

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

PERMITTED USE

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

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

⚠ 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.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

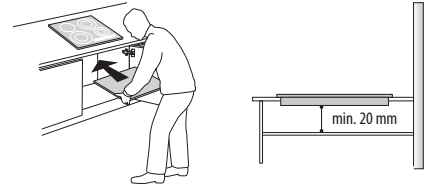
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

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



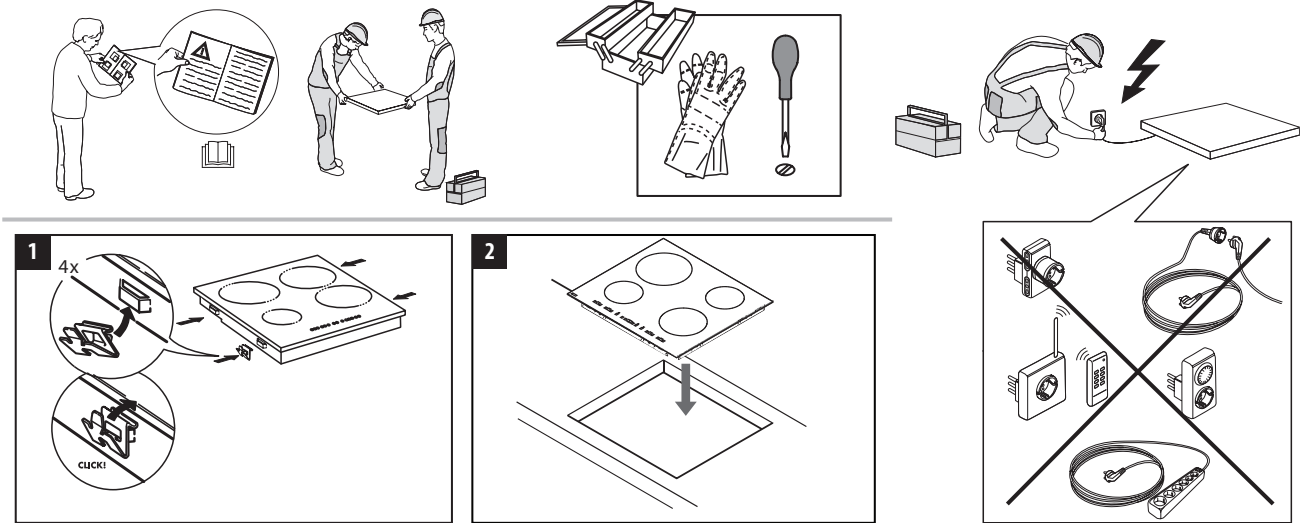
INSTALLATION

- The cooktop must be set into a worktop at least 20 mm deep.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, brackets, etc.).
- Make sure the power cord is long enough to allow convenient installation.
- The distance between the lower face of the glass ceramic hob and the cupboard or separating panel must be at least 20 mm.
- For built-in dimensions and installation see the picture in this paragraph.
- A minimum distance must be maintained between the hob and the hood above it. Please refer to the user manual of the hood for more informations.
- Apply the supplied gasket to the cooktop (unless it has already been fitted), after having cleaned its surface.
- **Do not install the cooktop near a dishwasher or washing machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture, which could damage them.**
- If an oven (from our range of ovens) is installed beneath the cooktop, make sure that it is equipped with a cooling system. If the temperature of the electronic circuits exceeds the maximum permitted temperature, the cooktop will switch off automatically; in this case, wait for a few minutes until the internal temperature of the electronic circuits reaches a tolerable level, at which point it will be possible to switch the hob on again.

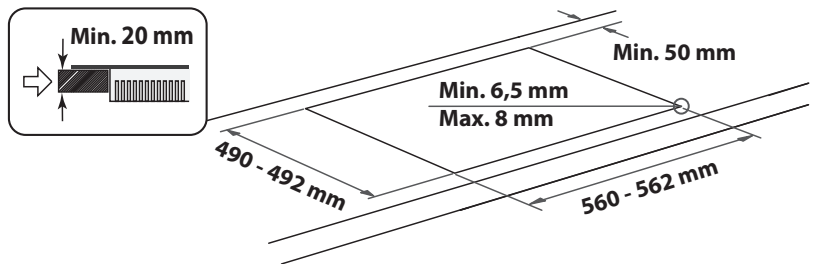
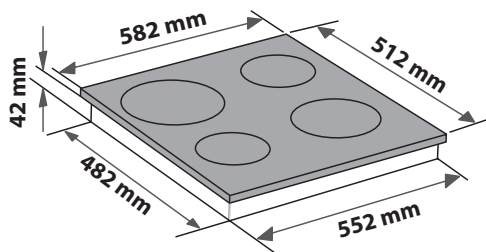
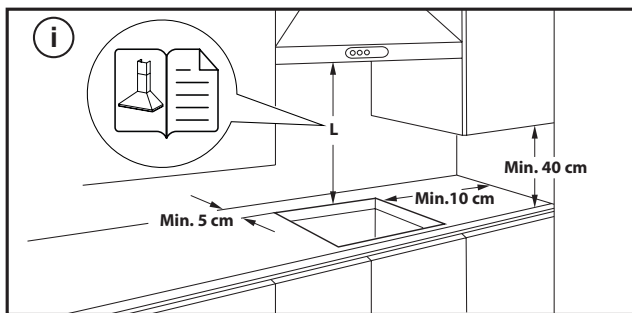


PLACING THE HOB

After the electrical connection (see the chapter "Electrical connection"). Position each fixing clips on the dedicated slots on the lateral sides of the hob as shown in the picture. Then push the hob inside the cut out and check that the glass is flat and parallel to the worktop. The fixing clips are designed for every type of worktop material (wood, marble, etc).



DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



REMOVING THE HOB:

To remove the hob, first, disconnect it from the electric supply. It is strongly recommended to free the underneath part from the oven, drawer, separator, or other. It allows the technician to access the lower part of the hob to unfasten the four clips with a screwdriver, lift the hob and remove it, avoiding any worktop damage.

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.

The power cord is not included in the package - remember to prepare your own power cord.






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.

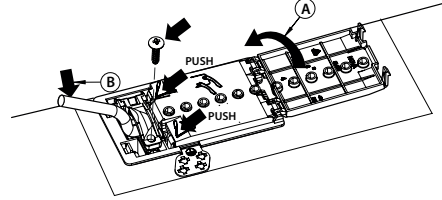
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK

For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

SUPPLY VOLTAGE	CONDUCTORS AMOUNT x SIZE
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (Australia only)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

ATTENTION: the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

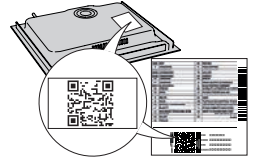
NOTE: the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.

- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (**B**).
- Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
- Secure the power supply cable (**B**) by means of the cable clamp.
- Close the terminal board with the cover (**A**).
- After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.



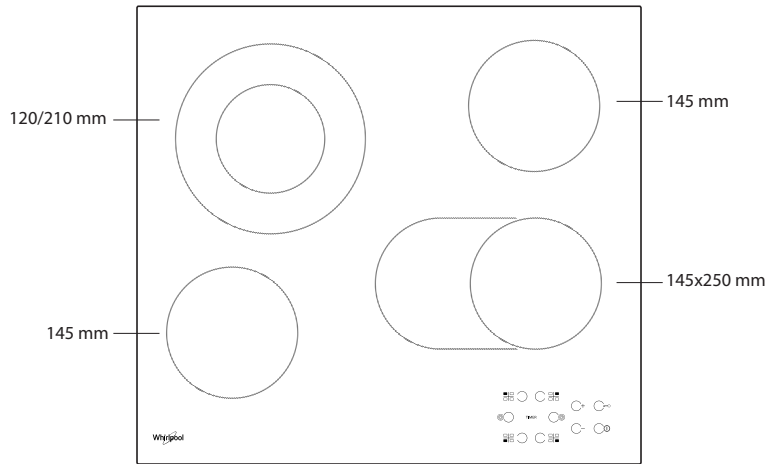
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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

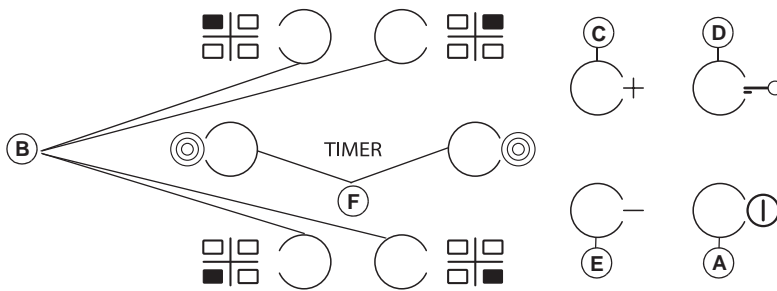


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



- A** On/Off
- B** Cooking zone and timer selection
- C-E** Heat setting increase and decrease
- D** Key lock
- F** Multiple zone Activation/ Deactivation

FIRST TIME USE

Upon first installation, the control panel performs a functional test for about 1 second, after which it automatically switches to the "Key lock" function. To deactivate the function, press and hold button "D"; an acoustic signal will

sound and the corresponding led will turn off.

NOTE: If a reset occurs, repeat the procedure described above.

DAILY USE

I SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, keep button "A" pressed for approx. 2 seconds. The 4 cooking zone displays show "0". If within 20 seconds none of the cooking zones is activated, the hob switches off automatically as a safety precaution.

SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES

Press one of the buttons "B" corresponding to the cooking zone you intend to use. Select the heat setting required with buttons "E" or "C". The other selectable cooking settings go from 1 to 9. Press buttons "+/-" at the same time to cancel all settings.

IMPORTANT: the control is deactivated 10 seconds after the heat setting has been selected.

To change the heat setting, first press the selection button "B" again, then proceed to change the setting, using buttons "E" or "C".

☉ MULTIPLE ZONE

After selecting the desired zone and setting the level (as described in the previous section) press "F": an indicator above the button turns on, activating the additional zone.

The multiple zone can only be used if:

- The cooking zone is provided with multiple zone;
- The power level selected is greater than 0.

To deactivate the multiple zone, press button "B" of the desired zone, then press "F" again.

TIMER

To set the Timer function, select the desired cooking zone and power setting then press the cooking zone key again and a luminous dot will appear on the display of the timer-controlled cooking zone. The indication "00" blinks on the 2 displays. Press buttons "C" or "E" to set the time from 1 to 99.

IMPORTANT: after 10 seconds the timer displays will show the power setting of the other cooking zones.
To view the remaining cooking time, press the timer-controlled cooking zone key twice.

A FUNCTION

This function allows to automatically decrease the cooking zone power level from the highest value (level 9) to the one selected by the user for a later stage of cooking.

To activate this function first press the “+” button when level 9 is reached.

The display shows “A” and “9” flashes alternately with low brightness.

At this point, choose the desired power level (less than 9) with the “-” button.

“A” and selected level flash alternately with low brightness on the display.

The function is activated once “A” and the selected level flash alternately with high brightness on the display.

Once “A” is no longer visible on the display (the “A” function switches off automatically after several minutes, depending on the set power level), the cooking process continues with lower power and the display shows only the selected power level.

N.B.: this function is not possible with level 9.

KEY LOCK

The Key lock function is switched on by holding down button “D” until a dot lights up above the function button. The control panel is locked except for the switching-off function. The function remains on even after the hob is switched off and on again and can be deactivated by pressing button “D” again until the dot above the function button goes off.

When the hob is off with the key lock activated to switch the hob on, first deactivate the key lock function by pressing button “D” again until the dot above the function button goes off.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the controls can accidentally activate or deactivate the Key lock function.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

When the cooking zone is switched off, the residual heat indicator “H” remains on or flashes alternating with “0” until the temperature of the hob returns within safety levels.

IMPORTANT: The hob’s safety features include an automatic switching off function. Prolonged use of the same heat setting triggers automatic switch-off of the cooking zone (for example, after around 1 hour at maximum heat setting, the cooking zone switches off).

IMPORTANT: To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

The hob is also equipped with the “auto shut off” function that switches off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table, there is the time duration of each power level.

POWER LEVEL	AUTO SHUT OFF TIME
0	30 seconds
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	9	Boiling	Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	9 – 8	Searing	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.
High power	8 – 7	Browning – maintain boiling – grilling	Ideal for browning, maintaining a high boil, cooking, and grilling (short duration, 5-10 minutes).
	7 – 6	Frying – cooking – grilling	Ideal for maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating, and frying.
Medium power	6 – 5	Gentle frying	Ideal for frying eggs, omelettes.
	5 – 4	Cooking – simmering – stewing	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wine, broth, milk), creaming pasta.
	4 – 3	Thickening – creaming pasta	
Low power	2 – 1	Keeping food hot – creaming risottos	Ideal for keeping just-cooked food hot (e.g., sauces, soups, minestrone), creaming risottos and keeping serving dishes warm.
Minimum power	1	Defrosting	Ideal for defrosting small products and gently melting chocolate or butter.
Zero power	0	–	Hob in stand-by or off mode (possible end of cooking residual heat, indicated by an “H”).

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

- Do not use steam cleaning equipment.
- 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.

- Sugar or foods with a 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 specific 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.

TROUBLESHOOTING

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If a cooking zone has been selected and an "F" or an "ER" appear on the display followed by a number, contact the After Sales Service and inform them.
- If the error code is "F03", "ER03" or "E02", try to solve it by following these instructions:
 - If the error "E02" appears, please make sure you haven't been pressing buttons for more than 5 seconds, no object is on the HMI area and that it's clean and dry - when cleaning, please follow the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
 - If the error "F03" appears, try turning the cooktop off and on again.
 - If the error "F04" appears, contact After Sales Service and let them know which code is displayed.

- If the hob does not work following intensive use, the hob internal temperature is too high. Wait a few minutes until the hob cools down.
- If the heater is not continuously on but switches on and off cyclically even if on the display the power level does not change, this is part of the normal functioning of the hob. The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases, thermal protection could switch off the heater for some time to avoid glass damage. Examples of such cases are: cooking a long time at a high power level, using pots smaller than the heating element, and not flat-bottomed pots.
- If the hob is emitting a brief sound without the customer pressing any buttons, please take care of any liquid spills on the HMI. Please dry the HMI and continue using the hob. If the hob has been switched off automatically, it can be caused by a liquid presence on HMI. Please dry the HMI and switch the hob back on.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

AFTER-SALES SERVICE

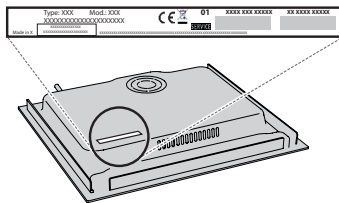
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

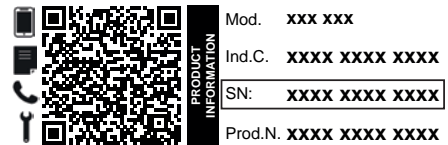
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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

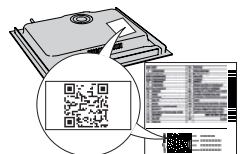


- your full address;
- your telephone number.

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).

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

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



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.

⚠ 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.

⚠ **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.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

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 Elektroggesetz 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 400m².
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², 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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

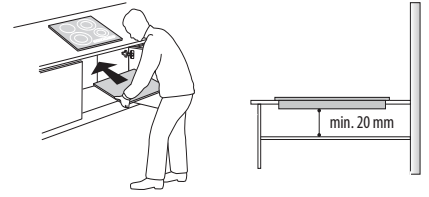
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.



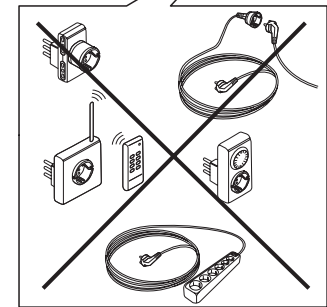
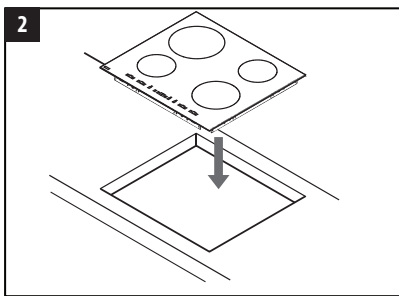
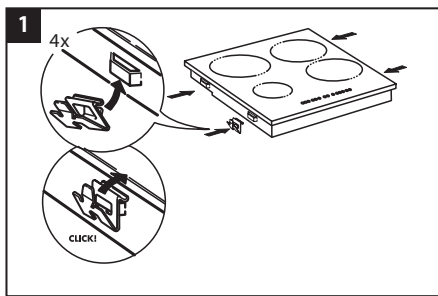
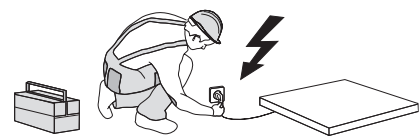
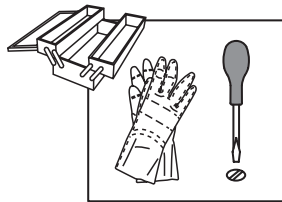
INSTALLATION

- Das Kochfeld muss in eine mindestens 20 mm tiefe Arbeitsplatte eingelassen werden.
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um eine bequeme Installation zu ermöglichen.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.
- Wenn ein Ofen unter dem Kochfeld installiert ist, stellen Sie sicher, dass er mit einem Kühlsystem ausgestattet ist. Wenn die Temperatur der elektronischen Stromkreise die maximal zulässige Temperatur übersteigt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

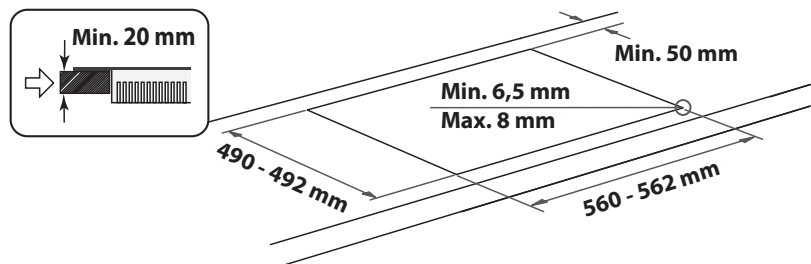
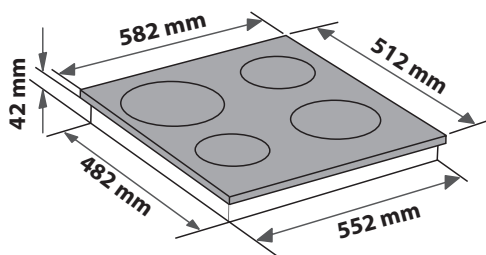
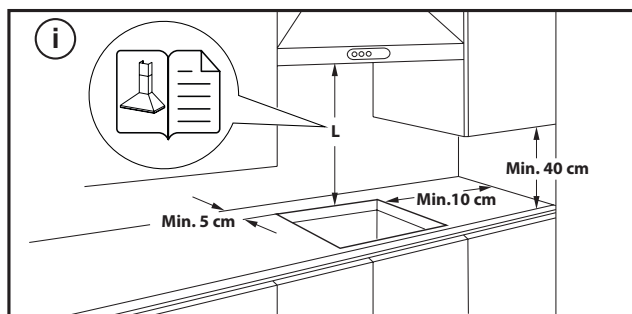


AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluss") die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitzen an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist. Die Befestigungsklammern sind für jede Art von Arbeitsplattenmaterial (Holz, Marmor usw.) ausgelegt.



ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



ENTFERNEN DES KOCHFELDES:

Um das Kochfeld auszubauen, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz. Es wird dringend empfohlen, das darunter liegende Teil vom Backofen, der Schublade, dem Abscheider oder anderem zu befreien. Dadurch kann der Techniker auf den unteren Teil des Kochfeldes zugreifen, um die vier Klammern mit einem Schraubenzieher zu lösen, das Kochfeld anzuheben und es abzunehmen, ohne die Arbeitsplatte zu beschädigen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

Das Netzkabel ist nicht in der Verpackung enthalten - denken Sie daran, Ihr eigenes Netzkabel vorzubereiten.






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.

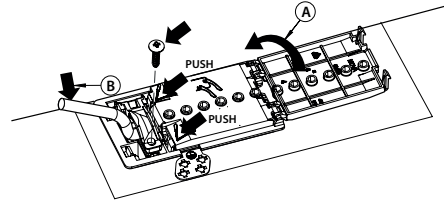
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

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

ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE


Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F gemäß den Angaben der nachfolgenden Tabelle verwenden.

VERSORGUNGSSPANNUNG	KABEL ANZAHL x GRÖÖE
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (nur für Australien)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungslos gemacht werden kann.

ACHTUNG: Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und es muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

HINWEIS: Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Erdungs-Symbol  verbunden werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Etwa 70 mm des Netzkabels (**B**) abisolieren.
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
- Das Netzkabel (**B**) mit der Kabelklemme fixieren.
- Schließen Sie den Klemmenleistendeckel (**A**).
- Montieren Sie nach dem elektrischen Anschluss das Kochfeld und haken Sie es in die Trägerfedern gemäß der Abbildung ein.

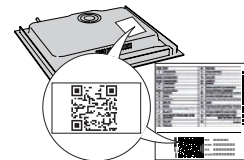

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu.

