

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

NOTE

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



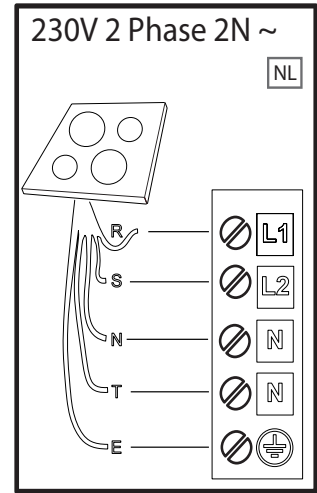
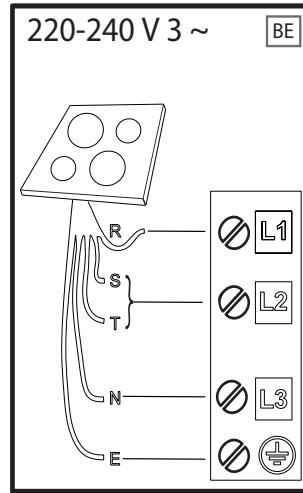
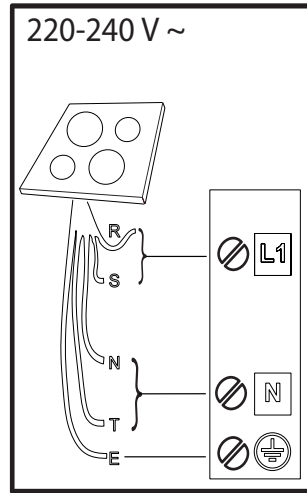
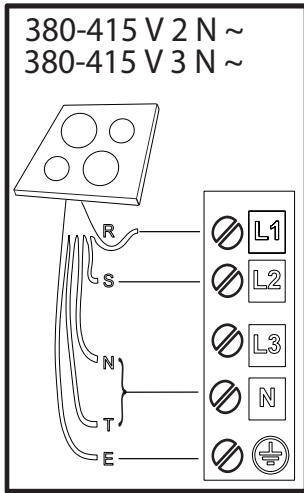
ELECTRICAL CONNECTION

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

Installation must be carried out by qualified personnel familiar with the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

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


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



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

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

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

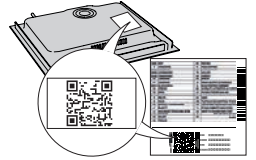
 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-
rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-
sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas- gulur/grænn-בוהצ/קורי

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



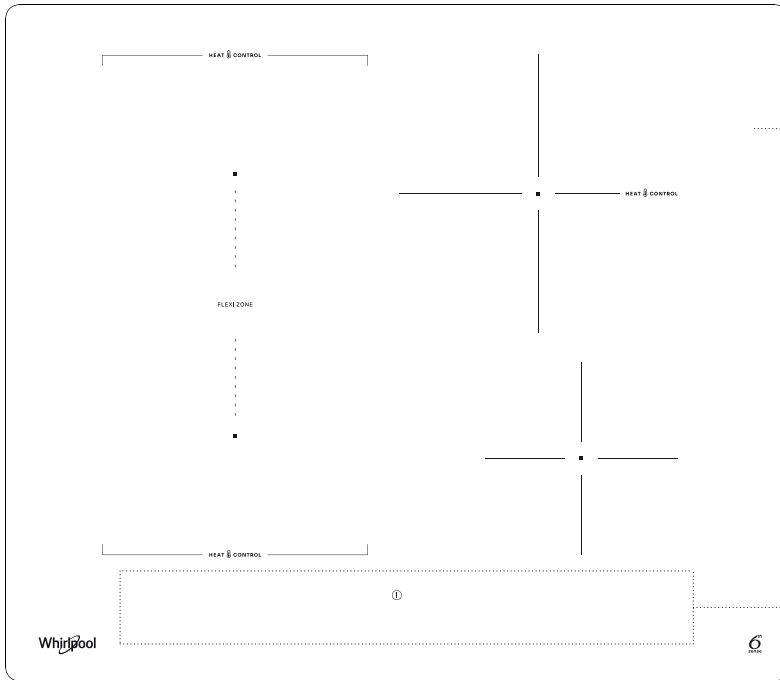
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



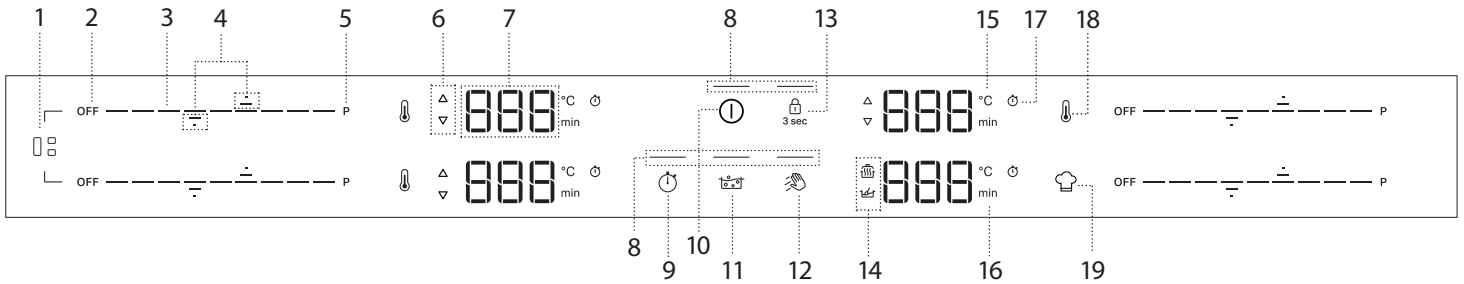
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL







- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone button 2. Cooking zone OFF button 3. Scroll keypad 4. Arrows to set Temperature/Timer 5. Fast heating button (Booster) 6. Preheat/Cool down indicator 7. Cooking zone display | <ul style="list-style-type: none"> 8. Indicator light – function active 9. Timer button 10. On/Off button 11. Assisted Boil (Boil&Cook) button 12. Wipe function button 13. Key lock button – 3 seconds 14. Symbols/Activation of special functions | <ul style="list-style-type: none"> 15. Temperature indicator (degrees Celsius) 16. Minutes indicator 17. Timer indicator symbol 18. Heat control button 19. Special function button |
|---|--|--|

NOTE: Press the ON/OFF button (10); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

IMPORTANT: All the available functions will be illuminated in dim light intensity, which will become more intense only when they are activated.

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

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

EMPTY POTS AND PANS

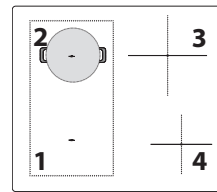
The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic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

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

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

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.

Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.



COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1 or 2	Round or Square	16 - 21
3	Round	16 - 21
4	Round	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval or Rectangular	Short side 16 - 21 Long side 24 - 38

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum power. Adjust the setting on the basis of the limits of your domestic electrical system, as explained in the following paragraph.

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

The table below shows the power used by each zone for each function, to help you understand the possible usage limitations based on the chosen power setting.

ZONE	1 or 2	1 + 2	3	4
POWER LEVEL 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA
ASSISTED BOIL (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA
MELTING (KW)	NA	NA	NA	0.045
KEEP WARM (KW)	NA	NA	NA	0.145

Examples with reference to the values in the table above:

If you set the "Power management setting" at 4 kW and activate multiple cooking zones simultaneously, the hob will automatically adjust the power levels not to exceed the overall power limit (e.g. 4 kW).

For example, with the "Power management setting" set at 4 kW, if you set zone 3 at "Booster" (=3.7 kW) and then try to activate zone 1 at level 18 (2.2 kW), the overall power supplied would exceed the limit of 4 kW (3.7 + 2.2 = 5.9 kW). For this reason, the hob will automatically adjust the power levels as follows: the cooking zone set to "Booster" will be set at level 18 (=2.2 kW), while the second cooking zone at level 15 (=1.6 kW, the maximum power level not to exceed the 4 kW limitation).

Setting Menu: Changing the basic settings

Once you have connected the device to the main power supply, you can change the default settings by entering the Setting menu within 60 seconds:

- After connecting the hob to the main power supply, wait until all the LEDs turn on and off consecutively.
- Press and hold the On/Off button (ⓘ) to turn on the hob.
- Press the Key-lock button (⏏) for at least 6 seconds to enter the Setting menu. Ignore the key-lock activation sound that you will hear after 3 seconds of pressing.
- The setting type (eg."PL") will be shown on the top-left cooking zone display, and its default (or current) value (eg."2_5") will appear on the bottom-left cooking zone display.
- You can select the setting type by using up (⏶) and down (⏷) arrows of the top-left cooking zone. You can change its value by using up (⏶) and down (⏷) arrows of the bottom-left cooking zone. See the table below for the setting types, default values and possible values.
- Press the On/Off button to confirm.
- Without the confirmation, the hob will quit the Setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Audio tone	Aud	On	On/Off
3	Demo mode	dE	Off	Off/On

NOTE: once the demo mode function has been activated, it will remain ON even if the main power supply is interrupted.

DAILY USE

SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn on the hob, press and hold the power button. The LED above the button will turn on, and you will hear an acoustic signal. After a few seconds, you can interact with the hob. To turn the hob off, press the same button again; all the cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking into consideration both the bottom of the pan and its upper edge, as this tends to be larger).

This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, use the rear cooking zones if possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

When the hob is turned ON, the scroll keypad (SLIDER) of all available cooking zones will turn ON in low luminosity. Place your finger on the scroll keypad (SLIDER) of the zone you want to activate, and gently slide it to the right if you want to increase the power level or to the left to decrease it. You will notice that the control keypad segments will shift to high luminosity based on the selected power level, and the display digits will show the number corresponding to the power level selected (from 1 to 18).


The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster) to quickly boil water.

To deactivate the cooking zones:

Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

NOTE: Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons. If such elements are not removed within 8 seconds, the hob makes two short acoustic sounds and switches OFF by itself while showing the "OFF" message.

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident. To use the control panel lock function press and hold the  button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

Power level or function	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Melting	Keep warm
Maximum working time	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1.5 h	10 min.	5 min.	8 h	8 h
Power level after time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Cooking Zone 1, 2, 3

** Cooking Zone 4

Examples regarding the values in the table above:

If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, the cooking zone will continue working for a maximum of 2 hours. After 2 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

If you activate the Booster function on cooking zone 4, it will automatically drop to power level 18 after 5 minutes. On the other hand, if you activate the Booster function on cooking zone 1, 2 or 3, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

NOTE: The control panel is locked except for the switching off function. If you turn your hob off with the control panel lock active, press the ON/OFF button and then press the lock button for 3 sec to unlock the hob.




WIPE FUNCTION

The wipe function temporarily locks the buttons of the user interface to prevent accidental changes to the settings during the cleaning process. The function doesn't interrupt the cooking process.

Wipe function helps to prevent any sounds if water spills on the user interface during the cooking process or during your habitual cleaning.

For safety reasons, the ON/OFF button can be activated, even involuntarily, during cleaning.

To activate the Wipe function:



1. Press Wipe function button (). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

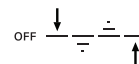





TIMER

The timer controls all the active cooking zones.


To activate the timer:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. The timer button will turn on approximately 5 seconds after the cookware has been recognised. Press it until an indicator light turns on in line with the specific symbol on the chosen cooking zone.
3. Use the up () and down () arrows to set the time (don't press and hold them for more than 8 seconds, otherwise the hob shows OFF. For more information, refer to the "Troubleshooting" section). The time will change from 000 seconds to 30 minutes, increasing by 1 minute each time; from 30 to 150 minutes, the time will increase in steps of 5 minutes. If you need to change the time by 10 minutes, use the side dashes. The dash on the left will subtract 10 minutes, while the dash on the right will add 10 minutes (see following image).



4. To confirm the time set, you can press the clock button (). Otherwise, the time will be automatically confirmed after 5 seconds without any action.
5. You can change the time at any point and activate multiple timers simultaneously.
6. During the countdown, tap with your finger on the slider to see the power level. Tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.
7. Once the timer has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

To deactivate the timer:

Press the down arrow () until it shows 000, and it will be deactivated after 5 seconds.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS

P BOOSTER FUNCTION

Booster is a special mode with a power level higher than level 18, for the fastest heating. This mode can have a different duration depending on the zone used (refer to table below). After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18.

IMPORTANT: Do not use with an empty pan or oil/butter. This function is ideal for boiling water.

NOTE: Depending on the Power Management setting, the Booster function may not be available for certain cooking zones. Furthermore, if you set one cooking zone to Booster and then activate another zone, the first one will be reduced to the maximum level available (even much lower than level 18) to allow the second one to be used. The second cooking zone will be set or limited based on the remaining power available on that side of the hob. Please bear in mind as well that the power delivery may vary according to the size and material of the cookware being used.

ZONE DESCRIPTION

Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances.

The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

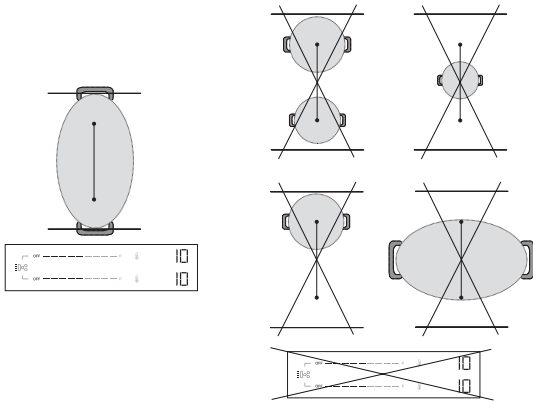
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

With this function you can combine two cooking zones into a single, longer one to accommodate rectangular, oval or elongated cookware, and use a single setting for the whole combined zone.

To ensure the correct results, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the centre of the flexible cooking rectangular area.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

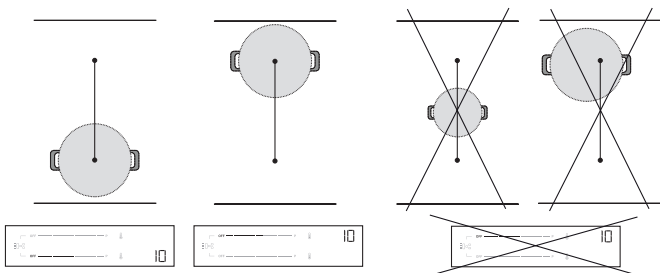
NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone)**. Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone.

If the Flexi Zone is active, the Heat Control function will not be available or displayed on the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

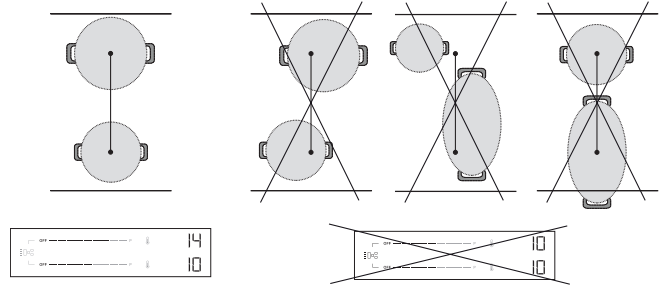


Flexi Zone used as two individual zones

When used with two pots or pans at the same time, it is advisable to place the first one on the rear zone and the second on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones should be activated **without using the flexible cooking mode (Flexi Zone)**.

For optimal performance, make sure both pans are centred in their respective zones. Do not move one pot/pan off-centre to make space for the other one. When positioning the cookware, do not go outside the cooking zone area or on top of the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



AUTOMATIC FUNCTIONS

This hob provides you with some automatic functions to assist you in the cooking process. Please note that they may not be available, depending on the power management setting (see "Power Management" section). For example, if power management has been set at 2.5 kW and some zones are already being used, the remaining power might not be enough to activate an automatic function. The hob will notify you with an acoustic signal.

MELTING

The function automatically sets the ideal power for melting. It allows you to melt delicate food such as chocolate or butter, and keep it melted without the risk of it burning or sticking to the pot/pan.

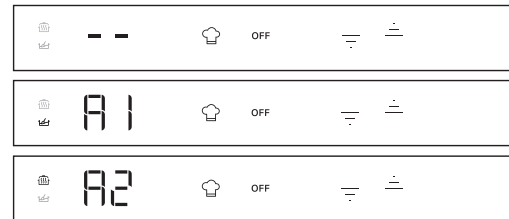
KEEP WARM

The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Note that liquids are reduced over time when food is kept warm.

These automatic functions are only available on standard cooking zones (zones with the icon ☪).

How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon ☪. The display will show two dimly lit icons: ☪ (keep warm) on the top and ☪ (melting) on the bottom. Use the up (↑) and down (↓) arrows to select the required function. The display will show "A1" for melting and "A2" for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE













This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels. With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.

This function is available only on cooking zones with the ☪ icon.

NOTE: The displayed temperature refers to the centre of the empty cookware. Depending on the specific cookware you are using, the temperature shown might be different from the actual cookware temperature. For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone and to activate the function when there is no 'residual heat' indicator (Holt) active.

IMPORTANT: This function is not meant to be used for boiling water or deep-frying. For this reason, the water won't boil even if a temperature higher than 100°C is selected. Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

How to activate Heat Control:

1. Place the cookware on the zone with the  icon.
2. Press the  icon.
3. Use the up arrow () to select the required temperature. The default setting is 45° C. You can increase the temperature up to 200°C, according to your needs (refer to the table below for cooking tips). Use the down arrow () to reduce the temperature.
4. During the heat-up phase, an up arrow () will flash next to the selected temperature.
5. When the cookware has reached the set temperature, the hob will notify you with an acoustic signal and the up arrow () will stop flashing. Now you can add food.
6. Once the set point has been reached, you can use the up () and down () arrows to adjust the selected temperature in steps of 5°C.
7. If the new selected temperature is lower than current one, a down arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached. If the new selected temperature is higher than the current one, an up arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached.
8. If you set a timer on a zone where the Heat Control function is active, the timer will start only after the set point has been reached. The display will show the timer countdown instead of the temperature. During the countdown, tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

The table below gives some suggestions on cooking techniques for each temperature.

LOW HEAT		MEDIUM HEAT		HIGH HEAT	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Melt (chocolate, butter)	Keep Warm	Gentle fry (vegetable base mix)	Scramble (eggs)	Sauté Stir-fry	Grill (beef, vegetables)
Defrost (meat, fish)	Thickening, Creaming (risotto)	Confit (vegetables) Deglaze	Caramelise (sugar, vegetables)	Brown (Pancakes, Toast)	Sear (steak, roast)
		Simmer (120°C)			

Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

NOTE:

- The system is able to monitor the cooking temperature, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- Depending on the cooking zone activation sequence, the Heat Control function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.



Scan the QR code to unlock the secrets of cooking with Heat Control. Discover how easy and rewarding it is to cook with temperature by visiting our website, where you can find guidance on a variety of cooking techniques, everyday meals and exciting new dishes through step-by-step recipes.


INDICATORS

Hot RESIDUAL HEAT

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



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

This function brings water to the boil and automatically adjusts the power to keep it simmering until you are ready to add your food. This function also helps prevent overboiling and wasted energy when compared to Booster mode. To save energy and speed up the boiling process, we recommend covering the pan with a lid. Assisted Boil is available only on cooking zones with the  icon.





