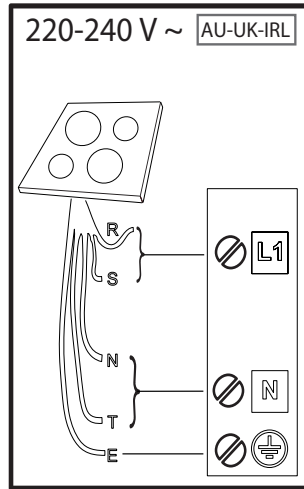
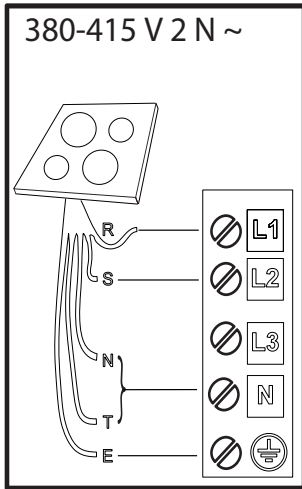
# ELEKTRISK ANSLUTNING

Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.

Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.

Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.

Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande dimensioner.



**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)-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/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- 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





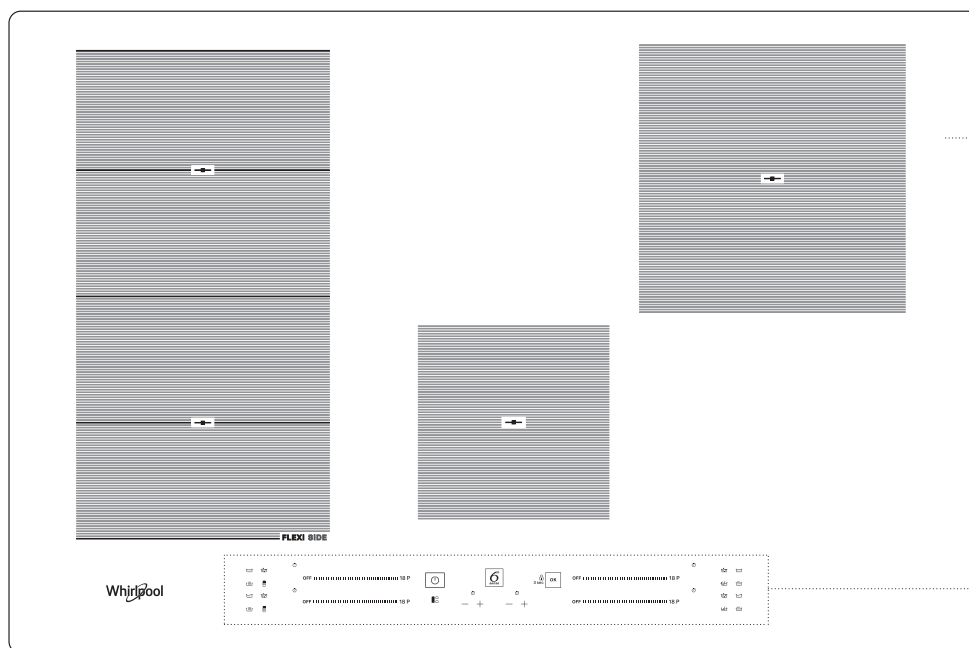
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SKANNAA TUOTTESSASI  
OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA  
VARTEN**



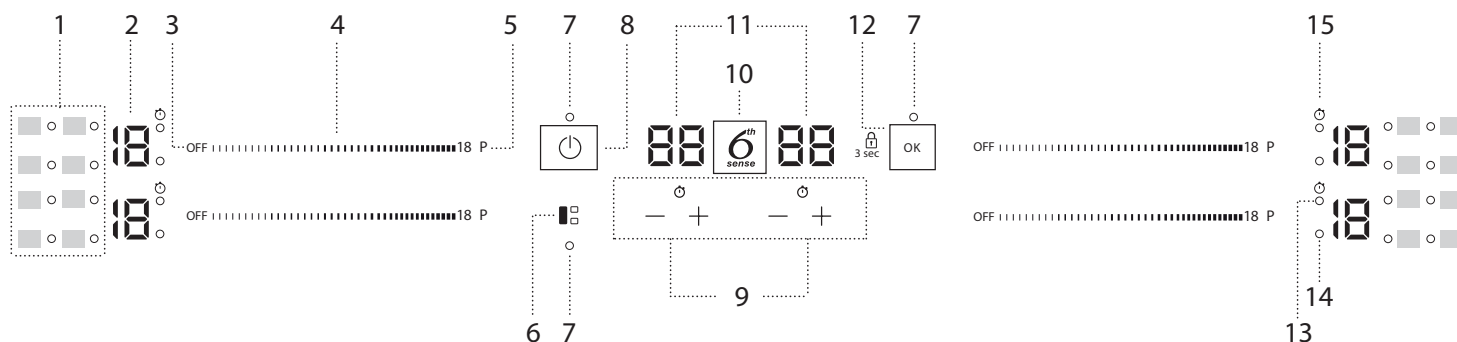
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

## KONTROLLPANEL



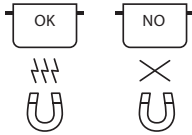
1. Symboler/aktivering av specialfunktioner
2. Vald koknivå
3. Knapp för att stänga av kokzonen
4. Rullningspekfältet
5. Knapp för snabb uppvärmning (Booster)

6. Knapp FLEXISIDE
7. Kontrolllampa – aktiv funktion
8. On/Off-knappen
9. Timer
10. Knapp 6<sup>th</sup> Sense

11. Indikering för tillagningstid
12. OK/Knapplås – 3 sekunder
13. Indikator timer aktiv
14. Zonvalindikator
15. Symbol för timerindikator


# TILLBEHÖR

## STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll:

- kastruller och stekpannor i emaljerat stål
- kastruller och stekpannor i gjutjärn
- speciella kastruller och stekpannor gjorda av ferromagnetiskt material som är lämpligt för induktionskokning

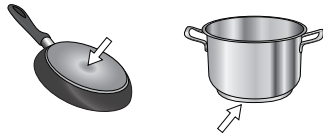
För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.

Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

På vissa kastruller och stekpannor är endast en del av botten av ferromagnetiskt material och övriga delar av annat material som inte är lämpligt för induktionskokning. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre temperaturer. I vissa fall där botten är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kanske kokplattan inte känner igen kärlet och därför inte kopplar på kokzonen.



För att säkerställa optimal effektivitet ska man alltid använda kastruller och stekpannor med platt botten som fördelar värmen jämnt. Om botten är ojämn inverkar det på effekten och värmeledningen.



## Tomma kastruller och kastruller med tunn botten

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på. Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske inte utlöser omgående, vilket kan skada kastrullen eller spishällen. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar. Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.