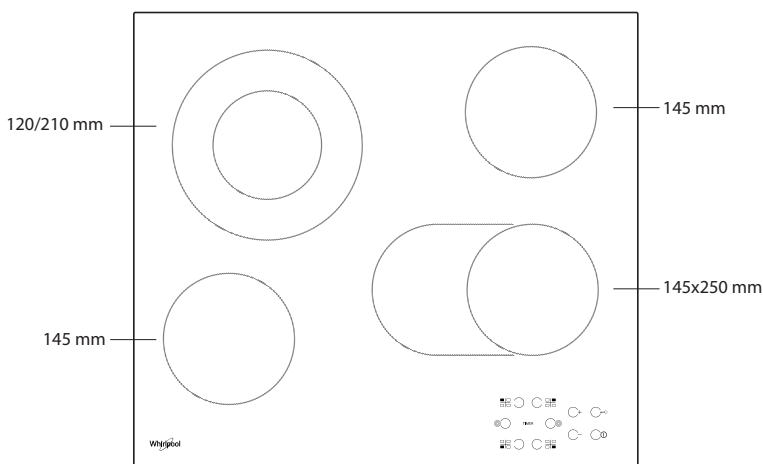


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

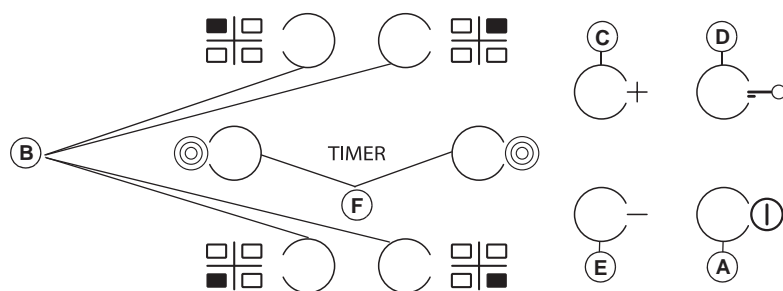
BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENFELD



- A** Ein/Aus
- B** Auswahl von Kochzone und Timer
- C-E** Leistungsstufe erhöhen und verringern
- D** Tastensperre
- F** Einschalten/Ausschalten Mehrfachzone

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Steuerpaneel etwa 1 Sekunde lang eine Funktionsüberprüfung durch. Danach schaltet es automatisch in die Funktion "Tastensperre".

Zum Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste "D" gedrückt. Es ertönt ein

akustisches Signal, die entsprechende Kontrollleuchte erlischt.

HINWEIS: Falls das Gerät sich zurücksetzt, wiederholen Sie den angegebenen Vorgang.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die Taste "A" etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Auf den 4 Kochzonen-Displays erscheint jeweils die Anzeige "0". Wird nun innerhalb von ca. 20 Sekunden keine der Kochzonen eingeschaltet, so schaltet sich die Kochmulde aus Sicherheitsgründen selbsttätig wieder aus.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN

Drücken Sie eine der Tasten "B", je nachdem welche Kochzone Sie benutzen möchten. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Tasten "E" oder "C". Die weiteren wählbaren Leistungsstufen reichen von 1 - 9. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-", um alle Einstellungen zu löschen.

WICHTIG: Die Kontrollfunktion wird 10 Sekunden nach dem Wählen der gewünschten Leistungsstufe deaktiviert.

Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie zuerst noch einmal den Wahlschalter "B", ändern Sie dann die Einstellung anhand der Tasten "E" oder "C".



MULTIPLE ZONE

Nachdem Sie die gewünschte Zone gewählt und die Stufe eingestellt haben (wie im voranstehenden Teil beschrieben), drücken Sie auf die Taste "F". Eine Anzeige über der Taste leuchtet auf und die zusätzliche Zone wird eingeschaltet. Die Mehrfachzone lässt sich nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Die Kochzone ist als Mehrfachzone vorgesehen;
- Die gewählte Leistungsstufe muss größer als 0 sein.

Um die Mehrfachzone auszuschalten, drücken Sie die Taste "B" der gewünschten Zone und drücken erneut die Taste "F".

TIMER

Zum Einschalten der Funktion Timer wählen Sie die gewünschte Kochzone und geben Sie die Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann erneut die Taste für die Kochzone. Ein Leuchtpunkt erscheint auf dem Display der Kochzone, die durch den Timer geregelt werden soll. Auf den 2 Displays blinkt die Anzeige "00". Zum Ändern der Zeit von 1 bis 99 drücken Sie die Tasten "C" oder "E".

WICHTIG: Nach 10 Sekunden zeigen die Timer-Displays die Leistungsstufe der anderen Kochzonen an.
Drücken Sie zwei Mal die durch den Timer geregelte Kochzone, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

A FUNKTION

Mit dieser Funktion kann die Leistungsstufe der Kochzone automatisch von der höchsten Stufe (Stufe 9) auf die vom Benutzer für eine spätere Phase des Kochens gewählte Stufe reduziert werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie zunächst die "+"-Taste, wenn die Stufe 9 erreicht ist.

Das Display zeigt "A" und "9" blinkt abwechselnd mit geringer Helligkeit.

Wählen Sie nun mit der Taste "-" die gewünschte Leistungsstufe (weniger als 9). "A" und die gewählte Stufe blinken abwechselnd mit geringer Helligkeit auf dem Display.

Die Funktion ist aktiviert, sobald "A" und die gewählte Stufe abwechselnd mit hoher Helligkeit auf dem Display blinken.

Sobald "A" nicht mehr auf dem Display zu sehen ist (die Funktion "A" schaltet sich je nach eingestellter Leistungsstufe nach einigen Minuten automatisch ab), wird der Garvorgang mit geringerer Leistung fortgesetzt und das Display zeigt nur noch die gewählte Leistungsstufe an.

N.B.: diese Funktion ist nicht möglich mit Level 9.

TASTENSPERRE

Zum Aktivieren der Tastensperre halten Sie die Taste "D" so lange gedrückt, bis über der Funktionstaste ein Leuchtpunkt aufleuchtet. Das Bedienfeld ist bis auf die Ausschaltfunktion gesperrt. Die Funktion bleibt selbst dann aktiviert, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird, und Sie können sie deaktivieren, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der leuchtende Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Wenn das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet ist, um das Kochfeld einzuschalten, deaktivieren Sie zunächst die Tastensperre, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Das Vorhandensein von Wasser, verschütteten Flüssigkeiten aus Töpfen oder anderen Gegenständen, die auf den Steuergeräten ruhen, kann versehentlich der Tastensperre.

H RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige "H" weiter oder blinkt abwechselnd mit der Anzeige "0", bis die Temperatur der Kochmulde unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist.

WICHTIG: Zu den Sicherheitsfunktionen des Kochfelds zählt eine automatische Ausschaltfunktion. Längerer Gebrauch derselben Leistungsstufe löst ein automatisches Abschalten der Kochzone aus (so wird zum Beispiel eine Kochzone nach etwa 1 Stunde bei maximaler Leistung abgeschaltet).

WICHTIG: Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

Das Kochfeld ist darüber hinaus mit der Funktion "Automatische Abschaltung" ausgestattet, die Kochzone ausschaltet, wenn nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der Leistungseinstellung selbst abhängt, keine Änderung der Leistungsstufe vorgenommen wird. In der Tabelle ist die Dauer der einzelnen Leistungsstufen angegeben.

LEISTUNGSSTUFE	AUTOMATISCHE ABSCHALTZEIT
0	30 Sekunden
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchstleistung	9	Kochen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	9 – 8	Glühend heiß	Ideal zum Anbraten, zum Anheizen, zum Braten von Tiefkühlprodukten, zum schnellen Kochen.
Hohe Leistungsstufe	8 – 7	Anbraten – Aufrechterhalten des Kochens – Grillen	Ideal zum Anbraten, Aufrechterhalten eines hohen Siedepunkts, Kochen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	7 – 6	Braten – Kochen – Grillen	Ideal zum Aufrechterhalten eines niedrigen Siedepunkts, zum Kochen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), zum Vorheizen und Braten.
Mittlere Leistung	6 – 5	Schonendes Braten	Ideal zum Braten von Eiern und Omeletts.
	5 – 4	Kochen – Garen – Dünsten	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren.
	4 – 3	Verdicken – Teigwaren quellen	
Niedrige Leistung	2 – 1	Warmhalten von Speisen – Risottos quellen	Ideal zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (z. B. Soßen, Suppen, Minestrone), zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Servierschalen.
Minimale Leistung	1	Auftauen	Ideal zum Auftauen von kleinen Produkten und zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter.
Leistungsstufe Null	0	-	Kochfeld im Bereitschafts- oder Aus-Zustand (eventuell Ende der Restwärme, angezeigt durch ein "H").

⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- 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.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst Anleitung zur Fehlersuche zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Die Tabelle unten für Anweisungen einsehen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Leuchten nach Auswahl einer Kochzone das Symbol "F" oder "ER" und eine Zahl auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst, und machen Sie die entsprechenden Angaben.
- Wenn der Fehlercode "F03", "ER03" oder "E02" lautet, versuchen Sie, den Fehler anhand der folgenden Anweisungen zu beheben:
 - Wenn die Fehlermeldung "E02" erscheint, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die Tasten nicht länger als 5 Sekunden gedrückt haben, dass sich kein Gegenstand auf der HMI-Fläche befindet und dass diese sauber und trocken ist - für die Reinigung beachten Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.
 - Erscheint der Fehler "F03", versuchen Sie, das Kochfeld aus- und wieder einzuschalten.
 - Wenn der Fehler "F04" angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie ihm den angezeigten Code mit.

- 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.

- Fällt das Kochfeld nach intensiver Nutzung aus, kann dies an einer zu hohen internen Temperatur liegen. Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld wieder abgekühlt ist.
- Wenn die Heizung nicht ständig eingeschaltet ist, sondern sich zyklisch ein- und ausschaltet, auch wenn sich die Leistungsstufe auf dem Display nicht ändert, gehört dies zum normalen Betrieb des Kochfelds. Der Ein/Aus-Zyklus ermöglicht die Leistungsregulierung der Heizung und ist völlig normal. In einigen Fällen kann der Wärmeschutz die Heizung für eine gewisse Zeit abschalten, um Glasschäden zu vermeiden. Beispiele für solche Fälle sind: Langes Kochen bei hoher Leistung, Verwendung von Töpfen, die kleiner sind als das Heizelement, und keine Töpfe mit flachem Boden.
- Gibt das Kochfeld ein kurzes Geräusch von sich, ohne dass der Kunde eine Taste drückt, achten Sie bitte auf verschüttete Flüssigkeiten auf dem HMI. Bitte trocknen Sie das HMI und benutzen Sie das Kochfeld weiter. Wenn sich das Kochfeld automatisch ausgeschaltet hat, kann dies durch eine Flüssigkeit auf dem HMI verursacht werden. Bitte trocknen Sie das HMI und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

KUNDENDIENST

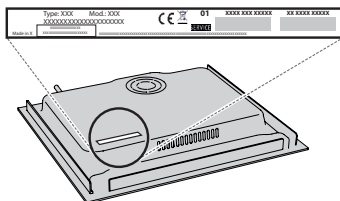
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

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.

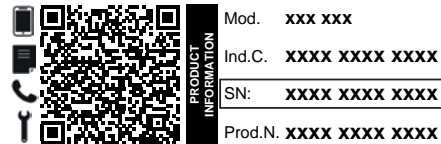
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

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;

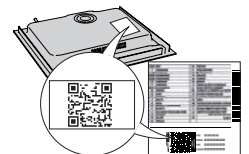


- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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.

⚠ 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.

⚠ **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.

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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.



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

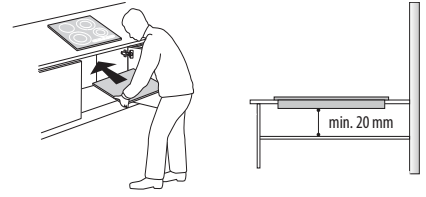
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



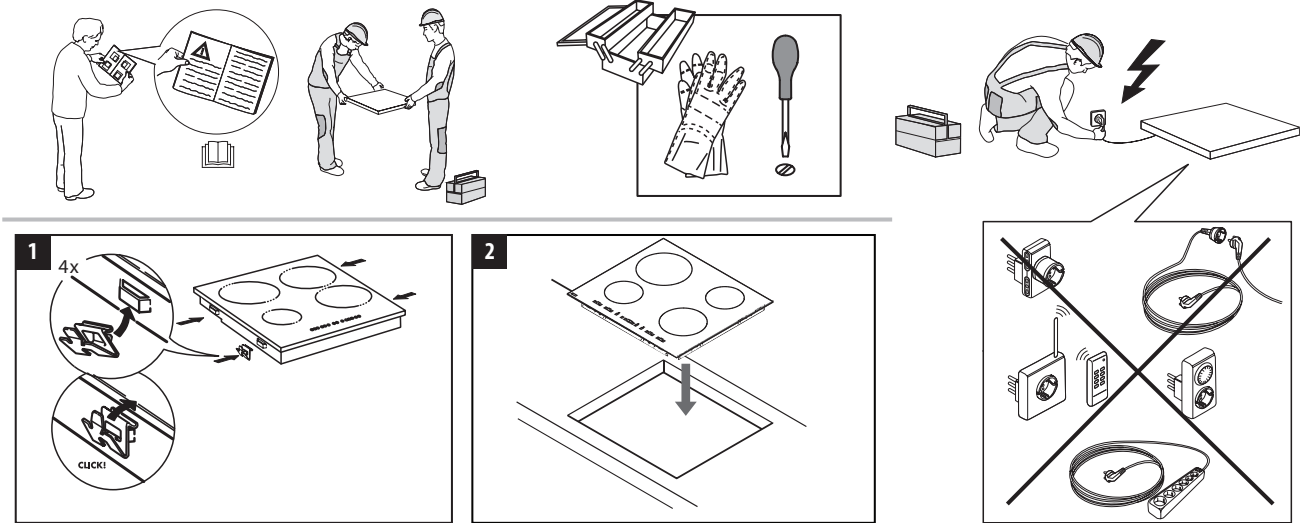
INSTALLATION

- La table de cuisson doit être installée dans un plan de travail sur au moins 20 mm de profondeur.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- Assurez-vous que le câble électrique est suffisamment long pour permettre une installation correcte.
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit être d'au moins 20 mm.
- Pour des dimensions et une installation encastrées, consultez la photographie dans le présent paragraphe.
- Une distance minimale doit être maintenue entre la table de cuisson et la hotte au-dessus d'elle. Consultez le manuel de l'utilisateur de la hotte pour plus d'informations.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni autour de celle-ci (sauf s'il est déjà installé).
- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est équipé d'un système de refroidissement. Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximale autorisée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement; dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

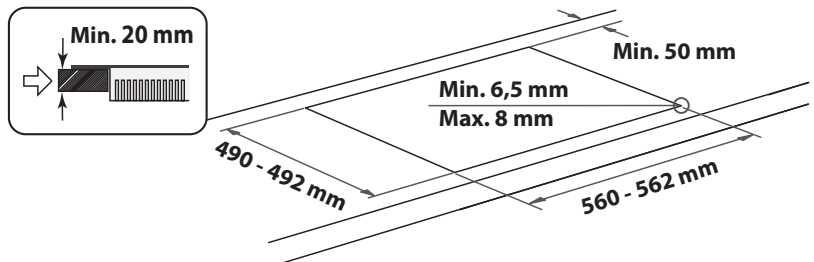
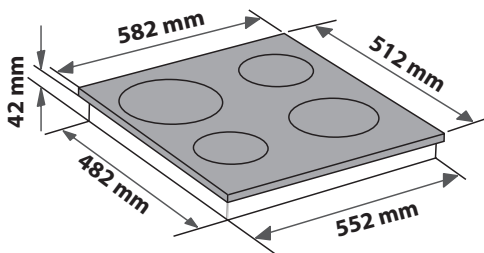
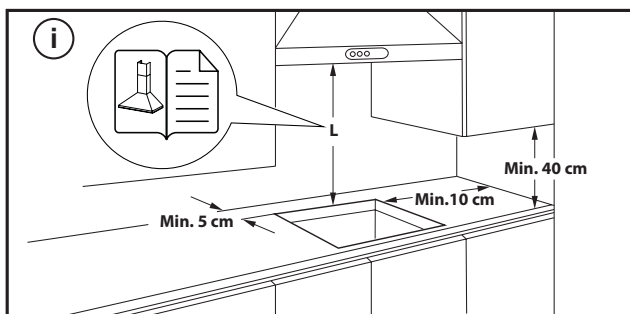


MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après le branchement électrique (voir le chapitre "Branchement électrique"), placez chaque clip de fixation sur les fentes dédiées sur les côtés latéraux de la table de cuisson comme indiqué sur la photographie. Puis poussez la table de cuisson à l'intérieur de la découpe et vérifiez que le verre est plat et parallèle au plan de travail. Les clips de fixation sont conçus pour toute sorte de matériau de plan de travail (bois, marbre, etc.).



DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



DÉPOSE DE LA TABLE DE CUISSON:

Pour enlever la table de cuisson, débranchez-la de l'alimentation électrique. Il est fortement recommandé de libérer la partie située en dessous de tout four, tiroir, séparateur ou autre. Cela permet au technicien d'accéder à la partie inférieure de la table de cuisson pour défaire les quatre clips avec un tournevis, de lever la table de cuisson et de l'enlever, en évitant tout dommage au plan de travail.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le câble électrique n'est pas inclus dans l'emballage - rappelez-vous de préparer votre propre câble électrique.






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.

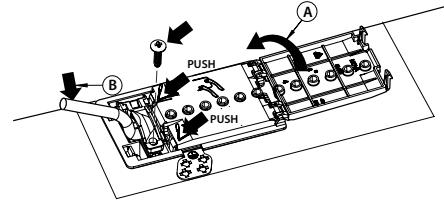
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

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.

CONNEXION AU BORNIER

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

TENSION D'ALIMENTATION	CONDUCTEURS NOMBRE x SECTION
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (pour l'Australie uniquement)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



L'appareil doit être raccordé au secteur à l'aide d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance de 3 mm au moins entre les contacts.

IMPORTANT : Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour que la table de cuisson puisse être retirée du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causée par un contact avec la base de l'appareil.

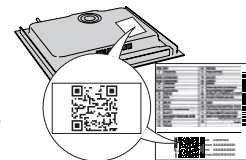
REMARQUE : le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Retirez environ 10 mm de la gaine des fils. Enfilez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma à côté dudit bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Fermez le bornier avec le couvercle (A).
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur l'image.



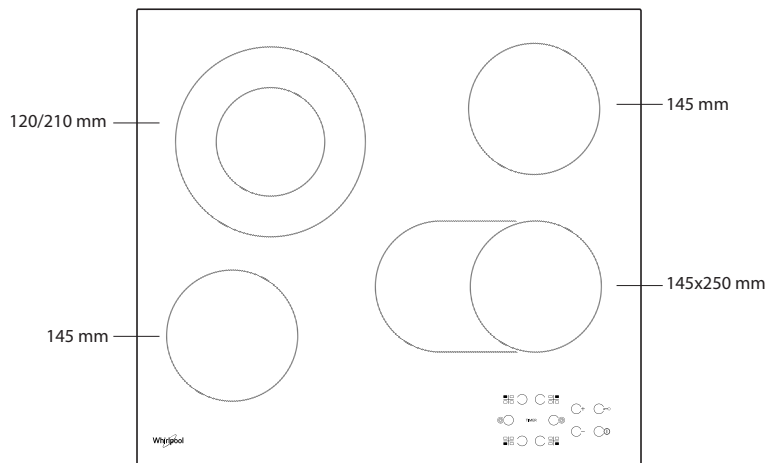
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

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

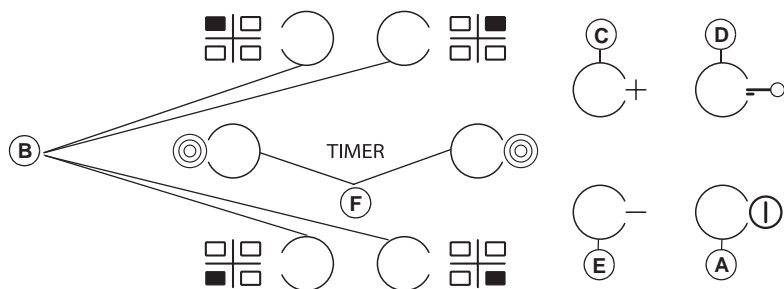


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



PANNEAU DE COMMANDE



- A** Marche/Arrêt
- B** Sélection de la zone de cuisson et du réglage de la minuterie
- C-E** Augmentation et réduction du réglage de chaleur
- D** Verrouillage du panneau de commande
- F** Activation/Désactivation foyer multiple

PREMIÈRE UTILISATION

A la première installation le bandeau effectuera un contrôle fonctionnel (environ 1 seconde) et se positionnera ensuite automatiquement sur la fonction "Verrouillage du panneau de commande".

Maintenir la pression sur le bouton "D" pour désactiver la fonction, le plan émettra un signal acoustique, le voyant de référence s'éteindra.

REMARQUE: En cas de reset du produit répéter la procédure indiquée.

USAGE QUOTIDIEN



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyez 2 secondes sur le bouton "A". "0" apparaît à l'afficheur des 4 foyers de cuisson. Si aucun des foyers de cuisson n'est activée durant les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

ACTIVATION ET RÉGLAGE DES FOYERS

Appuyez sur l'un des boutons "B" correspondant au foyer que vous souhaitez utiliser. Sélectionnez la puissance désirée en appuyant sur les boutons "E" ou "C". Les allures de la table de cuisson vont de 1 à 9. Appuyez sur les boutons "+/-" en même temps pour effacer tous les réglages.

REMARQUE IMPORTANTE: le contrôle est désactivé 10 secondes après que le niveau de cuisson a été sélectionné.

Pour modifier la puissance de cuisson, appuyez d'abord sur le bouton de sélection "B", puis modifiez le réglage à l'aide des boutons "E" ou "C".



FOYER MULTIPLE

Après avoir sélectionné le foyer et programmé le niveau (comme indiqué dans la partie précédente) appuyer la touche "F", un indicateur sur la touche s'allume et active le foyer supplémentaire.

Il est possible d'utiliser le foyer multiple dans les cas suivants:

- Le foyer de cuisson est équipé de foyer multiple;
 - Le niveau de puissance sélectionné doit dépasser 0.
- Pour désactiver le foyer multiple appuyer la touche "B" de la zone voulue et appuyer de nouveau la touche "F".

TIMER (MINUTEUR)

Pour configurer la fonction Minuteur, sélectionnez un foyer et indiquez le niveau de puissance, appuyez de nouveau sur la touche du foyer: un point lumineux s'allume sur l'afficheur du foyer à temporiser. Les 2 afficheurs indiquent "00" clignotant appuyer les boutons "C" ou "E" pour modifier le temps de 1 à 99.

REMARQUE IMPORTANTE: au bout de 10 secondes, les afficheurs du minuteur visualiseront le niveau de puissance des autres foyers. Pour visualiser le temps qui reste, appuyez deux fois sur le foyer temporisé.

FONCTION A

Cette fonction permet de diminuer automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson de la valeur la plus élevée (niveau 9) à celle sélectionnée par l'utilisateur pour une phase ultérieure de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" lorsque vous atteignez le niveau 9.