NOTE: When using this function, the pot must have a base diameter of 160 - 210 mm and be filled with water to between 1/2 and 3/4 of its volume. Consider that the maximum volume that can be used with this function is about 4 lt. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will prevent the system from working as expected.

For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone, use water at room temperature, and activate the function when there is no 'residual heat' indicator present.

IMPORTANT: This function is meant to be used for boiling water only, not for milk or other types of liquid.

Based on the cookware available on the market, the function might not perform as expected.

How to activate Assisted Boil:

1. Fill the pot with water (see the notes above).
2. Place the cookware on a cooking zone with the  icon.
3. Select the Assisted Boil button ().
4. Press the Assisted Boil button () one time if Heat Control is available on one cooking zone only. If Heat Control is available on more than one cooking zone, press the  button several times until you reach the cooking zone where you want to use the Assisted Boil function. A "b-" indication will appear in the display to guide you through the zones.
5. When the zone is selected, you will see b- flashing on the zone display for a few seconds and then the function will start automatically.
6. When the Assisted Boil function starts, an animation will appear in the display during the heat-up phase.
7. Within 90 seconds from when the water starts boiling, the function will notify you of the fact with an acoustic signal. The animation will disappear, and the hob automatically sets the power level at 15 to maintain a gentle boil.
8. Depending on the cookware used, the power level may automatically drop to level 15 without reaching the boiling point of the water. In order to reach boiling point, you can increase the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan that is compatible with induction cooking. If the conditions described above do not occur, we suggest switching the Boil&Cook function off and setting the power levels manually to continue cooking.
9. Add your food and, if necessary, change the power level to adjust the strength of the boil as required. The power selection will be limited to those levels suitable for boil maintenance (i.e. levels 10 - 18).

NOTE:

- Whether the water is boiling or not, after about 15 minutes from the activation of the function the hob automatically sets the power level to 15 and the animation disappears.
- Depending on the Power Management setting or the cooking zone activation sequence, the Assisted Boil function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.
- When using this function, you will not be able to set a timer during the water heat-up phase. The timer can only be enabled after receiving the acoustic notification that the water has reached boiling point.
- The system is able to monitor the boiling process, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- If the hob offers the possibility of using Boil&Cook in multiple zones, only one Boil&Cook function can be activated on each side. During the selection process, the animation (snake) will still be displayed on the same side for a few seconds without the function being able to be activated.



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

The cooking table offers cooking tips for each power level. The actual power delivered for each power level depends on the cooking zone dimension and on the cookware used.

POWER LEVEL	COOKING TIPS
Maximum power (P)	Booster* - Bring water to a boil as quickly as possible. Do not use with an empty pan or oil/butter.
17 – 18	Bring water to a boil, deep fry** frozen products.
15 – 16	Maintain a lively boil, sear, blister, stir-fry, brown.
10 – 14	Maintain a gentle boil, preheat, grill (for a long period of time), stir-fry, sauté, caramelize, brown, pancakes.
5 – 9	Simmer, stew, thicken, slow cook.
3 – 4	Keep warm, defrost.
1 – 2	Melting, creaming (risotto).
Zero power (OFF)	Hob is in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by "Hot").

*Booster is a special mode that uses a power level higher than 18, to heat up water faster. This mode can be maintained for a maximum time of 10 min. depending on the zone used. After this time, the power will be automatically reduced to level 18.

** For deep frying frozen products such as French fries, it is recommended to use non Flexi Zone cooking zones. If you want to deep fry using Flexi Zone cooking zones, it is recommended to use the front one.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

- Liquid spills in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If there is the CleanProtect logo on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer.

It is advisable to clean daily, after each use.

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

- Thoroughly wet the zones that need to be cleaned with water, making sure the entire stained area is covered. Be careful not to spill water on the control panel.
- Wetting procedure:
 - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
 - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
 - If the water dries on the hob, wet it again.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits, and dry the hob after cleaning.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you cannot to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, or liquid spilled from pots or any objects resting on a hob button, can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F9E0	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "Electrical connection" section.	Make the power supply connection according to the "Electrical connection" section.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9 The power level is automatically decreased. A cooking zone turns OFF automatically. The hob turns OFF automatically.	The cooking zone turns off when the temperatures are too high. The power level is decreased, or the cooking zone turns off or the hob turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	Wait for the cooking area to cool down before using it again. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds (more than 10), then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
d E [when the hob is off]	The hob does not heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "First time use" section.
A special function does not turn on and the hob produces an acoustic signal.	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW).	See the "Power management" section.
When you choose a power level or use the Booster function, the power level automatically decreases.	The hob automatically sets the maximum available power level (even lower than the set one) to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW). The Booster function can have a different duration depending on the zone used. After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	See the "Power management" or "Booster function" section. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
	Cookware is not detected. Cooking zone switches off after 30 seconds.	This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.	If your cookware is suitable for induction cooking (see the "Accessories" section) and correctly positioned on the required cooking zone, try using it on a smaller cooking zone. Otherwise, please use appropriate cookware (See the "Accessories" section).
The hob makes two short acoustic sounds and then switches OFF by itself. The "OFF" message is subsequently displayed for up to 60 seconds, during which time the hob cannot be turned back on and it repeats the two short acoustic sounds every 5 seconds.	Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons: <ul style="list-style-type: none"> the ON/OFF button, causing the hob to turn off unintentionally, the key-lock button, causing the unwanted activation of the key-lock function if pressed continuously for more than 3 seconds. The function remains active even after the hob has switched off, with the key-lock icon and LED on, the scroll keypad, causing the unwanted change of power levels. The hob switches off by itself (showing the "OFF" message) if it is not cleaned within 8 seconds.		Dry and/or clean and/or remove the object so the hob can be turned back on 60 seconds after the OFF message appeared. If the key lock function has been accidentally activated, press the key-lock button for 3 seconds to disable it. Press the ON/OFF button to switch on the hob.
Water does not boil when Heat Control () is used.	Water does not boil when the temperature is set using the Heat Control function.	You are using Heat Control to boil water.	Use Assisted Boil (Boil&Cook) or Booster function.
A clicking and/or tick-tack sound is heard when cookware is positioned.	These continuous clicking and/or tick-tack noises occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. The pan diameter may be lower than the minimum indicated in the user manual for specific cooking zones. Even if you use a pan with the correct dimensions, some pan models have a base partially covered by metal inserts (or without an even ferromagnetic distribution), and they do not always perform as expected.		Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).
The hob is turned off.	The hob will automatically turn off in the following situations: <ul style="list-style-type: none"> In the event of water spillage, food overflow, or objects positioned on the control panel buttons that could accidentally activate the ON/OFF button. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound. If there is no interaction with the control panel for more than 30 seconds, and no cooking zone is active. If no cookware has been detected for more than 30 seconds and there has been no interaction with the control panel for the same time. The maximum working time for a power level or function has elapsed, and there has been no interaction with the hob for more than 30 seconds. Other cases not specified here. 		See the "Daily use" section for further information. Turn on the hob manually.
While using the Assisted boil (Boil&Cook) function, the water does not reach boiling point. or The function does not indicate that boiling point has been reached within about 90 seconds from when the water starts to boil.	Depending on the cookware or the amount of water used, boiling point might not be reached. Whether the water is boiling or not, the power level may automatically drop to 15 after about 15 minutes from when the function is activated.		If the water is not boiling, bring it to the boil by increasing the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan suitable for induction cooking. If the function does not indicate boiling within about 90 seconds from when the water starts boiling, we suggest you switch off the Boil&Cook function and use power levels to continue cooking.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation.

These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bases (e.g. when the bottoms are made from different layers of material, or are uneven).

They may vary according to the type of cookware used and the amount of food contained, and are not the symptom of something wrong.

Induction hobs may produce continuous clicking and/or tick-tack sounds with a positioned pot/pan. These sounds may occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).

Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons, as well as producing acoustic signals due to the contact between the objects and the buttons. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound which will then be repeated every 5 seconds until the object or water is removed from the control panel, even after switch-off. To avoid switch-off, remove any spilled liquids from the user interface and thoroughly dry it within 8 seconds, or use the Wipe function which gives you 30 seconds for cleaning and drying. Remember that the ON/OFF button will always be active.

AFTER-SALES SERVICE

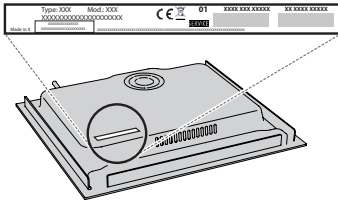
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

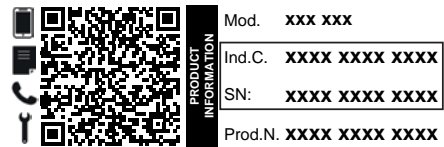
IF THE FAULT STILL OCCURS EVEN AFTER THE ABOVE CHECKS, GET IN TOUCH WITH YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our customer after-sales service, always give:

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



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

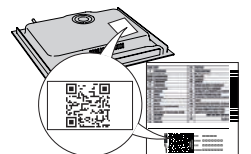


- your full address;
- your telephone number;

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.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produced under license.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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.

⚠ **WARNUNG:** Das Induktionskochfeld kann einen Signalton erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen gelassen wird. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS Taste aus.

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, Styroporsteile 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.

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 unserem

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.

KONFORMITÄTSEKLÄRUNG

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

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

HINWEIS

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



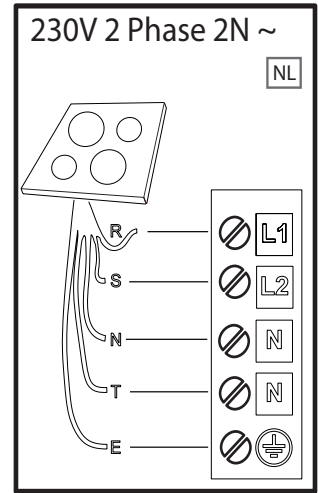
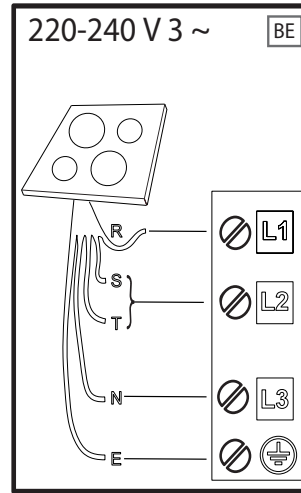
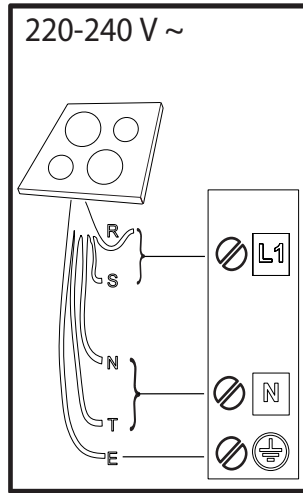
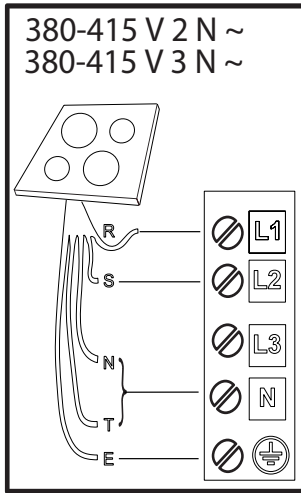
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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

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



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

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

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



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

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

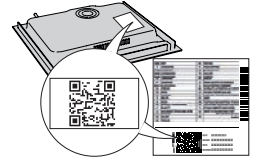

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

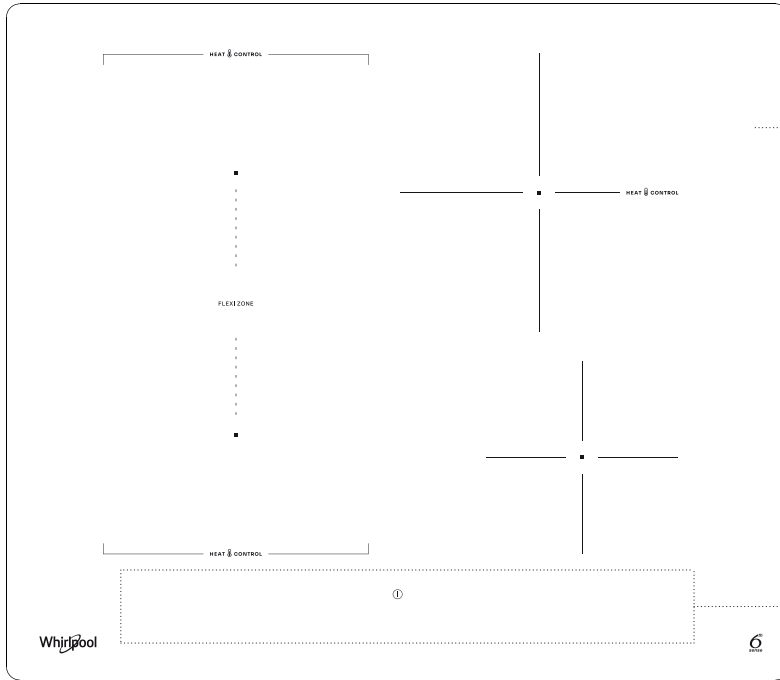


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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



PRODUKTBESCHREIBUNG

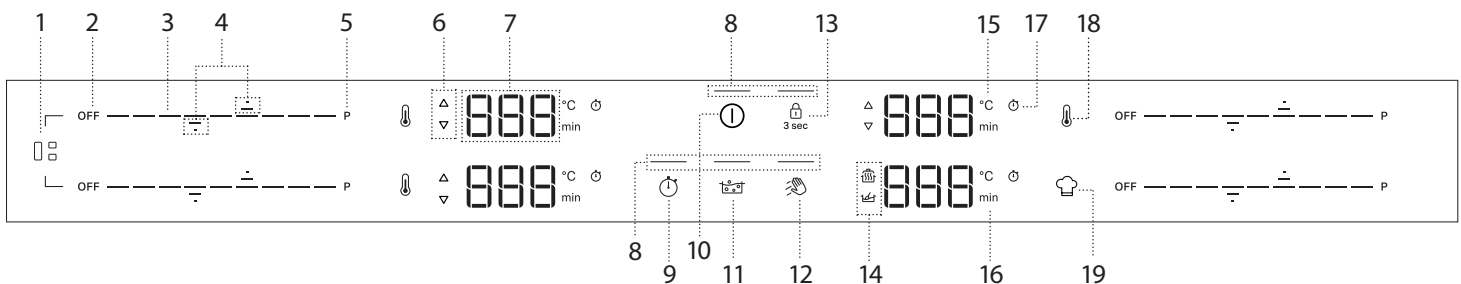


1. Kochfeld
2. Bedienfeld

1

2

BEDIENFELD






- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone-Taste 2. AUS-Taste für die Kochzone 3. Scroll-Tastenfeld 4. Pfeile zum Einstellen von Temperatur/Timer 5. Schnellheiztaste (Booster) 6. Vorheiz-/Abkühlanzeige 7. Anzeige der Kochzone | <ol style="list-style-type: none"> 8. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv 9. Timer-Taste 10. Ein-/Aus-Taste 11. Taste für Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) 12. Wischfunktionstaste 13. Tastensperre – 3 Sekunden 14. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperaturanzeige (Grad Celsius) 16. Minutenanzeige 17. Timer-Anzeigesymbol 18. Heat Control-Taste 19. Sonderfunktionstaste |
|--|--|---|

HINWEIS: Die EIN-/AUS-Taste (10) drücken; alle verfügbaren Funktionen werden für einen Augenblick sichtbar, danach bleiben nur noch die wichtigsten aktiv. Die anderen können verwendet werden und werden bei der späteren Verwendung des Geräts aktiviert.

WICHTIG: Alle verfügbaren Funktionen werden mit einer schwachen Lichtintensität beleuchtet, die nur dann intensiver wird, wenn sie aktiviert werden.

ZUBEHÖR

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Prüfen Sie auf das Symbol  (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt), um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist. Es kann auch ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisch ist.

KOCHGESCHIRR	MATERIAL	EIGENSCHAFTEN
 Empfohlenes Kochgeschirr	Der Boden ist aus rostfreiem Stahl in Sandwichbauweise, emailliertem Stahl oder Gusseisen.	Dies sorgt für optimale Effizienz, heizt schnell auf und verteilt die Wärme gleichmäßig.
 Geeignetes Kochgeschirr	Der Boden ist nicht vollständig ferromagnetisch (der Magnet haftet nur an einem Teil des Kochgeschirrbodens).	Nur der ferromagnetische Bereich heizt sich auf. Dies kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr weniger schnell aufheizt und die Wärme weniger gleichmäßig verteilt wird.
 Geeignetes Kochgeschirr	Der ferromagnetische Boden enthält Bereiche mit Aluminium oder hat einen vertieften Bereich in der Mitte.	Der ferromagnetische Bereich ist kleiner als die eigentliche Bodenfläche des Kochgeschirrs. Dies kann dazu führen, dass weniger Leistung abgegeben wird und das Kochgeschirr nicht ausreichend erhitzt wird. Das Kochgeschirr wird möglicherweise nicht erkannt.
Nicht geeignet	Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien oder Kochgeschirr mit Gummifüßen	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt und wird nicht erhitzt.

HINWEIS: Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden haben. Überprüfen Sie den Boden regelmäßig auf Anzeichen von Unebenheit, da sich manche Kochgeschirre durch die hohe Hitze verformen können. Die Verwendung von Kochgeschirr, das nicht die empfohlenen Abmessungen und Eigenschaften aufweist, kann die Kochleistung erheblich beeinträchtigen und zu unbefriedigenden Ergebnissen führen.

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

Die Verwendung von Adapterplatten beeinträchtigt den Wirkungsgrad und verlängert daher die Zeit, die zum Erhitzen von Wasser oder Speisen benötigt

wird. Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien, Kochgeschirr mit Gummifüßen. Wenn diese Maße nicht übereinstimmen, kann dies Wirkungsgrad und Leistung erheblich reduzieren. Werden diese Leitlinien nicht beachtet, kann es zu einem Hitzestau kommen, da die Wärme nicht wirksam auf den Topf oder die Pfanne übertragen wird, was zu einer Schwärzung der Platte und des Kochfelds führen kann.

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die „Abschaltautomatik“-Funktion aktiviert, wenn eine überhöhte Temperatur festgestellt wird. Von der Verwendung von leeren Töpfen und Pfannen mit dünnem Boden wird abgeraten, aber wenn sie verwendet werden, kann die Temperatur schneller ansteigen als die Zeit, die für das rechtzeitige Auslösen der "Abschaltautomatik" erforderlich ist, und es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Kochfläche beschädigt wird. Berühren Sie in diesem Fall weder die Pfanne noch die Kochfeldoberfläche. Warten Sie ab, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

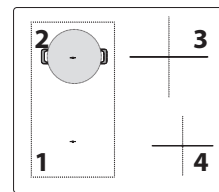
GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Bodendurchmesser für jede Zone, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle). Bitte beachten Sie, dass die Hersteller von Kochgeschirr oft die Größe des oberen Durchmessers des Kochgeschirrs angeben und nicht den Bodendurchmesser.