## Minsta diameter på kastrullens/stekpannans botten för olika kokzoner

Använd kokkärl med en lämplig minsta diameter (se tabellen nedan) för att säkerställa korrekt drift av spisen.

Använd alltid den kokzonen som bäst motsvarar den minsta diametern på kokkärlets botten.

Placera kokkärlet så att det är i mitten på kokzonen som används.

Vi rekommenderar inte att använda kokkärl som överstiger kokzonens omkrets.

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
|  |        |        |        |        |
| ø min.  | 150 mm | 200 mm | 100 mm | 150 mm |

## ADAPTER FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM ÄR OLÄMPLIGA FÖR INDUKTION

Genom att använda detta tillbehör kan man använda kastruller och stekpannor som inte är lämpliga för induktionshällar. Det är viktigt att komma ihåg att användning av adapter påverkar effektiviteten och därmed den tid som behövs för att värma maten. Dess användning bör begränsas eftersom temperaturerna som uppnås på dess yta beror avsevärt på den kastrull / stekpanna som används, dess flathet och typen av mat som tillagas. Att använda en kastrull eller stekpanna med en mindre diameter än adapterskivan kan orsaka att det bildas värme som inte överförs till kastrullen eller stekpannan och det kan svärta både kokplattan och skivan. Anpassa diametern på dina kastruller/stekpannor och kokplattan till diametern på adaptern.

# FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

## POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

### För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.

Tryck ned timer "+" knappen längst till höger i minst 5 sekunder. Symbolen "PL" visas på skärmen.

Tryck in  knappen för att bekräfta.

Använd knapparna "+" och "-" för att välja önskad effektnivå.

Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts. För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

## AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

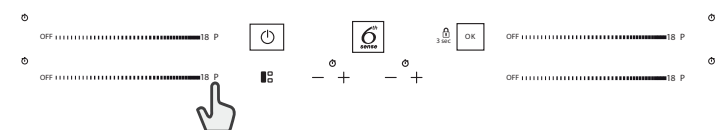
- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck ned knappen "P" på det första rullningspekfältet längst upp till vänster i 5 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.

## DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck inom den första minuten på snabbuppvärmningsknappen "P" på knappatsen längst ned i 5 sekunder (såsom visas nedan);
- På displayen visas "DE".



## DAGLIG ANVÄNDNING



### SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

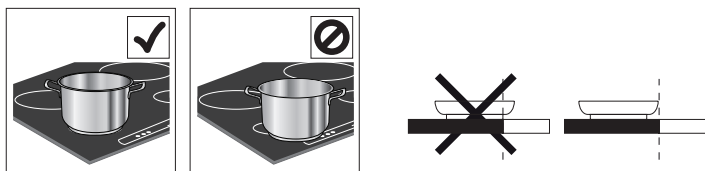
För att slå på spishälLEN, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund. För att stänga av spishälLEN, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

### PLACERING

Täck inte kontrollpanelens symboler med kastrullen.

Observera! kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlens botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).

Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



### AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

OFF ..... 18 P

#### För att aktivera kokzonerna:

Flytta fingret horisontellt över pekfältet (SKJUTREGLAGE) för önskad kokzon för att aktivera den och reglera effekten. Nivån visas i linje med områdets tillsammans med indikatorlampan som identifierar den aktiva kokzonen. Knappen "P" kan användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster).

#### För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "OFF" i början av pekfältet.



### LÅSA KONTROLLPANELEN

För att låsa inställningarna och förhindra att spishälLEN oavsiktligen slås på, ska man trycka på knappen OK/Knapplås och hålla den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal och ett varningsljus ovanför symbolen anger att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för aktiveringsfunktionen (☺). För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.



### TIMER

Det finns två timer - en som styr kokzonerna på vänster sida och en som styr kokzonerna på höger sida.

#### För att aktivera timern:

Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in önskad tid på kokzonen som används. En indikatorlampa aktiveras i linje med den specifika symbolen ☺. När den inställda tiden har löpt ut avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

Tiden kan ändras när som helt och flera timers kan aktiveras samtidigt. Om 2 timer på samma sida av hällen aktiveras samtidigt blinkar "Zonvalindikatorn" och den valda tillagningstiden visas på den centrala displayen.

#### För att avaktivera timern:

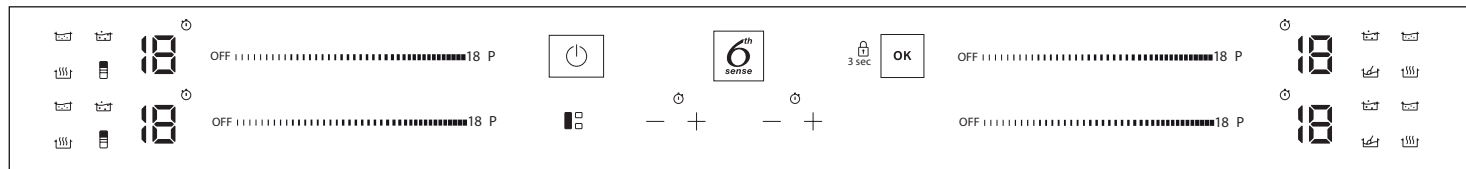
Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern avaktiveras.



### TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är PÅ) anger att timern har ställts in för kokzonen.

## FUNKTIONER



### FLEXISIDE

Genom att välja knappen "FLEXISIDE" kan du kombinera två kokzoner och använda dem med samma effekt genom att täcka hela ytan med en stor kastrull eller delvis med en rund/oval kastrull.

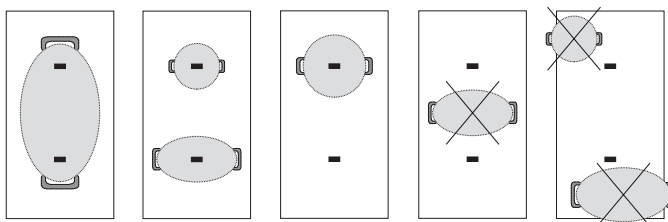
Funktionen blir alltid PÅ och när endast en kastrull används, kan den förflyttas över hela området. I detta fall kan båda bläddringsknappsatserna till vänster användas.

Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.

För att inaktivera funktionen, tryck på "FLEXISIDE"-knappen.

**OBSERVERA:** Specialfunktioner kan inte väljas när du använder den här funktionen.

**VIKTIGT:** Placera kokkärlen på mitten av kokzonen så att de täcker minst en av referenspunkterna (som visas nedan).



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

Knappen "6<sup>th</sup> Sense" aktiverar specialfunktionerna.

Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.

Tryck på knappen "6<sup>th</sup> Sense". Displayen för det valda området visar "A".

Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för kokzonen tänds.

Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "6<sup>th</sup> Sense" en eller flera gånger.

Funktionen aktiveras efter att man har tryckt på knappen för att bekräfta.