L'écran affiche "A" et "9" clignote en alternance avec une faible luminosité.

À ce stade, choisissez le niveau de puissance souhaité (moins de 9) avec la touche "-".

"A" et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une faible luminosité sur l'écran.

La fonction est activée une fois que "A" et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une luminosité élevée sur l'écran.

Une fois que "A" n'est plus visible sur l'écran (la fonction "A" se coupe automatiquement après plusieurs minutes, en fonction du niveau de puissance établi), le processus de cuisson se poursuit avec une puissance inférieure et l'écran n'affiche que le niveau de puissance sélectionné.

N.B.: cette fonction n'est pas possible avec le niveau 9.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction Verrouillage du panneau de commande est activée en appuyant sur le bouton "D" jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume au-dessus du bouton de la fonction. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Cette fonction reste activée même si vous éteignez, puis rallumez la plaque de cuisson; vous pouvez la désactiver en appuyant de nouveau sur la touche "D" jusqu'à ce que le point au-dessus de la fonction disparaisse.

Lorsque la table de cuisson est éteinte avec le verrouillage du panneau de commande activé, pour allumer la table de cuisson, il faut tout d'abord désactiver la fonction de verrouillage du panneau de commande en appuyant sur le bouton "D" jusqu'à ce que le point au-dessus de la touche de fonction s'éteigne.

La présence d'eau, d'éclaboussures provenant des casseroles, ou un objet appuyé sur les commandes peut accidentellement activer ou désactiver la fonction Verrouillage du panneau de commande.

H INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque le foyer de cuisson a été mis hors tension, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste allumé ou clignote en alternance avec "0" tant que la température dépasse les limites de sécurité.

REMARQUE IMPORTANTE: Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une utilisation prolongée du même interrupteur de réglage de l'allure chauffe éteint automatiquement la zone de cuisson (par exemple, après 1 heure environ à la puissance maximum, la zone de cuisson sera désactivée).

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la table de cuisson de manière permanente:

- n'utilisez pas de récipients dont les fonds ne sont pas plats;
- n'utilisez pas de récipients métalliques avec un fond émaillé;
- ne placez pas de récipients/casseroles chaudes sur le panneau de commande.

La table de cuisson est également équipée de la fonction "arrêt automatique" qui coupe la zone de cuisson si aucune modification du niveau de puissance n'est effectuée après un laps de temps spécifique qui dépend du réglage de puissance lui-même. Dans le tableau figure la durée de chaque niveau de puissance.

NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS D'ARRÊT AUTOMATIQUE
0	30 secondes
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	9	Bouillir	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	9-8	Grill	Idéal pour faire dorer, lancer une cuisson, faire frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Puissance élevée	8-7	Dorer – maintenir l'ébullition – griller	Idéal pour faire dorer, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes).
	7-6	Frire – cuire – griller	Idéal pour maintenir une ébullition légère, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer et frire.
Puissance moyenne	6-5	Friture douce	Idéal pour faire cuire des œufs, des omelettes.
	5-4	Cuire – faire frémir – cuire à l'étouffée	Idéal pour une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), pour préparer la sauce des pâtes.
	4-3	Épaissir – Préparer la sauce des pâtes	
Basse puissance	2-1	Garder les aliments au chaud – préparer un risotto	Idéal pour maintenir les aliments juste cuits au chaud (par exemple sauces, soupes et minestrone), préparer du risotto et maintenir au chaud les plats.
Puissance minimum	1	Décongélation	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.
Puissance zéro	0	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un "H").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- 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.

- 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Guide de dépannage afin d'identifier le problème.

- Il convient de lire et de suivre les instructions indiquées dans la section "Usage quotidien".
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si un foyer a été sélectionné et que "F" ou "ER" suivi d'un numéro est visualisé sur l'afficheur, contactez le Service après-vente.
- Si le code inconvenient est "F03", "ER03" ou "E02", tentez de le résoudre en suivant les instructions ci-après :
 - Si l'erreur "E02" apparaît, assurez-vous de ne pas avoir appuyé pendant plus de 5 secondes sur une touche, qu'aucun objet ne se trouve sur la zone de l'IHM et qu'elle est propre et sèche - lors du nettoyage, merci de suivre les instructions du paragraphe Nettoyage et Entretien.
 - Si l'erreur "F03" apparaît, tentez de couper la table de cuisson, puis de la rallumer.
 - Si l'erreur "F04", contactez le Service après-vente et communiquez-leur le code qui est affiché.

- Si après avoir fonctionné pendant un laps de temps relativement long, la table de cuisson s'arrête, cela signifie que la température interne de celle-ci est trop élevée. Laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes.
- Si le chauffage n'est pas continuellement allumé mais s'allume et s'éteint de manière cyclique même si le niveau de puissance sur l'écran ne change pas, cela fait partie du fonctionnement normal de la table de cuisson. Le cycle marche/arrêt permet la régulation de puissance du chauffage et cela est totalement normal. Dans certains cas, une protection thermique pourrait couper le chauffage quelque temps pour éviter des dommages au verre. Des exemples de ces cas sont les suivants: une cuisson longue à un niveau de puissance élevé, en utilisant des casseroles plus petites que l'élément chauffant et des casseroles sans fond plat.
- Si la table de cuisson émet un bref signal sans que le client n'appuie sur une touche, faites attention aux éventuelles éclaboussures de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et continuez d'utiliser la table de cuisson. Si la table de cuisson a été automatiquement coupée, cela peut être provoqué par la présence de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et rallumez la table de cuisson.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente le plus proche.

SERVICE APRÈS-VENTE

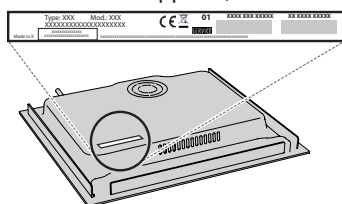
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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.

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

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

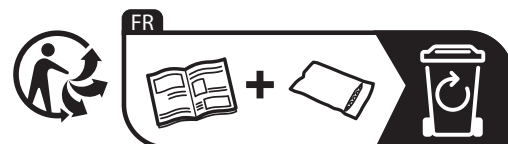


- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- 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).



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/docs;
- 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.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

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.

⚠ 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.

⚠ **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.

⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

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.

⚠ Elkandergebruik 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, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte 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

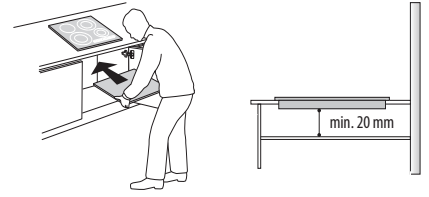
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



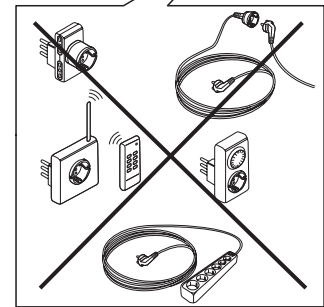
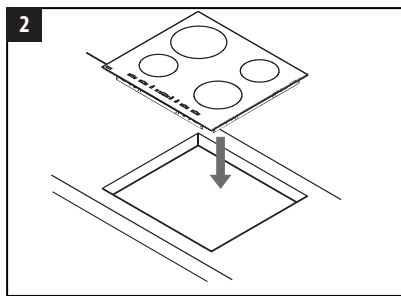
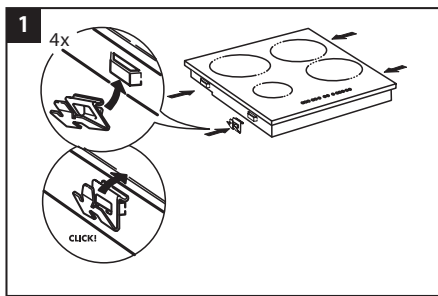
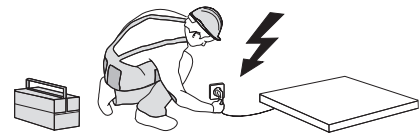
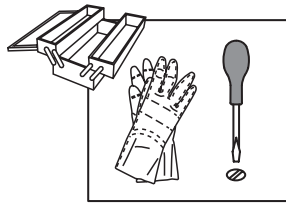
INSTALLATIE

- De kookplaat moet in een werkblad met een diepte van minimaal 20 mm worden geplaatst.
- Er mag niets tussen de kookplaat en de oven zitten (kruislingse rails, steunen etc.).
- Zorg ervoor dat het netsnoer lang genoeg is voor een gemakkelijke installatie.
- De afstand tussen de onderkant van de glaskeramische kookplaat en de kast of het afscheidende paneel moet minstens 20 mm zijn.
- Zie de afbeelding in deze paragraaf voor inbouwafmetingen en installatie.
- Er moet een minimumafstand worden aangehouden tussen de kookplaat en de afzuigkap. Raadpleeg de gebruikershandleiding van de afzuigkap voor meer informatie.
- Breng de bij de kookplaat geleverde pakking aan (tenzij deze al is aangebracht) nadat u het oppervlak ervan hebt schoongemaakt.
- **Installeer de kookplaat niet nabij de afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht, die de schakelingen zouden kunnen beschadigen.**
- Als een oven onder de kookplaat geïnstalleerd is, zorg er dan voor dat deze is uitgerust met een koelsysteem. Als de temperatuur van de elektronische circuits de maximaal toegestane temperatuur overschrijdt, schakelt de kookplaat automatisch uit; wacht in dit geval enkele minuten tot de interne temperatuur van de elektronische schakelingen gedaald is tot een aanvaardbaar niveau, waarna u de kookplaat weer kunt inschakelen.

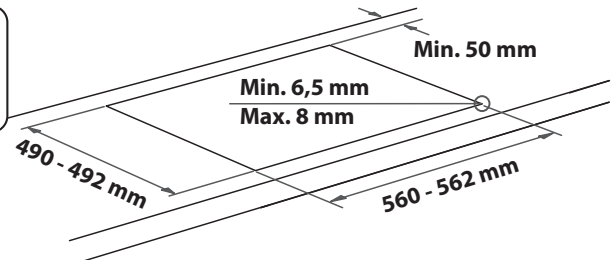
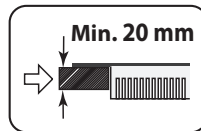
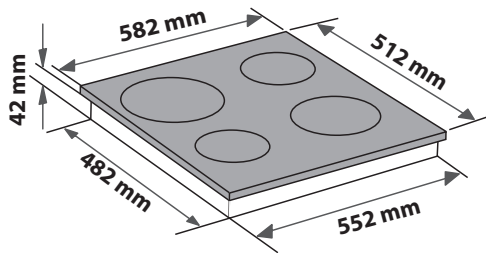
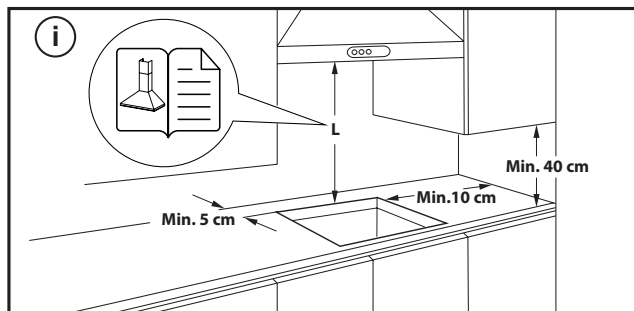


DE KOOKPLAAT PLAATSEN

Na de elektrische aansluiting (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting") moet elke bevestigingsklem op de daarvoor bestemde sleuven aan de zijkanten van de kookplaat worden geplaatst, zoals getoond op de afbeelding. Duw vervolgens de kookplaat in de uitsparing en controleer of het glas vlak en parallel aan het werkblad ligt. De bevestigingsklemmen zijn geschikt voor elk werkbladmateriaal (hout, marmer, enz.).



AAN TE HOUDEN AFMETINGEN EN AFSTANDEN



DE KOOKPLAAT VERWIJDEREN:

Om de kookplaat te verwijderen, koppelt u hem eerst los van de elektrische voeding. Het is raadzaam om aan de onderkant de oven, lade, afscheider of andere obstakels te verwijderen. Hierdoor kan de technicus gemakkelijk bij de onderkant van de kookplaat om de vier clips met een schroevendraaier los te maken, de kookplaat op te tillen en te verwijderen, waarbij beschadiging van het werkblad wordt vermeden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Het netsnoer is niet inbegrepen in de verpakking, zorg voor uw eigen netsnoer.






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.

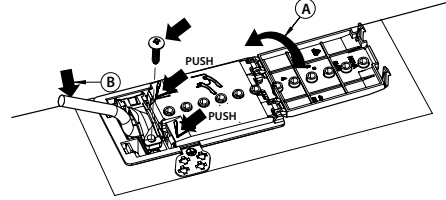
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

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

AANSLUITING OP HET KLEMMENBORD

Gebruik voor elektrische aansluiting een H05RR-F of H05V2V2-F kabel, zoals vermeld staat in de onderstaande tabel.

VOEDINGSSPANNING	GELEIDERS (AANTAL x AFMETING)
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (alleen voor Australië)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Het apparaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten.

LET OP: het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad, en moet zodanig geplaatst worden dat schade of oververhitting ten gevolge van contact met de plaat vermeden wordt.

OPMERKING: de geel-groene aardleiding moet aangesloten worden op de klem met het symbool  en moet langer zijn dan de andere draden.

- Strip ongeveer 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer (**B**) af.
- Ongeveer 10 mm kabelbekleding van de draden verwijderen. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema in de buurt van het klemmenblok.
- Bevestig het netsnoer (**B**) door middel van de kabelklem.
- Sluit het klemmenblok af met de afdekking (**A**).
- Nadat de elektrische aansluiting tot stand is gebracht, bevestigt u de kookplaat in het werkblad en haakt u deze in de steunrichels.

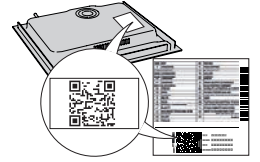

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu.

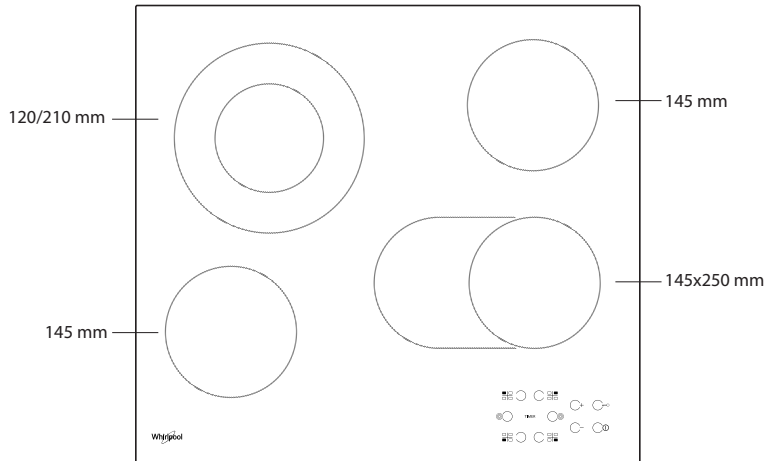


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

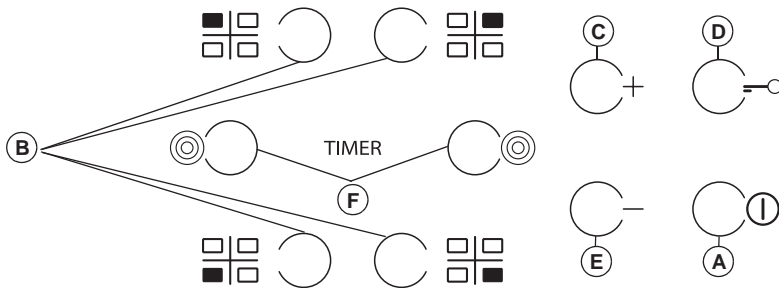
SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



PRODUCTBESCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



- A** Aan/Uit
- B** Kookzone en timer selecteren
- C-E** Verwarmingsinstelling verhogen en verlagen
- D** Toetsblokkering
- F** Multizone activeren/deactiveren

EERSTE GEBRUIK

Nadat de kookplaat geïnstalleerd is, voert het bedieningspaneel ongeveer 1 seconde een functietest uit, waarna de het paneel automatisch naar de functie "Toetsblokkering" schakelt.

Houd toets "D" ingedrukt om de functie te deactiveren; er klinkt een geluidssignaal en de betreffende led wordt uitgeschakeld.

OPMERKING: Herhaal de hierboven beschreven procedure bij een reset.

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Houd "A" ongeveer 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen. Op de displays van de 4 kookzones wordt "0" weergegeven. Wordt er binnen 20 seconden geen van de kookzones geactiveerd, dan wordt de kookplaat uit voorzorg automatisch uitgeschakeld.

KOOKZONES AANZETTEN EN AANPASSEN

Druk op een van de toetsen "B" behorend bij de kookzone die u wilt gebruiken. Selecteer de gewenste verwarmingsinstelling met toets "E" of "C". De overige kookinstellingen die geselecteerd kunnen worden gaan van niveau 1 tot 9. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+/-" om alle instellingen te annuleren.

BELANGRIJK: de bediening wordt 10 seconden na het selecteren van de verwarmingsinstelling gedeactiveerd.

Om de verwarmingsinstelling te wijzigen, drukt u eerst weer op de keuzetoets "B" en vervolgens gaat u verder met het wijzigen van de instelling met toets "E" of "C".



MULTIZONE

Druk na het selecteren van de gewenste zone en het instellen van het niveau (zoals beschreven in het voorgaande gedeelte) op "F": er gaat een indicatie boven de toets branden en de extra zone wordt geactiveerd.

De multizone kan alleen gebruikt worden als:

- De kookzone over een multizone beschikt;
- Het geselecteerde vermogensniveau hoger dan 0 is.

Om de multizone te deactiveren, drukt u op toets "B" van de gewenste zone en vervolgens weer op "F".

TIMER

Om de timerfunctie in te stellen, selecteert u de gewenste kookzone en het gewenste vermogensniveau. Vervolgens drukt u weer op de toets van de kookzone, waarna er een puntje gaat branden op het display van de kookzone die door de timer geregeld wordt. De indicatie "00" knippert op de 2 displays. Druk op de toets "C" of "E" om de tijd in te stellen van 1 tot 99.

BELANGRIJK: na 10 seconden wordt het vermogensniveau van de overige kookzones op de timerdisplays weergegeven. Om de resterende kooktijd te zien, drukt u tweemaal op de toets van de kookzone die door de timer geregeld wordt.

FUNCTIE A

Met deze functie verlaagt u het vermogensniveau van de plaat automatisch van de hoogste waarde (niveau 9) naar de waarde die voor een latere fase van de bereiding is gekozen.

Om deze functie te activeren, drukt u eerst op de toets "+" zodra niveau 9 is bereikt. Op het display verschijnt "A" en "9" knippert afwisselend met een lage helderheid. Kies nu het gewenste vermogensniveau (minder dan 9) met de toets "-".

"A" en het gekozen niveau knipperen afwisselend met een lage helderheid op het display.

De functie wordt geactiveerd zodra "A" en het geselecteerde niveau afwisselend met hoge helderheid op het display knipperen.

Zodra "A" niet meer zichtbaar is op het display (de functie "A" schakelt automatisch uit na enkele minuten, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau), gaat de bereiding verder op een lager vermogen en toont het display alleen het gekozen vermogensniveau.

N.B.: deze functie is niet mogelijk met niveau 9.

TOETSBLOKKERING

De functie Toetsblokkering wordt ingeschakeld door toets "D" ingedrukt te houden tot er een puntje boven de functietoets gaat branden. Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. De functie blijft actief als de kookplaat uit- en weer ingeschakeld wordt en kan gedeactiveerd worden door weer op toets "D" te drukken tot het puntje boven de functietoets uitgeschakeld wordt.

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is met de toetsblokkering geactiveerd, moet u eerst de toetsblokkering uitschakelen door nogmaals op toets "D" te drukken totdat de punt boven de functietoets dooft. Vervolgens kunt u de kookplaat inschakelen.

De aanwezigheid van water, vloeistof gemorst uit pannen of voorwerpen die op de bedieningselementen rusten, kunnen de Toetsblokkering in- of uitschakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Wanneer de kookzone uitgeschakeld wordt, blijft de restwarmte-indicatie "H" branden of knippert afwisselend met "0" tot de temperatuur van de kookplaat weer een veilig niveau heeft bereikt.

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximumvermogen	9	Koken	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van etenswaren te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen.
	9 – 8	Schroeien	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	8 – 7	Braden – aan de kook houden – grillen	Ideaal voor bakken, actief aan de kook houden, koken en grillen (korte duur, 5-10 minuten).
	7 – 6	Braden – koken – grillen	Ideaal voor licht aan de kook houden, koken en grillen (middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen en braden.
Middelhoog vermogen	6 – 5	Zacht braden	Ideaal voor het bakken van eieren, omeletten.
	5 – 4	Koken – sudderen – stoven	Ideaal voor langdurig koken (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta smeugig maken.
	4 – 3	Indikken – pasta smeugig maken	
Laag vermogen	2 – 1	Warmhouden – roomsaus voor risotto maken	Ideaal om net bereide gerechten warm te houden (bijv. sauzen, soepen, minestrone), risotto's smeugig te maken en serveerschalen warm te houden.
Minimaal vermogen	1	Ontdooien	Ideaal voor het ontdooien van kleine producten en het langzaam smelten van chocolade of boter.
Geen vermogen	0	–	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

BELANGRIJK: Tot de veiligheidsvoorzieningen van de kookplaat behoort een automatische uitschakelfunctie. Langdurig gebruik van dezelfde verwarmingsinstelling activeert de automatische uitschakeling van de kookzone (de kookzone wordt bijvoorbeeld na 1 uur op het maximale verwarmingsniveau uitgeschakeld).

BELANGRIJK: Om blijvende schade aan de kookplaat te voorkomen:

- gebruik geen pannen met een onderkant die niet vlak is;
- gebruik geen metalen pannen met geëmailleerde onderkant
- plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

De kookplaat is ook uitgerust met een "automatische uitschakeling" die de kookplaat uitschakelt als er na een bepaalde tijd, afhankelijk van de vermogensinstelling, geen wijziging van het vermogensniveau plaatsvindt. In de tabel staat de tijdsduur van elk vermogensniveau.