Um sicherzustellen, dass das Kochfeld wie erwartet arbeitet, verwenden Sie immer ein Kochfeld, dessen Größe der ferromagnetischen Größe des Kochgeschirrbodens entspricht.

Zentrieren Sie die Pfanne/den Topf richtig auf dem verwendeten Kochfeld. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzone sind.

VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN



Zone	Geeignete Kochgeschirrform	Geeigneter ferromagnetischer Boden (cm)
1 oder 2	Rund oder quadratisch	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval oder rechteckig	Kurze Seite 16 - 21 Lange Seite 24 - 38

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres Haushaltsstromsystems an, wie im folgenden Abschnitt erläutert.

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

Die nachstehende Tabelle zeigt den Stromverbrauch der einzelnen Kochfelder für jede Funktion, um Ihnen die möglichen Nutzungsbeschränkungen je nach gewählter Leistungseinstellung zu verdeutlichen.

ZONE	1 oder 2	1 + 2	3	4
LEISTUNGSSTUFE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
SCHMELZEN (KW)	NA	NA	NA	0,045
WARMHALTEN (KW)	NA	NA	NA	0,145

Beispiele unter Bezugnahme auf die Werte in der obigen Tabelle: Wenn Sie die "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW einstellen und mehrere Kochzonen gleichzeitig aktivieren, passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch so an, dass die Gesamtleistungsbegrenzung (z. B. 4 kW) nicht überschritten wird.

Wenn Sie z. B. mit "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW die Zone 3 auf "Booster" (=3,7 kW) einstellen und dann versuchen, Zone 1 auf Stufe 18 (2,2 kW) einzuschalten, würde die gelieferte Gesamtleistung den Grenzwert von 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW) überschreiten. Aus diesem Grund passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch wie folgt an: Die Kochzone, die auf "Booster" eingestellt ist, wird auf Stufe 18 (=2,2 kW) eingestellt, während die zweite Kochzone auf Stufe 15 (=1,6 kW, die maximale Leistungsstufe, die die 4 kW-Begrenzung nicht überschreitet) eingestellt wird.

Einstellmenü: Ändern der Grundeinstellungen

Sobald Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie die Standardeinstellungen ändern, indem Sie innerhalb von 60 Sekunden das Einstellmenü aufrufen:

- Warten Sie, nachdem Sie das Kochfeld an die Hauptstromversorgung angeschlossen haben, bis alle LEDs nacheinander an- und ausgehen.
- Drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻), um das Kochfeld einzuschalten.
- Drücken Sie die Tastensperre (⏻) mindestens 6 Sekunden lang, um das Einstellmenü aufzurufen. Ignorieren Sie den Aktivierungston der Tastensperre, der nach 3 Sekunden Drücken zu hören ist.
- Die Art der Einstellung (z. B. "PL") wird in der Anzeige der Kochzone oben links angezeigt, und der Standardwert (oder der aktuelle Wert) (z. B. "2_5") erscheint in der Anzeige der Kochzone unten links.
- Sie können die Art der Einstellung mit den Aufwärts- (⏮) und Abwärts- (⏭) Pfeilen auf der Kochzone oben links auswählen. Sie können den Wert ändern, indem Sie die Aufwärts- (⏮) und Abwärts- (⏭) Pfeile der Kochzone unten links verwenden. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Einstellarten, Standardwerte und möglichen Werte.
- Zum Bestätigen die EIN-/AUS-Taste drücken.

7. Ohne Bestätigung verlässt das Kochfeld das Einstellmenü und kehrt innerhalb von 30 Sekunden zu den vorherigen Werten zurück.

REIHENFOLGE	EINSTELLART	OBEN LINKS	UNTEN LINKS (STANDARD)	MÖGLICHE WERTE
1	Leistungsbegrenzung	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Ton	Aud	Ein	Ein/Aus
3	Demo-Modus	dE	Aus	Aus/Ein

HINWEISE: Wenn der Demo-Modus einmal aktiviert wurde, bleibt er auch dann EIN-geschaltet, wenn die Hauptstromversorgung unterbrochen wird.

TÄGLICHER GEBRAUCH

① DAS KOCHFELD EIN-/AUS-SCHALTEN

Drücken und halten Sie die Power-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Die LED über der Taste leuchtet auf, und Sie hören ein akustisches Signal. Nach ein paar Sekunden können Sie mit dem Kochfeld interagieren. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die gleiche Taste erneut; Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

AUFSTELLEN

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

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

Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG



Einschalten der Kochzonen:

Wenn das Kochfeld EIN-geschaltet wird, schaltet sich das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) aller verfügbaren Kochzonen mit geringer Helligkeit EIN. Positionieren Sie Ihren Finger auf das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) der Zone, die Sie aktivieren möchten, und bewegen Sie ihn vorsichtig nach rechts, um die Leistung zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern. Sie werden feststellen, dass die Segmente der Bedientastatur je nach gewählter Leistungsstufe auf hohe Leuchtkraft umschalten und die Ziffern der Anzeige die der gewählten Leistungsstufe entsprechende Zahl anzeigen (von 1 bis 18).


Mit der "P"-Taste kann die Schnellheizfunktion (Booster) gewählt werden, um Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Ausschalten der Kochzonen:

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

HINWEIS: Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren. Werden diese Elemente nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, gibt das Kochfeld zwei kurze Töne von sich und schaltet sich mit der Meldung "AUS" von selbst aus.

🔒 SPERRE DES BEDIENFELDS

Die Bedienfeldsperrung dient dazu, die Einstellungen des Kochfelds zu sperren, um versehentliche Änderungen der Einstellungen oder die unbeabsichtigte Aktivierung/Deaktivierung der Funktionen zu verhindern. Möglicherweise müssen Sie diese Funktion verwenden, z. B.: Im Falle des Verschüttens von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln oder aus Sicherheitsgründen (versehentliche Berührung des Kochfelds durch Kinder), um die Gefahren eines versehentlichen Einschaltens des Kochfelds zu verhindern. Zur Verwendung der Bedienfeldsperrung die Taste  für 3 Sekunden gedrückt halten. Die Taste schaltet auf hohe Leuchtkraft und ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperrung wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

HINWEIS: Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Wenn Sie Ihr Kochfeld bei aktivierter Bedienfeldsperrung ausschalten, drücken

Sie die Taste EIN/AUS und dann 3 Sekunden lang die Sperrtaste, um das Kochfeld zu entsperren.

👉 WISCHFUNKTION

Die Wischfunktion sperrt vorübergehend die Tasten der Benutzeroberfläche, um versehentliche Änderungen der Einstellungen während des Reinigungsvorgangs zu verhindern. Die Funktion unterbricht den Kochvorgang nicht.

Die Wischfunktion hilft, die Wamtöne zu vermeiden, wenn während des Kochvorgangs oder bei der üblichen Reinigung Wasser auf die Benutzeroberfläche gelangt.

Aus Sicherheitsgründen kann die EIN/AUS-Taste während der Reinigung aktiviert werden, auch ungewollt.

Aktivierung der Wischfunktion:

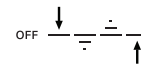
1. Drücken Sie die Wischfunktionstaste (👉). Sie hören ein akustisches Signal, wenn die Funktion aktiv ist.
2. Die LED über der Taste leuchtet auf und bleibt eingeschaltet, während die Taste selbst für die gesamte Dauer der Funktionsaktivität blinkt.
3. Das Bedienfeld bleibt für 30 Sekunden gesperrt.

🕒 TIMER

Der Timer steuert alle aktivierten Kochzonen.

Einschalten des Timers:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Die Timer-Taste schaltet sich etwa 5 Sekunden nach dem Erkennen des Kochgeschirrs ein. Drücken Sie die Taste, bis eine Kontrollleuchte aufleuchtet, die dem spezifischen Symbol der gewählten Kochzone entspricht.
3. Verwenden Sie die Aufwärts- (↑) und Abwärtspfeile (↓), um die Zeit einzustellen (halten Sie sie nicht länger als 8 Sekunden gedrückt, sonst zeigt das Kochfeld AUS an. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Lösen von Problemen". Die Zeit ändert sich von 000 Sekunden bis 30 Minuten und erhöht sich jedes Mal um 1 Minute; von 30 bis 150 Minuten erhöht sich die Zeit in Schritten von 5 Minuten. Wenn Sie die Zeit um 10 Minuten ändern müssen, verwenden Sie die seitlichen Striche. Der Strich auf der linken Seite zieht 10 Minuten ab, während der Strich auf der rechten Seite 10 Minuten hinzufügt (siehe folgende Abbildung).



4. Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, können Sie die Uhrentaste (🕒) drücken. Andernfalls wird die Uhrzeit nach 5 Sekunden automatisch bestätigt, ohne dass ein Handeln erforderlich ist.
5. Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern und mehrere Timer gleichzeitig aktivieren.
6. Tippen Sie während des Countdowns mit dem Finger auf den Schieberegler, um die Leistungsstufe anzuzeigen. Tippen Sie auf den Aufwärts- (↑) oder Abwärtspfeil (↓), um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.
7. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Zum Deaktivieren des Timers:

Drücken Sie auf den Abwärtspfeil (↓), bis die Zahl 000 angezeigt wird, und die Funktion wird nach 5 Sekunden deaktiviert.

🕒 TIMERANZEIGER

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

MAXIMALE BETRIEBSDAUER DER KOCHZONEN UND FUNKTIONEN

Leistungsstufe oder Funktion	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Schmelzen	Warmhalten
Maximale Betriebsdauer	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Leistungsstufe nach Timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kochzone 1, 2, 3

** Kochzone 4

Beispiele zu den Werten in der obigen Tabelle:

Wenn Sie eine Kochzone einschalten und ihre Leistung auf Stufe 14 einstellen, arbeitet die Kochzone maximal 2 Stunden lang weiter. Nach 2 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Wenn Sie die Booster-Funktion auf der Kochzone 4 aktivieren, wird diese nach 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 18 abgesenkt. Wenn Sie hingegen die Booster-Funktion auf Kochzone 1, 2 oder 3 aktivieren, wird die Leistung nach 10 Minuten automatisch auf Leistungsstufe 18 abgesenkt. Nach 1,5 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

FUNKTIONEN

P BOOSTER-FUNKTION

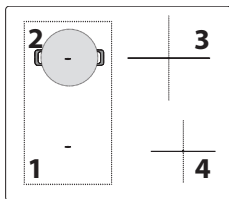
Die Booster-Funktion ist ein spezieller Modus mit einer höheren Leistungsstufe als Stufe 18 für schnellstes Erhitzen. Dieser Modus kann eine unterschiedliche Dauer haben, je nach der verwendeten Zone (siehe Tabelle unten). Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert.

WICHTIG: Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden. Diese Funktion ist ideal, um Wasser zum Kochen zu bringen.

HINWEIS: Je nach der Leistungsmanagement-Einstellung ist die Booster-Funktion für bestimmte Kochzonen möglicherweise nicht verfügbar. Wenn Sie eine Kochzone auf "Booster" einstellen und dann eine andere Zone aktivieren, wird die erste Zone auf die maximal verfügbare Stufe reduziert (sogar viel niedriger als Stufe 18), damit die zweite Zone verwendet werden kann. Die zweite Kochzone wird in Abhängigkeit von der verbleibenden Leistung auf dieser Seite des Kochfelds eingestellt oder begrenzt.

Bitte bedenken Sie auch, dass die Leistungsabgabe je nach Größe und Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren kann.

BESCHREIBUNG DER ZONEN



Zone	Nennleistung (Stufe 18, kW)	Booster-Funktion (kW)	Booster-Dauer (min.)
1 oder 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

HINWEIS: Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf die Prüfbedingungen, wie sie vom normativen Standard zur Bewertung der Leistung von Kochgeräten beschrieben sind. Die angegebene Leistung kann je nach Größe oder Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

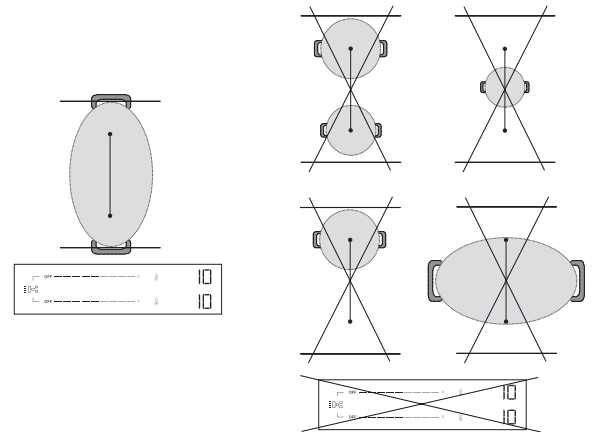
□ FLEXIBLE KOCHZONE (FLEXI ZONE)

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen zu einer einzigen, längeren kombinieren, um rechteckiges, ovales oder längliches Kochgeschirr daraufzustellen, und eine einzige Einstellung für die gesamte kombinierte Zone verwenden.

Um die richtigen Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden verwenden, die lang genug sind, um beide Zonen gleichzeitig abzudecken. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der flexiblen rechteckigen Kochfläche.

In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.

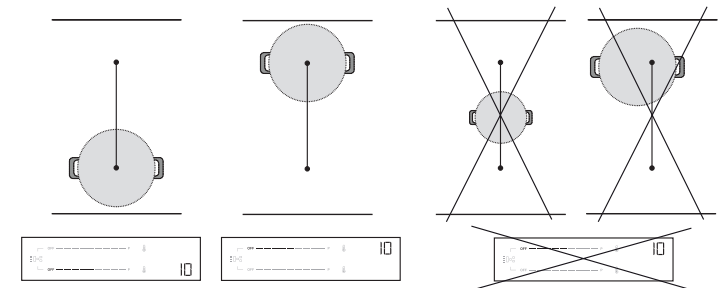
HINWEIS: Ein großer, runder Topf, der in der Mitte verwendet wird, heizt sich möglicherweise weniger schnell auf und die Wärme wird weniger gleichmäßig verteilt.



WICHTIG: Bei Töpfen und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden von 21 cm oder weniger empfiehlt es sich, die einzelnen Kochzonen zu verwenden, **ohne den flexiblen Kochmodus (Flexi Zone) zu aktivieren**. Stellen Sie das Kochgeschirr entweder auf die vordere oder die hintere Zone und schalten Sie dann diese Zone ein.

Wenn Flexi-Zone aktiv ist, ist die Funktion Heat Control nicht verfügbar und wird nicht auf dem Bedienfeld angezeigt.

In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.

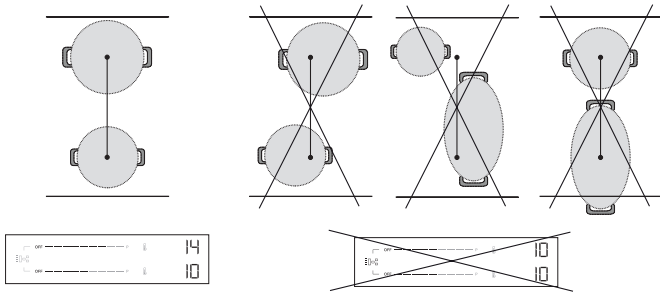


Verwendung der Flexi Zone als zwei einzelne Zonen

Bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen oder Pfannen ist es ratsam, den ersten auf die hintere Zone und den zweiten auf die vordere Zone zu stellen (siehe Abbildung unten). In diesem Fall sollten die Zonen **ohne Verwendung des flexiblen Kochmodus (Flexi Zone)** aktiviert werden.

Um eine optimale Leistung zu erzielen, stellen Sie bitte sicher, dass beide Pfannen in ihren jeweiligen Bereichen zentriert sind. Verschieben Sie nicht einen

Topf/eine Pfanne aus der Mitte, um Platz für einen anderen zu schaffen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht außerhalb der Kochzone oder auf dem Bedienfeld ab. In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



AUTOMATIKFUNKTIONEN

Dieses Kochfeld bietet Ihnen einige automatische Funktionen, die Sie beim Kochen unterstützen. Bitte beachten Sie, dass sie je nach Leistungsmanagement-Einstellung (siehe Abschnitt "Leistungsmanagement") möglicherweise nicht verfügbar sind. Wenn beispielsweise die Leistung auf 2,5 kW eingestellt ist und einige Zonen bereits genutzt werden, reicht die verbleibende Leistung möglicherweise nicht aus, um eine automatische Funktion zu aktivieren. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.



SCHMELZEN

Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistungsstufe für das Schmelzen ein. Damit können Sie empfindliche Lebensmittel wie Schokolade oder Butter schmelzen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen oder am Topf/an der Pfanne haften bleiben.








WARMHALTEN

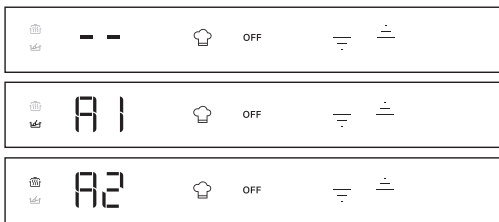
Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistung zum Warmhalten von Speisen nach dem Kochen und vor dem Servieren ein. Bitte beachten Sie, dass sich die Flüssigkeit mit der Zeit verringert, wenn die Lebensmittel warm gehalten werden.

Diese automatischen Funktionen sind nur auf den Standard-Kochzonen verfügbar (Zonen mit dem Symbol ).

Aktivierung der automatischen Funktionen:

Um die automatischen Funktionen zu aktivieren, drücken Sie das Symbol . Auf dem Display werden zwei schwach leuchtende Symbole angezeigt:  (Warmhalten) auf der Oberseite und  (Schmelzen) auf der Unterseite. Verwenden Sie die Aufwärts- () und Abwärtspeile () , um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Auf dem Display wird "A1" für Schmelzen oder "A2" für Warmhalten angezeigt, und das entsprechende Symbol leuchtet heller.



HEAT CONTROL - UNTERSTÜTZTES GAREN MIT TEMPERATUR

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Temperatur auszuwählen und mit dieser zu garen (wie bei einem Backofen), anstatt die Standardleistungsstufen zu verwenden.

Mit dieser Funktion passt das Kochfeld die Hitze automatisch an und hält die Temperatur des Kochgeschirrs konstant, sodass kein ständiges Einstellen erforderlich ist.

Diese Funktion ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol  verfügbar.

HINWEIS: Die angezeigte Temperatur bezieht sich auf die Mitte des leeren Kochgeschirrs. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur des Kochgeschirrs abweichen. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmanzeige" (Hot) aktiv ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Wasser oder zum Frittieren geeignet. Aus diesem Grund kocht das Wasser auch dann nicht, wenn eine höhere Temperatur als 100 °C gewählt wird. Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

Aktivierung der Heat Control:

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Zone mit dem Symbol .
2. Drücken Sie das Symbol .
3. Verwenden Sie den Aufwärtspfeil () , um die gewünschte Temperatur zu wählen. Die Standardeinstellung ist 45 °C. Sie können die Temperatur je nach Bedarf auf bis zu 200 °C erhöhen (siehe Tabelle unten für Kochtipps). Verwenden Sie den Abwärtspfeil () , um die Temperatur zu verringern.
4. Während der Aufheizphase blinkt ein Aufwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur.
5. Wenn das Kochgeschirr die eingestellte Temperatur erreicht hat, meldet sich das Kochfeld mit einem akustischen Signal und der Aufwärtspfeil () hört auf zu blinken. Jetzt können Sie Lebensmittel hinzufügen.
6. Wenn der Sollwert erreicht ist, können Sie mit den Aufwärts- () und Abwärtspeilen () die Temperatur in 5°C-Schritten einstellen.
7. Wenn die neu gewählte Temperatur niedriger ist als die aktuelle, blinkt ein Abwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist. Wenn die neu gewählte Temperatur höher ist als die aktuelle, blinkt ein Aufwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist.
8. Wenn Sie einen Timer für eine Zone einstellen, in der die Heat Control-Funktion aktiv ist, startet der Timer erst, wenn der Sollwert erreicht ist. Auf dem Display wird anstelle der Temperatur der Countdown des Timers angezeigt. Tippen Sie während des Countdowns auf den Aufwärts- () oder Abwärtspfeil () , um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.