För att välja en annan specialfunktion, tryck på "OFF" (av) och sedan på knappen "6<sup>th</sup> Sense" för att välja rätt funktion.

För att inaktivera specialfunktionerna och återgå till manuellt läge, tryck på "OFF" (av).

Strömeffekten när du använder specialfunktioner är förinställd av spishälLEN och kan inte ändras.



### SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.

Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.



## VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt. Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.



## SJUDA

Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den. Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.



## KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning.

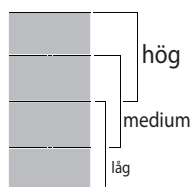
Cirka 2 liter vatten (helst rumstempererat) ska läggas i kastrullen.

Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar.

Om kastrullerna är stora och vattenmängden är högre än 2 liter rekommenderar vi att använda ett lock för att optimera koktiden.



## CHEF CONTROL



Den flexibla zonen är uppdelad i tre matlagningssoner (se figuren) som aktiveras på en förinställd effekt (hög, medium eller låg) beroende på grytans/pannans position: förflytta grytan/pannan över ytan för att fortsätta matlagningen vid olika temperaturer utan att behöva använda kontrollerna.

## INDIKATORER



## RESTVÄRME

Om "H" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om zonen inte har aktiverats men har värmts upp på grund av de angränsande zonernas användning eller eftersom ett varmt kokkärl har placerats på den. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".



## KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällen, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

## TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen ger ett exempel på tillagningstypen för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen.

| EFFEKTNIVÅ            |          | TYP AV TILLAGNING  | ANVÄND NIVÅ<br>(indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)   |
|-----------------------|----------|--|---|
| <b>Maximal effekt</b> | <b>P</b> | Värma upp snabbt/Booster                                     | Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.  |
|                       | 14 – 18  | Steka – koka   | Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.   |
|                       |          | Bryna – fräsa – koka, grilla                                 | Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.   |
|                       | 10 – 14  | Bryna – koka – stuva – fräsa – grilla                        | Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.  |
|                       |          | Koka – stuva – sautera – grilla – koka tills den blir krämig | Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).   |
|                       | 5 – 9    | Koka – sjuda – tjockna – göra krämig                         | Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.<br>Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk). |
|                       |          | Smälta – tina  | Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.  |
|                       | 1 – 4    | Hålla maten varm – göra risotto krämig                       | Perfekt för att varmhålla små portioner ny tillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.  |
|                       |          | <b>Nolleffekt</b>  | <b>OFF</b>  |

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



### VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.

### Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten för kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa endast om rester har fastnat på kokplattan. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repor i glaset.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd mjuktrasa, hushållspapper eller särskild rengöringsprodukt för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om CleanProtect-logotypen finns på glaset har hällen behandlats med CleanProtect-teknik. Denna exklusiva beläggning ger utmärkta rengöringsresultat och håller hällen blank längre.

Daglig rengöring efter varje användning rekommenderas.


### Följ dessa råd för att rengöra CleanProtect-hällarna:

- Blöt ner de zoner som behöver rengöras med vatten. Se till att täcka hela det nedsmutsade området och var försiktig så att vatten inte hamnar på kontrollpanelen.
- För blötläggning i vatten:
  - Vid normala förhållanden, vänta minst 2 minuter.
  - Vid mycket smutsiga förhållanden, vänta minst 5 minuter.
  - Om vattnet torkar på hällen är det nödvändigt att upprepa blötläggningen.
- Använd en icke-slipande svamp för att få bort avlagringar och torka hällen efter rengöring.

## FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

| DISPLAYKOD  | BESKRIVNING   | MÖJLIGA ORSAKER  | LÖSNING   |
|---|---|--|---|
| FOE1  | Köksredskap detekteras men det är inte kompatibelt med önskad operation.  | Köksredskapet är inte väl placerat på kokzonen, eller det är inte kompatibelt med en eller flera kokzoner. | Tryck två gånger på On/Off-knappen för att ta bort FOE1-koden och återställa kokzonens funktionalitet. Försök sedan använda köksredskapet med en annan kokzon eller använd ett annat köksredskap. |
| FOE7  | Felaktig anslutning av nätsladden.  | Nätanslutningen är inte exakt så som anges i avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING".                             | Justera nätanslutningen enligt avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING".  |
| FOEA  | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.   | Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.   | Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.  |
| FOE9  | Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög.   | Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.   | Vänta tills kokområdet har svalnat innan du använder den igen.  |
| FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6                              | Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen. |  |   |
| d E<br>[när hällen är avstängd]   | Kokplattan värms inte upp. Funktionen kopplas inte på.  | DEMOLÄGE på.   | Följ instruktionerna i "DEMOLÄGE" -avsnittet.   |
| t.ex.  → - | Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.  | Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.    | Se avsnittet "Ställa in effektnivå".  |
| t.ex. P → S<br>[Effektnivå lägre än den begärda nivån]  | Spishällen ställer automatiskt in en minsta effektnivå för att säkerställa att kokzonen kan användas.   | Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.    | Se avsnittet "Ställa in effektnivå".  |



## LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsende och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlens botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

## KUNDTJÄNST

För en bättre kundservice, registrera din apparat på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

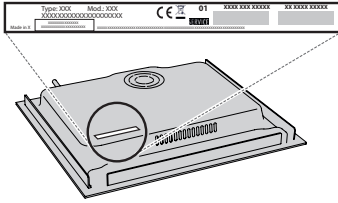
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMND A KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

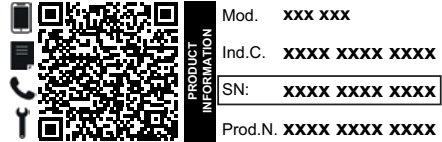
För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;



- din fullständiga adress
- ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Ring kundservice för att beställa skruvsats 4801 211 00112 om apparaten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan.

Om den inte installeras över en inbyggd ugn kan du ringa kundservice för att köpa uppdelningskitet C00628720 (spishäll 60 och 65 cm) eller C00628721 (spishäll 77 cm).

Om du föredrar att inte köpa uppdelningskitet ska du försäkra dig om att installera en avskiljare i enlighet med installationsanvisningarna.

**Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:**

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Lataa täydellinen ohjekirja osoitteesta <http://docs.whirlpool.eu> tai soita takuutodistuksessa kuvattuun puhelinnumeroon.

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarot materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

### SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa

työympäristöissä; maatiloille; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

### ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

⚠ Jos laitetta ei asenneta uunin yläpuolelle, on laitteen alla olevaan tilaan asennettava välipaneeli (ei kuulu toimitukseen).

### SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET


⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.


⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.


⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

 **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

 **Älä** käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

## PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

## KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

## ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

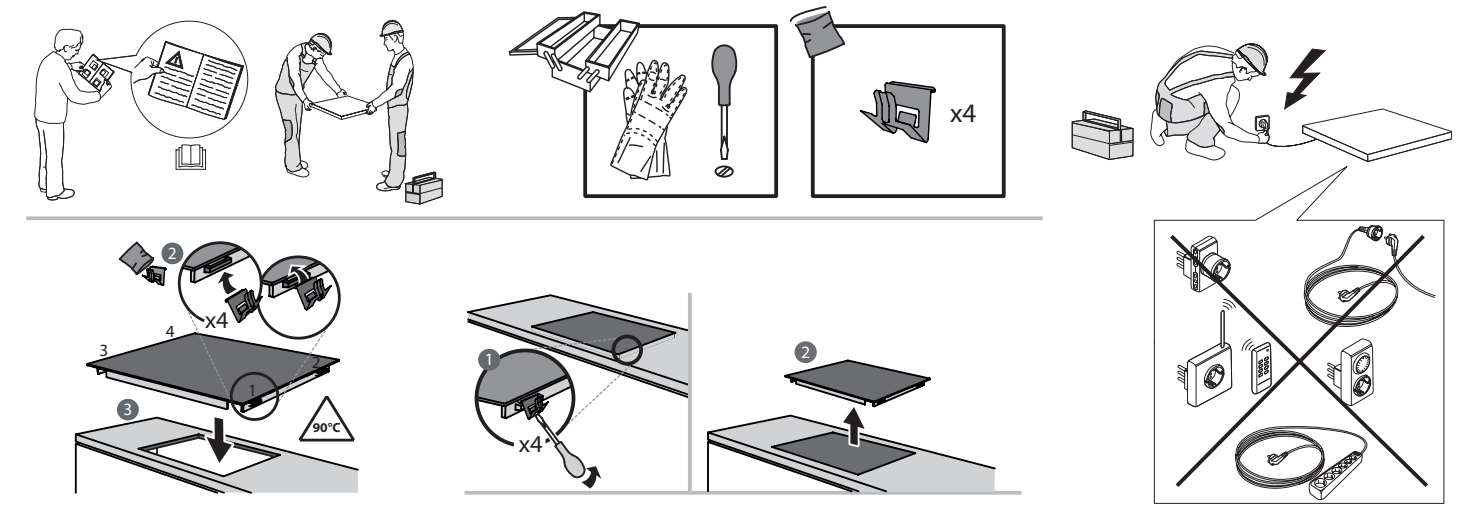
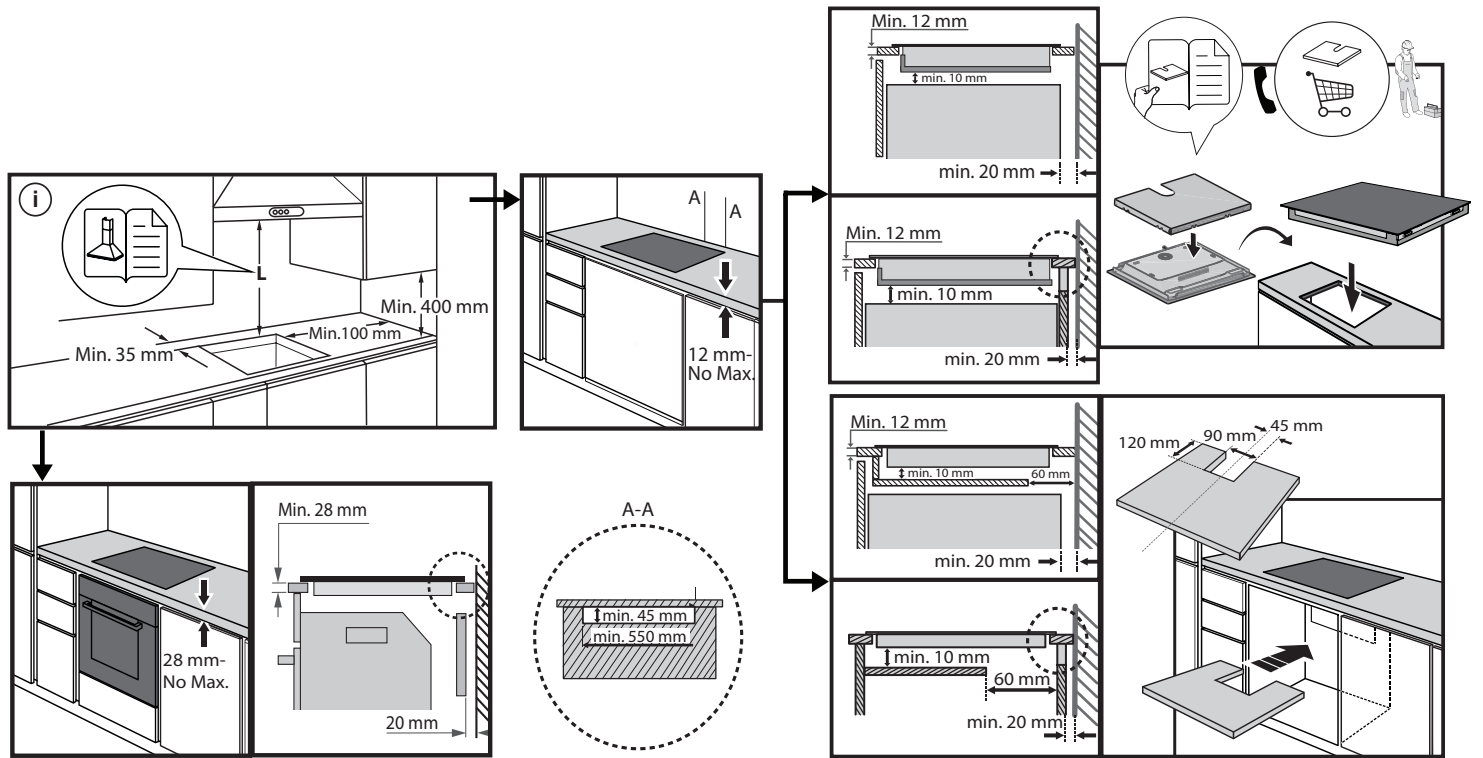
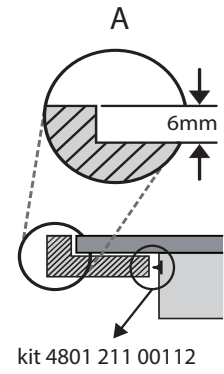
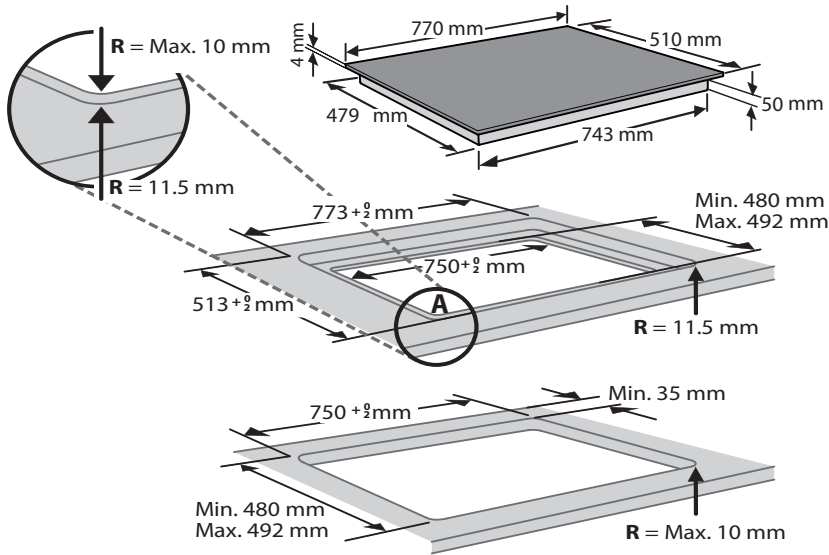
Tämä laitteenoudattaa EU:nasetuksen66/2014ekosuunnitteluvaatimuksiasekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