VERMOGENSNIVEAU	TIJD VOOR AUTOMATISCHE UITSCHAKELING
0	30 seconden ingedrukt houden
1	10 uur
2	5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6	2 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	1 uur

Trek de stekker uit het stopcontact.

- Gebruik geen stoomreinigers.
- 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.

- 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.

PROBLEEMOPLOSSING

Indien de kookplaat niet naar behoren werkt, probeer dan aan de hand van Opsporen van storingen het probleem vast te stellen voordat u de Klantenservice belt.

- Lees de instructies in het gedeelte "Dagelijks gebruik" en volg ze op.
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.
- Als een kookplaat is geselecteerd en "F" of "ER" op het display verschijnt, gevolgd door een nummer, neem dan contact op met de klantenservice.
- Als de foutcode "F03", "ER03" of "E02" is, probeer dan de volgende probleemoplossing:
 - Als de fout "E02" verschijnt, controleer dan of u niet langer dan 5 seconden op knoppen hebt gedrukt, of zich geen voorwerpen op het bedieningspaneel bevinden en of het bedieningspaneel schoon en droog is. Zie de paragraaf Schoonmaken en onderhoud.
 - Als de fout "F03" verschijnt, probeer dan de kookplaat uit en weer aan te zetten.
 - Als de fout "F04" verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice met de weergegeven code.
- Als de kookplaat niet werkt na intensief gebruik, dan is de binnentemperatuur van de kookplaat te hoog. Wacht een paar minuten tot de kookplaat is afgekoeld.

- Als het verwarmingselement niet continu aan staat maar in- en uitschakelt, waarbij het vermogensniveau op het display niet verandert, maakt dit deel uit van de normale werking van de kookplaat. Het in- en uitschakelen maakt deel uit van de vermogensregeling van de verwarming en is volkomen normaal. In sommige gevallen kan de thermische beveiliging de verwarming enige tijd uitschakelen om glasschade te voorkomen. Voorbeelden hiervan zijn: lang koken op een hoog vermogen, pannen gebruiken die kleiner zijn dan het verwarmingselement en pannen zonder platte bodem gebruiken.
- Als de kookplaat een kortstondig geluid maakt zonder dat er op een knop is gedrukt, kijk dan of er vloeistoffen op het bedieningspaneel zijn gemorst. Droog het bedieningspaneel en ga verder met het gebruik van de kookplaat. Als de kookplaat automatisch is uitgeschakeld, is er mogelijk een vloeistof op het bedieningspaneel gemorst. Droog het bedieningspaneel en schakel de kookplaat weer in.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

CONSUMENTENSERVICE

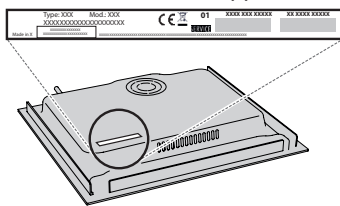
VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

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.

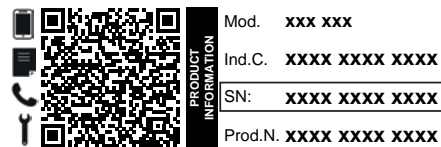
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

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;

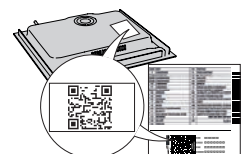


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

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).

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website docs.whirlpool.eu/docs;
- 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.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania w przyszłości. W niniejszej instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

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

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

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

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

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

⚠ 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 się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne;

wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

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

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

INSTALACJA

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

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

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

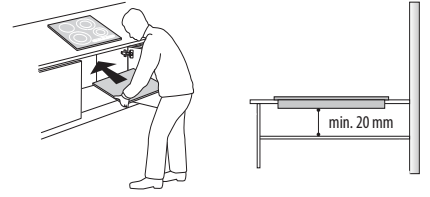
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

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



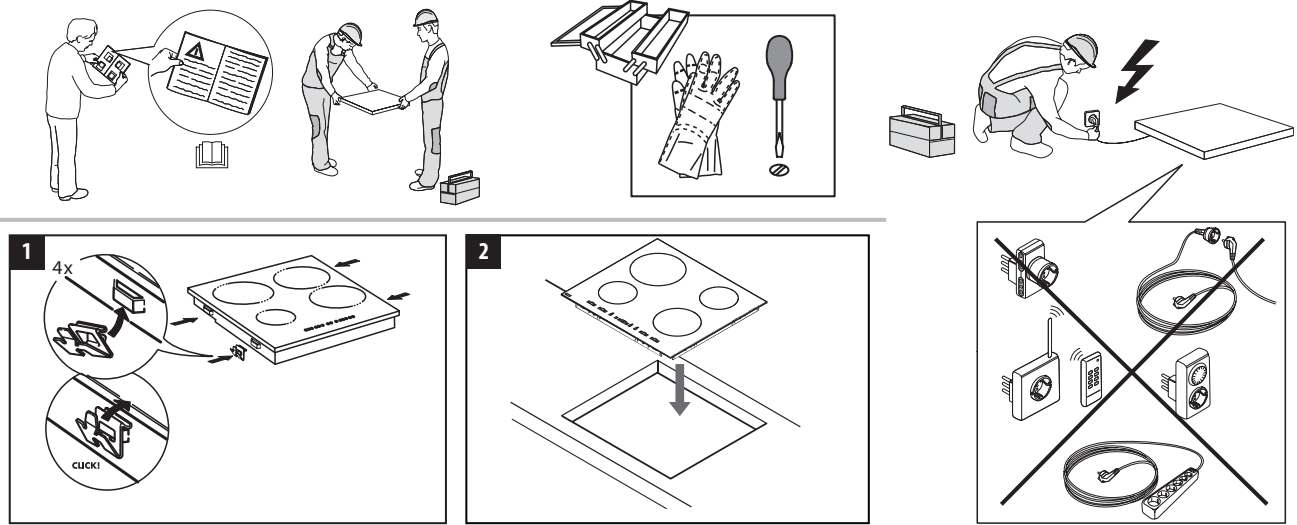
INSTALACJA

- Płyta grzewcza musi być wpuszczona w blat o głębokości co najmniej 20 mm.
- Nic nie może się znajdować między płytą kuchenną a piekarnikiem (prowadnice poprzeczne, wsporniki, etc.).
- Upewnij się, że przewód zasilający jest wystarczająco długi, aby umożliwić wygodne podłączenie.
- Odległość między dolną powierzchnią szklano-ceramicznej płyty grzejnej a szafką lub panelem oddzielającym musi wynosić przynajmniej 20 mm.
- Dla wbudowanych wymiarów i instalacji patrz rysunek w tym paragrafie.
- Należy zachować minimalną odległość między płytą kuchenną a okapem znajdującym się nad płytą. Więcej informacji na ten temat znajduje się w podręczniku użytkownika okapu.
- Po wyczyszczeniu powierzchni płyty kuchennej nałożyć na nią załączoną uszczelkę (chyba że została już założona).
- **Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką bądź pralką, aby zapobiec przedostawaniu się pary lub wilgoci do obwodów elektronicznych – mogłyby one ulec uszkodzeniu.**
- Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą kuchenną, należy upewnić się, że jest wyposażony w system chłodzący. Jeśli temperatura obwodów elektronicznych przekroczy maksymalną dozwoloną temperaturę, płyta kuchenna automatycznie się wyłączy; W takim przypadku należy odczekać kilka minut, aż wewnętrzna temperatura obwodów elektronicznych osiągnie dozwoloną wartość – w tym momencie będzie możliwe ponowne włączenie płyty grzejnej.

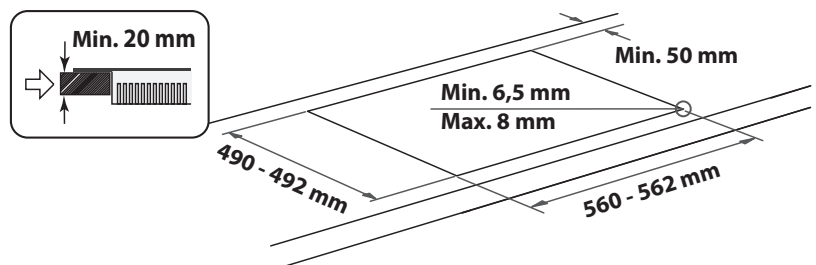
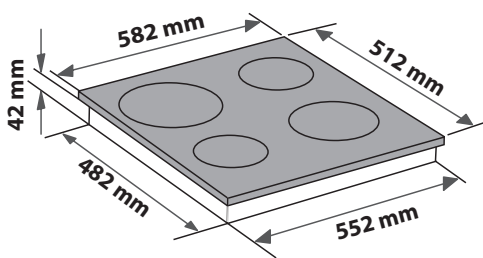
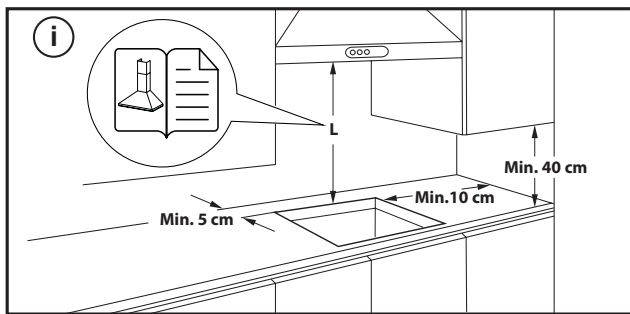


USYTUOWANIE PŁYTY GRZEJNEJ

Po wykonaniu podłączenia elektrycznego (patrz rozdział "Podłączenie elektryczne"), umieścić każdy zacisk mocujący w odpowiednim otworze na bocznych stronach płyty grzejnej, tak jak zostało to pokazane na rysunku. Następnie wepchnąć płytę grzejną do wnętrza wyciętego otworu i sprawdzić, czy płyta jest ułożona płasko i równoległe do blatu. Zaciski mocujące są zaprojektowane dla każdego typu materiału, z którego robione są blaty kuchenne (drewno, marmur, etc).



WYMIARY I ODLEGŁOŚCI KTÓRE NALEŻY ZACHOWAĆ



DEMONTAŻ PŁYTY:

Aby wyjąć płytę, najpierw należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego. Zdecydowanie zaleca się uwolnienie spodniej części z piekarnika, szuflady, separatora lub innych zamontowanych elementów. Umożliwi to technikowi uzyskanie dostępu do dolnej części płyty w celu odkręcenia śrubokrętem czterech zacisków, podniesienia płyty i wyjęcia jej bez uszkodzenia blatu.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

Przewód zasilający nie wchodzi w skład zestawu, należy pamiętać, aby przygotować własny przewód zasilający.






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.

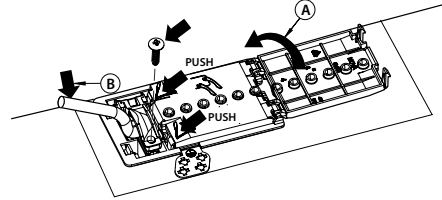
Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.

PODŁĄCZENIE DO BLOKU ZACISKÓW


Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F albo H05V2V2-F, zgodnie ze specyfikacją określoną w poniższej tabeli.

NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE	PRZEWODY ILOŚĆ x ROZMIAR
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (tylko Australia)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Urządzenie należy podłączyć do zasilania elektrycznego za pomocą wielobiegunowego wyłącznika o minimalnym odstępie pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm.

UWAGA: kabel zasilający musi być wystarczająco długi, tak aby można wyjąć płytę kuchenną z blatu i musi być tak usytuowany, aby zapobiec uszkodzeniu lub przegrzaniu spowodowanemu kontaktem z podstawą płyty.

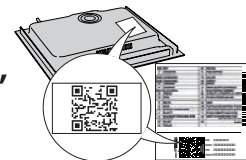
UWAGA: żółto-zielony przewód uziemienia powinien zostać podłączony do zacisku oznaczonego symbolem  i musi być dłuższy niż inne przewody.

- Zdjąć zewnętrzną osłonę z kabla zasilającego na długości ok. 70 mm (**B**).
- Zdjąć osłonę z przewodów na długości ok. 10 mm. Następnie włożyć przewód zasilający do zacisku i podłączyć przewody do bloku zacisków zgodnie ze schematem podłączenia znajdującym się obok samego bloku zacisków.
- Zamocować kabel zasilający (**B**) za pomocą zacisku.
- Zamknąć blok zacisków za pomocą pokrywy (**A**).
- Po wykonaniu połączenia elektrycznego należy włożyć płytę kuchenną od góry i zaczepić ją na sprężynach mocujących, tak jak to pokazano na rysunku.



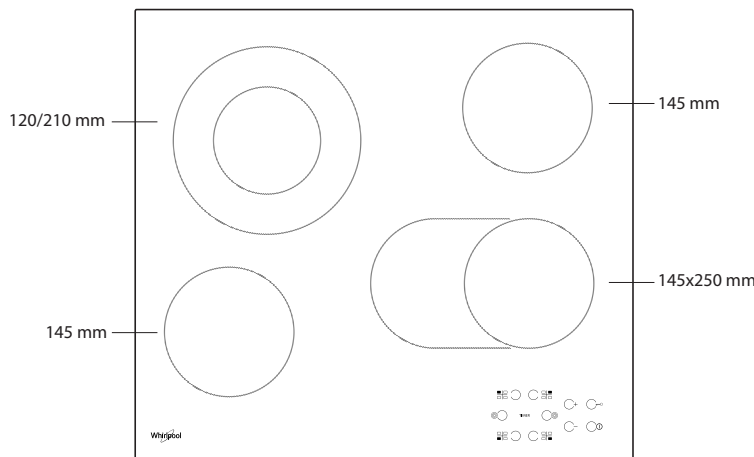
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

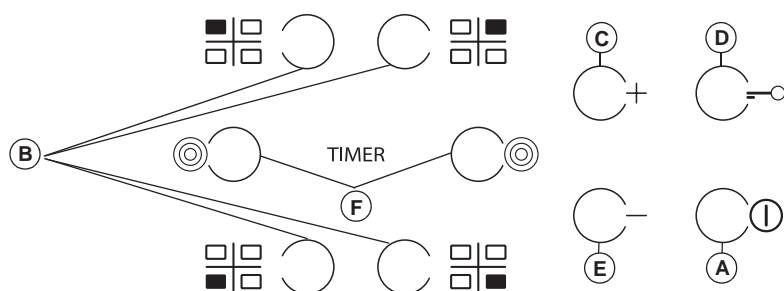


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



PANEL STEROWANIA



- A** Włączony/Wyłączony
- B** Wybór strefy grzewczej i programatora czasowego
- C-E** Zwiększenie i zmniejszenie ustawienia mocy grzania
- D** Blokada przycisków
- F** Aktywacja/dezaktywacja wielu stref

PIERWSZE UŻYCIĘ

Przed pierwszą instalacją przez około 1 sekundę panel sterowania przeprowadza test działania, a następnie automatycznie włączana jest funkcja "Blokada przycisków". Aby dezaktywować tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk "D". Zostanie

wyemitowany sygnał dźwiękowy, a następnie zgaśnie odpowiednia dioda led.
UWAGA: W przypadku resetowania należy powtórzyć procedurę opisaną powyżej.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, naciśnij przycisk "A" i przytrzymaj przez około 2 sekundy. Na 4 strefach grzewczych zostanie wyświetlony symbol "0". Jeśli w ciągu 20 sekund żadna strefa grzewcza nie zostanie aktywowana, ze względów bezpieczeństwa płyta automatycznie wyłączy się.

WŁĄCZANIE I REGULACJA STREF GRZEW CZYCH

Naciśnij jeden z przycisków "B" odpowiadający strefie grzewczej, która ma być używana. Przy użyciu przycisku "E" lub "C" wybierz wymagane ustawienie mocy grzania. Ustawienie mocy grzania można wybrać w zakresie od 1 do 9. Aby anulować wszystkie ustawienia, naciśnij jednocześnie przyciski "+/-".

WAŻNE: sterowanie jest dezaktywowane po 10 sekundach od wyboru ustawienia mocy grzania.

Aby zmienić ustawienie mocy grzania, ponownie naciśnij przycisk wyboru "B", a następnie zmień ustawienie przy użyciu przycisku "E" lub "C".



WIELE STREF

Po wybraniu żądanej strefy i ustawieniu poziomu (jak to zostało opisane w poprzedniej części) naciśnij przycisk „F”: zaświeci wskaźnik nad przyciskiem i zostanie aktywowana dodatkowa strefa.

Kilka stref może być używane wyłącznie w następujących sytuacjach:

- Strefa grzewcza umożliwia użycie kilku stref;
- Został wybrany poziom mocy większy niż 0.

Aby dezaktywować kilka stref, naciśnij przycisk „B” odpowiedni dla żądanej strefy, a następnie ponownie naciśnij przycisk „F”.

TIMER (PROGRAMATOR CZASOWY)

Aby ustawić funkcję programatora czasowego, wybierz żądaną strefę grzewczą i ustawienie mocy, a następnie ponownie naciśnij przycisk strefy grzewczej, co spowoduje zaświecenie kropki na wyświetlaczu strefy grzewczej sterowanej przez programator czasowy. Na 2 wyświetlaczach zacznie migać wskazanie "00". Przy użyciu przycisku "E" lub "C" ustaw czas w zakresie od 1 do 99.

UWAGA: po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania pozostałych stref grzewczych.

Aby wyświetlić pozostały czas gotowania, naciśnij dwukrotnie przycisk strefy grzewczej sterowanej przez programator czasowy

FUNKCJA A

Funkcja ta umożliwi automatyczne obniżenie poziomu mocy strefy grzejnej od najwyższej wartości (poziom 9) do wybranej przez użytkownika dla późniejszego etapu gotowania.

Aby uruchomić tę funkcję, po osiągnięciu poziomu 9 należy nacisnąć przycisk "+".

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole "A" i "9" o przytłumionej barwie, migające naprzemiennie.

Można wówczas wybrać żądany poziom mocy (mniejszy niż 9), korzystając z przycisku "-".

Przytłumione symbole "A" i oznaczenie wybranego poziomu migają na przemian na wyświetlaczu.

Funkcja jest włączona, gdy symbol "A" i oznaczenie wybranego poziomu przyjmą normalny poziom intensywności i migają naprzemiennie na wyświetlaczu.

Gdy "A" nie jest już widoczne na wyświetlaczu (funkcja "A" wyłącza się automatycznie po kilku minutach, w zależności od ustawionego poziomu mocy), proces gotowania jest kontynuowany z niższą mocą, a wyświetlacz pokazuje tylko wybrany poziom mocy.

UWAGA: ta funkcja nie jest dostępna dla poziomu 9.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Funkcję Blokadę przycisków włącza się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku "D" do momentu zaświecenia kropki nad przyciskiem funkcji. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia. Funkcja pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i włączeniu płyty. Funkcję można dezaktywować przez ponowne naciśnięcie przycisku "D", aż do momentu zgaśnięcia kropki nad przyciskiem funkcji.

Aby włączyć płytę, która została wyłączona z blokadą przycisków, należy najpierw wyłączyć funkcję blokady przycisków, naciskając ponownie przycisk "D", aż zniknie kropka nad przyciskiem funkcji.

Obecność wody, płynu rozlanego z naczyń na płytę, a także innych przedmiotów na elementach sterowniczych może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia lub wyłączenia funkcji blokady przycisków.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	UŻYCIĘ POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc	9	Gotowanie	Doskonały do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym.
	9-8	Obsmażanie	Doskonały do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów mrożonych, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	8-7	Przyrumienianie – utrzymywanie w stanie wrzenia – grillowanie	Doskonały do przyrumieniania, utrzymywania w stanie wysokiego wrzenia, gotowania i grillowania (krótki czas trwania, 5-10 minut).
	7-6	Smażenie – gotowanie – grillowanie	Idealny do utrzymywania niskiego poziomu wrzenia, gotowania i grillowania (średni czas trwania, 10-20 minut), podgrzewania i smażenia.
Średnia moc	6-5	Delikatne smażenie	Doskonały do smażenia jajek, omletów.
	5-4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – duszenie	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów.
	4-3	Zagęszczanie – nadawanie daniom z makaronu kremowej konsystencji	
Niski poziom mocy	2-1	Utrzymywanie ciepła potraw – zaciąganie sosów do risotto	Idealny do utrzymywania gorącej temperatury dopiero co ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone), kremowego risotta i utrzymywania ciepła serwowanych dań.
Minimalna moc	1	Rozmrażanie	Doskonały do rozmrażania małych produktów i delikatnego roztopiania czekolady lub masła.
Zerowy poziom mocy	0	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol "H").

H WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po wyłączeniu strefy grzewczej wskaźnik ciepła resztkowego "H" świeci lub miga naprzemiennie z symbolem "0", aż temperatura płyty spadnie do bezpiecznego poziomu.

WAŻNE: Zabezpieczenia płyty obejmują funkcje automatycznego wyłączenia. Długotrwałe korzystanie z tego samego ustawienia mocy grzania powoduje automatyczne wyłączenie strefy grzewczej (na przykład po około 1 godzinie korzystania z maksymalnego ustawienia mocy grzania następuje wyłączenie strefy grzewczej).

WAŻNE: W celu uniknięcia trwałego uszkodzenia płyty grzejnej:

- nie należy używać garnków z dnem, które nie jest płaskie;
- nie należy używać metalowych garnków z emaliowanym dnem;
- nie należy umieszczać gorących garnków/patelni na panelu sterowania.

Płyta jest również wyposażona w funkcję "automatycznego wyłączenia", która wyłącza strefę grzejną, jeśli po określonym czasie (zależnym od ustawionego poziomu mocy) nie nastąpi żadna modyfikacja poziomu grzania. W tabeli podano czas pracy do automatycznego wyłączenia dla poszczególnych poziomów mocy.

POZIOM MOCY	CZAS AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZENIA
0	30 sekund
1	10 godzin
2	5 godzin
3	5 godzin
4	4 godziny
5	3 godziny
6	2 godziny
7	2 godziny
8	2 godziny
9	1 godzina

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odlączyć urządzenie od zasilania.

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- 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.
- 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.

USUWANIE USTEREK

Jeśli płyta grzejna nie będzie działała poprawnie, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym należy zapoznać się z przewodnikiem wykrywania i usuwania usterek, aby ustalić przyczynę usterek.