HEAT CONTROL - KOCHTIPPS

In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Vorschläge zu den Garverfahren für die einzelnen Temperaturen.

GERINGE HITZE		MITTLERE HITZE		GROSSE HITZE	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Schmelzen (Schokolade, Butter)	Warmhalten	Schonendes Braten (Gemüsegrundmischung)	Verquirlen (Eier)	Sautieren Rührbraten	Grillen (Rindfleisch, Gemüse)
Auftauen (Fleisch, Fisch)	Verdicken, Cremes (Risotto)	Confit (Gemüse) Ablöschen	Karamellisieren (Zucker, Gemüse)	Anbräunen (Pfannkuchen, Toast)	Anbraten (Steak, Braten)
		Köcheln (120°C)			

Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

HINWEIS:

- Das System ist in der Lage, die Kochtemperatur zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Je nach der Aktivierungsreihenfolge der Kochzonen ist die Heat Control-Funktion möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.



Scannen Sie den QR-Code, um die Geheimnisse des Kochens mit Heat Control zu lüften. Entdecken Sie, wie einfach und lohnend es ist, mit Temperatur zu kochen. Besuchen Sie dazu unsere Website. Dort finden Sie Anleitungen für eine Vielzahl von Kochtechniken, tägliche Mahlzeiten und aufregende neue Gerichte mit Schritt-für-Schritt-Rezepten.

Schritt-Rezepten.



UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK)





Mit dieser Funktion wird das Wasser zum Kochen gebracht und die Leistung automatisch so angepasst, dass das Wasser so lange köchelt, bis Sie Ihre Speisen zugeben können. Im Vergleich zum Booster-Modus hilft diese Funktion auch, Überkochen und Energieverschwendung zu vermeiden. Um Energie zu sparen und den Kochvorgang zu beschleunigen, empfiehlt es sich, den Topf mit einem Deckel abzudecken.

Unterstütztes Kochen ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol  verfügbar.

HINWEIS: Für diese Funktion muss der Topf einen Bodendurchmesser von 160 - 210 mm haben und zu 1/2 bis 3/4 mit Wasser gefüllt sein. Beachten Sie, dass das maximale Volumen, das mit dieser Funktion verwendet werden kann, etwa 4 Liter beträgt. Fügen Sie dem Wasser kein Salz hinzu, bevor es den Siedepunkt erreicht hat, da das System sonst nicht wie erwartet funktioniert. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren, Wasser mit Raumtemperatur zu verwenden und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmanzeige" vorhanden ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nur zum Kochen von Wasser gedacht, nicht für Milch oder andere Arten von Flüssigkeiten. Bei dem auf dem Markt erhältlichen Kochgeschirr kann es sein, dass die Funktion nicht wie erwartet funktioniert.

Aktivierung des Unterstützten Kochens:

1. Füllen Sie den Topf mit Wasser (siehe Hinweise oben).
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone mit dem Symbol .
3. Wählen Sie die Taste  für das Unterstützte Kochen.
4. Drücken Sie die Taste für Unterstütztes Kochen () einmal, wenn die Heat Control nur für eine Kochzone verfügbar ist. Wenn die Heat Control auf mehr als einer Kochzone verfügbar ist, drücken Sie die Taste  mehrmals, bis Sie die Kochzone erreichen, auf der Sie die Funktion Unterstütztes Kochen verwenden möchten. Eine "-b-" Anzeige erscheint auf dem Display, um Sie durch die Zonen zu führen.
5. Wenn die Zone ausgewählt ist, blinkt -b- auf dem Zonendisplay für einige Sekunden, dann startet die Funktion automatisch.
6. Wenn die Funktion Unterstütztes Kochen gestartet wird, erscheint während der Aufheizphase eine Animation auf dem Display.
7. Innerhalb von 90 Sekunden, nachdem das Wasser zu kochen beginnt, informiert Sie die Funktion mit einem akustischen Signal darüber. Die Animation verschwindet, und das Kochfeld stellt automatisch die Leistungsstufe 15 ein, um ein sanftes Kochen zu gewährleisten.

8. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 15 sinken, ohne dass der Siedepunkt des Wassers erreicht wird. Um den Siedepunkt zu erreichen, können Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch eine andere Pfanne verwenden, die für das Induktionskochen geeignet ist. Wenn die oben beschriebenen Bedingungen nicht eintreten, empfehlen wir, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und die Leistungsstufen manuell einzustellen, um den Kochvorgang fortzusetzen.
9. Fügen Sie Ihre Lebensmittel hinzu und ändern Sie gegebenenfalls die Leistungsstufe, um die Stärke des Kochvorgangs nach Bedarf anzupassen. Die Leistungswahl wird auf diejenigen Stufen beschränkt, die für die Aufrechterhaltung des Kochens geeignet sind (d. h. die Stufen 10 - 18).

HINWEIS:

- Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, stellt das Kochfeld nach etwa 15 Minuten nach Aktivierung der Funktion automatisch die Leistungsstufe 15 ein und die Animation verschwindet.
- Je nach Leistungsmanagement-Einstellung oder der Aktivierungssequenz der Kochzone ist die Funktion Unterstütztes Kochen möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.
- Wenn Sie diese Funktion verwenden, können Sie während der Aufheizphase des Wassers keinen Timer einstellen. Der Timer kann erst aktiviert werden, wenn die akustische Meldung erscheint, dass das Wasser den Siedepunkt erreicht hat.
- Das System ist in der Lage, den Kochvorgang zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Möglichkeit haben, Boil&Cook auf mehreren Zonen Ihres Kochfeldes zu verwenden, kann für jede Seite nur eine Boil&Cook-Funktion aktiviert werden. Während des Auswahlvorgangs wird jedoch die Animation (Schlange) für einige Sekunden auf derselben Seite angezeigt, obwohl die Funktion nicht aktiviert werden kann.

ANZEIGEN

RESTWÄRME

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

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

GARTABELLE

Die Gartabelle enthält Kochtipps für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE	KOCHTIPPS
Höchstleistung (P)	Booster*-Wasser so schnell wie möglich zum Kochen bringen. Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden.
17 – 18	Wasser zum Kochen bringen, Frittieren** von Tiefkühlprodukten.
15 – 16	Lebhafte Kochen aufrecht erhalten, Anbraten, Blasen bilden, Rührbraten, Anbräunen.
10 – 14	Sanftes Kochen aufrecht erhalten, Vorheizen, Grillen (über einen längeren Zeitraum), Rührbraten, Sautieren, Karamellisieren, Anbräunen, Pfannkuchen.
5 – 9	Köcheln, Eintopf, Verdicken, langsames Kochen.
3 – 4	Warmhalten, Auftauen.
1 – 2	Schmelzen, Cremen (Risotto).
Leistungsstufe Null (AUS)	Das Kochfeld in Position Standby oder ausgeschaltet (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „Hot“ angezeigt).

*Booster ist ein spezieller Modus, der eine höhere Leistungsstufe als 18 verwendet, um das Wasser schneller zu erhitzen. Dieser Modus kann je nach verwendeter Zone bis zu 10 Minuten aufrechterhalten werden. Nach dieser Zeit wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 18 verringert.

** Zum Frittieren von gefrorenen Produkten wie Pommes Frites wird empfohlen, Kochzonen zu verwenden, die nicht zur Flexi Zone gehören. Wenn Sie mit den Flexi Zone-Kochzonen frittieren möchten, empfiehlt es sich, die vordere Zone zu verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig:

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

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

Es ist ratsam, das Gerät täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Befolgen Sie zum Reinigen von CleanProtect-Kochfeldern nachstehende Empfehlungen:

- Befeuchten Sie die zu reinigenden Stellen gründlich mit Wasser und achten Sie darauf, dass die gesamte verschmutzte Fläche bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf das Bedienfeld schütten.
- Befeuchtungsverfahren:
 - Unter normalen Bedingungen warten Sie mindestens 2 Minuten.
 - Unter Bedingungen mit starker Verunreinigung warten Sie mindestens 5 Minuten.
 - Wenn das Wasser auf dem Kochfeld trocknet, befeuchten Sie es erneut.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht ausgeschaltet wurde.
- Wenn Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten können, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Erscheinen auf der Anzeige nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

Bitte beachten: Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F9E0	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Abschnitt "Elektrischer Anschluss" angeschlossen.	Stellen Sie den Stromanschluss gemäß dem Abschnitt "Elektrischer Anschluss" her.
FOEA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
FOE9 Die Leistungsstufe wird automatisch verringert. Eine Kochzone schaltet sich automatisch AUS. Das Kochfeld schaltet sich automatisch AUS.	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind. Bei zu hohen Temperaturen wird die Leistungsstufe verringert, die Kochzone abgeschaltet oder das Kochfeld ausgeschaltet.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behindert wird.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten (mehr als 10), anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
dE [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld heizt nicht auf. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Erster gebrauch".
Eine Sonderfunktion schaltet sich nicht ein und das Kochfeld erzeugt ein akustisches Signal.	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW).	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement".
Wenn Sie eine Leistungsstufe wählen oder die Booster-Funktion verwenden, verringert sich die Leistungsstufe automatisch.	Das Kochfeld stellt automatisch die maximal verfügbare Leistungsstufe ein (auch unterhalb der eingestellten), um die Nutzung der Kochzone zu gewährleisten.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW). Die Booster-Funktion kann je nach verwendeter Zone eine unterschiedliche Dauer haben. Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement" oder "Booster-Funktion". Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behindert wird.

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
U U	Kochgeschirr wird nicht erkannt. Die Kochzone schaltet sich nach 30 Sekunden ab.	Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.	Wenn Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist (siehe Abschnitt "Zubehör") und korrekt auf der gewünschten Kochzone positioniert ist, versuchen Sie, es auf einer kleineren Kochzone zu verwenden. Andernfalls verwenden Sie bitte geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld gibt zwei kurze akustische Signale ab und schaltet sich dann von selbst AUS. Die Meldung "AUS" wird anschließend bis zu 60 Sekunden lang angezeigt. Während dieser Zeit kann das Kochfeld nicht wieder eingeschaltet werden und es ertönen alle 5 Sekunden zwei kurze Töne.	Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren: <ul style="list-style-type: none"> die Taste EIN/AUS, wodurch sich das Kochfeld ungewollt ausschaltet; die Tastensperre, die unerwünschte Aktivierung der Tastensperrefunktion bewirkt, wenn sie länger als 3 Sekunden gedrückt wird. Die Funktion bleibt auch nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiv, wobei das Symbol für die Tastensperre und die LED leuchten; das Scroll-Tastenfeld, was zu einer unerwünschten Änderung der Leistungsstufen führt. Das Kochfeld schaltet sich von selbst aus (mit der Meldung "AUS"), wenn es nicht innerhalb von 8 Sekunden gereinigt wird.		Trocknen und/oder reinigen sie das Kochfeld und/oder entfernen Sie den Gegenstand, damit das Kochfeld 60 Sekunden nach Erscheinen der AUS-Meldung wieder eingeschaltet werden kann. Wenn die Tastensperre versehentlich aktiviert wurde, drücken Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang, um sie zu deaktivieren. Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter, um das Gerät wieder einzuschalten.
Das Wasser kocht nicht, wenn die Heat Control (U) verwendet wird.	Das Wasser kocht nicht, wenn die Temperatur mit der Funktion Heat Control eingestellt wurde.	Sie verwenden die Heat Control, um Wasser zu kochen.	Verwenden Sie das Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) oder die Booster-Funktion.
Beim Positionieren des Kochgeschirrs ist ein Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusch zu hören.	Diese kontinuierlichen Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche treten auf, wenn die Pfanne nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Der Pfannendurchmesser könnte geringer sein als der in der Gebrauchsanweisung für bestimmte Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser. Selbst wenn Sie eine Pfanne mit den richtigen Abmessungen verwenden, haben einige Pfannenmodelle einen Boden, der teilweise von Metalleinsätzen bedeckt ist (oder keine gleichmäßige ferromagnetische Verteilung aufweist), und sie funktionieren nicht immer wie erwartet.		Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld schaltet sich in den folgenden Situationen automatisch aus: <ul style="list-style-type: none"> Im Falle von verschüttetem Wasser, übergelaufenen Lebensmitteln oder Gegenständen, die auf den Tasten des Bedienfelds liegen und versehentlich die EIN/AUS-Taste betätigen könnten. Werden diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich. Wenn mehr als 30 Sekunden lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt und keine Kochzone aktiv ist. Wenn mehr als 30 Sekunden lang kein Kochgeschirr erkannt wurde und in dieser Zeit keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattgefunden hat. Die maximale Betriebszeit für eine Leistungsstufe oder Funktion ist abgelaufen, und es fand länger als 30 Sekunden nicht mehr eine Interaktion mit dem Kochfeld statt. Andere, hier nicht aufgeführte Fälle. 		Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Täglicher Gebrauch". Schalten Sie das Kochfeld manuell ein.
Bei Verwendung der Funktion Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) erreicht das Wasser nicht den Siedepunkt. oder Die Funktion zeigt nicht an, dass der Siedepunkt innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Siedevorgangs erreicht wurde.	Je nach Kochgeschirr oder der verwendeten Wassermenge wird der Siedepunkt möglicherweise nicht erreicht. Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, kann die Leistungsstufe nach etwa 15 Minuten ab Aktivierung der Funktion automatisch auf Stufe 15 sinken.		Wenn das Wasser nicht kocht, können Sie es zum Kochen bringen, indem Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch einen anderen, für die Induktion geeigneten Topf verwenden. Wenn die Funktion nicht innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Kochvorgangs das Kochen anzeigt, empfehlen wir Ihnen, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und den Kochvorgang mit den Leistungsstufen fortzusetzen.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.

Diese Geräusche werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Sie richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin. Induktionskochfelder können bei einem positionierten Topf/Pfanne kontinuierliche Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche erzeugen. Diese Geräusche können auftreten, wenn das Gerät nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").

Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren sowie akustische Signale abgeben, die durch den Kontakt zwischen den Gegenständen und den Tasten entstehen. Wenn diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich, der alle 5 Sekunden wiederholt wird, bis der Gegenstand oder das Wasser vom Bedienfeld entfernt wird, auch nach dem Ausschalten. Um eine Abschaltung zu vermeiden, sollten Sie verschüttete Flüssigkeiten von der Benutzeroberfläche entfernen und sie innerhalb von 8 Sekunden gründlich abtrocknen oder die Wischfunktion verwenden, die Ihnen 30 Sekunden zum Reinigen und Trocknen gibt. Denken Sie daran, dass die Taste EIN/AUS immer aktiv ist.

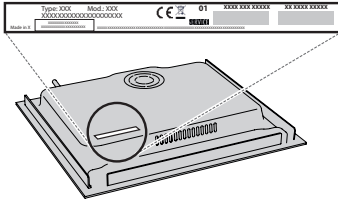
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN:

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

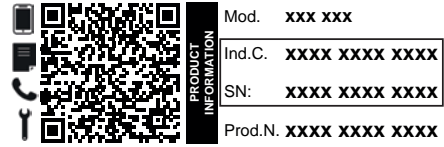
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE DIE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.

Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, geben Sie bitte immer an:

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



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

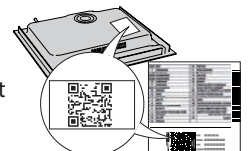


- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst (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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ 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.

⚠ **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

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.

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>.

REMARQUE

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



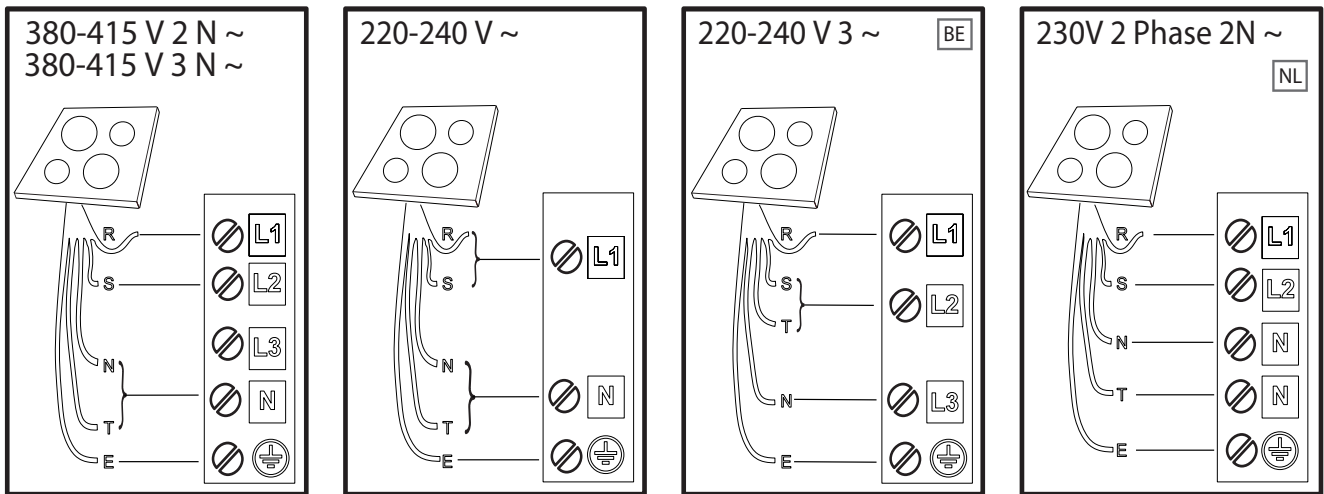
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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