## HUOM

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.



# ASENNUS



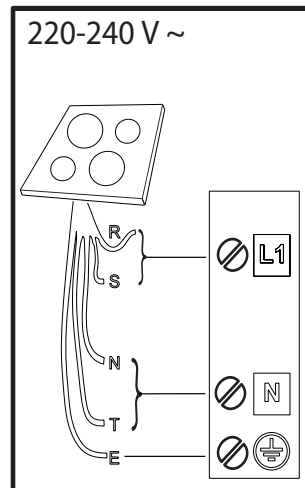
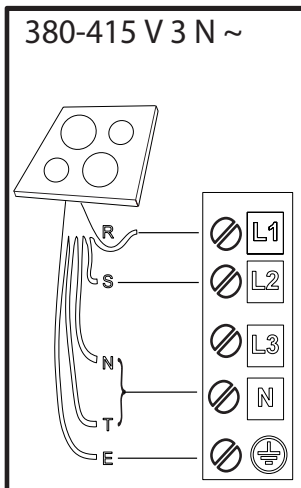
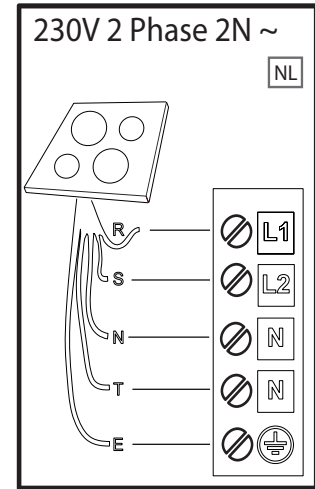
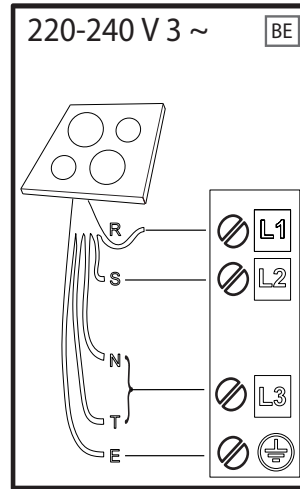
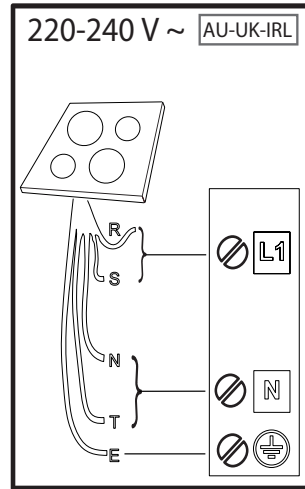
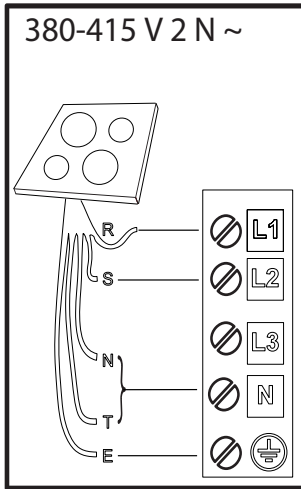
# SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on tehtävä valmiiksi, ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon.

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti.

Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.

Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).



**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-гjava-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-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/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-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

**N**

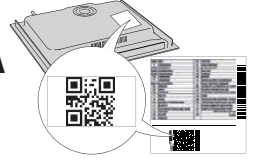
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár





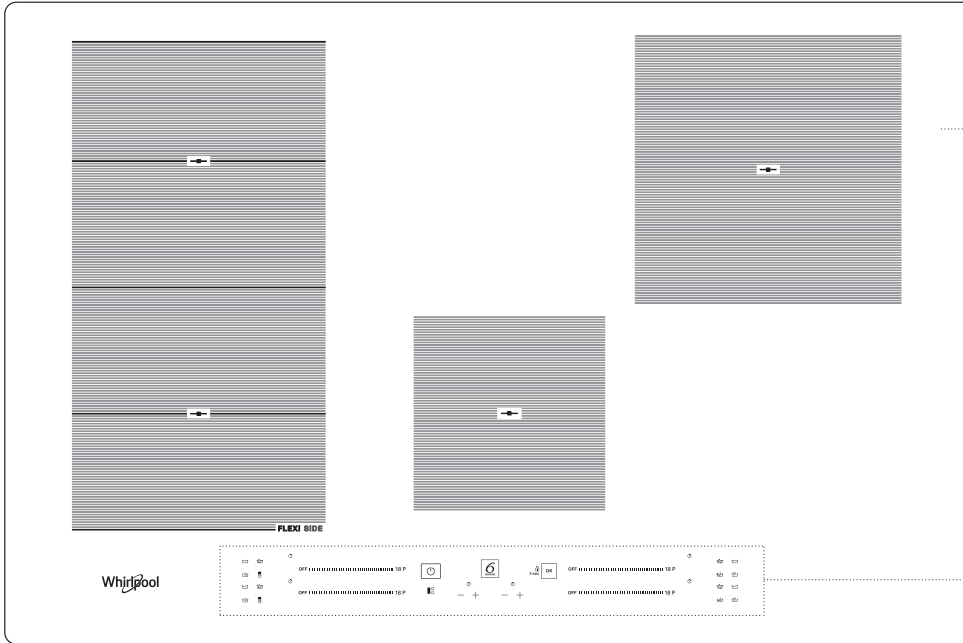
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**