- Przeczytać i zastosować się do instrukcji podanych w rozdziale "Codzienna eksploatacja".
- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć płytę.
- Jeśli po wybraniu strefy grzejnej na wyświetlaczu pojawia się symbol "F" lub "ER", a po nim liczba, należy poinformować o tym fakcie serwis posprzedażowy.
- Jeśli kod błędu to "F03", "ER03" lub "E02", można podjąć próbę jego rozwiązania, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 - W przypadku wystąpienia błędu "E02" należy się upewnić, że przyciski nie były naciskane dłużej niż 5 sekund, że w obszarze panelu sterowania nie znajdują się żadne przedmioty oraz że panel sterowania jest czysty i suchy – podczas czyszczenia należy postępować zgodnie z opisem w punkcie dotyczącym konserwacji i czyszczenia.
 - W przypadku wystąpienia błędu "F03" należy wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzewczą.
 - W przypadku wystąpienia błędu "F04" należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym i poinformować o numerze wyświetlanego kodu.

- Jeśli płyta kuchenna nie działa po intensywnym użytkowaniu, temperatura płyty jest zbyt wysoka. Odczekaj kilka minut, aż płyta kuchenna ostygnie.
- Cykliczne załączanie się i wyłączenie grzałki, nawet jeśli poziom mocy na wyświetlaczu nie ulega zmianie, jest częścią zwykłej pracy płyty. Cykl włączania/wyłączania umożliwia regulację mocy grzałki i jest całkowicie normalny. W niektórych przypadkach zabezpieczenie termiczne może wyłączyć na pewien czas grzałkę, aby zapobiec uszkodzeniu płyty. Może się to zdarzyć na przykład w następujących sytuacjach: długie gotowanie na wysokim poziomie mocy, używanie garnków mniejszych niż element grzejny, używanie garnków, których dno nie jest płaskie.
- Jeśli płyta emituje krótki dźwięk, a klient nie naciska żadnych przycisków, należy sprawdzić, czy nie doszło do rozlania płynu na panel sterowania. W takiej sytuacji należy osuszyć panel sterowania i kontynuować korzystanie z płyty. Jeśli płyta wyłączyła się automatycznie, przyczyną mogła być obecność płynu na panelu sterowania. W takiej sytuacji należy osuszyć panel sterowania i ponownie włączyć płytę.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

SERWIS TECHNICZNY

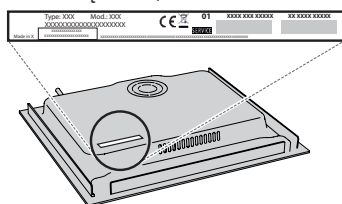
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

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

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterek;
- 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;

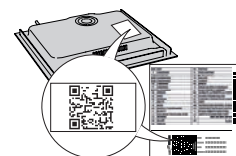


- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhistes ja seadmel endal on toodud olulised hoiatused, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatu seadistus.

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

⚠ **HOIATUS!** 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 tuletেকiga.

⚠ **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.

LUBATUD KASUTUS

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

⚠ Seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kauplustes, kontorites ja teiste töökeskkondade töötajate köögi- ja toiduköökides; talumajapidamises; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

⚠ 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.

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

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

PAIGALDAMINE

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

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

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

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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele 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 majapidamiseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamiseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

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

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

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

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

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

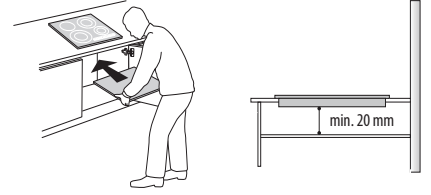
Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

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



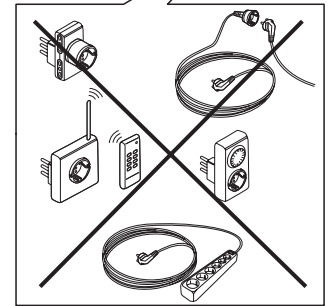
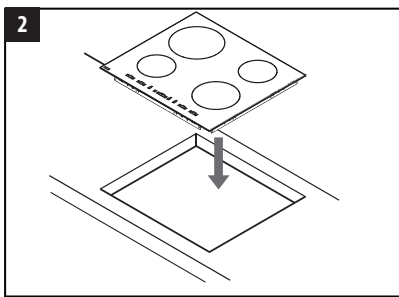
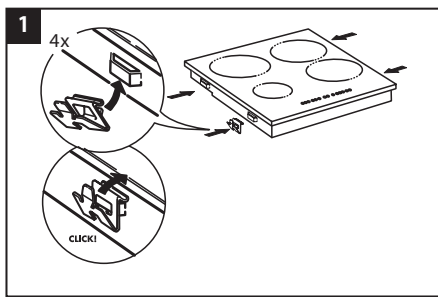
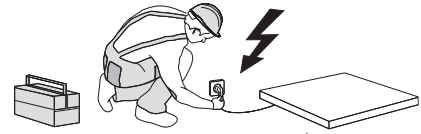
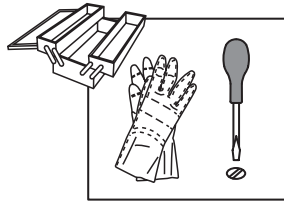
PAIGALDAMINE

- Pliidiplaat tuleb asetada vähemalt 20 mm sügavusele töötasapinnale.
- Pliidi ja ahju vahel ei tohi midagi olla (ristsiinid, klambrid, jne).
- Veenduge, et toitejuhe oleks mugavaks paigaldamiseks piisavalt pikk.
- Keraamilisest klaasist pliidiplaadi alumise külje ja kapi või eralduspaneeli vahele peab jääma vähemalt 20 mm ruumi.
- Integreerimise mõõtmeid ja paigaldust vaadake selles jaotises olevalt pildilt.
- Pliidiplaadi ja selle kohal oleva õhupuhasti vahel peab olema minimaalne kaugus. Vaadake lisateavet õhupuhasti kasutusjuhendist.
- Kui olete pliidi pinna puhastanud, pange sellele komplekti lisatud tihend (kui seda pole juba paigaldatud).
- **Ärge paigaldage pliiti nõudepesumasina ega pesumasina lähedale, siis ei pääse aur ja niiskus elektroonikasõlme, mis võiks seda kahjustada.**
- Kui pliidi alla paigaldatakse ahi, veenduge, et see oleks varustatud jahutussüsteemiga. Kui elektroonikasõlme temperatuur läheb lubatust suuremaks, lülitub pliit automaatselt välja; sel juhul oodake mõni minut, kuni elektroonikasõlme sisetemperatuur on piisavalt langenud ja pliidiplaadi saab uuesti sisse lülitada.

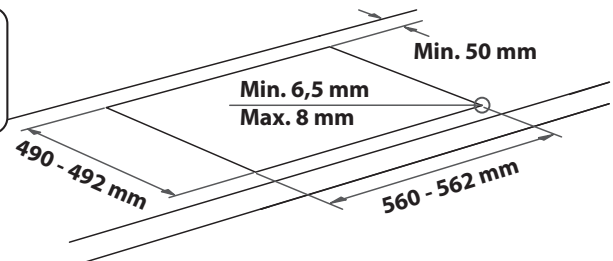
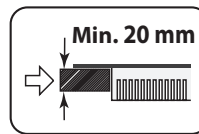
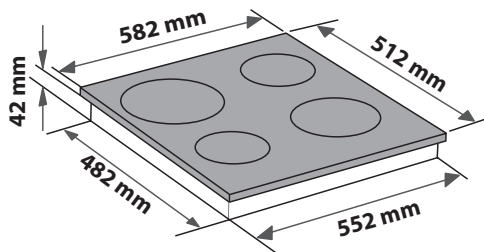
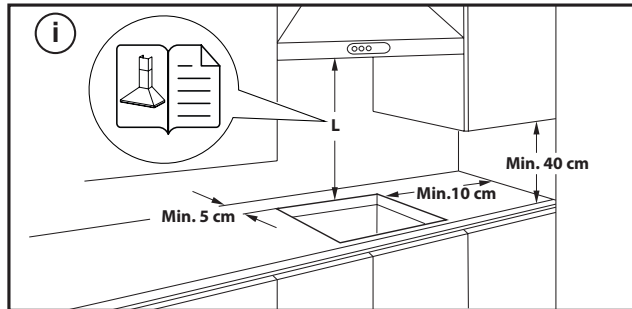


PLIIDIPLAADI PAIGUTAMINE

Pärast elektriga ühendamist (vt peatükk "Elektriühendus") asetage kõik kinnitusklambrid ettenähtud pesadesse pliidiplaadi külgedel, nagu pildil näidatud. See järel lükake pliidiplaat väljalõikesse ja veenduge, et klaas oleks tööpinnaga samal kõrgusel. Kinnitusklambrid sobivad kasutamiseks igat tüüpi tööpinnaga materjalidega (puu, marmor jne).



MÕÖTMED JA VAHEKAUGUSED



PLIIDIPLAADI EEMALDAMINE:

Pliidiplaadi eemaldamiseks ühendage see esmalt vooluvõrgust lahti. On tungivalt soovitatav eemaldada alumine osa ahjust, sahtlist, separaatorist või muust. See võimaldab tehnikul pääseda juurde pliidiplaadi alumisele osale, keeramaks kruvikeerajaga neli klambrit lahti, tõsta ja eemaldada pliidiplaat, vältides tööpinnaga kahjustamist.

ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.

Toitejuhe ei kuulu komplekti – ärge unustage toitejuhet ise ette valmistada.






Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele.

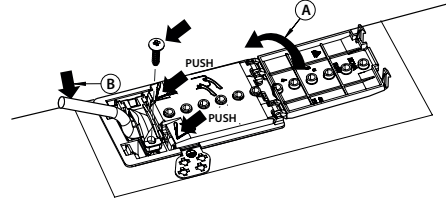
Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.

Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandamist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (k.a maandusjuht).

ÜHENDAMINE KLEMMIPLOKIGA


Kasutage elektriühenduseks kaablit H05RR-F või H05V2V2-F, nagu on viidatud allpool olevas tabelis.

TOITEPINGE	JUHTMED ARV x SUURUS
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (ainult Austraalia)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Seade tuleb ühendada toitevõrku kõiki poolusi lahutava lüliti kaudu, mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.

TÄHELEPANU! Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliiti saaks tööpinnalt eemaldada, ja see tuleb paigutada nii, et aluse tekitatud kuumus seda kahjustada ei saaks.

MÄRKUS: Kollane/roheline maandusjuhe tuleb ühendada klemmiga, mille on sümbol , ja see peab teistest juhtmetest pikem olema.

- Eemaldage ligikaudu 70 mm toitekaabli varjestusest **(B)**.
- Eemaldage ligikaudu 10 mm juhtmete varjestusest. Seejärel sisestage toitekaabel kaabliklambrisse ja ühendage juhtmed klemmiplokiga, nagu on näidatud klemmiploki juures asuval ühendusdiagrammil.
- Kinnitage toitekaabel **(B)** kaabliklambriga.
- Sulgege klemmiplokk kattega **(A)**.
- Pärast elektriga ühendamist paigaldage pliidiplaat ülevalt poolt ja kinnitage see tugivedrude külge, nagu joonisel näidatud.

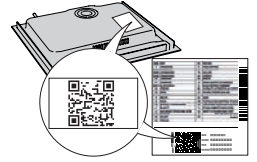


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade
aadressil www.register10.eu.

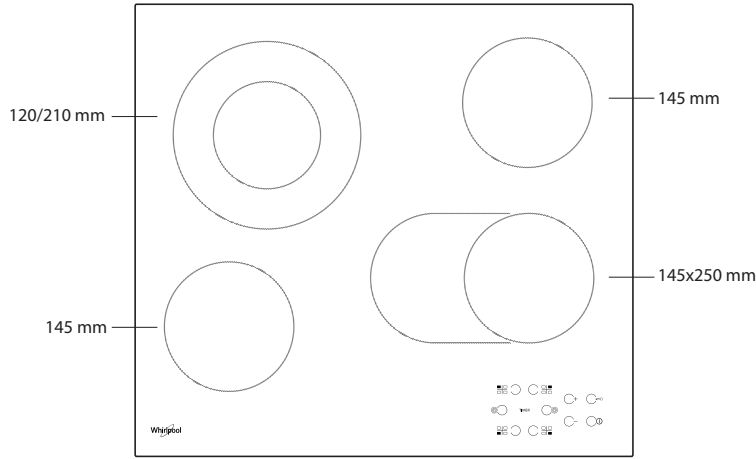


**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

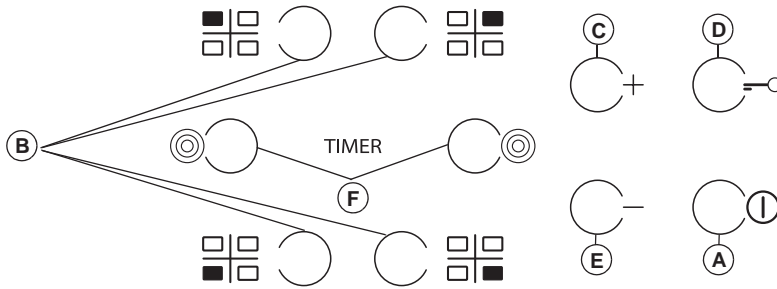
**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME QR-
KOOD**



TOOTE KIRJELDUS



JUHTPANEEL



- A** Sisse/välja
- B** Keeduala ja taimeri valimine
- C-E** Kuumusseadistuse suurendamine ja vähendamine
- D** Nupulukk
- F** Lisaalaga keeduala aktiveerimine/deaktiveerimine

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Esimesel paigaldamisel teostab juhtpaneel umbes 1 sekundi kestva funktsionaalse testi, pärast mida lülitub seade automaatselt funktsiooni "Nupulukk". Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu "D"; kostub helisignaal

ja vastav led lülitub välja.

MÄRKUS: Lähtestamise korral korra eelkirjeldatud toimingut.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidi sisselülitamiseks hoidke nuppu "A" umbes 2 sekundit alla surutuna. 4 keeduala näidikut näitavad "0". Kui 20 sekundi jooksul ei lülitata ühtegi keeduala sisse, lülitub pliit turvameetmena automaatselt välja.

KEEDUALADE SISSELÜLITAMINE JA REGULEERIMINE

Vajutage ühte nuppudest "B" vastavalt keedualale, mida soovite kasutama hakata. Valige nuppudega "E" või "C" vajalik kuumusseadistus. Teiste valitavate küpsetuseadistuste seadistusvahemik on 1 kuni 9. Kõikide seadistuste tühistamiseks vajutage samaaegselt nuppe "+/-".

TÄHTIS: Juhtseadis lülitub 10 sekundit pärast kuumusseadistuse valimist välja. Kuumusseadistuse muutmiseks vajutage esmalt uuesti valimisnupule "B" ja muutke seejärel nuppudega "E" või "C" seadistus.



LISAALAGA KEEDUALA

Soovitud keeduala valimise ja taseme seadistamise järel (nagu eelmises lõigus kirjeldatud), vajutage "F": nupu kohal olev näidik süttib ja lülitab sisse lisaala. Lisaalaga keeduala saab kasutada ainult järgmistel tingimustel:

- Keedualal on olemas lisaala;
- Valitud võimsustase on suurem kui 0.

Lisaalaga keeduala väljalülitamiseks vajutage soovitud keeduala nuppu "B" ja vajutage seejärel uuesti "F".

TIMER

Taimerifunktsiooni seadistamiseks valige soovitud keeduala ja võimsustase, vajutage seejärel uuesti keeduala nuppu ja taimeri juhitud keeduala näidikule ilmub valgustäpp. Näidik "00" vilgub 2 näidikul. Vajutage nuppu "E" või "C", et seadistada aeg vahemikus 1 kuni 99.

TÄHELEPANU! 10 sekundi möödudes näitavad taimerinäidikud teiste keedualade võimsusseadistust.

Järelejäänud valmistamisaja vaatamiseks vajutage kaks korda taimeriga juhitud keeduala nuppu.

A FUNKTSIOON

See funktsioon võimaldab automaatselt vähendada keeduala võimsustaset kõrgeimalt väärtuselt (tase 9) kasutaja poolt hilisemaks toiduvalmistamisetapiks valitud tasemele.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage 9. taseme saavutamisel esmalt nuppu "+".

Ekraanil on "A" ja "9" vilgub vaheldumisi väikese heledusega.

Sel hetkel valige soovitud võimsustase (alla 9) nupuga "-".

"A" ja valitud tase vilguvad ekraanil vaheldumisi vähese heledusega.

Funktsioon aktiveeritakse kui "A" ja valitud tase vilgub ekraanil vaheldumisi intensiivse heledusega.

Kui "A" pole enam ekraanil nähtav (funktsioon "A" lülitub olenevalt seadistatud võimsustasemest mõne minuti pärast automaatselt välja), jätkub küpsetusprotsess väiksema võimsusega ja ekraanil kuvatakse ainult valitud võimsustase.

N.B.: see funktsioon pole 9. tasemega võimalik.

NUPULUKK

Funktsioon Nupulukk lülitub sisse, kui hoida nuppu "D" all kuni funktsiooninupu kohale ilmub valgustäpp. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon. Funktsioon jääb sisse ka pärast pliidi välja- ja seejärel uuesti sisselülitamist ning seda saab välja lülitada vajutades uuesti nuppu "D" kuni funktsiooninupu kohal olev täpp ära kustub.

Kui pliidiplaat on välja lülitatud ja nupulukk on pliidiplaadi sisselülitamiseks aktiveeritud, deaktiveerige esmalt nuppu lukustusfunktsioon, vajutades uuesti nuppu D, kuni funktsiooninupu kohal olev punkt kustub.

Vee olemasolu, pottidest mahaloksunud vedelik või mis tahes juhtnuppudele toetuvad esemed võivad nuppu luku kogemata sisse või välja lülitada.

H JÄÄKUMUSE NÄIDIK

Keeduala väljalülitamisel jääb jääkuumuse näidik "H" põlema või vilgub vahelduvalt kirjega "0", kuni pliidi temperatuur on langenud ohutule tasemele.

TÄHELEPANU! Pliidi turvafunktsioonide hulka kuulub ka automaatse väljalülitamise funktsioon. Sama kuumusseadistusega pikaajaline kasutamine käivitab keeduala automaatse väljalülitamise (näiteks pärast 1 tundi maksimaalsel kuumusseadistusel lülitub keeduala välja).

TÄHELEPANU! Vältimaks pliidiplaadi jäädavat kahjustamist:

- ärge kasutage potte, mille põhi ei ole tasane;
- ärge kasutage emailitud põhjaga metallpotte;
- ärge pange kuumi potte/panne juhtpaneeli peale.

Pliidiplaadil on ka automaatse väljalülitamise funktsioon, mis lülitab sõltuvalt võimsuse seadistusest keeduala välja, kui võimsustaset teatud aja jooksul ei muudeta. Tabelis on iga võimsustaseme kestus.

VÕIMSUSASTE	AUTOMAATNE VÄLJALÜLITUSAEG
0	30 sekundit
1	10 tundi
2	5 tundi
3	5 tundi
4	4 tundi
5	3 tundi
6	2 tundi
7	2 tundi
8	2 tundi
9	1 tund

KÜPSETUSTABEL

VÕIMSUSTASE		TOIDUVALMISTAMISE TÜÜP	TASEME KASUTAMINE (tähistab toiduvalmistamise kogemust ja harjumusi)
Maksimumvõimsus	9	Keetmine	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks kuni kiire keemiseni vee või küpsetusvedelike kiireks kuumutamiseks.
	9 – 8	Kõrvetamine	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks.
Kõrge võimsus	8 – 7	Pruunistamine – keetmise säilitamine – grillimine	Ideaalne pruunistamiseks, intensiivse keetmise säilitamiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (lühiajaline, 5-10 minutit).
	7 – 6	Praadimine – keetmine – grillimine	Ideaalne madalal kuumusel hoidmiseks, toiduvalmistamiseks ja grillimiseks (keskmine kestus, 10-20 minutit), eelkuumutamiseks ja praadimiseks.
Keskmine võimsus	6 – 5	Õrn praadimine	Ideaalne munade, omleti praadimiseks.
	5 – 4	Keetmine – moorimine – hautamine	Ideaalne pikemaks keetmiseks (riis, kastmed, praed, kala) vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta kooses keetmine.
	4 – 3	Paksendamine – pasta kooses keetmine	
Väike võimsus	2 – 1	Toidu soojana hoidmine – risotto hautamine	Ideaalne äsja valminud toidu kuumana hoidmiseks (nt kastmed, supid, minestrone), risotode hautamiseks ja serveeritavate roogade soojas hoidmiseks.
Miinimumvõimsus	1	Sulatamine	Ideaalne väikeste toodete sulatamiseks ja šokolaadi või või õrnaks sulatamiseks.
Nullvõimsus	0	–	Pliidiplaat on oote- või väljalülitatud režiimis (võimalik küpsetamise lõpp, tähistatud tähega "H").

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

⚠ Võtke pistik seinakontaktist välja.

- Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.
- 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.

- Suhkur ja kõrge suhkrisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

Kui pliidiplaat ei tööta korralikult, püüdke enne müügijärgse teeninduse poole pöördumist veaotsingu juhendi abil probleem ise kindlaks teha.

- Lugege läbi jaotis "Igapäevane kasutamine" ja järgige selles toodud juhiseid.
- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
- Kuivatage pliidiplaat pärast selle puhastamist põhjalikult.
- Kui keeduala on valitud ja ekraanil kuvatakse "F" või "ER" ja seejärel number, võtke ühendust müügijärgse teenindusega ja teavitage neid.
- Kui veakoodiks on "F03", "ER03" või "E02", proovige seda lahendada, järgides järgmisi juhiseid:
 - Kui kuvatakse rike "E02", veenduge, et te pole nuppe üle 5 sekundi vajutanud, HMI-alal pole ühtegi eset ning et see oleks puhas ja kuiv – puhastamisel järgige puhastamise ja hoolduse lõiku.
 - Kui kuvatakse tõrge "F03", proovige pliidiplaat välja ja uuesti sisse lülitada.
 - Kui kuvatakse tõrge "F04", võtke ühendust müügijärgse teenindusega ja andke neile teada, millist koodi kuvatakse.