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

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

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

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

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

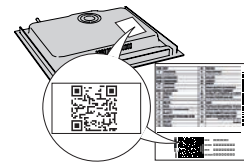


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

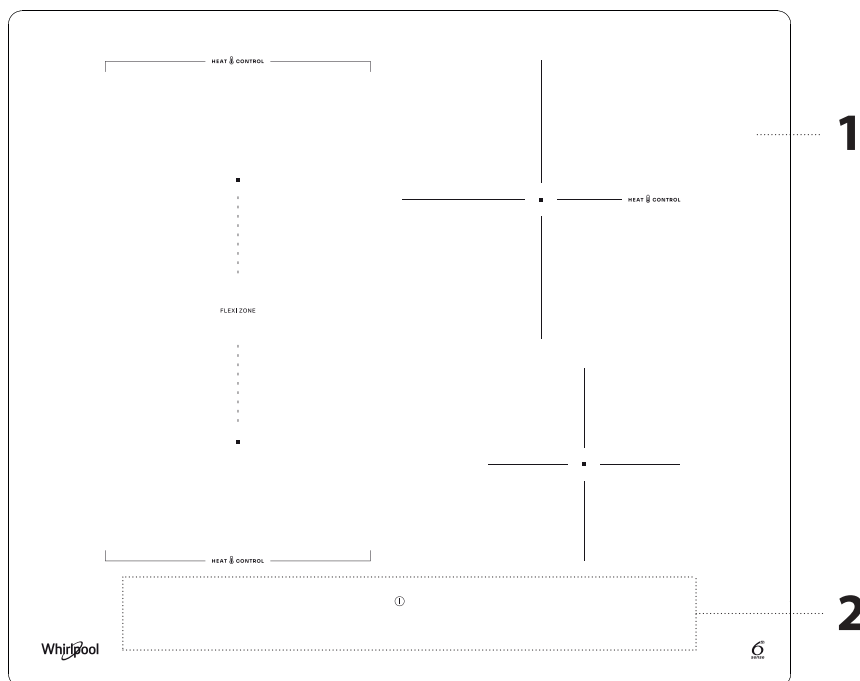


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

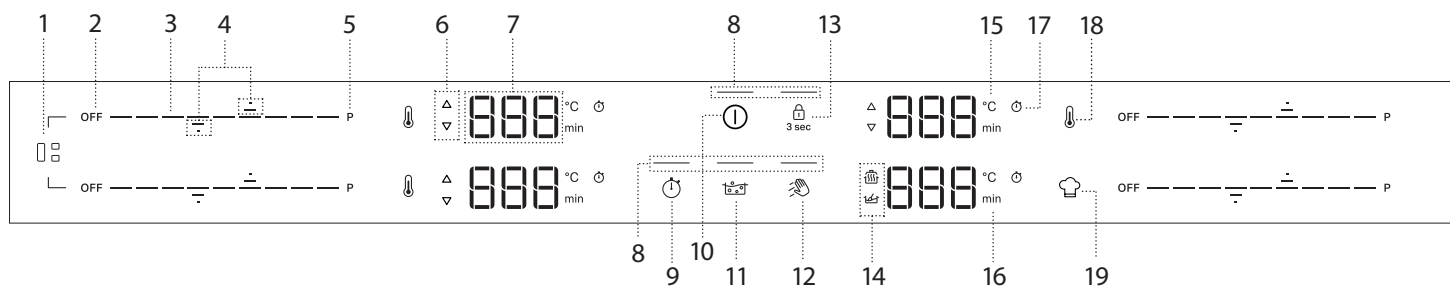


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE







- | | | |
|--|---|--|
| 1. Bouton Flexi Zone | 8. Témoin indicateur - fonction active | 15. Indicateur de température (degrés Celsius) |
| 2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson | 9. Bouton de minuterie | 16. Indicateur de minutes |
| 3. Clavier de défilement | 10. Touche MARCHÉ/ARRÊT | 17. Symbole indicateur de minuterie |
| 4. Flèches pour régler la température/la minuterie | 11. Bouton Ébullition assistée (Boil&Cook) | 18. Bouton Heat Control |
| 5. Bouton de chauffage rapide (Booster) | 12. Bouton de fonction d'essuyage | 19. Bouton de fonction spéciale |
| 6. Indicateur de préchauffage/refroidissement | 13. Bouton de verrouillage des touches - 3 secondes | |
| 7. Affichage de la zone de cuisson | 14. Symboles/activation de fonctions spéciales | |

REMARQUE : Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT (10) ; toutes les fonctions disponibles deviennent visibles pendant quelques instants, puis seules les fonctions principales restent actives. Les autres peuvent être utilisées et seront activées lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

IMPORTANT: Toutes les fonctions disponibles sont éclairées par une lumière de faible intensité, qui ne s'intensifie que lorsqu'elles sont activées.

ACCESSOIRES

N'utilisez que des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adapté aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base de l'ustensile de cuisine est magnétique.

USTENSILE DE CUISINE	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
Ustensiles recommandés 	La base est réalisée en acier inoxydable avec un design en sandwich, en acier émaillé et fonte.	Garantir une efficacité optimale, chauffe rapidement et répartit la chaleur uniformément.
Ustensiles de cuisine adaptés 	La base n'est pas entièrement ferromagnétique (l'aimant ne colle que sur une partie de la base de l'ustensile de cuisine).	Seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, le chauffage peut être moins rapide et la chaleur peut être moins bien répartie.
Ustensiles de cuisine adaptés 	La base ferromagnétique contient des zones avec de l'aluminium ou présente une zone creuse au centre.	La zone ferromagnétique est plus petite que la zone de base effective de l'ustensile de cuisine. Par conséquent, la puissance délivrée peut être moindre et les ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés.
Non adapté	Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisine avec pieds en caoutchouc.	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés et ne chauffent pas.

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée. L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés aux tailles et propriétés recommandées peut affecter de manière significative les performances de cuisson et donner des résultats non satisfaisants.

ADAPTEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉS POUR L'INDUCTION

L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre

ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

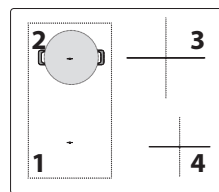
La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction « Arrêt automatique » lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et poêles vides à fond fin n'est pas recommandée mais, si elles sont utilisées, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire au déclenchement rapide de l'arrêt automatique, avec le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Dans ce cas, ne touchez pas à la casserole ou à la surface de la table de cuisson. Attendez que tous les composants refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, appelez le centre de service.

TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.

Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.

Centrez correctement la casserole/la poêle sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1 ou 2	Ronde ou carrée	16 - 21
3	Ronde	16 - 21
4	Ronde	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovale ou Rectangulaire	Côté court 16 - 21 Côté long 24 - 38

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale. Ajustez le réglage en fonction des limites de votre installation électrique domestique, comme expliqué dans le paragraphe suivant.

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

Le tableau ci-dessous indique la puissance utilisée par chaque zone pour chaque fonction, afin de vous aider à comprendre les limites d'utilisation possibles en fonction du réglage de puissance choisi.

ZONE	1 ou 2	1 + 2	3	4
NIVEAU DE PUISSANCE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
FONDRE (KW)	NA	NA	NA	0,045
MAINTIEN AU CHAUD (KW)	NA	NA	NA	0,145

Exemples en référence aux valeurs du tableau ci-dessus :







Si vous réglez le « Gestion de la puissance » sur 4 kW et activez de multiples zones de cuisson simultanément, la plaque de cuisson ajustera automatiquement les niveaux de puissance afin qu'ils ne dépassent pas la limite de puissance totale (par exemple 4 kW).

Par exemple, avec le « Gestion de la puissance » réglé sur 4 kW, si vous réglez la zone 3 sur « Booster » (=3,7 kW) et que vous essayez ensuite d'activer la zone 1

au niveau 18 (2,2 kW), la puissance totale fournie dépassera la limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). C'est pourquoi la table de cuisson ajuste automatiquement les niveaux de puissance comme suit : la zone de cuisson réglée sur « Booster » sera réglée au niveau 18 (= 2,2 kW), tandis que la deuxième zone de cuisson sera réglée au niveau 15 (= 1,6 kW), la puissance maximale ne devant pas dépasser la limitation de 4 kW).

Menu de réglage: Changer les réglages de base

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation principale, vous pouvez modifier les paramètres par défaut en accédant au menu Paramètres dans un délai de 60 secondes :

- Après avoir branché la table de cuisson au secteur, attendez que toutes les LED s'allument et s'éteignent consécutivement.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton On/Off () pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de verrouillage des touches () pendant au moins 6 secondes pour accéder au menu de réglage. Ignorez le son d'activation de la serrure que vous entendrez après 3 secondes de pression.
- Le type de réglage (par exemple « PL ») s'affiche en haut à gauche de la zone de cuisson et sa valeur par défaut (ou actuelle) (par exemple « 2_5 ») s'affiche en bas à gauche de la zone de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner le type de réglage en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson supérieure gauche. Vous pouvez modifier sa valeur en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson en bas à gauche. Voir le tableau ci-dessous pour les types de réglages, les valeurs par défaut et les valeurs possibles.
- Appuyez sur la touche On/Off pour confirmer.
- Sans confirmation, la table de cuisson quittera le menu Réglages et reviendra aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

ORDRE	TYPE DE RÉGLAGE	EN HAUT À GAUCHE	EN BAS À GAUCHE (PAR DÉFAUT)	VALEURS POSSIBLES
1	Limitation de la puissance	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Tonalité audio	Aud	Activé	Marche/Arrêt
3	Mode Démo	DE	Off	Off/On

REMARQUES : une fois que la fonction de mode démo a été activée, elle reste activée même si l'alimentation principale est interrompue.

UTILISATION QUOTIDIENNE

① MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

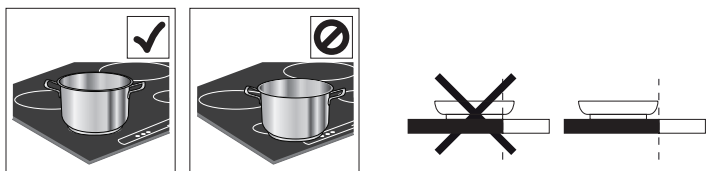
Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et vous entendez un signal sonore. Après quelques secondes, vous pouvez interagir avec la table de cuisson. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton; Toutes les zones de cuisson sont éteintes.

POSITIONNEMENT

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

Note: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



MARCHE/ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE



Pour activer les foyers:

Lorsque la table de cuisson est allumée, le clavier de défilement (SLIDER) de toutes les zones de cuisson disponibles s'allume en faible luminosité. Placez votre doigt sur le clavier de défilement (SLIDER) de la zone que vous souhaitez activer, et faites-le glisser doucement vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ou vers la gauche pour le diminuer. Vous remarquerez que les segments du clavier de commande passent à une luminosité élevée en fonction du niveau de puissance sélectionné, et que les chiffres de l'écran affichent le nombre correspondant au niveau de puissance sélectionné (de 1 à 18).

La touche «P» permet de sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster) pour faire bouillir rapidement l'eau.

Pour désactiver les foyers:

Sélectionner la touche «OFF» au début du clavier de défilement.

REMARQUE : Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson émet deux sons brefs et s'éteint d'elle-même en affichant le message «OFF».

🔒 BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande permet de verrouiller les réglages de la table de cuisson, afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages ou l'activation/désactivation involontaire des fonctions. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser cette fonction par exemple. En cas de déversement éventuel de liquide ou d'aliments, ou pour des raisons de sécurité (interaction accidentelle des enfants avec la table de cuisson) afin d'éviter tout risque de mise en marche accidentelle de la table de cuisson. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche 🔒 pendant 3 secondes. Le bouton passe en luminosité élevée et un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

REMARQUE : Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Si vous éteignez la table de cuisson alors que le verrouillage du panneau de commande est activé, appuyez sur le bouton ON/OFF, puis sur le bouton de verrouillage pendant 3 secondes pour déverrouiller la table de cuisson.



FONCTION D'ESSUYAGE

La fonction d'essuyage verrouille temporairement les boutons de l'interface utilisateur afin d'éviter toute modification accidentelle des paramètres pendant le processus de nettoyage. La fonction n'interrompt pas le processus de cuisson.

La fonction d'essuyage permet d'éviter tout bruit si de l'eau se répand sur l'interface utilisateur pendant le processus de cuisson ou lors du nettoyage habituel.

Pour des raisons de sécurité, le bouton ON/OFF peut être activé, même involontairement, pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Essuyage:

1. Appuyez sur la touche de fonction d'essuyage (👉). Vous entendrez un signal sonore lorsque la fonction est active.
2. La LED située au-dessus du bouton s'allume et reste allumée tandis que le bouton lui-même clignote pendant toute la durée de l'activité de la fonction.
3. Le panneau de commande reste verrouillé pendant 30 secondes.

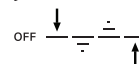


MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

Pour activer la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Le bouton de la minuterie s'allume environ 5 secondes après la reconnaissance de l'ustensile de cuisson. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'un témoin s'allume en ligne avec le symbole spécifique sur la zone de cuisson choisie.
3. Utilisez les flèches vers le haut (⬆) et vers le bas (⬇) pour régler l'heure (ne les maintenez pas enfoncées pendant plus de 8 secondes, sinon la table de cuisson affiche OFF. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «Guide de dépannage»). L'heure passe de 000 seconde à 30 minutes, en augmentant d'une minute à chaque fois; de 30 à 150 minutes, le temps augmente par paliers de 5 minutes. Si vous souhaitez modifier l'heure de 10 minutes, utilisez les tirets latéraux. Le tiret de gauche soustrait 10 minutes, tandis que le tiret de droite ajoute 10 minutes (voir l'image suivante).



4. Pour confirmer l'heure réglée, vous pouvez appuyer sur le bouton de l'horloge (🕒). Sinon, l'heure sera automatiquement confirmée après 5 secondes sans aucune action.
5. Vous pouvez modifier l'heure à tout moment et activer plusieurs minuteries simultanément.
6. Pendant le compte à rebours, appuyez avec votre doigt sur le curseur pour voir le niveau de puissance. Touchez la flèche vers le haut (⬆) ou vers le bas (⬇) pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.
7. Une fois que la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyez sur la flèche vers le bas (⬇) jusqu'à ce qu'elle affiche 000, et elle sera désactivée après 5 secondes.



INDICATEUR DE MINUTERIE

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

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

Niveau de puissance ou fonction	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Fondre	Maintien au chaud
Durée maximale de fonctionnement	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutes	5 min	8 h	8 h
Niveau de puissance après le délai d'attente	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zone de cuisson 1, 2, 3

** Zone de cuisson 4

Exemples concernant les valeurs du tableau ci-dessus :

Si vous allumez une zone de cuisson et que vous réglez sa puissance sur le niveau 14, la zone de cuisson continuera à fonctionner pendant un maximum de 2 heures. Au bout de 2 heures, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 4, elle passera automatiquement au niveau de puissance 18 après 5 minutes. D'autre part, si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 1, 2 ou 3, elle chutera automatiquement au niveau de puissance 18 après 10 minutes. Au bout de 1,5 heure, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

FONCTIONS

P FONCTION BOOSTER

Booster est un mode spécial avec un niveau de puissance supérieur au niveau 18, pour le chauffage le plus rapide. Ce mode peut avoir une durée différente selon la zone utilisée (voir tableau ci-dessous). Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18.

IMPORTANT : Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre. Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau.

REMARQUE : Selon le réglage de la Gestion de la puissance, la fonction Booster peut ne pas être disponible pour certaines zones de cuisson. De plus, si vous réglez une zone de cuisson sur Booster et que vous activez ensuite une autre zone, la première sera réduite au niveau maximum disponible (même bien plus bas que le niveau 18) pour permettre l'utilisation de la seconde. La deuxième zone de cuisson sera réglée ou limitée en fonction de la puissance restante disponible de ce côté de la table de cuisson.

N'oubliez pas non plus que la puissance délivrée peut varier en fonction de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.

DESCRIPTION DES ZONES

Zone	Puissance nominale (Niveau 18, kW)	Power Booster (kW)	Durée du Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

REMARQUE : les valeurs du tableau se réfèrent aux conditions d'essai décrites dans la norme d'évaluation des performances des appareils de cuisson.

La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille ou du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.



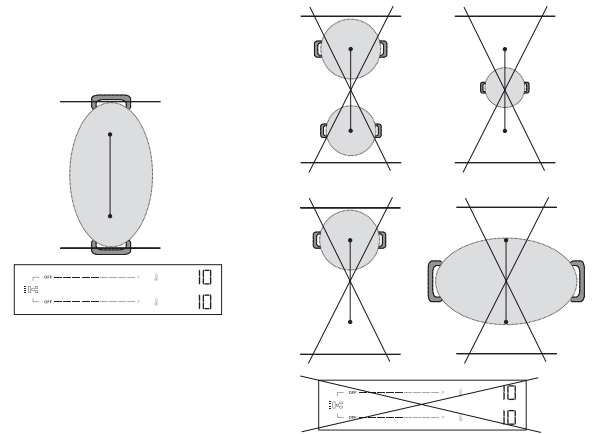
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Cette fonction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule, plus longue, pour accueillir des ustensiles rectangulaires, ovales ou allongés, et d'utiliser un seul réglage pour l'ensemble de la zone combinée.

Pour garantir des résultats corrects, n'utilisez que des casseroles et des poêles à fond ferromagnétique suffisamment longues pour couvrir les deux zones en même temps. Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone rectangulaire de cuisson flexible.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.

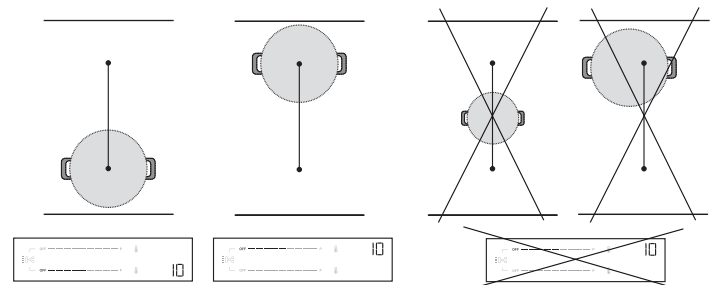
REMARQUE : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie de manière moins uniforme.



IMPORTANT : Pour les casseroles et poêles dont la base ferromagnétique est inférieure ou égale à 21 cm, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples **sans activer le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone avant ou arrière, puis activez cette zone.

Si la fonction Flexi Zone est activée, la fonction Heat Control n'est pas disponible et ne s'affiche donc pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



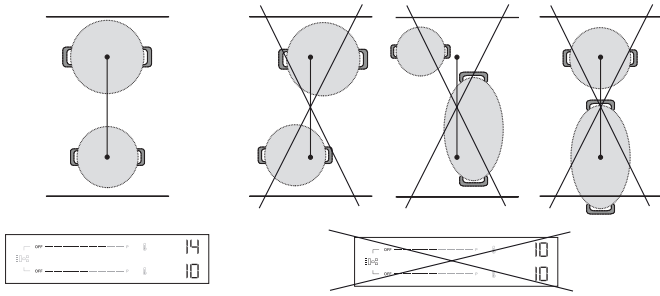
Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

En cas d'utilisation simultanée de deux casseroles ou poêles, il est conseillé de placer la première sur la zone arrière et la seconde sur la zone avant (voir figure ci-dessous). Dans ce cas, les zones doivent être activées **sans utiliser le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**.

Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole

pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



FONCTIONS AUTOMATIQUES

Cette table de cuisson propose des fonctions automatiques pour vous aider dans le processus de cuisson. Veuillez noter qu'elles peuvent ne pas être disponibles, en fonction des paramètres de Gestion de la puissance (voir la section «Régler la puissance»). Par exemple, si la gestion de l'énergie a été réglée sur 2,5 kW et que certaines zones sont déjà utilisées, la puissance restante peut ne pas être suffisante pour activer une fonction automatique. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.