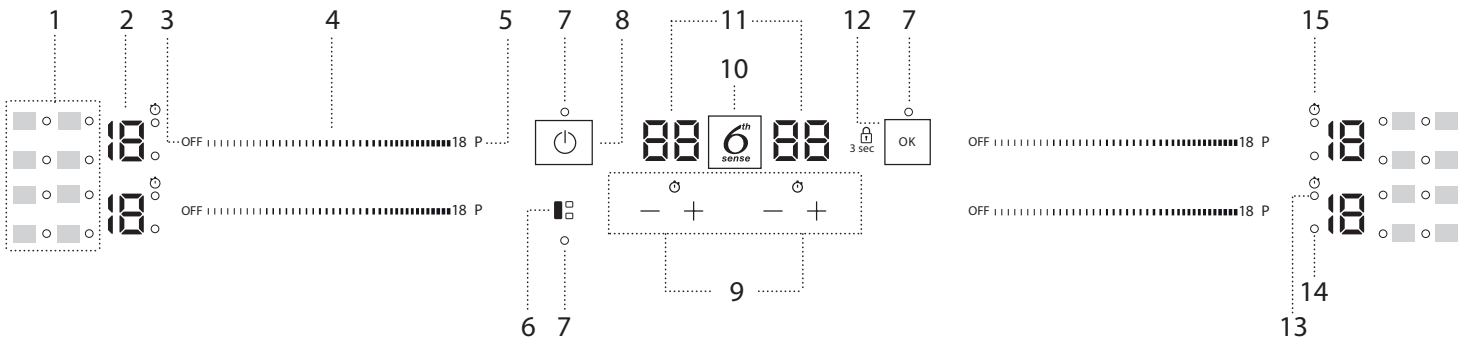
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

## OHJAUSPANEELI



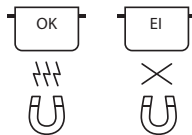
1. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi
2. Valittu kypsennystaso
3. Keittoalueen sammutuspainike
4. Selausnäppäimistö
5. Pikakuumennuspainike (Booster)

6. FLEXISIDE painike
7. Merkkivalo – toiminto aktiivinen
8. Virtapainike
9. Ajastin
10. 6th Sense painike

11. Kypsennysajan osoitin
12. OK/Näppäinlukituspainike – 3 sekuntia
13. Aktiivisen ajastimen osoitin
14. Alueen valinnan ilmaisin
15. Ajastimen osoittimen symboli


## LISÄVARUSTEET

### PANNUT JA KATTILAT



Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle:

- emaloidusta teräksestä valmistetut kattilat ja pannut
- valuraudasta valmistetut kattilat ja pannut
- ruostumattomasta teräksestä valmistetut erityiskattilat ja -pannut, jotka on tarkoitettu induktioliesille

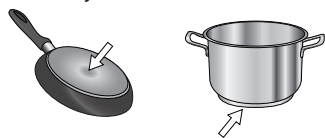
Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia.

Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

Eräissä kattiloissa ja pannuissa vain osa pohjaa on ferromagneettista materiaalia muiden osien ollessa jostakin toisesta materiaalista, joka ei sovellu induktiokypsennykseen. Nämä osat saattavat kuumentua eri tasoilla tai alemmissa lämpötiloissa. Eräissä tapauksissa pohjan ollessa pääosin muuta kuin ferromagneettista materiaalia, liesi ei ehkä tunnista astiaa eikä siksi käynnistä keittoaluetta.



Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina tasapohjaisia kattiloita ja pannuja, joissa lämpö jakaantuu tasaisesti. Jos pohja ei ole tasainen, se vaikuttaa tehoon ja lämmön johtumiseen.



## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### POWER MANAGEMENT (TEHON ASETTAMINEN)

Ostohetkellä liedien tehotasoksi on asetettu maksimiarvo. Säädä asetus kotisi sähköverkon rajoitusten mukaisesti seuraavassa kappaleessa kuvatulla tavalla.

HUOMAA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikakuennuksessa) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

#### Lieden tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen tehotaso asettaa 60 sekunnin kuluessa.

Paina ulommaisimpana oikealla olevaa ajastimen "+" painiketta vähintään 5 sekunnin ajan. Näytöllä näkyy symboli "PL".

Vahvasta painamalla .

Käytä halutun tehotason valintaan "+" ja "-" -painikkeita.

Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Vahvasta painikkeella .

Valittu tehotaso pysyy muistissa vaikka virta katkeaisikin.

Tehotason muuttamista varten on laitteen kytkentä verkkovirtaan katkaistava vähintään 60 sekunnin ajaksi, minkä jälkeen se kytketään uudelleen ja yllä olevat vaiheet toistetaan.

Jos asetusvaiheiden aikana tapahtuu jokin virhe, näkyviin tulee "EE" -symboli ja kuuluu äänimerkki. Jos näin tapahtuu, toista toimenpide.

Jos virhe ilmenee uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja. Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää automaattisen sammutuksen, jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin automaattinen sammutustoiminto ei ehdi laukeamaan välittömästi ja keittoastia tai liedien pinta saattavat vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä. Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

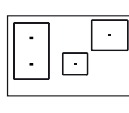
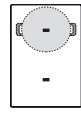
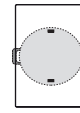
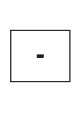
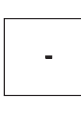

### Kattilan/pannun pohjan minimihalkaisija eri keittoalueille

Käytä liedien asianmukaisen toiminnan takaamiseksi minimihalkaisijaltaan sopivia keittoastioita (ks. alla oleva taulukko).

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten keittoastian pohjan minimihalkaisijaa.

Sijoita keittoastia siten, että se on kunnolla käytössä olevan keittoalueen keskellä.

Älä käytä keittoastioita, jotka ylittävät käytössä olevan keittoalueen ääriiviivan.

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|                   |  |  |  |  |
| minimihalkaisija  | 150 mm   | 200 mm  | 100 mm  | 150 mm  |

### INDUKTIOLLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN ADAPTERI

Tämän lisävälineen ansiosta on mahdollista käyttää induktioliesille sopimattomia kattiloita ja pannuja. Muista, että sen käyttäminen vaikuttaa tehokkuuteen ja sen vuoksi ruoan kuumentamiseen tarvittavaan aikaan. Sen käyttäminen on hyvä välttää, sillä sen pinnalla saavutettavat lämpötilat riippuvat huomattavasti käytetystä kattilasta/pannusta, sen tasaisuudesta sekä kypsytettävän ruoan tyypistä. Adapterilevyn halkaisijaa pienemmän kattilan tai pannun käyttäminen saattaa kerätä lämpöä, joka ei siirry kattilaan tai pannuun aiheuttaen näin mahdollisesti sekä liedien että levyn tummumista. Valitse kattiloitteesi/pannujesi halkaisija sekä liedien mitat adapterin halkaisijan mukaisesti.

### ÄÄNIMERKKI KÄYTTÖÖN/POIS KÄYTTÖSTÄ

Äänimerkin ottaminen käyttöön/pois käytöstä:

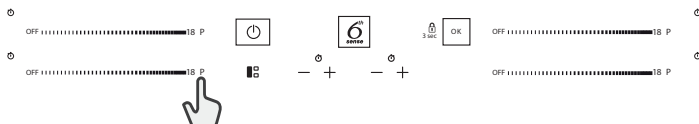
- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ylhäältä vasemmalta ensimmäisen selauspainikkeen "P"-painiketta 5 sekunnin ajan.