- Kui pliit ei tööta pärast intensiivset kasutamist, on põhjuseks pliidi liiga kõrge sisemine temperatuur. Oodake mõni minut, kuni pliit maha jahtub.
- Kui kütteseade ei ole pidevalt sisse lülitatud, vaid lülitub tsükliiselt sisse ja välja, isegi kui ekraanil kuvatav võimsustase ei muutu, on see osa pliidiplaadi tavapärasest tööst. Sisse/välja tsükkel võimaldab reguleerida küttekeha võimsust ja on täiesti normaalne. Mõnel juhul võib termokaitse küttekeha mõneks ajaks välja lülitada, et vältida klaasi kahjustamist. Selliste juhtumite näited on: pikka aega suure võimsusega küpsetamine, kasutades kütteelemendist väiksemaid potte, mitte lamedapõhjalisi potte.
- Kui pliidiplaadilt kostab lühikest heli, ilma et klient ühtki nuppu vajutaks, kontrollige, kas HMI-le on sattunud vedelikku. Kuivatage HMI ja lülitage jätkake pliidiplaadi kasutamist. Kui pliidiplaat on automaatselt välja lülitatud, võib selle põhjuseks olla HMI vedeliku olemasolu. Kuivatage HMI ja lülitage pliidiplaat uuesti sisse.

Kui pärast ülalpool toodud kontrole jääb viga püsima, pöörduge lähimasse müügijärgsesse teenindusse.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

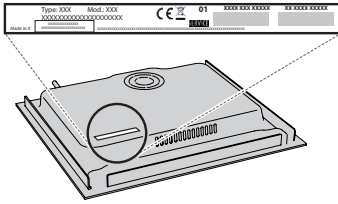
ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

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

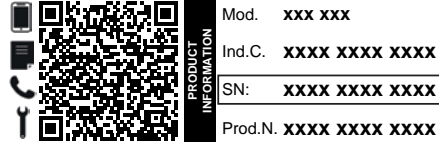
KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

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

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



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

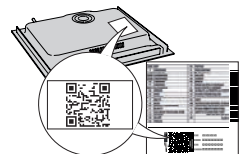


- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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.

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

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

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 taisyklės 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; jokia 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 (EEIJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas).

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

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma. Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždenkti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

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

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

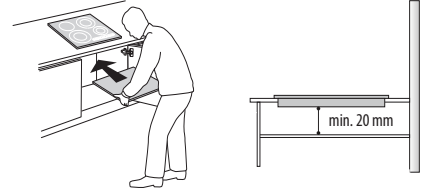
ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2. Informaciją, susijusią su prietaiso mažos galios režimu pagal Reglamentą (ES) 2023/826, rasite paspaudę šią nuorodą: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



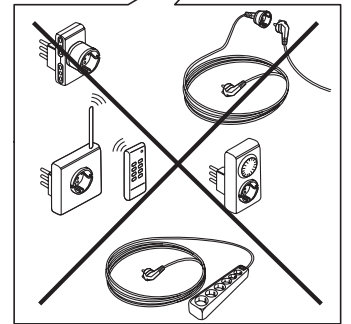
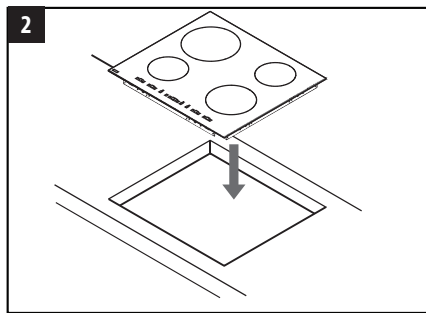
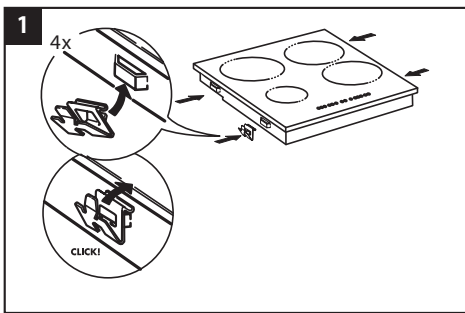
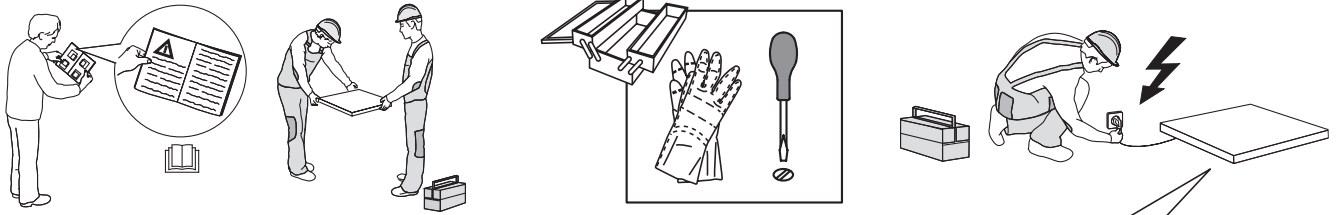
MONTAVIMAS

- Kaitlentė į stalviršį turi būti įleista mažiausiai 20 mm.
- Tarp kaitlentės ir krosnelės nieko neturi būti (grotelių, laikiklių ir t. t.).
- Įsitikinkite, kad laido ilgio užtenka patogiai įrengti gaminį.
- Atstumas nuo apatinės stiklo keramikos kaitlentės pusės iki spintelės arba skiriamojo skydo turi būti mažiausiai 20 mm.
- Montavimo atstumai ir įrengimo matmenys pateikiami šio skyriaus paveikslėlyje.
- Tarp kaitlentės ir virš jos esančio gartraukio turi būti išlaikytas minimalus atstumas. Daugiau informacijos pateikiama gartraukio naudotojo vadove.
- Nuvalę kaitlentės paviršių panaudokite kartu pateikiamą tarpiklį (jei jis dar nesumontuotas).
- **Nemontuokite kaitlentės arti indų plovimo arba skalbimo mašinos, kad elektros grandinės nesusiliestų su garais ar drėgme, kuri jas pažeistų.**
- Jei po kaitlente yra montuojama krosnelė, joje turi būti aušinimo sistema. Jei elektros grandinių temperatūra viršija didžiausią leidžiamą temperatūrą, kaitlentė turi automatiškai išsijungti; tokiu atveju palaukite kelias minutes, kol vidinė elektros grandinių temperatūra nukris iki leidžiamo lygio, tada galėsite iš naujo įjungti kaitlentę.

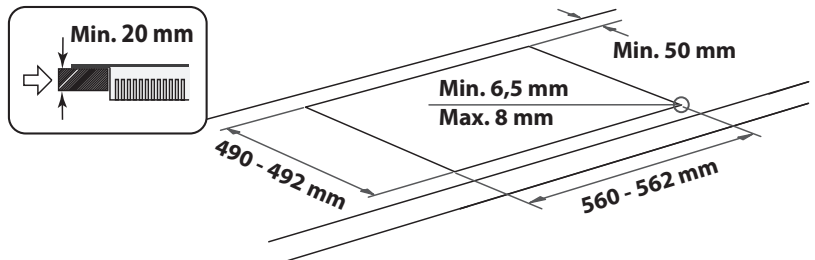
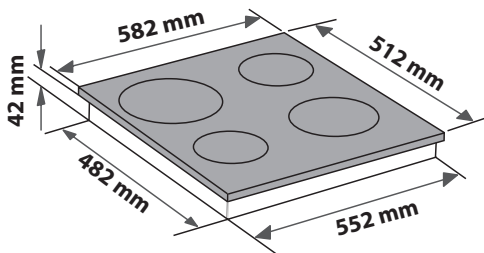
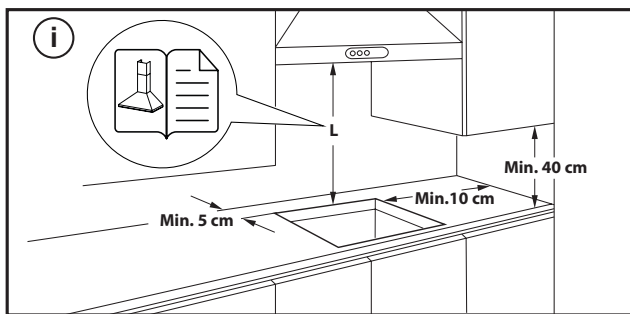


KAITLENTĖS ĮRENGIMAS

Prijungus elektrą (žr. skyrių "Elektros prijungimas"). Nustatykite, kad visi fiksatoriai sutaptų su skirtomis angomis kaitlentės šonuose, kaip tai pavaizduota paveikslėlyje. Tada spustelėkite kaitlentę į išpjovą ir patikrinkite, ar stiklinis paviršius yra lygus ir lygiagretus stalviršiui. Fiksatorius rinkitės atsižvelgdami į stalviršio medžiagą (medis, marmuras ir t. t.).



MATMENYS IR ATSTUMAI, KURIUOS BŪTINA IŠLAIKYTI



KAITLENTĖS PAŠALINIMAS.

Jei norite pašalinti kaitlentę, pirmą atjunkite ją nuo elektros tinklo. Pritygtinai rekomenduojame atlaisvinti apatinę dalį nuo orkaitės, stalčiaus, skiriamosios plokštės ar kt. Taip technikos specialistas galės pasiekti apatinę kaitlentės dalį ir atsuktuvu atsukti keturis fiksatorius, pakelti kaitlentę ir ją pašalinti apsaugant stalviršį nuo bet kokie pažeidimo.

ELEKTROS ĮVADAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.

Maitinimo laidas pakuotėje nepriedamas; nepamirškite įsigyti maitinimo laido.






Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.

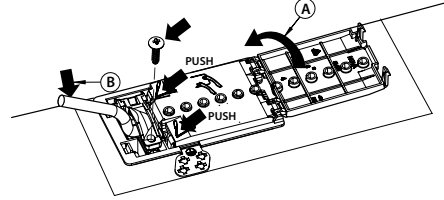
Įsitinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.

Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorius).

PRIJUNGIMAS PRIE GNYBTŲ BLOKO

Elektros jungčiai naudokite H05RR-F arba H05V2V2-F kabelį, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje.

MAITINIMO ĮTAMPA	KONDUKTORIAI KIEKIS x DYDIS
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (tik Australija)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Prietaisą prie elektros tiekimo prijunkite visų polių atjungimo jungikliu, kurio minimalus kontaktinis tarpelis yra 3 mm.

DĖMESIO. Maitinimo laidas turi būti pakankamo ilgio, kad kaitlentę būtų galima nukelti nuo stalviršio ir jis turi būti patiestas taip, kad nebūtų pažeistas arba neperkaistų dėl kontakto su pagrindu.

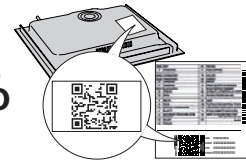
PASTABA. Geltonas / žalias įžeminimo laidas turi būti prijungtas prie gnybto, kuris pažymėtas simboliu , ir jis turi būti ilgesnis už kitus laidus.

- Nuo maitinimo laido pašalinkite apie 70 mm izoliacinės medžiagos (**B**).
- Nuo laidų pašalinkite apie 10 mm izoliacinės medžiagos. Maitinimo kabelį įstatykite į kabelio gnybtą ir prijunkite laidus prie gnybtų trinkelės, kaip nurodyta šalia gnybtų trinkelės esančioje schemoje.
- Saugiai prijunkite maitinimo laidą (**B**) panaudodami laido gnybtą.
- Uždenkite gnybtų trinkelę gaubtu (**A**).
- Atlikę elektros įvado prijungimą, sulygiuokite kaitlentę su paviršiumi ir įtvirtinkite atraminėse spyruoklėse, kaip parodyta iliustracijoje.



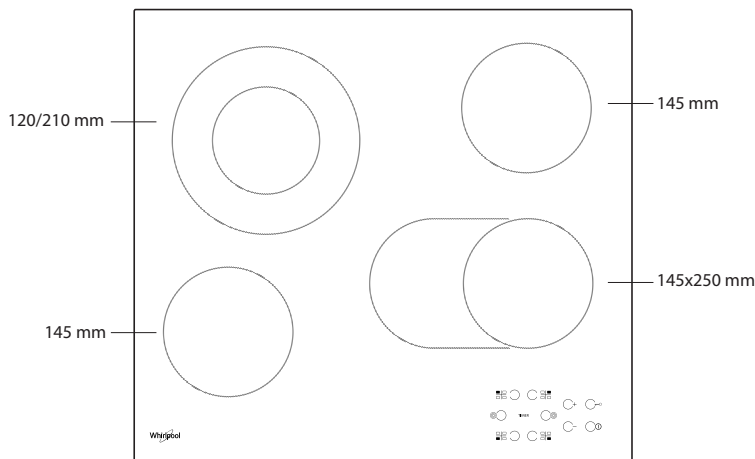
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu.

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

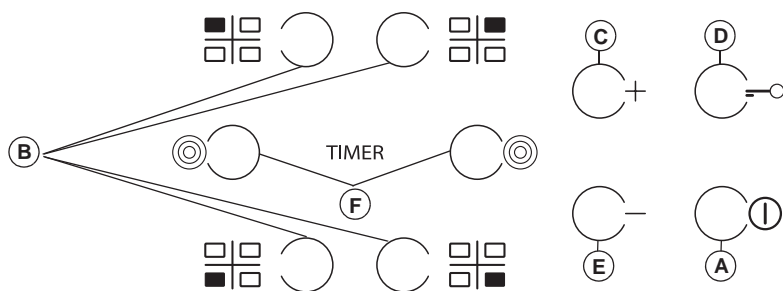


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



VALDYMO SKYDELIS



- A** Įjungti / Išjungti
- B** Kaitvietės ir laikmačio pasirinkimas
- C-E** Karščio nustatymo padidinimas ir sumažinimas
- D** Mygtukų užraktą
- F** Kelių zonų įjungimas / išjungimas

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Pirmą kartą įrengus, valdymo skydelis atlieka funkcijų testą, trunkantį maždaug 1 sekundę, po to automatiškai įjungiamą "Mygtukų užraktą" funkcija. Kad išjungtumėte funkciją, paspauskite ir laikykite paspaudę "D" mygtuką;

išgirsite garsinį signalą ir išsijungs atitinkama led lemputė.

PASTABA: Jei funkcija neišsijungia, pakartokite anksčiau aprašytą veiksmą.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

ⓘ KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti kaitlentę, laikykite nuspaudę "A" mygtuką maždaug 2 sekundes. 4 kaitviečių ekranuose matysite "0". Jei per 20 sekundžių neaktyvinama nė viena kaitvietė, kaitlentė išsijungia automatiškai kaip atsargumo priemonė.

KAITVIEČIŲ ĮJUNGIMAS IR REGULIAVIMAS

Paspauskite vieną iš "B" mygtukų, atitinkančių kaitvietę, kurią ketinate naudoti. Pasirinkite reikalingą karščio nustatymą "E" arba "C" mygtukais. Kiti pasirinkimi gaminimo nustatymai yra nuo 1 iki 9. Norėdami atšaukti visus nustatymus, paspauskite "+/-" mygtukus tuo pačiu metu.

SVARBU: pasirinkus karščio nustatymą, 10 sekundžių išjungiamas valdymas. Norėdami pakeisti karščio nustatymą, pirmiausia vėl paspauskite pasirinkimo mygtuką "B", tuomet pakeiskite nustatymą naudodami "E" arba "C" mygtukus.

⊙ KELIŲ KAITVIEČIŲ FUNKCIJA

Pasirinkę norimą kaitvietę ir nustatę jos karščio lygį (kaip aprašyta ankstesniame skyriuje), paspauskite "F": užsidegs virš mygtuko esantis indikatorius, aktyvindamas papildomą kaitvietę.

Kelių kaitviečių funkcija gali būti naudojama, jei:

- Kaitlentėje yra kelios kaitvietės;
- Pasirinktas karščio lygis yra didesnis nei 0.

Norėdami išjungti kelias kaitvietes, paspauskite pageidaujamos kaitvietės "B" mygtuką, o tada dar kartelį "F" mygtuką.

TIMER

Norėdami nustatyti "Timer" (Laikmačio) funkciją, pasirinkite pageidaujamą kaitvietę ir karščio nustatymą, tada vėl paspauskite kaitvietės mygtuką – ekrane, laikmačio valdomoje kaitvietėje, atsiras šviečiantis taškas. Indikatorius

“00” mirksi 2 ekranuose. Paspauskite “E” arba “C” mygtukus, kad nustatytumėte laiką nuo 1 iki 99.

SVARBU: po 10 sekundžių laikmačio ekrane matysite kitų kaitviečių karščio nustatymus.

Norėdami sužinoti likusį gaminimo laiką, paspauskite laikmačio valdomos kaitvietės mygtuką du kartus.

A FUNKCIJA

Naudojant šią funkciją galima automatiškai sumažinti gaminimo zonos galios lygį nuo didžiausios vertės (9 lygis) iki naudotojo vėlesniam gaminimo etapui pasirinkto lygio.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją pirma paspauskite mygtuką “+”, kai pasiekiamas 9 lygis.

Ekrane rodomi simboliai “A” ir “9” pakaitomis mirksi nedideliu ryškumu.

Tada mygtuku “-” pasirinkite pageidaujama galios lygį (mažesnę nei 9).

Ekrane pakaitomis nedideliu ryškumu mirksės “A” ir pasirinktas lygis.

Funkcija bus įjungta, kai simbolis “A” ir pasirinktas galios lygis ekrane pakaitomis mirksės dideliu ryškumu.

Kai ekrane nebematyti simbolio “A” (“A” funkcija automatiškai išsijungia po kelių minučių, priklausomai nuo nustatyto galios lygio), gaminimo procesas tęsiasi mažesne galia, o ekrane rodomas tik pasirinktas galios lygis.

PASTABA. Ši funkcija negalima naudojant 9 lygį.

MYGTUKŲ UŽRAKTĄ

“Mygtukų užraktą” funkcija įjungiama laikant nuspaudus “D” mygtuką, kol virš funkcijos mygtuko užsidega taškas. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją. Funkcija lieka įjungta, net išjungus ir vėl įjungus kaitlentę; funkcija gali būti išjungta dar kartą paspaudus mygtuką “D”, kol neužgeso virš funkcijos mygtuko esantis taškas.

Kai kaitlentė išjungiama su įjungtu mygtukų užraktu, norėdami įjungti kaitlentę, pirma išjunkite mygtukų užrakto funkciją dar kartą paspausdami mygtuką “D”, kol taškas virš funkcinio mygtuko užges.

Iš puodų ar kitų indų ant valdiklių išpiltas vanduo gali netyčia įjungti arba išjungti mygtukų užraktą.

LIKUTINĖS ŠILUMOS INDIKATORIUS

Išjungus kaitvietę, likutinės šilumos indikatorius “H” lieka įjungtas arba mirksi pasikeisdamas su “0”, kol kaitlentės temperatūra grįžta į saugų lygį.

SVARBU: Viena iš kaitlentės saugumo funkcijų – automatinė išsijungimo funkcija. Užsitęsęs to paties karščio nustatymo naudojimas automatiškai išjungia kaitvietę (pavyzdžiui, maždaug po 1 valandos kaitvietės naudojimo maksimaliu karščiu, kaitvietė išsijungia).

SVARBU: Jei nenorite sugadinti kaitlentės:

- nenaudokite puodų, kurių dugnas nėra visiškai plokščias;
- nenaudokite metalinių puodų su emaliuotu dugnu;
- nedėkite karštų puodų / keptuvių ant valdymo skydelio.

Kaitlentėje taip pat yra automatinio išsijungimo funkcija, kuri išjungia gaminimo zoną, jei po tam tikro laiko, priklausomai nuo galios nustatymo, nepakeičiamas galios lygis. Lentelėje pateikiama kiekvieno galios lygio trukmė.

GALINGUMO LYGIS	AUTOMATINIS IŠJUNGIMO LAIKAS
0	30 sekundžių
1	10 valandų
2	5 valandos
3	5 valandos
4	4 valandos
5	3 valandos
6	2 valandos
7	2 valandos
8	2 valandos
9	1 valanda

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

GALINGUMO LYGIS		GAMINIMO TIPAS	NAUDOJAMAS LYGMUO (nurodo gaminimo patirtį ir įpročius)
Maksimali galia	9	Virimas	Idealiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą ir greitai užvirti vandenį arba pašildyti kitus virimo skysčius.
	9–8	Paskrudinimas	Idealiai tinka paskrudinti, pradėti virti, skrudinti užšaldytus produktus, greitai virti.
Didelis galingumas	8–7	Skrudinimas – virimo palaikymas – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka skrudinti, palaikyti intensyvų virimą, gaminti ir kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 min.)
	7–6	Kepimas – gaminimas – kepimas ant grotelių	Idealiai tinka palaikyti lėtą virimą, gaminti ir kepti ant grotelių (vidutinė trukmė, 10–20 min.), pakaitinti ir kepti.
Vidutinis galingumas	6–5	Švelnus kepimas	Idealiai tinka kepant kiaušinius ir omletus.
	5–4	Gaminimas – Virinimas – Troškinimas	Idealiai tinka ilgo gaminimo receptams (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), makaronų su padažu paruošimui.
	4–3	Sutirštinimas – makaronų su padažu paruošimas	
Mažas galingumas	2–1	Šilto maisto išlaikymas – kreminis daugiaryžis	Idealiai tinka išlaikant šviežiai pagamintą maistą (pvz., padažus, sriubas, minestrone), kreminį daugiaryžį šiltą ir palaikant pagaminto maisto temperatūrą.
Mažiausi galia	1	Atitirpymas	Idealiai tinka atitirpdant smulkius produktus ir švelniai tirpinant šokoladą arba sviestą.
Nulinis galingumas	0	–	Budėjimo režimu veikianči arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo “H” raidė).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.

- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei kaitlentė neveikia tinkamai, prieš kreipdamiesi į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą peržiūrėkite Gedimų šalinimo vadovą ir pabandykite nustatyti problemą.