FAIRE FONDRE

Cette fonction règle automatiquement le niveau de puissance idéal pour la fusion. Elle vous permet de faire fondre des aliments délicats tels que le chocolat ou le beurre, et de les maintenir fondus sans risque qu'ils brûlent ou collent à la casserole.






MAINTIEN AU CHAUD



Cette fonction règle automatiquement la puissance idéale pour maintenir les aliments au chaud après la cuisson et avant le service. Notez que les liquides diminuent avec le temps lorsque les aliments sont maintenus au chaud.

Ces fonctions automatiques ne sont disponibles que sur les zones de cuisson standard (zones avec l'icône ).

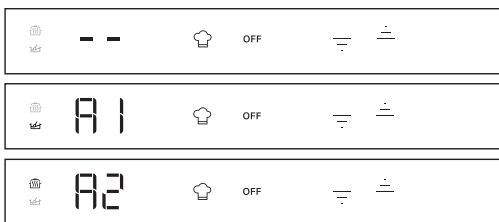
Comment activer les fonctions automatiques :

Pour activer les fonctions automatiques, appuyez sur l'icône .

L'écran affiche deux icônes faiblement éclairées :  (maintien au chaud) sur le dessus et  (faire fondre) sur le dessous.

Utilisez les flèches vers le haut () et vers le bas () pour sélectionner la fonction souhaitée.


L'écran affiche «A1» pour faire fondre ou «A2» pour le maintien au chaud, et l'icône correspondante devient plus lumineuse.



HEAT CONTROL - CUISSON ASSISTÉE PAR LA TEMPÉRATURE

Cette fonction vous permet de sélectionner et de cuire à la température souhaitée (comme vous le feriez avec un four), plutôt que d'utiliser les niveaux de puissance standard.













Grâce à cette fonction, la table de cuisson ajuste automatiquement la chaleur et maintient une température stable pour les ustensiles de cuisine, éliminant ainsi la nécessité de procéder à des réglages constants.

Cette fonction n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : La température affichée se réfère au centre de l'ustensile de cuisson vide. En fonction de l'ustensile de cuisine utilisé, la température affichée peut être différente de la température réelle de l'ustensile. Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» (Hot) actif.

IMPORTANT : Cette fonction n'est pas destinée à être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou frire. C'est pourquoi l'eau ne bout pas même si une température supérieure à 100°C est sélectionnée. Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

Comment activer Heat Control:

1. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
2. Appuyez sur l'icône .
3. Utilisez la flèche vers le haut () pour sélectionner la température souhaitée. Le réglage par défaut est de 45°C. Vous pouvez augmenter la température jusqu'à 200°C, selon vos besoins (voir le tableau ci-dessous pour les conseils de cuisson). Utilisez la flèche vers le bas () pour réduire la température.
4. Pendant la phase de chauffage, une flèche vers le haut () clignote à côté de la température sélectionnée.
5. Lorsque l'ustensile de cuisson a atteint la température programmée, la table de cuisson vous en informe par un signal sonore et la flèche vers le haut () cesse de clignoter. Vous pouvez maintenant ajouter des aliments.
6. Une fois le point de consigne atteint, vous pouvez utiliser les flèches vers le haut () et vers le bas () pour régler la température par pas de 5°C.
7. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas () clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas () clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint.
8. Si vous réglez une minuterie sur une zone où la fonction Heat Control est active, la minuterie ne démarrera que lorsque le point de consigne aura été atteint. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie au lieu de la température. Pendant le compte à rebours, touchez la flèche vers le haut () ou vers le bas () pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous donne quelques suggestions de techniques de cuisson pour chaque température.

CHALEUR FAIBLE		CHALEUR MOYENNE		CHALEUR ÉLEVÉE	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Fondre (chocolat, beurre)	Maintien au chaud	Friture douce (mélange à base de légumes)	Brouiller (oeufs)	Sauté Sauter	Gril (boeuf, légumes)
Décongeler (viande, poisson)	Épaissir, Crémage (risotto)	Confit (légumes) Déglacer	Caraméliser (sucre, légumes)	Brun (crêpes, toasts)	Griller (steak, rôti)
		Mijoter (120°C)			

Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

REMARQUE :

- Le système est capable de surveiller la température de cuisson, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Selon la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction de Heat Control peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.




Scannez le QR code pour découvrir les secrets de la cuisine avec Heat Control. Découvrez à quel point il est facile et gratifiant de cuisiner en utilisant la température en visitant notre site web, où vous trouverez des conseils sur une variété de techniques de cuisson, des repas de tous les jours et de nouveaux plats passionnants grâce à des recettes étape par étape.



ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK)





Cette fonction porte l'eau à ébullition et ajuste automatiquement la puissance pour la maintenir à frémissement jusqu'à ce que vous soyez prêt à ajouter vos aliments. Cette fonction permet également d'éviter l'ébullition excessive et le gaspillage d'énergie par rapport au mode Booster. Pour économiser de l'énergie et accélérer le processus d'ébullition, il est recommandé de couvrir la casserole avec un couvercle.

L'ébullition assistée n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : Pour utiliser cette fonction, la casserole doit avoir un diamètre de base de 160 à 210 mm et être remplie d'eau à hauteur de 1/2 à 3/4 de son volume. Il faut savoir que le volume maximal utilisable avec cette fonction est d'environ 4 litres. N'ajoutez pas de sel à l'eau avant qu'elle n'ait atteint le point d'ébullition, car cela empêcherait le système de fonctionner comme prévu. Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson, d'utiliser de l'eau à la température ambiante et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» actif.

IMPORTANT : Cette fonction est destinée à faire bouillir de l'eau uniquement, et non du lait ou d'autres types de liquides. En fonction des ustensiles de cuisine disponibles sur le marché, la fonction peut ne pas fonctionner comme prévu.

Comment activer l'Ébullition assistée :

1. Remplissez la marmite d'eau (voir les notes ci-dessus).
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
3. Sélectionnez le bouton Ébullition assistée ().
4. Appuyez une fois sur la touche d'Ébullition assistée () si le contrôle de la Heat Control n'est disponible que pour une seule zone de cuisson. Si le Contrôle de la Heat Control est disponible sur plus d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que vous atteigniez la zone de cuisson où vous souhaitez utiliser la fonction d'Ébullition Assistée. Une indication «-b-» apparaît sur l'écran pour vous guider à travers les zones.
5. Lorsque la zone est sélectionnée, vous verrez -b- clignoter sur l'écran de la zone pendant quelques secondes, puis la fonction démarrera automatiquement.
6. Lorsque la fonction d'Ébullition assistée démarre, une animation apparaît sur l'écran pendant la phase d'échauffement.
7. Dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition de l'eau, la fonction vous en informe par un signal sonore. L'animation disparaît et la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance à 15 pour maintenir une ébullition douce.

8. En fonction de l'ustensile de cuisson utilisé, le niveau de puissance peut descendre automatiquement au niveau 15 sans atteindre le point d'ébullition de l'eau. Pour atteindre le point d'ébullition, vous pouvez augmenter la puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole compatible avec la cuisson par induction. Si les conditions décrites ci-dessus ne se produisent pas, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et de régler manuellement les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.
9. Ajoutez vos aliments et, si nécessaire, modifiez le niveau de puissance pour ajuster la force de l'ébullition en fonction des besoins. La sélection de la puissance sera limitée aux niveaux adaptés à l'entretien des chaudières (c'est-à-dire les niveaux 10 à 18).

REMARQUE :

- Que l'eau soit bouillante ou non, après environ 15 minutes à compter de l'activation de la fonction, la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance sur 15 et l'animation disparaît.
- En fonction du réglage de la Gestion de la puissance ou de la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction d'Ébullition assistée peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous ne pouvez pas régler de minuterie pendant la phase de chauffage de l'eau. La minuterie ne peut être activée qu'après avoir reçu la notification sonore indiquant que l'eau a atteint le point d'ébullition.
- Le système est capable de surveiller le processus d'ébullition, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- S'il est possible d'utiliser Boil&Cook dans plusieurs zones de votre table de cuisson, une seule fonction Boil&Cook peut être activée pour chaque côté. Toutefois, pendant le processus de sélection, l'animation (serpent) sera visualisée du même côté pendant quelques secondes, même si la fonction ne peut pas être activée.

INDICATEURS

Hot CHALEUR RÉSIDUELLE

Si «Hot» apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé (du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus).

Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le message «Hot» disparaît.

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau de cuisson propose des conseils de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson et de l'ustensile de cuisine utilisé.

NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE CUISSON
Puissance maximale (P)	Booster* - Porter l'eau à ébullition le plus rapidement possible. Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre.
17 – 18	Porter l'eau à ébullition, faire frire** les produits surgelés.
15 – 16	Maintenir une ébullition vive, saisir, boursoufler, sauter, brun.
10 – 14	Maintenir une légère ébullition, préchauffer, griller (pendant une longue période), sauter, sauté, caraméliser, brun, faire des crêpes.
5 – 9	Laisser mijoter, , épaissir, cuisson lente.
3 – 4	Garder au chaud, décongeler.
1 – 2	Faire fondre, crémier (risotto).
Puissance zéro (OFF)	La table de cuisson est en veille ou en mode arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par «Hot»).

*Le mode Booster est un mode spécial qui utilise un niveau de puissance supérieur à 18 pour chauffer l'eau plus rapidement. Ce mode peut être maintenu pendant une durée maximale de 10 minutes en fonction de la zone utilisée. Après cela, le niveau de puissance sera automatiquement réduit au niveau 18.

** Pour frire des produits surgelés tels que des frites, il est recommandé d'utiliser des zones de cuisson non Flexi Zone. Si vous souhaitez frire en utilisant les zones de cuisson Flexi Zone, il est recommandé d'utiliser la zone avant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

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

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

Il est conseillé de le nettoyer quotidiennement, après chaque utilisation.

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


- Mouillez soigneusement les zones à nettoyer avec de l'eau, en veillant à ce que toute la zone tachée soit couverte. Veillez à ne pas renverser d'eau sur le panneau de commande.
- Procédure de mouillage :
 - Dans des conditions normales, attendre au moins 2 minutes.
 - En cas de saleté tenace, attendre au moins 5 minutes.
 - Si l'eau sèche sur la plaque de cuisson, mouillez-la à nouveau.
- Utiliser une éponge non-abrasive pour éliminer les dépôts et sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F9E0	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe «Branchement électrique».	Effectuez le raccordement à l'alimentation électrique conformément à la section «Branchement électrique».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9 Le niveau de puissance est automatiquement réduit. Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement.	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées. Le niveau de puissance est réduit, ou la zone de cuisson s'éteint lorsque les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces est trop élevée. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Débranchez la table. Attendez quelques secondes (plus de 10), puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
dE [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Suivez les instructions de la section «Première utilisation».
Une fonction spéciale ne s'active pas et la table de cuisson émet un signal sonore.	La table de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW).	Voir la section «Régler la puissance».
Lorsque vous choisissez un niveau de puissance ou que vous utilisez la fonction Booster, le niveau de puissance diminue automatiquement.	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance maximum disponible (même inférieur au niveau réglé) pour garantir l'utilisation de la zone de cuisson.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW). La fonction Booster peut avoir une durée différente selon la zone utilisée. Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Voir la section «Régler la puissance» ou la «Fonction Booster». Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés. La zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.	Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.	Si votre ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction (voir la section «Accessoires») et correctement positionné sur la zone de cuisson requise, essayez de l'utiliser sur une zone de cuisson plus petite. Sinon, utilisez des ustensiles de cuisine appropriés (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson émet deux sons brefs, puis s'éteint d'elle-même. Le message «OFF» s'affiche ensuite pendant 60 secondes au maximum, pendant lesquelles la table de cuisson ne peut pas être rallumée et répète les deux sons brefs toutes les 5 secondes.	Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> le bouton ON/OFF, ce qui entraîne l'arrêt involontaire de la table de cuisson; le bouton de verrouillage des touches, ce qui entraîne l'activation indésirable de la fonction de verrouillage des touches si l'on appuie de manière continue sur ce bouton pendant plus de 3 secondes. La fonction reste active même après l'extinction de la table de cuisson, avec l'icône de verrouillage des touches et le voyant allumé; le clavier de défilement, ce qui entraîne un changement indésirable des niveaux de puissance. La table de cuisson s'éteint d'elle-même (en affichant le message «OFF») si elle n'est pas nettoyée dans les 8 secondes.		Séchez et/ou nettoyez et/ou retirez l'objet afin de pouvoir rallumer la table de cuisson 60 secondes après l'apparition du message «OFF». Si la fonction de verrouillage des touches a été activée accidentellement, appuyez sur la touche de verrouillage des touches pendant 3 secondes pour la désactiver. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
L'eau ne bout pas lorsque le système Heat Control (🔥) est utilisé.	L'eau ne bout pas lorsque la température est réglée à l'aide de la fonction Heat Control.	Vous utilisez le Heat Control pour faire bouillir de l'eau.	Utilisez la fonction d'Ébullition assistée (Boil&Cook) ou la fonction Booster.
Un bruit de cliquetis et/ou de tic-tac se fait entendre lorsque les ustensiles de cuisine sont mis en place.	Ces bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac se produisent lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Le diamètre de la casserole peut être inférieur au minimum indiqué dans le manuel d'utilisation pour des zones de cuisson spécifiques. Même si vous utilisez une casserole aux dimensions correctes, certains modèles de casseroles ont une base partiellement recouverte d'inserts métalliques (ou sans une distribution ferromagnétique uniforme) et ne donnent pas toujours les résultats escomptés.		Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson est éteinte.	La table de cuisson s'éteint automatiquement dans les situations suivantes: <ul style="list-style-type: none"> En cas d'écoulement d'eau, de débordement d'aliments ou d'objets placés sur les boutons du panneau de commande qui pourraient accidentellement activer le bouton ON/OFF. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son. S'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de commande pendant plus de 30 secondes et qu'aucune zone de cuisson n'est active. Si aucun ustensile de cuisson n'a été détecté pendant plus de 30 secondes et qu'il n'y a pas eu d'interaction avec le panneau de commande pendant la même période. La durée maximale d'utilisation d'un niveau de puissance ou d'une fonction s'est écoulée et il n'y a pas eu d'interaction avec la table de cuisson pendant plus de 30 secondes. Autres cas non spécifiés ici. 		Voir la section «Utilisation quotidienne» pour plus d'informations. Allumez manuellement la table de cuisson.
Lors de l'utilisation de la fonction Ébullition assistée (Boil&Cook), l'eau n'atteint pas le point d'ébullition. ou La fonction n'indique pas que le point d'ébullition a été atteint dans les 90 secondes environ qui suivent le début de l'ébullition de l'eau.	<p>Selon l'ustensile de cuisson ou la quantité d'eau utilisée, le point d'ébullition peut ne pas être atteint.</p> <p>Que l'eau soit bouillante ou non, le niveau de puissance peut descendre automatiquement à 15 après environ 15 minutes à partir du moment où la fonction est activée.</p>		<p>Si l'eau ne bout pas, vous pouvez la faire bouillir en augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole adaptée à la cuisson par induction.</p> <p>Si la fonction n'indique pas l'ébullition dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et d'utiliser les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.</p>

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

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

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac lorsqu'une casserole est positionnée. Ces sons peuvent se produire lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).

Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson, ainsi que produire des signaux sonores dus au contact entre les objets et les boutons. Si ces objets ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son qui se répète ensuite toutes les 5 secondes jusqu'à ce que l'objet ou l'eau soit retiré du panneau de commande, même après l'extinction. Pour éviter l'extinction, retirez tout liquide renversé de l'interface utilisateur et séchez-la soigneusement dans les 8 secondes, ou utilisez la fonction d'essuyage qui vous donne 30 secondes pour le nettoyage et le séchage.

N'oubliez pas que la touche ON/OFF est toujours active.

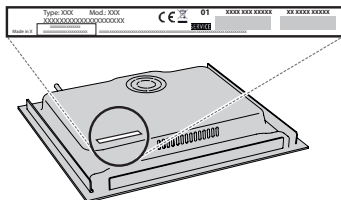
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

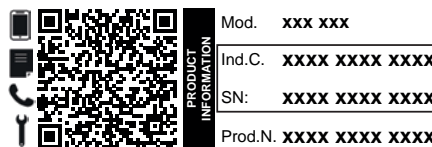
SI LE PROBLÈME PERSISTE MÊME APRÈS LES VÉRIFICATIONS CI-DESSUS, CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

Lorsque vous contactez notre service après-vente, donnez toujours :

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

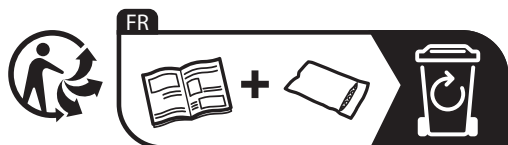


- Ind. C.
- le numéro de série (numéro après les lettres SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation ;



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à 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.

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

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

⚠ Schakel het kookplaat-element na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.

⚠ **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.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** De inductiekookplaat kan een akoestisch signaal geven als er iets op het bedieningspaneel is blijven liggen. Schakel de kookplaat uit met de toets AAN/UIT.

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 beschadigd - 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.

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

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>.

OPMERKING

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



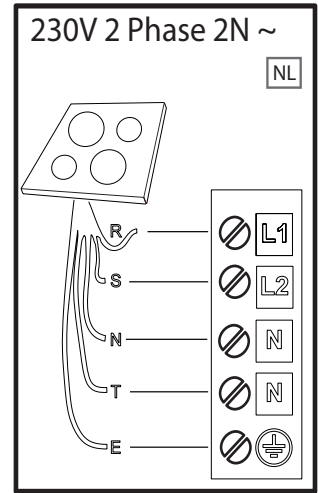
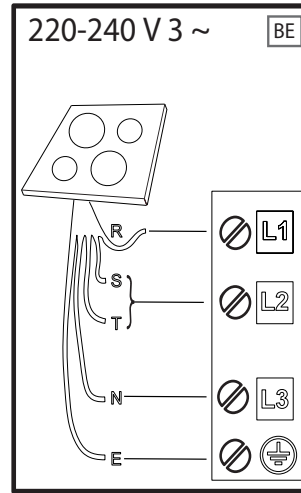
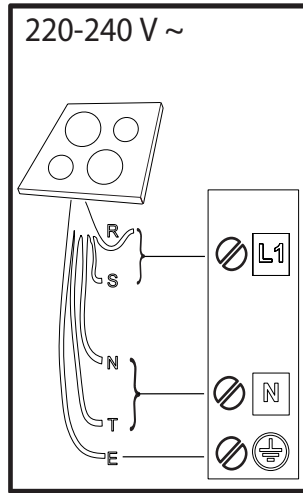
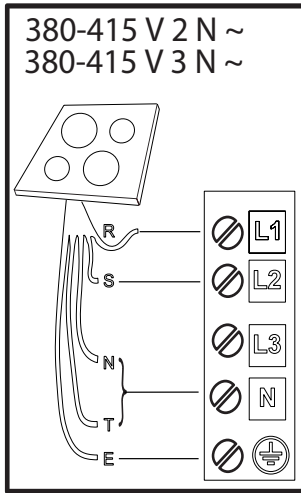
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat staat, overeenkomt met de spanning in uw woning.