Kaikki hälytyksiä koskevat asetukset pysyvät voimassa.

### ESITTELYTOIMINTO (kuumennusdeaktivoituna, katso kohdasta "Vianetsintä")

Esittelytoiminnon käynnistäminen ja sammuttaminen:

- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ensimmäisen minuutin aikana pikakuennuspainiketta "P" alhaalla vasemmalla olevasta liukupainikkeesta 5 sekunnin ajan (kuten alhaalla on näytetty);
- Näyttöön tulee "DE".



# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



## LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesitaso kytketään päälle painamalla virtapainiketta noin 1 sekunnin ajan. Liesitaso sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen, jolloin kaikki keittoalueet sammuvat.

## SIJOITTAMINEN

Älä peitä ohjauspaneelin symboleita keittoastialla.

Huomaa: Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi). Näin estetään kosketuslevyn ylikuumentuminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



## KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN/POIS TOIMINNASTA SEKÄ SÄÄTÄMINEN TEHOTASOT

OFF ..... 18 P

### Keittoalueiden kytkeminen toimintaan:

Aktivoi tarvitsemasi keittoalue ja säädä teho liikuttamalla sormeasi vaakasuunnassa selauspainikkeen (LIUKUPAINIKE) yli. Taso näkyy alueen linjana yhdessä aktiivisen keittoalueen osoittimen tunnistusvalon kanssa. "P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumennustoiminnon valitsemiseen (Booster).

### Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse selauspainikkeen alussa oleva "OFF" -painike.



## OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Liesitason puhdistamista, asetusten lukitsemista ja vahingossa tapahtuvan käynnistämisen estämistä varten paina OK/Näppäinlukituspainike ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Ohjauspaneeli on lukittu poiskytkentä-toimintoon lukuun ottamatta (☺). Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely.



## AJASTIN

Laitteessa on kaksi ajastinta – toinen ohjaa vasemmanpuoleisia keittoalueita ja toinen oikeanpuoleisia keittoalueita.

### Ajastimen käynnistäminen:

Aseta käytössä olevalle keittoalueelle haluttu aika painamalla "+" tai "-" -painiketta. Merkkivalo käynnistyy linjaan kyseisen symbolin kanssa ☺. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa ja useampi ajastin voidaan käynnistää samanaikaisesti.

Jos lieden samalla puolella olevat kaksi ajastinta aktivoidaan samanaikaisesti, "alueen valinnan ilmaisin" vilkkuu ja valittu keittoaika näkyy keskinäytöllä.

### Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

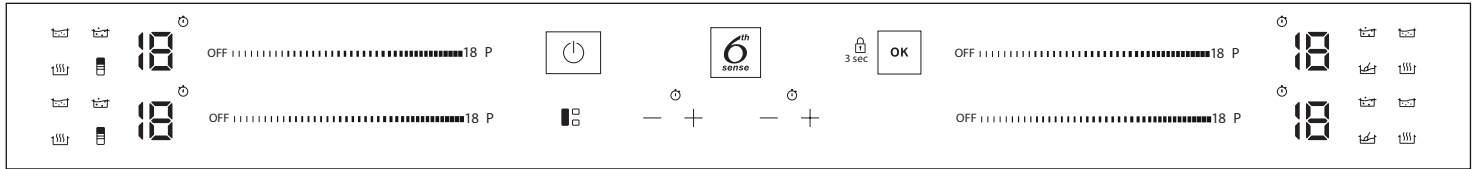
Paina "+" ja "-" -painikkeita yhdessä kunnes ajastin kytkeytyy pois toiminnasta.



## AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

# TOIMINNOT



## FLEXISIDE

Valitsemalla "FLEXISIDE" -painikkeen voit yhdistää kaksi keittoaluetta ja käyttää niillä samalla teholla peittäen koko pinnan suurella kattilalla tai osittain pyöreällä/soikealla kattilalla.

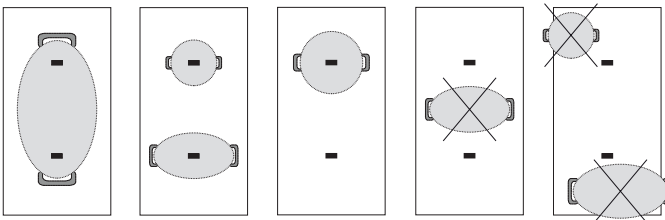
Toiminto jää aina päälle ja vain yhtä kattilaa käytettäessä sitä voidaan siirtää koko alueella. Tässä tapauksessa kumpaakin vasemman puoleista liukuvalitsinta voidaan käyttää.

Ihanteellinen kypsentämiseen soikion tai suorakulmaisten keittoastioiden kanssa tai kattilankannattimien kanssa.

Toiminto poistetaan käytöstä painamalla "FLEXISIDE"-painiketta.

**HUOM.** Tätä ominaisuutta käytettäessä ei ole mahdollista valita erikoistoimintoja.

**TÄRKEÄÄ:** Sijoita keittoastiat keittoalueen keskelle siten, että ne peittävät vähintään yhden viitepisteistä (alla näytetyllä tavalla).



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

"6<sup>th</sup> Sense" -painike aktivoi erikoistoiminnot.

Laita keittoastia paikalleen ja valitse keittoalue.

Paina "6<sup>th</sup> Sense"-painiketta. Valitun alueen näytöllä näkyy "A".

Ensimmäisen keittoalueelle sopivan erikoisominaisuuden merkkivalo syttyy. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "6<sup>th</sup> Sense" -painiketta kerran tai useampia kertoja.

Toiminto aktivoituu kun vahvistukseksi on painettu <sup>3 sec</sup> OK -painiketta.

Jos haluat valita jonkin toisen erikoistoiminnon, paina "OFF"-painiketta ja sitten "6<sup>th</sup> Sense"-painiketta halutun toiminnon valitsemista varten.

Erikoistoiminnot deaktivoidaan ja manuaaliseen tilaan palataan painamalla "OFF".

Erikoistoiminnon aikaisen tehotason esiasettaa taso, eikä sitä ole mahdollista muokata.

## SULATTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta voit saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Tämä toimintatapa on ihanteellinen, sillä se ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.



## LÄMPIMÄNPITO

Tämän ominaisuuden ansiosta ruoka pystytään pitämään ihanteellisessa lämpötilassa, yleensä kypsennyksen päätyttyä, tai kun nesteitä halutaan haihduttaa erittäin hitaasti.

Sopii ihanteellisesti ruokien tarjoiluun täydellisessä lämpötilassa.