- Perskaitykite ir vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje "Kasdienis naudojimas".
- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Nuvalę gerai nusauskite kaitlentę.
- Jei pasirinkus gaminimo zoną ekrane rodoma "F" arba "ER", o po to rodomas skaičius, kreipkitės ir informuokite techninės priežiūros po pardavimo tarnybą.
- Jei rodomas klaidos kodas "F03", "ER03" arba "E02", pabandykite išspręsti problemą vadovaudamiesi šiomis instrukcijomis.
 - Jei rodoma klaida "E02", įsitikinkite, kad nespaudėte mygtukų ilgiau nei 5 sekundes, kad ant HMI srities nėra jokių objektų ir kad ji yra švari ir sausa; valydamiesi vadovaukitės techninės priežiūros ir valymo skyriuje pateikta informacija.
 - Jei rodoma klaida "F03", pabandykite išjungti ir vėl įjungti kaitlentę.
 - Jei rodoma klaida "F04", kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą ir nurodykite kodą.

- Jei kaitlentė neveikia dėl intensyvaus naudojimo, kaitlentės vidinė temperatūra per aukšta. Palaukite keletą minučių, kol kaitlentė atvės.
- Jei šildytuvas veikia ne nuolat, o cikliškai įsijungia ir išsijungia, net jei ekrane rodoma, kad galios lygis nesikeičia, tai yra normalus kaitlentės veikimas. Įjungimo ir išjungimo ciklas leidžia reguliuoti šildytuvo galią ir tai yra visiškai normalu. Kai kuriais atvejais šiluminė apsauga gali kuriam laikui išjungti šildytuvą, kad būtų išvengta stiklo pažeidimų. Tokių atvejų pavyzdžiai: ilgai gaminama dideliu galingumu, naudojami už kaitinimo elementą mažesni indai ir indai yra ne plokščiu dugnu.
- Jei vartotojui nespaudžiant jokių mygtukų kaitlentė skleidžia trumpą garsą, pasirūpinkite ant HMI išsiliejusiais skysčiais. Nusauskite HMI ir toliau naudokite kaitlentę. Jei kaitlentė buvo automatiškai išjungta, taip galėjo nutikti dėl ant HMI išsiliejusių skysčių. Nusauskite HMI ir vėl įjunkite kaitlentę.

Jei atlikus šias patikras gedimas nepašalinamas, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

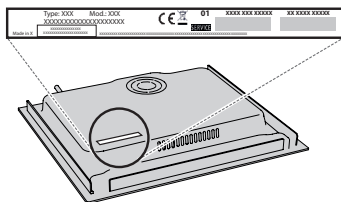
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

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

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

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



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

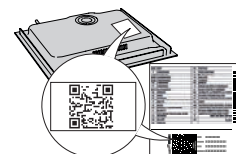


- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

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

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

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



©/TM/ © 2024 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeru 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

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms 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, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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 mājtsaimniecības 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 (EELA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

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

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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

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

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

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

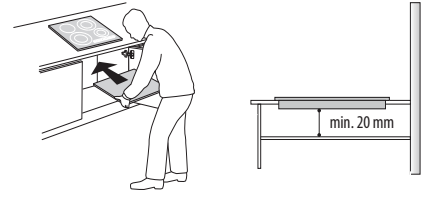
Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

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



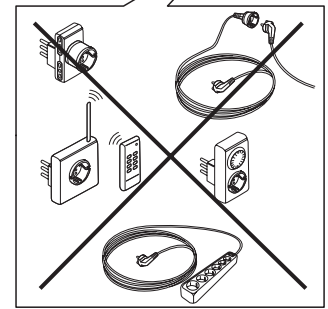
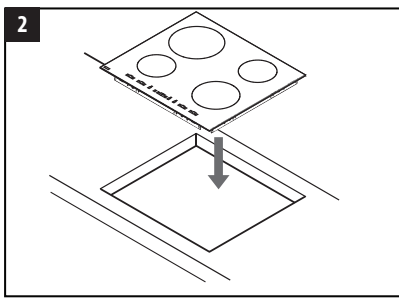
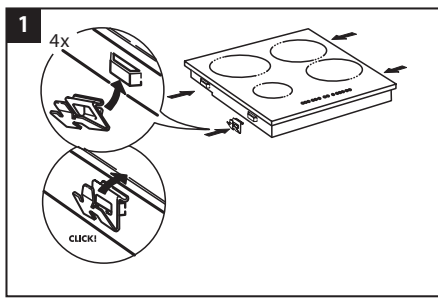
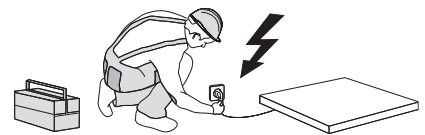
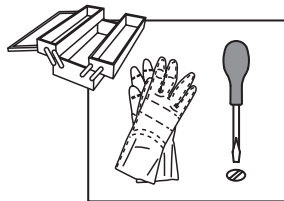
MONTĀŽA

- Plīts virsma ir jāievieto darba virsmā vismaz 20 mm dziļumā.
- Starp pagatavošanas virsmu un cepeškrāsni nedrīkst būt nekādu priekšmetu (šķērsvirziena vadotņu, kronšteinu u. c.).
- Pārliecinieties, ka elektrokabelis ir pietiekoši garš, lai būtu iespējama droša ierīces uzstādīšana.
- Attālumam starp apakšējo stikla keramikas plīts virsmu un skapi vai atdalīšo paneli jābūt vismaz 20 mm.
- Iebūvēšanas izmērus un uzstādīšanas informāciju skatiet šīs sadaļas attēlā.
- Ievērojiet minimālo attālumu starp plīts virsmu un tvaiku nosūcēju virs tās. Papildinformāciju skatiet tvaiku nosūcēja lietošanas rokasgrāmatā.
- Pēc pagatavošanas virsmas notīrīšanas lietojiet komplektā iekļauto paplāksni (ja vien tā jau nav uzstādīta).
- **Neuzstādiēt pagatavošanas virsmu trauku vai veļas mazgājamās mašīnas tuvumā, lai elektroniskās shēmas nenokļūtu saskarē ar tvaiku vai mitrumu, kas tās var sabojāt.**
- Ja zem pagatavošanas virsmas ir uzstādīta cepeškrāsns, pārbaudiet, vai tā ir aprīkota ar dzesēšanas sistēmu. Ja elektronisko shēmu temperatūra pārsniedz maksimāli pieļaujamo temperatūru, pagatavošanas virsma tiks automātiski izslēgta. Šādā gadījumā uzgaidiet dažas minūtes, līdz elektronisko shēmu iekšējā temperatūra sasniedz pieņemamu līmeni, kādā var atkal ieslēgt plīts virsmu.

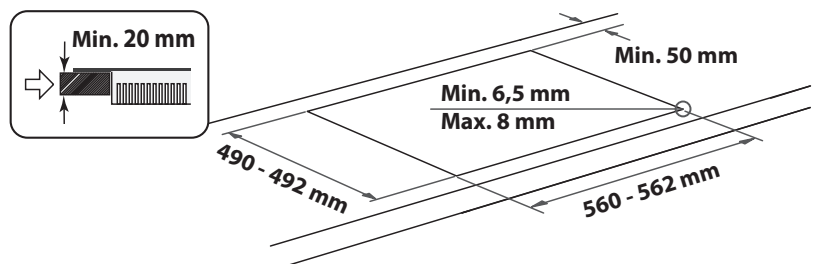
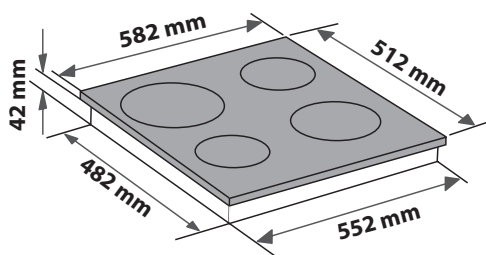
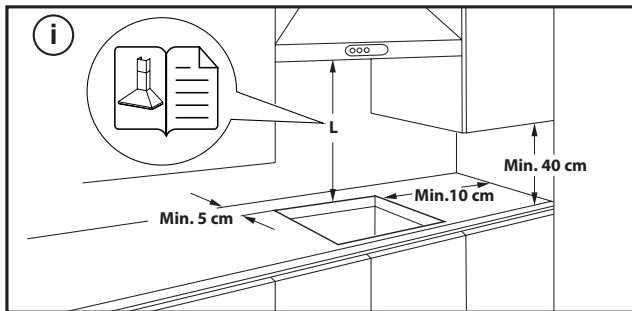


PLĪTS VIRSMAS NOVIETOJUMS

Pēc elektrosistēmas pieslēgšanas (skatiet nodaļu "Elektriskais pieslēgums") novietojiet katru paredzēto atveru fiksācijas skavu plīts virsmas sānos, kā parādīts attēlā. Pēc tam iebīdiēt plīts virsmu atvērumā un pārbaudiet, vai stikls atrodas līmeniski un paralēli darbvirsmai. Fiksācijas skavas ir piemērotas visu veidu darbvirsmas materiālam (koksnei, marmoram u. c.).



IZMĒRI UN ATTĀLUMI, KAS JĀIEVĒRO



PLĪTS VIRSMAS NOŅĒMŠANA:

Lai noņemtu plīts virsmu, vispirms atvienojiet to no elektrības padeves avota. Mēs noteikti iesakām atbrīvot apakšdaļu no cepeškrāsns, atvilktnēm, plauktu atdalītājiem vai citiem elementiem. Tas ļauj tehniķim brīvi piekļūt plīts virsmas apakšai, lai ar skrūvgriezi atbrīvotu četrus stiprinājumus, paceltu plīts virsmu un noņemtu to, nenodarot bojājumus darba virsmai.

ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.






Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējās drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana ir īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem.

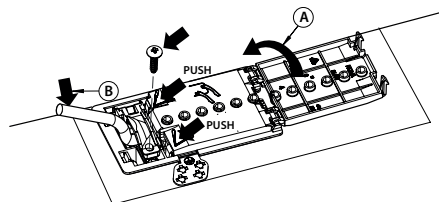
Pārbaudiet, vai datu plāksnītē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītā sprieguma parametri atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.

Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsamēro: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).

PIEVENOŠANA SPAIĻU BLOKAM

Elektriskajam pieslēgumam izmantojiet H05RR-F kabeli, kā norādīts zemāk tabulā.

BAROŠANAS SPRIEGUMS	VADĪTĀJI SKAITS x IZMĒRS
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (tikai Australija)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Ierīce jāpievieno barošanas avotam, izmantojot visu polu atvienošanas slēdzi, kura minimālā atstarpe starp kontaktiem ir 3 mm.

UZMANĪBU! Barošanas kabelim jābūt pietiekami garam, lai varētu izņemt pagatavošanas virsmu no darbvirsmas, kā arī novietot kabeli tā, lai izvairītos no bojājumiem vai pārkaršanas, ko rada saskare ar pamatni.

PIEZĪME: Dzeltens/zaļais zemējuma vads jāpievieno spaiļei, kas apzīmēta ar simbolu  un šim vadam jābūt garākam par citiem vadiem.

- Noņemiet apm. 70 mm barošanas kabeļa apvalku (**B**).
- Noņemiet apm. 10 mm apvalku no vadiem. Pēc tam ievietojiet barošanas kabeli kabeļa skavā un pievienojiet vadus spaiļu blokam, kā norādīts savienojuma shēmā, kas redzama blakus spaiļu blokam.
- Nostipriniet barošanas kabeli (**B**) ar kabeļa skavu.
- Uzlieciet spaiļu panelim pārsegu (**A**).
- Pēc elektriskā pieslēguma pabeigšanas uzstādiet plīts virsmu no augšpusē un aizāķējiet to aiz balsta atsperēm, kā parādīts attēlā.

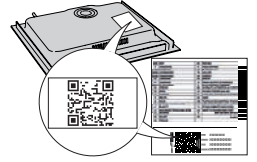


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.register10.eu.

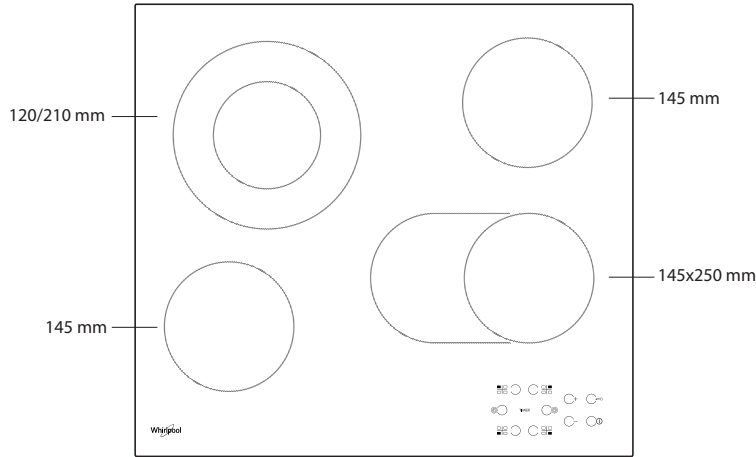


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

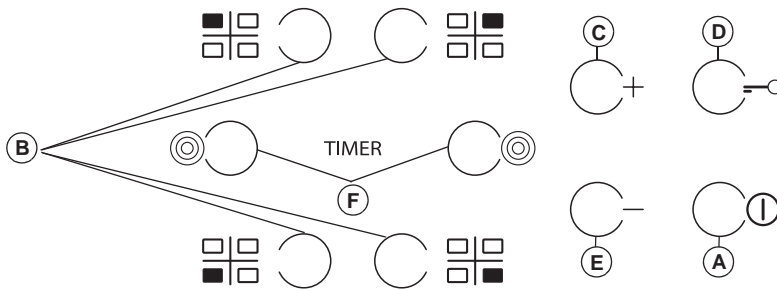
**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES**



IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



VADĪBAS PANELIS



- A** Ieslēgts / Izslēgts
- B** Ediena gatavošanas zona un taimera iestatīšana
- C-E** Siltuma iestatījumu palielinašana un samazinašana
- D** Pogu bloķētāju
- F** Vairākas zonas aktivizēšana/deaktivizēšana

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Pirmās uzstādīšanas laikā vadības panelis veic 1 sekundi ilgu funkcionālu pārbaudi, pēc kuras tas automātiski pārslēdzas uz "Pogu bloķētāju" funkciju. Lai deaktivētu šo funkciju, piespiediet un turiet pogu "D"; atskanēs skaņas

signāls, un izslēgsies atbilstošā led.

PIEZĪME: Ja notiek atiestate, atkārtojiet iepriekš aprakstīto procesu.

IKDIENAS IZMANTOŠANA



PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, turiet pogu "A" piespiestu apm. 2 sekundes. 4 ēdiena gatavošanas zonu displeji rāda "0". Ja 20 sekunžu laikā neviena gatavošanas zona netiek aktivizēta, plīts virsma drošības dēļ automātiski izslēdzas.

GATAVOŠANAS ZONU IESLĒGŠANA UN REGULĒŠANA

Piespiediet pogu "B" atbilstoši gatavošanas zonai, kuru plānojat izmantot. Izvēlieties siltuma iestatījumu ar pogām "E" vai "C". Pārējie izvēles gatavošanas iestatījumi ir no 1 līdz 9. Lai atceltu visus iestatījumus, vienlaikus piespiediet "+/-" pogas.

SVARĪGI! vadība tiek deaktivēta 10 sekundes pēc siltuma iestatījuma izvēles. Lai mainītu siltuma iestatījumu, vispirms vēlreiz piespiediet izvēles pogu "B", tad turpiniet mainīt iestatījumus, izmantojot pogas "E" vai "C".



VAIRĀKAS ZONAS

Pēc vēlamās zonas izvēles un līmeņa iestatīšanas (kā aprakstīts iepriekšējā nodaļā) piespiediet "F": aindikators virs pogas iedegsies, aktivizējas papildu zona. Vairākas zonas var izmantot tikai, ja:

- Gatavošanas zonai ir vairākas zonas;
- Izvēlētais jaudas līmenis ir lielāks nekā 0.

Lai deaktivizētu vairākas zonas, piespiediet vēlamās zonas "B" pogu, tad vēlreiz piespiediet "F".

TIMER

Lai iestatītu taimera funkciju, izvēlieties vēlamo gatavošanas zonu un jaudas iestatījumu, tad piespiediet vēlreiz gatavošanas zonu, un taimera vadītās gatavošanas zonas displejā parādīsies spaidošs punkts. 2 displejos mirgo rādījums "00". Piespiediet pogas "E" vai "C", lai iestatītu laiku no 1 līdz 99.

SVARĪGI! pēc 10 sekundēm taimera displeji parādīs citu gatavošanas zonu jaudas iestatījumu.

Lai redzētu atlikušo gatavošanas laiku, divreiz piespiediet taimera vadīto gatavošanas zonas taustiņu.

A FUNKCIJA

Šī funkcija ļauj automātiski samazināt gatavošanas zonas jaudas līmeni no augstākās vērtības (9. līmenis) līdz līmenim, kuru lietotājs ir atlasījis ēst gatavošanas vēlākai fāzei. Lai aktivizētu šo funkciju, vispirms nospiediet "+" pogu, kad ir sasniegts 9. līmenis.

Displejā tiek attēlots "A" un pārmaiņus tam "9" blāvi mirgo.

Tagad ar "-" pogu izvēlieties vēlamo jaudas līmeni (mazāku nekā 9).

Displejā blāvi pārmaiņus mirgo "A" un atlasītais līmenis.

Funkcija ir aktivizēta tad, kad displejā pārmaiņus spoži mirgo "A" un atlasītais līmenis.

Kad displejā vairāk nav redzams "A" ("A" funkcija automātiski izslēdzas pēc dažām minūtēm, atkarībā no iestatītā jaudas līmeņa), gatavošanas process turpinās ar mazāku jaudu, un displejā ir redzams tikai atlasītais jaudas līmenis.

ATCERIETIES! šī funkcija nav iespējama ar atlasītu 9. līmeni.

POGU BLOKĒTĀJU

Pogu bloķētāju funkcija tiek ieslēgta, turot uz leju pogu "D", kamēr iedegas punkts virs funkcijas pogas. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju. Funkcija paliek ieslēgta arī pēc tam, kad plīts virsma ir izslēgta un atkal ieslēgta, un var tikt deaktivizēta, vēlreiz piespiežot "D" pogu, kamēr punkts virs funkcijas pogas nodziest.

Plīts virsmai esot izslēgtai ir aktivizētu pogu bloķētāju, lai ieslēgtu plīts virsmu, vispirms deaktivizējiet pogu bloķēšanas funkciju, vēlreiz piespiežot "D" pogu, kamēr punkts virs funkcijas pogas nodziest.

Ūdens, no katliem izšakstīties šķidrums un priekšmeti uz pogas simbola var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt pogu bloķētāju.

PALIEKOŠĀ SILTUMA INDIKATORS

Kad gatavošanas zona ir izslēgta, paliekoša siltuma indikators "H" paliek ieslēgts vai mirgo pārmaiņus ar "0", kamēr plīts virsmas temperatūra atkal ir drošā līmenī.

SVARĪGI! Plīts virsmas drošības īpašības ietver automātisku izslēgšanas funkciju. Ilgstoša vienādu siltuma iestatījumu lietošana automātiski izslēdz gatavošanas zonu (piemēram, apmēram pēc 1 stundas ar maksimālo siltuma iestatījumu gatavošanas zona izslēdzas).

SVARĪGI! Lai izvairītos no neatgriezeniskiem plīts virsmas bojājumiem:

- nelietojiet katlus, kuru apakšdaļas nav pilnīgi plakanas;
- neizmantojiet metāla katlus ar emaljētu apakšdaļu;
- nenovietojiet karstus katlus/pannas uz vadības paneļa.

Plīts virsma ir aprīkota arī ar "automātiskās izslēgšanās" funkciju, kas izslēdz gatavošanas virsmu, ja noteiktā laika posmā nav veikta jaudas līmeņa izmaiņas, atkarībā no pašiem jaudas iestatījumiem. Tabulā ir norādīts ilgums katram attiecīgajam jaudas līmenim.

JAUDAS LĪMENIS	AUTOMĀTISKĀS IZSLĒGŠANĀS LAIKS
0	30 sekundes
1	10 stundas
2	5 stundas
3	5 stundas
4	4 stundas
5	3 stundas
6	2 stundas
7	2 stundas
8	2 stundas
9	1 stunda

GATAVOŠANAS TABULA

POWER LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	IZMANTOTAIS LĪMENIS (norāda uz gatavošanas pieredzi un ieradumiem)
Maksimālā jauda	9	Vārīšana	Ideāli piemērots straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz ūdens vai šķidruma vārīšanās temperatūrai.
	9 – 8	Grilēšana	Ideāli piemērots apcepšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai.
Augsta jauda	8 – 7	Graudzēšana – ilgstoša vārīšana – grilēšana	Ideāli piemērots graudzēšanai, ilgstošas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai un grilēšanai (īss ilgums, 5–10 minūtes).
	7 – 6	Cepšana – gatavošana – grilēšana	Ideāli piemērots zemas temperatūras vārīšanās uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (vidēji ilgi, 10–20 minūtes), priekšsildīšanai un cepšanai.
Vidēja jauda	6 – 5	Saudzīga cepšana	Ideāli piemērots olu cepšanai, omletēm.
	5 – 4	Gatavošana – lēnai vārīšanai – sautēšana	Ideāli piemērots ilgstošai gatavošanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdeni, vīnu, buljonu, pienu), makaronu krēmiem.
	4 – 3	Biezīnāšana — makronu krēmiem	
Zema jauda	2 – 1	Silta ēdiena uzturēšana – risoto krēmam	Ideāli piemērots tikko pagatavotu ēdienu (piemēram, mērču, zupu) karstuma uzturēšanai, risoto krēma pagatavošanai un servējamo ēdienu karstuma uzturēšanai.
Minimāla jauda	1	Atkausēšana	Ideāli piemērots nelielu produktu atkausēšanai un maigai šokolādes vai sviesta kausēšanai.
Bez jaudas	0	–	Virsmas gaidīšanas režīmā vai izslēgta (iespējama atlikušā siltuma izdalīšanās, ko norāda burts "H").

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.

- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieļi vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Ja plīts virsma nedarbojas pareizi, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, skatiet problēmu novēršanas pamācību, lai noteiktu problēmu.