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



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

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

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



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

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

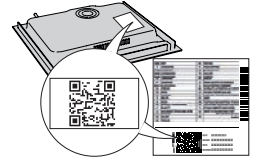

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

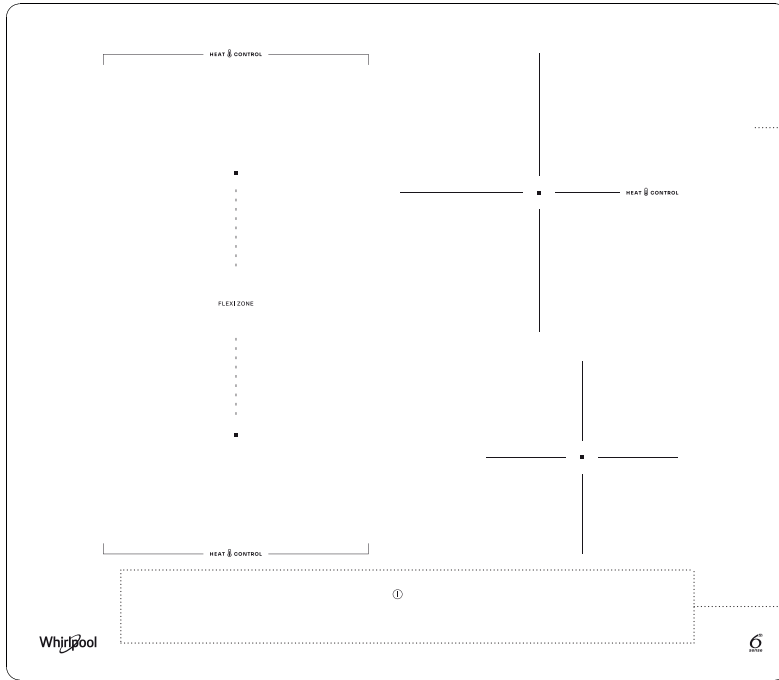


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

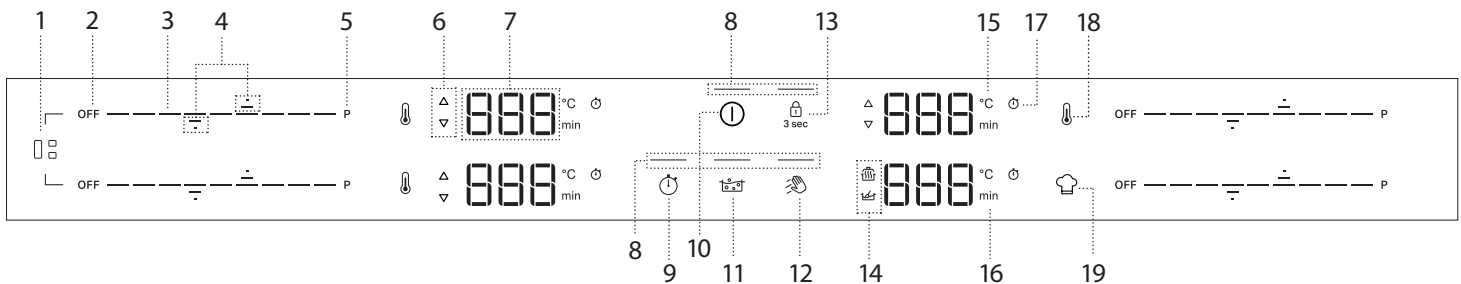


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL




- | | | |
|--|---|---|
| 1. Flexi Zone-knop | 8. Indicatielampje - actieve functie | 15. Temperatuurindicator (graden Celsius) |
| 2. Toets voor uitschakeling kookzone | 9. Timerknop | 16. Minuten-indicator |
| 3. Scrolltoetsenbord | 10. AAN/UIT-toets | 17. Symbool van de kookwekker |
| 4. Pijlen om Temperatuur/Timer in te stellen | 11. Ondersteund koken (Boil&Cook)-knop | 18. Heat Control-knop |
| 5. Knop snel verwarmen (Booster) | 12. Veegfunctie-knop | 19. Speciale functieknop |
| 6. Indicator voor voorverwarmen/afkoelen | 13. Knop toetsenvergrendeling - 3 sec | |
| 7. Display kookzone | 14. Symbolen/inschakeling van speciale functies | |

OPMERKING: Druk op de toets AAN/UIT (10); Alle beschikbare functies worden enkele ogenblikken zichtbaar, waarna alleen de belangrijkste actief blijven. De andere kunnen worden gebruikt en worden geactiveerd tijdens het volgende gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: Alle beschikbare functies worden verlicht met een zwakke lichtintensiteit, die alleen intenser wordt wanneer ze worden geactiveerd.

ACCESSOIRES

Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal dat geschikt is voor inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan ook een magneet worden gebruikt om te controleren of de bodem van het kookgerei magnetisch is.

KOOKGEREI	MATERIAAL	EIGENSCHAPPEN
Aanbevolen kookgerei 	De basis is gemaakt van roestvrij staal met sandwichontwerp, geëmailleerd staal of gietijzer.	Zorgt voor optimale efficiëntie, warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig.
Geschikt kookgerei 	De bodem is niet volledig ferromagnetisch (de magneet kleeft slechts op een deel van de bodem van het kookgerei).	Alleen het ferromagnetische gedeelte warmt op. Hierdoor kan het zijn dat de pan minder snel opwarmt en dat de warmte minder gelijkmatig wordt verdeeld.
Geschikt kookgerei 	De ferromagnetische basis bevat gebieden met aluminium of heeft een verzonken gebied in het midden.	Het ferromagnetische oppervlak is kleiner dan het eigenlijke oppervlak van de bodem van het kookgerei. Hierdoor wordt mogelijk minder vermogen geleverd en wordt kookgerei mogelijk niet voldoende verhit. Kookgerei wordt mogelijk niet gedetecteerd.
Niet geschikt	Normaal dun staal, glas, klei, koper, aluminium en andere niet-ferromagnetische materialen en kookgerei met rubberen voetjes	Kookgerei wordt niet gedetecteerd en warmt niet op.

OPMERKING: Alle kookgerei moet een vlakke bodem hebben. Controleer de basis regelmatig op tekenen van kromtrekken omdat sommige pannen kunnen vervormen door grote hitte.

Het gebruik van kookgerei dat niet overeenkomt met de aanbevolen maten en eigenschappen kan de kookprestaties aanzienlijk beïnvloeden en onbevredigende resultaten veroorzaken.

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is het kookfornuis ingesteld op het maximale vermogen. Pas de instelling aan op basis van de limieten van uw elektriciteitsnet, zoals uitgelegd in de volgende paragraaf.

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

De onderstaande tabel toont het vermogen dat door elke zone voor elke functie wordt gebruikt, om u te helpen begrijpen wat de mogelijke gebruiksbependingen zijn op basis van de gekozen vermogensinstelling.

ZONE	1 of 2	1 + 2	3	4
VERMOGEN 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA
ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA
SMELTEN (KW)	NA	NA	NA	0.045
WARM HOUDEN (KW)	NA	NA	NA	0.145

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:

Als u de "Vermogensbeheerinstelling" instelt op 4 kW en meerdere kookzones tegelijk activeert, zal de kookplaat automatisch de vermogensniveaus aanpassen om de totale vermogenslimiet (bijv. 4 kW) niet te overschrijden.

Als u bijvoorbeeld, met de "Vermogensbeheerinstelling" ingesteld op 4 kW, zone 3 instelt op "Booster" (=3,7 kW) en vervolgens zone 1 probeert te activeren op niveau 18 (2,2 kW), zou het totale geleverde vermogen de limiet van 4 kW overschrijden (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Daarom past de kookplaat het vermogen automatisch als volgt aan: de kookzone die is ingesteld op "Booster" zal worden ingesteld op niveau

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

LEGE POTTEN EN PANNEN

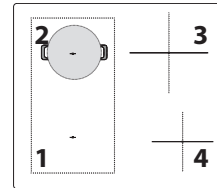
De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat de functie "Automatisch uitschakelen" activeert wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd. Het gebruik van lege potten en pannen met een dunne bodem wordt niet aanbevolen, maar als ze worden gebruikt, kan de temperatuur sneller stijgen dan de tijd die nodig is om de "Automatisch uitschakelen" onmiddellijk te activeren, met het risico dat de pan of het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd. Raak de pan of het kookoppervlak niet aan als dit gebeurt. Wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als er een foutmelding wordt weergegeven, belt u het Servicecentrum.

GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Gebruik pannen met een geschikte bodemdiameter voor elke zone (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt. Let op: fabrikanten van kookgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van het kookgerei aan, in plaats van de diameter van de onderkant.

Om ervoor te zorgen dat de kookplaat zoals verwacht werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan. Plaats de pan correct op de kookzone die u gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE



Zone	Kookgerei met geschikte vorm	Geschikt ferromagnetisch bodem (cm)
1 of 2	Rond of vierkant	16 - 21
3	Rond	16 - 21
4	Rond	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovaal of rechthoekig	Korte zijde 16- 21 Lange zijde 24 - 38

18 (=2,2 kW), terwijl de tweede kookzone op niveau 15 (=1,6 kW, het maximale vermogensniveau dat de beperking van 4 kW niet mag overschrijden).

Instelmenu: Basisinstellingen wijzigen

Zodra u het apparaat heeft aangesloten op de netvoeding, kunt u de standaardinstellingen wijzigen door binnen 60 seconden naar het instellingenmenu te gaan:

- Nadat u de kookplaat op de netstroom hebt aangesloten, wacht u totdat alle ledlampjes achtereenvolgens aan en uit gaan.
- Houd de aan/uit-knop (ⓘ) om de kookplaat in te schakelen.
- Druk minstens 6 seconden op de toetsvergrendeling (Ⓜ) om het instellingenmenu te openen. Negeer het activeringsgeluid van de toetsvergrendeling dat u hoort na 3 seconden drukken.
- Het instellingstype (bijv. "PL") wordt linksboven op het display van de kookzone weergegeven en de standaard (of huidige) waarde (bijv. "2_5") wordt linksonder op het display van de kookzone weergegeven.
- U kunt het instellingstype selecteren met de pijlen omhoog (↕) en omlaag (↕) van de kookzone linksboven. U kunt de waarde wijzigen met de pijlen omhoog (↕) en omlaag (↕) van de kookzone linksonder. Zie de onderstaande tabel voor de instellingstypes, standaardwaarden en mogelijke waarden.
- Druk op de toets Aan/Uit om te bevestigen.
- Zonder bevestiging zal de kookplaat het menu Instellingen verlaten en binnen 30 seconden terugkeren naar de vorige waarden.

ORDER	TYPE INSTELLING	LINKSBOVEN	LINKSONDER (STANDAARD)	MOGELIJKE WAARDEN
1	Vermogensbeheerinstelling	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Akoestische toon	Aud	Aan	Aan/Uit
3	Demomodus	DE	Uit	Aan/Uit

OPMERKINGEN: Als de demomodusfunctie eenmaal is geactiveerd, blijft deze AAN, zelfs als de hoofdvoeding wordt onderbroken.

① DE KOOKPLAAT IN/UITSCHAKELEN

Houd de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen. De LED boven de knop gaat aan en u hoort een akoestisch signaal. Na een paar seconden kunt u communiceren met de kookplaat. Druk nogmaals op dezelfde knop om de kookplaat uit te schakelen; Alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Opmerking: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om potten en pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de potten en pannen, die vaak breder is.

Zo wordt voorkomen dat het toetsenblok oververhit. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS



De kookzones inschakelen:

Wanneer de kookplaat wordt INGESCHAKELD, wordt het scroltoetsenbord (SLIDER) van alle beschikbare kookzones ingeschakeld met een lage lichtsterkte. Plaats uw vinger op het scroltoetsenbord (SLIDER) van de zone die u wilt activeren en schuif het zachtjes naar rechts als u het vermogensniveau wilt verhogen of naar links om het te verlagen. U zult merken dat de segmenten van het bedieningstoetsenbord naar hoge helderheid verschuiven op basis van het geselecteerde vermogensniveau en dat de displaycijfers het nummer tonen dat overeenkomt met het geselecteerde vermogensniveau (van 1 tot 18).

De knop "P" kan worden gebruikt om de snelle verwarmingsfunctie (Booster) te selecteren om water snel aan de kook te brengen.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de toets "UIT" aan het begin van het toetsenbord.

OPMERKING: Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren. Als dergelijke elementen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, maakt de kookplaat twee korte akoestische geluiden en schakelt zichzelf uit terwijl het bericht "OFF" (uit) wordt weergegeven.

🔒 TOETSENBLOKKERING

De vergrendelfunctie van het bedieningspaneel is ontworpen om de instellingen van de kookplaat te vergrendelen, om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd of dat de functies per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd. Het kan nodig zijn om deze functie bijvoorbeeld te gebruiken. In geval van mogelijk morsen van vloeistoffen of voedsel, of om veiligheidsredenen (kinderen kunnen per ongeluk met de kookplaat spelen) om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Om de vergrendelingsfunctie van het paneel te gebruiken, de knop gedurende 3 seconden indrukken. De knop wissel naar hoge helderheid en een geluidssignaal en een lampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

OPMERKING: Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de vergrendeling van het bedieningspaneel actief is, druk dan op de AAN/UIT-knop en vervolgens 3 sec op de vergrendelknop om de kookplaat te ontgrendelen.

👉 VEEGFUNCTIE

De veegfunctie vergrendelt tijdelijk de knoppen van de gebruikersinterface om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd tijdens het reinigingsproces. De functie onderbreekt het kookproces niet.

De veegfunctie helpt om geluiden te voorkomen als er water op de gebruikersinterface terecht komt tijdens het kookproces of tijdens het gewone reinigen.

Om veiligheidsredenen kan de AAN/UIT-knop worden geactiveerd, zelfs onvrijwillig, tijdens het reinigen.

De veegfunctie inschakelen:

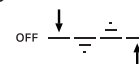
1. Druk op de Veegfunctieknop . U hoort een akoestisch geluid wanneer de functie actief is.
2. De LED boven de knop gaat aan en blijft aan terwijl de knop zelf knippert voor de volledige duur van de functieactiviteit.
3. Het bedieningspaneel blijft 30 seconden vergrendeld.

🕒 KOOKWEKKER

De timer controleert alle actieve kookzones.

De kookwekker inschakelen:

1. Selecteer de kookzone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. De timerknop gaat ongeveer 5 seconden nadat het kookgerei is herkend aan. Druk op totdat een indicatielampje gaat branden in lijn met het specifieke symbool op de gekozen kookzone.
3. Gebruik de pijlen omhoog () en omlaag () om de tijd in te stellen (niet langer dan 8 seconden ingedrukt houden, anders geeft de kookplaat OFF aan. Raadpleeg het gedeelte "Probleemoplossing" voor meer informatie). De tijd verandert van 000 seconden tot 30 minuten, telkens met 1 minuut; van 30 tot 150 minuten, zal de tijd toenemen in stappen van 5 minuten. Als u de tijd met 10 minuten wilt veranderen, gebruik dan de streepjes aan de zijkant. Het streepje links verwijdert 10 minuten, terwijl het streepje rechts 10 minuten toevoegt (zie volgende afbeelding).



4. Om de ingestelde tijd te bevestigen, kunt u op de klokknop () drukken. Anders wordt de tijd na 5 seconden automatisch bevestigd.
5. U kunt de tijd op elk moment wijzigen en meerdere timers tegelijk activeren.
6. Tik tijdens het aftellen met uw vinger op de schuifknop om het energieniveau te zien. Tik op de pijl omhoog () of omlaag () om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker uitschakelen:

Druk op de pijl omlaag () totdat 000 wordt weergegeven en na 5 seconden wordt gedeactiveerd.

🕒 INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

MAXIMALE WERKTijd VAN KOOKZONES EN FUNCTIES

Vermogen of functie	UIT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Smelten	Warm houden
Maximale werktijd	-	8 u	6 u	4 u	3 u	2 u	1,5 u	10 minuten	5 minuten	8 u	8 u
Vermogensniveau na time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kookzone 1, 2, 3

** Kookzone 4

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:

Als u een kookzone inschakelt en het vermogen ervan instelt op niveau 14, blijft de kookzone maximaal 2 uur werken. Na 2 uur daalt het vermogensniveau naar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Als u de Booster-functie activeert op kookzone 4, zal deze na 5 minuten automatisch terugvallen op vermogensniveau 18. Aan de andere kant, als u de Booster-functie op kookzone 1, 2 of 3 activeert, zal deze na 10 minuten automatisch naar vermogensniveau 18 zakken. Na 1,5 uur daalt het vermogensniveau naar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

FUNCTIES

P BOOSTFUNCTIE

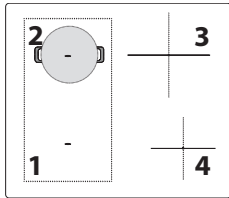
Booster is een speciale modus met een vermogensniveau hoger dan niveau 18, voor de snelste verwarming. Deze modus kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone (zie onderstaande tabel). Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18.

BELANGRIJK: Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter. Deze functie is ideaal voor het koken van water.

OPMERKING: Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling is de Booster-functie mogelijk niet beschikbaar voor bepaalde kookzones. Bovendien, als u een kookzone op Booster zet en vervolgens een andere zone activeert, wordt de eerste zone teruggebracht naar het maximaal beschikbare niveau (zelfs veel lager dan niveau 18) om de tweede zone te kunnen gebruiken. De tweede kookzone wordt ingesteld of beperkt op basis van het resterende vermogen dat beschikbaar is aan die kant van de kookplaat.

Houd er ook rekening mee dat de vermogensafgifte kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van het gebruikte kookgerei.

BESCHRIJVING VAN DE ZONES



Zone	Nominaal vermogen (Niveau 18, kW)	Vermogens-booster (kW)	Boosterduur (min.)
1 of 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

OPMERKINGEN: de waarden in de tabel verwijzen naar testomstandigheden zoals beschreven in de normatieve norm voor het evalueren van de prestaties van kooktoestellen. Het getoonde vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte of het materiaal van het gebruikte kookgerei.

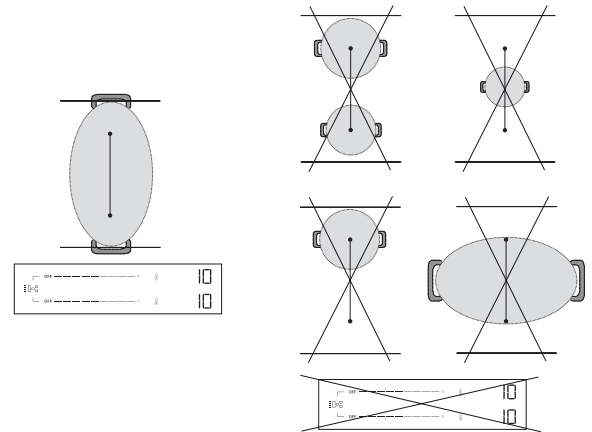
□ FLEXIBELE KOOKZONE (FLEXI ZONE)

Met deze functie kunt u twee kookzones combineren tot één langere zone voor rechthoekig, ovaal of langwerpige kookgerei, en één instelling gebruiken voor de hele gecombineerde zone.