## HAUDUTUS

Tämä toiminto on ihanteellinen haudutuslämpötilan pitämiseen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää pitkään ilman, että on vaaraa sen palamisesta pohjaan.

Ihanteellinen pitkää keittoaikaa vaativille ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit), joissa on nesteisiä kastikkeita.



## KIEHUTTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta vesi saadaan kiehumaan ja pysymään kiehumassa alhaisemmalla energiankulutuksella.

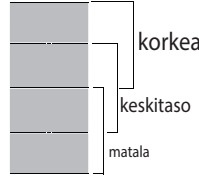
Pannuun tulee laittaa noin 2 litraa (mieluiten huonelämpötilassa olevaa) vettä.

Joka tapauksessa on veden kiehumista ja jäljellä olevaa vesimäärää seurattava tarkkaan.

Jos kattilat ovat suuria ja vettä enemmän kuin 2 litraa, on suositeltavaa käyttää kantta kiehumisajan optimoimiseksi.



## CHEF CONTROL



Yhdistettävissä oleva alue jakautuu kolmeen keittoalueeseen (ks. kuva), jotka käynnistyvät esiasetetulla teholla (korkea, keskitaso tai matala) padan/pannun sijainnista riippuen: voit liikuttaa pataa/pannua pinnalla, jos haluat jatkaa kypsennystä eri lämpötilassa säätimiä käyttämättä.

## OSOITTIMET



## JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on kuuma. Merkkivalo syttyy myös silloin, jos aluetta ei ole aktivoitu, mutta se on kuumentunut viereisten alueiden käytön johdosta tai koska kuuma keittoastia on ollut sen päällä. Kun keittoalue on jäähtynyt, "H" katoaa.



## VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

## PAISTOTAULUKKO

Kypsennystaulukossa on esimerkki kullekin tehotasolle sopivasta kypsennystyyppistä. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen koosta.

| TEHOTASO           |            | TOIMINTO  | TASON KÄYTTÖ<br>(viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)  |
|--------------------|------------|---|--|
| <b>Maksimiteho</b> | <b>P</b>   | Pikakuumennus/Booster   | Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehattamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.   |
|                    | 14 – 18    | Paistaminen – keittäminen   | Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastettujen tuotteiden paistamiseen rasvassa, nesteiden pikakiehattamiseen.  |
|                    |            | Ruskistus – soteeraus – keittäminen – grillaus                                | Ihanteellinen haudutukseen, eloisian kiehumisen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.   |
|                    | 10 – 14    | Ruskistus – keittäminen – haudutus – soteeraus – grillaus                     | Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehumisen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.   |
|                    |            | Kypsennys – pitkä haudutus – haudutus – grillaaminen – kypsentäminen sakeaksi | Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehumisen ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).  |
|                    | 5 – 9      | Kypsennys – haudutus – sakeuttaminen – sekoittaminen                          | Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen. |
|                    |            |   | Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).             |
|                    | 1 – 4      | Pehmentäminen – sulattaminen  | Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.   |
|                    |            | Ruoan lämpimänpito – risotton sekoittaminen                                   | Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastoiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.                              |
| <b>Nollateho</b>   | <b>OFF</b> | –   | Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).  |

## LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO



### VAROITUS

- **Älä käytä höyrypesuria.**
- **Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvässä.**

### Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on CleanProtect-logo, liesi on käsitelty CleanProtect-teknologialla. Tämä eksklusiivinen päällyste takaa erinomaiset puhdistustulokset ja pitää lieden pinnan kiiltävänä pitkään.

Liesi on suositeltavaa puhdistaa päivittäin jokaisen käytön jälkeen.

### CleanProtect -liesiä puhdistettaessa on noudatettava näitä ohjeita:

- Pehmitä tahraisia alueita vedellä ja varmista, että ne peittyvät kokonaan; varo, että vettä ei tipu ohjauspaneelin päälle.
- Tahrojen pehmittäminen vedellä:
  - Odota normaaleissa olosuhteissa vähintään 2 minuuttia.
  - Jos liesi on erittäin likainen, odota vähintään 5 minuuttia.
  - Jos vesi pääsee kuivumaan liedelle, on liottaminen suoritettava uudelleen.
- Poista liuonnut lika naarmuttamattomalla sienellä ja kuivaa liesi puhdistuksen jälkeen.

## VIANETSINTÄ

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

| NÄYTTÖKOODI   | KUVAUS   | MAHDOLLISET SYYT  | KORJAUS  |
|---|--|---|--|
| F0E1  | Keittoastia havaittu, mutta se ei sovellu valittuun toimintoon.  | Keittoastiaa ei ole asetettu oikein keittoalueelle tai se ei sovellu yhdelle tai useammalle keittoalueelle. | Poista F031-koodi ja tallenna keittoalueen toiminto painamalla On/Off-painiketta kahdesti. Yritä sitten käyttää keittoastiaa toisella keittoalueella tai käytä eri keittoastiaa. |
| F0E7  | Väärä virtajohtoliitäntä.  | Virtaliitäntä ei vastaa "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen määritelmiä.  | Säädä virtaliitäntä "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen mukaisesti.  |
| F0EA  | Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.  | Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.   | Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.  |
| F0E9  | Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi.  | Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.   | Odota kunnes keittoalue on jäähtynyt täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.  |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6  | Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi. |   |  |
| d E<br>[liesi pois päältä]  | Liesi ei käynnisty eikä kuumene. Toiminnot eivät käynnisty.  | ESITTELYTOIMINTO päällä.  | Noudata kappaleessa "ESITTELYTOIMINTO" annettuja ohjeita.  |
| esim.                                      | Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.  | Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.                                  | Katso kappale "Tehon asettaminen".   |
| esim. <br>[Tehotaso on pyydettyä pienempi] | Liesi asettaa automaattisesti minimitehotason, joka varmistaa, että keittoaluetta voidaan käyttää.   | Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.                                  | Katso kappale "Tehon asettaminen".   |



## TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän.

## HUOLTOPALVELU

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

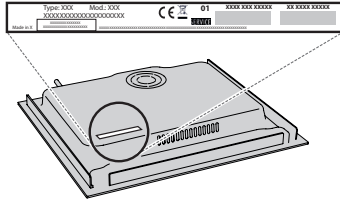
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

### JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

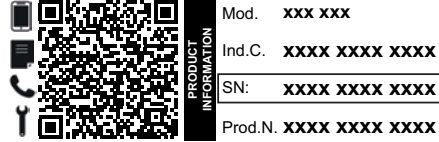
Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos kyseessä on täysin tasoon tehty asennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus 4801 211 00112.

Jos asennusta ei suoriteta sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, ota yhteyttä huoltopalveluun ja osta eristyssetti C00628720 (60 cm:n ja 65 cm:n liesille) tai C00628721 (77 cm:n liesille).

Jos et halua ostaa eristyssettiä, varmista, että kohtaan on asennettu välilevy asennusohjeiden mukaisesti.

### Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