- Izlasiet un izpildiet norādījumus, kas sniegti sadaļā "Ikdienas izmantošana".
- Pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas rūpīgi noslaukiet to.
- Ja gatavošanas virsma ir tikusi atlasīta un displejā parādās "F" vai "ER", kam seko cipars, sazinieties ar mūsu Pēcpārdošanas apkalpošanas servisu un informējiet par šo stāvokli.
- Ja kļūdas kods ir "F03", "ER03" vai "E02", mēģiniet atrisināt problēmu, sekojot šiem norādījumiem:
 - Ja parādās kļūda "E02", pārliecinieties, ka neesat nospieduši pogas ilgāk nekā 5 sekundes, ka uz HMI virsmas neatrodas priekšmeti un ka virsma ir tīra un sausa; veicot tīrīšanu, lūdzam ievērot ieteikumus sadaļā par apkopi un tīrīšanu.
 - Ja parādās kļūda "F03", mēģiniet izslēgt un atkal ieslēgt gatavošanas virsmu.
 - Ja parādās kļūda "F04", sazinieties ar Pēcpārdošanas apkalpošanas servisu un informējiet par redzamo kļūdas kodu.

- Ja plīts virsma nedarbojas pēc intensīvas lietošanas, plīts virsmas iekšējā temperatūra ir pārāk augsta. Pagaidiet dažas minūtes, kamēr plīts virsma atdziest.
- Ja deglis nav pastāvīgi ieslēgts, bet pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas arī tad, ja jaudas līmenis displejā nemainās, tā ir plīts virsmas normālas darbības daļa. Ieslēgšanās/izslēgšanās cikls ļauj nodrošināt degļa jaudas regulāciju, un tā ir pilnīgi normāla parādība. Dažos gadījumos termiskās aizsardzības sistēma var izslēgt degli uz neilgu laiku, lai novērstu virsmas stikla bojājumus. Šeit ir piemēri tādiem gadījumiem: ilglaicīga gatavošana ar augstu jaudas līmeni, izmantojot katlus, kuri ir mazāki par sildes elementa virsmu un kuru apakšdaļa nav plakana.
- Ja plīts virsmas izdala retas skaņas tad, ja lietotājs nav nospiedis kādu pogu, lūdzam notīrīt šķidrumus uz HMI. Lūdzam, nosusiniet HMI un turpiniet izmantot plīts virsmu. Ja plīts virsma ir izslēgta automātiski, to var būt izraisījis šķidrums uz HMI. Lūdzam, nosusiniet HMI un atkal ieslēdziet plīts virsmu.

Ja pēc iepriekš minēto pārbauzu veikšanas kļūmi neizdodas novērst, sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

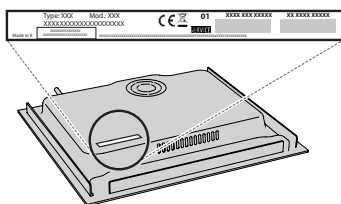
PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

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

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

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



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



- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед

використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводаживлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

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


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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ


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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

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

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

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

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

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

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

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

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

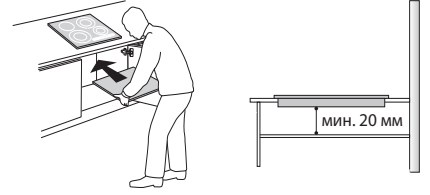
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

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



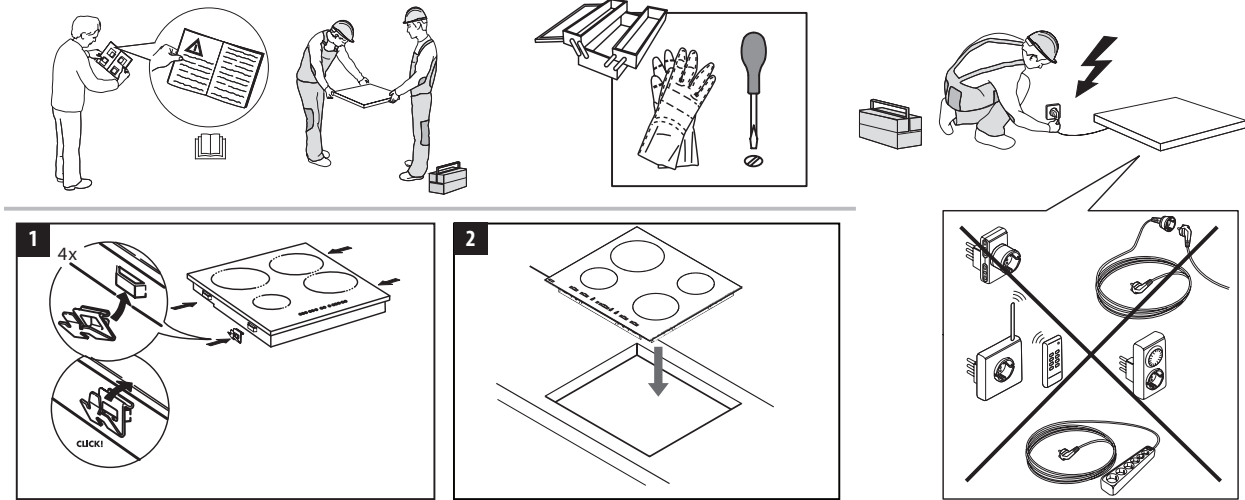
УСТАНОВЛЕННЯ

- Варильна панель має бути втоплена в робочу поверхню на глибину щонайменше 20 мм.
- Між варильною поверхню та піччю не має бути нічого іншого (поперечних рейок, скоб і т.д.).
- Шнур живлення повинен мати достатню довжину для зручного встановлення виробу.
- Відстань між нижньою поверхню склокерамічної поверхні та шафою або роздільною панеллю має бути щонайменше 20 мм.
- Інструкції щодо розмірів вбудовування та встановлення див. на малюнку в цьому параграфі.
- Між варильною панеллю та кухонною витяжкою потрібно залишити принаймні мінімальну відстань. Для отримання докладніших відомостей див. інструкції з використання, які поставляються в комплекті з кухонною витяжкою.
- Скористайтеся прокладкою, що поставляється в комплекті, для варильної поверхні (якщо вона ще не була встановлена), після очищення її поверхні.
- **Не встановлюйте варильну поверхню біля посудомийної чи пральної машини, щоб електронні компоненти не контактували з паром чи вологою, які можуть їх пошкодити.**
- Якщо піч встановлена під варильною поверхню, переконайтеся, що вона оснащена охолоджувальною системою. Якщо температура електросхеми перевищує максимально допустиму температуру, варильна поверхня вимкнеться автоматично. В цьому випадку почекайте кілька хвилин, поки внутрішня температура електронної схеми не досягне допустимого рівня, коли варильну панель можна буде увімкнути знову.

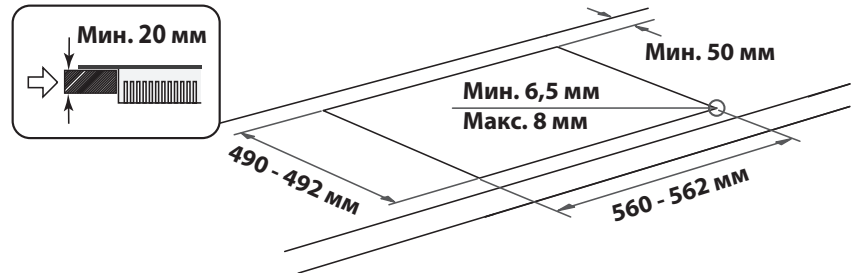
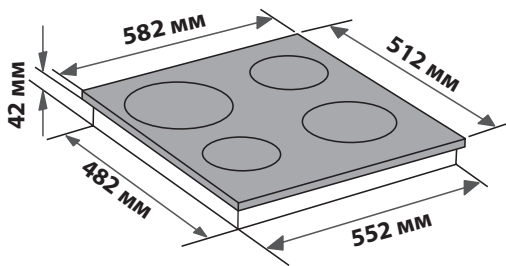
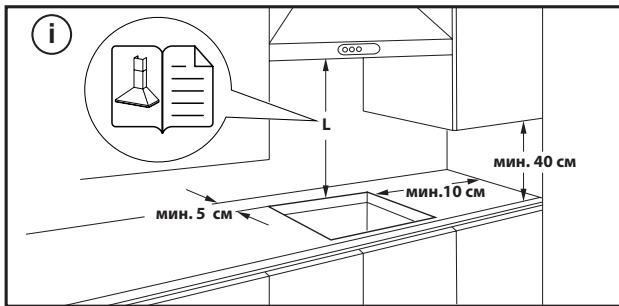


УСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Підключивши прилад до електромережі (див. розділ "Підключення до електромережі"), закріпіть зажими у відповідних роз'ємах на бічних сторонах варильної панелі, як зображено на малюнку. Потім засуньте прилад у спеціально вирізану нішу та переконайтеся, що скляну поверхню розміщено паралельно робочій поверхні. Зажими призначені для всіх типів матеріалу, з якого виготовлено робочу поверхню (дерево, мармур тощо).



РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



ДЕМОНТАЖ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб зняти варильну панель, спочатку від'єднайте її від електромережі. Наполегливо рекомендовано звільнити нижню частину меблів, діставши з неї духову шафу, шухляди, розділювальну планку тощо. Завдяки цьому технічний фахівець отримає доступ до нижньої частини варильної панелі, щоб відкрутити чотири затискачі з допомогою викрутки, підняти варильну панель і дістати її, не пошкодивши робочу поверхню.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Шнур живлення не входить до комплекту, обов'язково підготуйте власний шнур.

Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

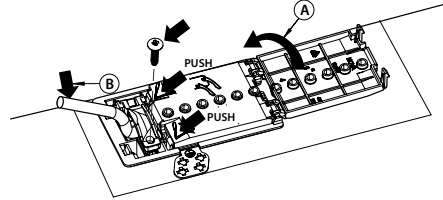
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО КЛЕМНИКА


Для підключення до електромережі скористайтеся кабелем H05RR-F або H05V2V2-F, указаним у таблиці нижче.

НАПРУГА ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ	ПРОВІДИ КІЛЬКІСТЬ x РОЗМІР
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (лише Австралія)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Підключати прилад до джерела живлення потрібно за допомогою омніполярного вимикача з мінімальним розривом контактів 3 мм.

УВАГА: Кабель електроживлення має бути достатньо довгим, щоб можна було вийняти варильну поверхню з робочої поверхні та перемістити так, щоб уникнути пошкодження або перегріву, спричиненого контактом з основою.

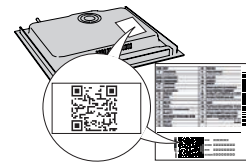
ПРИМІТКА: Дріт заземлення жовтого/зеленого кольору потрібно підключати до клемника, позначеного  символом. Довжина цього дроту має перевищувати довжину інших дротів.

- Вилучіть прибіл. 70 мм оболонки кабелю з кабелю живлення **(B)**.
- Зніміть прибіл. 10 мм оболонки з дротів. Потім вставте кабель живлення в затискач кабелю та під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднань, розташованій біля самого клемника.
- Закріпіть кабель живлення **(B)** затискачем кабелю.
- Закрийте клеймову панель за допомогою кришки **(A)**.
- Після здійснення підключення до мережі, встановіть варильну панель зверху, підвісивши її до опорних пружин, як це зображено на малюнку.



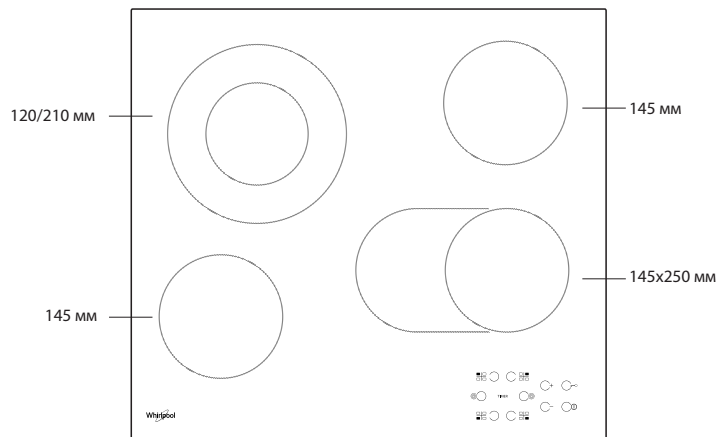
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu.

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

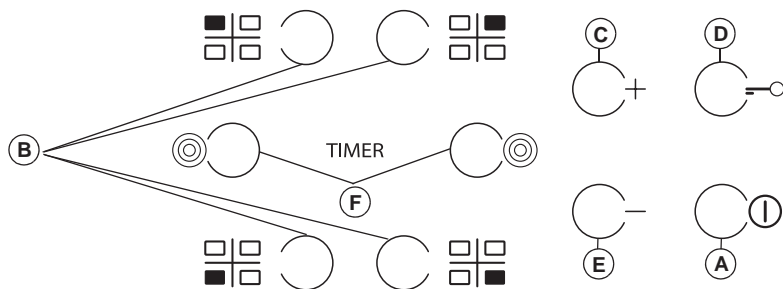


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- A** Вмикання/Вимикання
- B** Конфорки та встановлення таймера
- C-E** Збільшення та зменшення рівня нагрівання
- D** Блокування кнопок
- F** Увімкнення/вимкнення режиму роботи кількох конфорок

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого встановлення приладу панель керування ініціює функціональну перевірку тривалістю 1 секунда, а потім автоматично активується функція "Блокування кнопок". Для деактивації функції натисніть та утримуйте кнопку "D"; пролунає

акустичний сигнал та відповідна індикація LED буде вимкнена.

ПРИМІТКА: У разі скидання налаштувань виконайте процедуру, описану вище.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і утримуйте протягом приблизно 2 секунд кнопку "A". Для чотирьох конфорок на дисплеї відобразиться цифра "0" (нуль). Якщо протягом 20 секунд не активовано жодну конфорку, запобіжний захід передбачає автоматичне вимкнення варильної панелі.

УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ КОНФОРОК

Натисніть одну з кнопок "B", що відповідає конфорці, яку потрібно використати. За допомогою кнопок "E" та "C" виберіть необхідний рівень нагрівання. Інші можливі налаштування варильної панелі позначаються цифрами від 1 до 9. Щоб скасувати всі налаштування, натисніть одночасно кнопки "+/-".

ВАЖЛИВО! Через 10 секунд після встановлення рівня нагрівання буде вимкнено панель керування.

Щоб змінити рівень нагрівання, спочатку натисніть кнопку вибору "B", а потім за допомогою кнопок "E" та "C" змініть налаштування.



МУЛЬТИКОНТУРНА ЗОНА

Виберіть потрібну конфорку, установіть рівень нагрівання (як описано в попередньому розділі), а потім натисніть кнопку «F». Над кнопкою засвітиться індикатор, що свідчить про увімкнення додаткової конфорки. Режим роботи кількох конфорок можна використовувати лише в наведених нижче випадках.

- Конфорки підтримують режим роботи кількох конфорок;
 - Для рівня живлення вибрано значення, більше за «0» (нуль).
- Щоб вимкнути режим роботи кількох конфорок, натисніть кнопку «B» для відповідної конфорки, а потім ще раз натисніть кнопку «F».

TIMER (ТАЙМЕР)

Щоб установити таймер, виберіть необхідну конфорку та рівень живлення, ще раз натисніть кнопку конфорки й на дисплеї конфорки, для якої встановлено таймер, з'явиться активована точка. На двох дисплеях блимає позначення "00". Натисніть кнопку "E" та "C", щоб установити час (від 1 до 99).

ВАЖЛИВО! Через 10 секунд в областях таймера відобразиться рівень живлення, вибраний для інших конфорок.
Щоб переглянути час готування, що залишився, двічі натисніть кнопку конфорки, для якої встановлено таймер.

ФУНКЦІЯ “А”

Ця функція автоматично знижує рівень потужності конфорки для наступного етапу готування від найвищого значення (9-го рівня) до значення, заданого користувачем.

Щоб активувати цю функцію, у разі досягнення 9-го рівня натисніть кнопку “+”. На екрані з’являться літера “А” й цифра “9”, вони блиматимуть почергово з низькою яскравістю.

На цьому етапі потрібно вибрати потрібний рівень потужності (менше 9-го) за допомогою кнопки “_”.

На екрані почергово блиматимуть із низькою яскравістю літера “А” й вибраний рівень.

Коли літера “А” й вибраний рівень почергово зблимають на екрані з високою яскравістю, це засвідчить активацію функції.

Коли літера “А” зникне з екрана (функція “А” вимикається автоматично через кілька хвилин, залежно від встановленого рівня потужності), процес приготування продовжиться з меншою потужністю, а на екрані відобразатиметься лише вибраний рівень потужності.

ПРИМІТКА: ця функція недоступна для 9-го рівня потужності.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб активувати функцію Блокування кнопок натисніть і утримуйте кнопку “D”, доки над кнопкою функції не засвітиться точка.

Панель керування, крім функції вимкнення приладу, буде заблоковано. Навіть якщо вимкнути, а потім увімкнути варильну панель, функція блокування не вимкнеться. Щоб вимкнути її, потрібно натиснути й утримувати кнопку “D”, доки над кнопкою функції не згасне точка.

Якщо варильна панель вимкнена з активованим блокуванням кнопок, для ввімкнення варильної панелі слід спочатку деактивувати блокування кнопок. Для цього потрібно натиснути й утримувати кнопку “D”, доки над кнопкою функції не згасне точка.

Наявність залишків води, пролітої рідини чи інших об’єктів на елементах керування може спричинити випадкове ввімкнення або вимкнення функції блокування кнопок.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛОВИДІЛЕННЯ

Після вимкнення варильної панелі почергово світлитимуться індикатор залишкового тепловиділення “Н” і позначення “0”, доки температура варильної панелі не знизиться до безпечного рівня.

ВАЖЛИВО! До функцій безпеки варильної панелі належить функція автоматичного вимкнення панелі. Використання конфорки, коли протягом тривалого часу вибрано один рівень нагрівання, ініціює її.

ВАЖЛИВО! Щоб запобігти пошкодженню варильної панелі, дотримуйтеся таких вказівок:

- не використовуйте каструлі з нерівним дном;
- не використовуйте металеві каструлі з емальованим дном;
- не розміщуйте гарячі каструлі/сковороди на панелі керування.

Варильну панель також оснащено функцією “Автоматичне вимкнення”, яка автоматично вимикає конфорку, якщо впродовж певного проміжку часу (залежить від встановленого рівня потужності) не змінити рівень потужності. У таблиці наведено тривалість дії кожного рівня потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ЧАС АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ
0	30 секунд
1	10 година
2	5 година
3	5 година
4	4 година
5	3 година
6	2 година
7	2 година
8	2 година
9	1 година

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ (із зазначенням результату готування та особливостей)
Максимальна потужність	9	Кип’ятіння	Ідеально підходить для швидкого доведення до кипіння води або рідин, що швидко нагріваються.
	9 – 8	Обсмажування	Ідеально підходить для підрум’янювання страв, початку процесу готування, розмороження заморожених продуктів, швидкого кип’ятіння.
Висока потужність	8 – 7	Підрум’янювання – підтримування кипіння – приготування на грилі	Ідеально підходить для підрум’янювання, підтримання стану кип’ятіння на значному вогні, варіння та приготування на грилі (незначна тривалість: 5—10 хвилин).
	7 – 6	Смаження – варіння – приготування на грилі	Ідеально підходить для підтримання стану кип’ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилі (середня тривалість: 10—20 хвилин), попереднього прогрівання та смаження.
Середня потужність	6 – 5	Делікатне смаження	Ідеально для смаження яєць й приготування омлетів.
	5 – 4	Варіння – повільне кип’ятіння – тушкування	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв.
	4 – 3	Згущування – соус для макаронних страв	
Низька потужність	2 – 1	Підігрівання – приготування ризото	Ідеально для підтримання щойно приготованої їжі (наприклад, соусів, супів, мінестроне) у гарячому стані, приготування ризото та підтримання страв у гарячому стані перед подачею.
Мінімальна потужність	1	Розморожування	Ідеально підходить для розморожування дрібних продуктів та повільного пом’якшення масла чи повільного топлення шоколаду.
Нульова потужність	0	–	Варильна панель у режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера “Н” на дисплеї).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати

- поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

- Прочитайте інструкції, наведені у розділі "Щоденне використання", та дотримуйтесь їх.
- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Очищивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- Якщо була обрана конфорка та на дисплеї з'являється "F" або "ER" із цифрою, зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте про це.
- Якщо відображається код помилки "F03", "ER03" або "E02", спробуйте усунути її в зазначений нижче спосіб.
 - Якщо відображається код помилки "E02", переконайтеся, що ви не натискали кнопки понад 5 секунд, у зоні інтерфейсу керування немає сторонніх предметів і поверхня цієї зони чиста й суха. Під час чищення дотримуйтесь указівок щодо обслуговування та чищення.
 - Якщо відображається код помилки "F03", спробуйте вимкнути її повторно ввімкнути варильну панель.
 - Якщо відображається код помилки "F04", зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте код, що відображається.
- Якщо варильна поверхня не працює через інтенсивне використання,

то внутрішня температура варильної поверхні занадто висока. Почекайте кілька хвилин, поки варильна панель охолоне.

- Якщо конфорка не лишається постійно ввімкненою, а натомість циклічно вмикається й вимикається, навіть якщо рівень потужності на екрані не змінюється, це є нормальною роботою варильної панелі. Завдяки періодичному вмиканню/вимиканню контролюється рівень потужності конфорки. Це є нормальним явищем. У деяких випадках функція теплового захисту може на певний час спричинити вимкнення конфорки, щоб запобігти пошкодженню скла. Приклади таких випадків: довготривале готування страви на великому вогні; використання каструль, площа дна яких менша за площу конфорки; використання каструль із нерівним дном.
- Якщо варильна поверхня видає короткий звук, коли користувач не натискає жодної кнопки, перевірте, чи не пролилася рідина на зону інтерфейсу керування, і за необхідності витріть її. Висушіть зону інтерфейсу керування, після чого можна продовжити експлуатацію варильної панелі. Якщо варильна панель автоматично вимкнулася, це могла спричинити рідина в зоні інтерфейсу керування. Висушіть зону інтерфейсу керування, після чого знову ввімкніть варильну панель.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого післяпродажного обслуговування.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

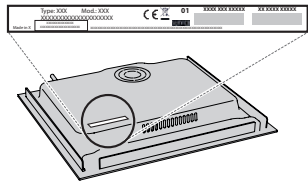
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Виробляється за ліцензією.