Gebruik voor de juiste resultaten alleen potten en pannen met een ferromagnetische bodem die lang genoeg zijn om de twee zones tegelijk te bestrijken. Plaats het kookgerei in het midden van het flexibele rechthoekige kookgedeelte.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.

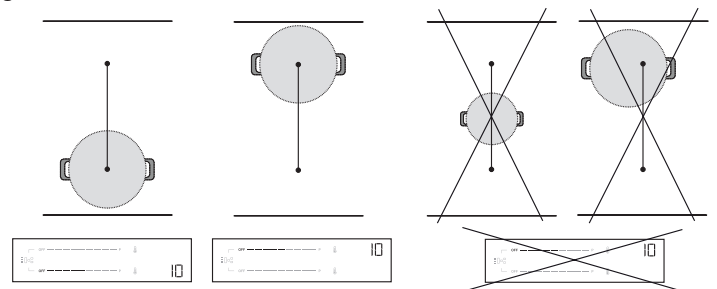
OPMERKING: Een grote ronde pan die in het midden wordt gebruikt, kan minder snel opwarmen en de warmte kan minder gelijkmatig worden verdeeld.



BELANGRIJK: Voor potten en pannen met een ferromagnetische bodem van 21 cm of kleiner wordt aanbevolen de enkele kookzones te gebruiken **zonder de flexibele kookstand (Flexi Zone) te activeren**. Plaats het kookgerei op de voorste of achterste zone en activeer die zone.

Als Flexi Zone actief is, is de functie Warmteregeling niet beschikbaar en zie je deze dus niet op het bedieningspaneel.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.



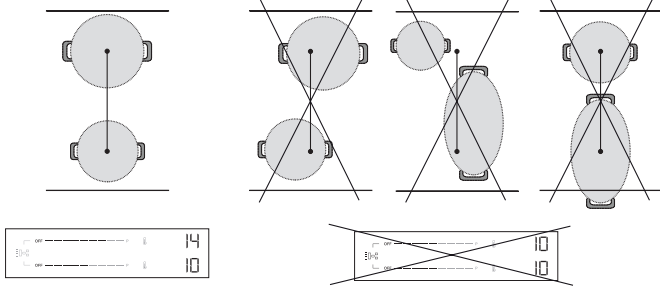
Flexizone gebruikt als twee afzonderlijke zones

Wanneer u twee potten of pannen tegelijk gebruikt, is het aan te raden om de eerste op de achterste zone te plaatsen en de tweede op de voorste zone (zie onderstaande afbeelding). In dit geval moeten de zones worden geactiveerd **zonder de flexibele kookmodus (Flexi Zone) te gebruiken**.

Voor optimale prestaties moet u ervoor zorgen dat beide pannen gecentreerd zijn in hun respectieve zones. Zet een pot/pan niet uit het midden om ruimte

te maken voor de andere. Plaats het kookgerei niet buiten de kookzone of bovenop het bedieningspaneel.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.



AUTOMATISCHE FUNCTIE

Deze kookplaat biedt een aantal automatische functies om u te helpen bij het kookproces. Houd er rekening mee dat deze mogelijk niet beschikbaar zijn, afhankelijk van de instelling voor energiebeheer (zie sectie "Vermogensregeling"). Als energiebeheer bijvoorbeeld is ingesteld op 2,5 kW en sommige zones worden al gebruikt, is het resterende vermogen mogelijk niet genoeg om een automatische functie te activeren. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.



SMELTEN

Deze functie stelt automatisch het ideale vermogensniveau in om te smelten. U kunt er delicaat voedsel mee smelten, zoals chocolade of boter, en het gesmolten houden zonder het risico dat het aanbrandt of aan de pan blijft plakken.



WARM HOUDEN

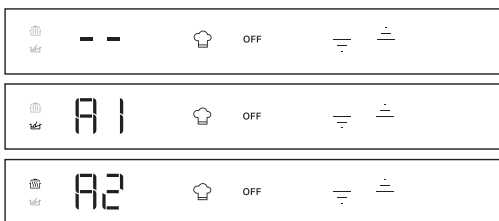
Deze functie stelt automatisch het ideale vermogen in om voedsel warm te houden na het koken en voor het opdienen. Houd er rekening mee dat vloeistoffen na verloop van tijd afnemen als voedsel warm wordt gehouden.

Deze automatische functies zijn alleen beschikbaar op standaard kookzones (zones met het pictogram).

De automatische functies activeren:

Om de automatische functies te activeren, drukt u op het pictogram . Het display toont twee zacht verlichte pictogrammen: (warm houden) aan de bovenkant en (smelten) aan de onderkant. Gebruik de pijlen omhoog () en omlaag () om de gewenste functie te selecteren.

Op het display verschijnt "A1" voor smelten of "A2" voor warmhouden en het bijbehorende pictogram wordt helderder.



HEAT CONTROL - ONDERSTEUND KOKEN MET TEMPERatuur

Met deze functie kunt u de gewenste temperatuur selecteren en bereiden (zoals u met een oven zou doen), in plaats van de standaard vermogensniveaus te gebruiken.

Met deze functie zal de kookplaat automatisch de warmte aanpassen en een stabiele temperatuur voor het kookgerei handhaven, zodat er niet voortdurend aanpassingen nodig zijn.

Deze functie is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.

OPMERKING: De weergegeven temperatuur heeft betrekking op het midden van de lege pan. Afhankelijk van het specifieke kookgerei dat u gebruikt, kan de weergegeven temperatuur afwijken van de werkelijke temperatuur van het kookgerei. Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator (HoL) actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is niet bedoeld voor het koken van water of frituren. Daarom zal het water niet koken, zelfs niet als een temperatuur hoger

dan 100°C wordt geselecteerd. Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de boosterfunctie om snel te koken.

Heat Control activeren:

- Plaats het kookgerei op de zone met het pictogram.
- Druk op het pictogram .
- Gebruik de pijl omhoog () om de vereiste temperatuur in te stellen. De standaard instelling is 45°C. U kunt de temperatuur naar behoefte verhogen tot 200°C (zie de tabel hieronder voor kooktips). Gebruik de pijl omlaag () om de temperatuur te verlagen.
- Tijdens de opwarmfase knippert er een pijl omhoog () naast de geselecteerde temperatuur.
- Wanneer het kookgerei de ingestelde temperatuur heeft bereikt, meldt de kookplaat dit met een geluidssignaal en stopt de pijl omhoog () met knipperen. Nu kunt u voedsel toevoegen.
- Zodra de instelwaarde is bereikt, kunt u met de pijlen omhoog () en omlaag () de temperatuur aanpassen in stappen van 5°C.
- Als de nieuwe geselecteerde temperatuur lager is dan de huidige, knippert er een pijl omlaag () naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt. Als de nieuwe geselecteerde temperatuur hoger is dan de huidige, knippert er een pijl omhoog () naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt.
- Als u een timer instelt op een zone waar de Heat Control actief is, start de timer pas nadat de instelwaarde is bereikt. Het display toont het aftellen van de timer in plaats van de temperatuur. Tik tijdens het aftellen op de pijl omhoog () of omlaag () om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.

HEAT CONTROL - KOOKTIPS

De tabel hieronder geeft enkele suggesties voor kooktechnieken voor elke temperatuur.

LAAG VUUR		MIDDELHOOG VUUR		HOOG VUUR	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Smelten (chocolade, boter)	Warm houden	Zacht braden (plantaardige basismix)	Roeren (eieren)	Sauteren Roerbakken	Grill (rundvlees, groenten)
Ontdooien (vlees, vis)	Indikken, Creaming (risotto)	Konfijten (groenten) Afblossen	Karameliseren (suiker, groenten)	Bruin (pannenkoeken, toast)	Dichtschröien (steak, braadstuk)
		Sudderbrander (120°C)			

Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de Boosterfunctie om snel te koken.

OPMERKINGEN:

- Het systeem kan de kooktemperatuur controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Afhankelijk van de activeringsvolgorde van de kookzone is de functie Heat Control mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.



Scan de QR-code om de geheimen van koken met Heat Control te ontdekken. Ontdek hoe makkelijk en lonend het is om met temperatuur te koken door onze website te bezoeken, waar je aan de hand van stap-voor-staprecepten advies kunt krijgen over verschillende kooktechnieken, alledaagse maaltijden en spannende nieuwe gerechten.



ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK)

Deze functie brengt water aan de kook en past automatisch het vermogen aan om het te laten sudderen tot u klaar bent om eten toe te voegen. Deze functie helpt ook om overkoken en energieverspilling te voorkomen in vergelijking met de modus Booster. Om energie te besparen en het kookproces te versnellen, raden we aan de pan af te dekken met een deksel.

Ondersteund koken is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.





OPMERKING: Als u deze functie gebruikt, moet de pan een bodemdiameter van 160 - 210 mm hebben en voor 1/2 tot 3/4 gevuld zijn met water. Bedenk dat het maximale volume dat met deze functie kan worden gebruikt ongeveer 4 l is. Voeg geen zout toe aan het water voordat het aan de kook is, want dan werkt het systeem niet zoals verwacht.

Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen, water op kamertemperatuur te gebruiken en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is alleen bedoeld voor het koken van water, niet voor melk of andere vloeistoffen.

Op basis van het kookgerei dat op de markt verkrijgbaar is, kan het zijn dat de functie niet werkt zoals verwacht.

Ondersteund koken activeren:

1. Vul de pan met water (zie de opmerkingen hierboven).
2. Plaats het kookgerei op een kookzone met het pictogram .
3. Selecteer de knop Ondersteund koken ().
4. Druk één keer op de knop Ondersteund koken () als Heat Control slechts op één kookzone beschikbaar is. Als Heat Control beschikbaar is op meer dan één kookzone, druk dan verschillende keren op de knop  tot u de kookzone bereikt waar u de functie Ondersteund Koken wilt gebruiken. Een "-b-" indicatie verschijnt op het display om u door de zones te leiden.
5. Wanneer de zone is geselecteerd, ziet u -b- enkele seconden knipperen op het zonedisplay en daarna start de functie automatisch.
6. Wanneer de functie Ondersteund koken start, verschijnt er een animatie op het display tijdens de opwarmfase.
7. Binnen 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken, meldt de functie dit met een geluidssignaal. De animatie verdwijnt en de kookplaat stelt het vermogen automatisch in op 15 om zachtjes te laten koken.
8. Afhankelijk van het gebruikte kookgerei kan het vermogen automatisch dalen tot niveau 15 zonder het kookpunt van het water te bereiken. Om het kookpunt te bereiken, kunt u het vermogen van de gebruikte kookzone verhogen. U kunt ook een andere pan proberen die geschikt is

voor inductiekoken. Als de hierboven beschreven omstandigheden zich niet voordoen, raden we aan de Boil&Cook-functie uit te schakelen en de vermogens handmatig in te stellen om verder te kunnen koken.

9. Voeg voedsel toe en verander indien nodig het vermogensniveau om de kooksterkte naar wens aan te passen. De selectie van het vermogen wordt beperkt tot de niveaus die geschikt zijn voor het onderhoud van kookplaten (d.w.z. niveaus 10 - 18).

OPMERKING:

- Ongeacht of het water kookt, na ongeveer 15 minuten na het activeren van de functie zet de kookplaat het vermogensniveau automatisch op 15 en verdwijnt de animatie.
- Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling of de activeringsvolgorde van de kookzone, is de functie Ondersteund koken mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.
- Wanneer u deze functie gebruikt, kunt u geen timer instellen tijdens de opwarmfase van het water. De timer kan alleen worden ingeschakeld na ontvangst van de akoestische melding dat het water het kookpunt heeft bereikt.
- Het systeem kan het kookproces controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Als er de mogelijkheid is om Boil&Cook in meerdere zones op uw kookplaat te gebruiken, kan er maar één Boil&Cook-functie worden geactiveerd voor elke kant. Tijdens het selectieproces wordt de animatie (slang) echter enkele seconden aan dezelfde kant weergegeven, ook al kan de functie niet worden geactiveerd.

INDICATOREN

RESTWARMTE

Als "Hot" wordt weergegeven op het display, is de kookzone heet. De indicator licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar wel is opgewarmd (als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet).

Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de melding "Hot".

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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

BEREIDINGSTABEL

De kooktabel geeft kooktips voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone en het gebruikte kookgerei.

VERMOGENSNIVEAU	KOOKTIPS
Maximum vermogen (P)	Booster* - Breng water zo snel mogelijk aan de kook. Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter.
17 – 18	Breng water aan de kook en frituur** diepvriesproducten.
15 – 16	Laat alles levendig koken, dichtschroeien, blakeren, roerbakken, bruinbakken.
10 – 14	Zachtjes laten koken, voorverwarmen, grillen (gedurende lange tijd), roerbakken, sauteren, karameliseren, bruin bakken, pannenkoeken bakken.
5 – 9	Sudderend, stoven, indikken, langzaam koken.
3 – 4	Warm houden, ontdooien.
1 – 2	Smelten, creaming (risotto).
Geen vermogen (UIT)	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met "Hot").

*Booster is een speciale modus die een vermogensniveau hoger dan 18 gebruikt om water sneller op te warmen. Deze modus kan maximaal 10 minuten worden aangehouden, afhankelijk van de gebruikte zone. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar niveau 18.

** Voor het frituren van diepvriesproducten, zoals frietjes, is het aanbevolen om niet-Flexi Zone kookzones te gebruiken. Als u wilt frituren met Flexi zone kookzones, is het aanbevolen om de voorste zone te gebruiken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

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

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

Het is aan te raden om dagelijks te reinigen, na elk gebruik.

Volg de volgende aanwijzingen om CleanProtect-kookplaten te reinigen:

- Maak de zones die gereinigd moeten worden grondig nat met water en zorg ervoor dat de hele bevulde zone bedekt is. Zorg ervoor dat er geen water op het bedieningspaneel terecht komt.
- Bevochtigingsprocedure:
 - Wacht minstens 2 minuten als de kookplaten normaal vuil zijn.
 - Wacht minstens 5 minuten als de kookplaten erg vuil zijn.
 - Als het water opdroogt op de kookplaat, maak het dan opnieuw nat.
- Gebruik een niet-schurende spons om aanslag te verwijderen en droog de kookplaat na het schoonmaken.

PROBLEEMOPLOSSING

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

Let op: De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de kookzoneknop worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de knopvergrendeling onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F9E0	Foute aansluiting stroomsnoer.	De voedingsaansluiting is niet exact zoals aangegeven in het gedeelte "Elektrische aansluiting".	Sluit de voeding aan volgens het hoofdstuk "Elektrische aansluiting".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E9 Het vermogensniveau wordt automatisch verlaagd. Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog zijn. Het vermogen wordt verlaagd of de kookzone wordt uitgeschakeld als de temperaturen te hoog zijn.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt. Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden (meer dan 10) en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
dE [wanneer de kookplaat is uitgeschakeld]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet AAN.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in het gedeelte "Eerste gebruik".
Een speciale functie wordt niet ingeschakeld en de kookplaat produceert een geluidssignaal.	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW).	Zie het gedeelte "Vermogensregeling".
Wanneer u een vermogensniveau kiest of de Booster-functie gebruikt, wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd.	De kookplaat stelt automatisch het maximaal beschikbare vermogen in (zelfs lager dan het ingestelde vermogen) om ervoor te zorgen dat de kookzone kan worden gebruikt.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW). De Booster-functie kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone. Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Zie het gedeelte "Vermogensregeling" of "Boosterfunctie". Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
U U	Kookgerei wordt niet gedetecteerd. De kookzone schakelt na 30 seconden uit.	Dit symbool verschijnt als de pot niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pot wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.	Als uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken (zie het hoofdstuk "Accessoires") en correct geplaatst is op de vereiste kookzone, probeer het dan te gebruiken op een kleinere kookzone. Gebruik anders geschikt kookgerei (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat maakt twee korte akoestische geluiden en schakelt dan vanzelf UIT. De melding "OFF" wordt vervolgens maximaal 60 seconden weergegeven, gedurende deze tijd kan de kookplaat niet opnieuw worden ingeschakeld en herhaalt het de twee korte akoestische geluiden om de 5 seconden.	Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren: <ul style="list-style-type: none"> de AAN/UIT-knop, waardoor de kookplaat onbedoeld wordt uitgeschakeld; de toetsvergrendelingsknop, waardoor de toetsvergrendelingsfunctie ongewenst wordt geactiveerd als deze langer dan 3 seconden continu wordt ingedrukt. De functie blijft actief, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld, met het sleutelvergrendelingspictogram en de LED aan; het scrolltoetsenbord, waardoor de vermogensniveau ongewenst veranderen. De kookplaat schakelt vanzelf uit (met de melding "OFF") als deze niet binnen 8 seconden wordt schoongemaakt.		Droog en/of reinig en/of verwijder het voorwerp zodat de kookplaat weer kan worden ingeschakeld 60 seconden nadat het OFF-bericht is verschenen. Als de toetsvergrendelingsfunctie per ongeluk is geactiveerd, druk dan gedurende 3 seconden op de toetsvergrendelingsknop om deze uit te schakelen. Druk op de AAN/UIT knop om de kookplaat in te schakelen.
Water kookt niet wanneer Heat Control () wordt gebruikt	Water kookt niet wanneer de temperatuur is ingesteld met de Heat Control functie.	U gebruikt Heat Control om water te koken.	Gebruik Ondersteund Koken (Boil&Cook) of de Booster-functie.
U hoort een klikkend en/of tikkend geluid wanneer u het kookgerei plaatst.	Deze voortdurende klikgeluiden en/of tikkende geluiden treden op wanneer de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. De pan diameter kan kleiner zijn dan het minimum aangegeven in de handleiding voor specifieke kookzones. Zelfs als u een pan met de juiste afmetingen gebruikt, hebben sommige panmodellen een basis die gedeeltelijk bedekt is met metalen inzetstukken (of zonder een gelijkmatige ferromagnetische verdeling), en ze presteren niet altijd zoals verwacht.		Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat schakelt automatisch uit in de volgende situaties: <ul style="list-style-type: none"> Als er water wordt gemorst, als er voedsel overstromt of als er voorwerpen op de knoppen van het bedieningspaneel worden geplaatst waardoor de AAN/UIT-knop per ongeluk kan worden geactiveerd. Als deze items niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluidssignaal. Als er langer dan 30 seconden geen interactie is met het bedieningspaneel en er geen kookzone actief is. Als er gedurende meer dan 30 seconden geen kookgerei is gedetecteerd en er gedurende dezelfde tijd geen interactie is geweest met het bedieningspaneel. De maximale werktijd voor een vermogensniveau of functie is verstreken en er is meer dan 30 seconden geen interactie geweest met de kookplaat. Andere gevallen, hier niet gespecificeerd. 		Zie het gedeelte "Dagelijks gebruik" voor meer informatie. Zet de kookplaat handmatig aan.
Tijdens het gebruik van de Ondersteund koken (Boil&Cook)-functie bereikt het water niet het kookpunt. of De functie geeft niet aan dat het kookpunt is bereikt binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken.	Afhankelijk van het kookgerei of de hoeveelheid water die wordt gebruikt, wordt het kookpunt misschien niet bereikt. Ongeacht of het water kookt, het vermogensniveau kan automatisch dalen naar 15 na ongeveer 15 minuten vanaf het moment dat de functie is geactiveerd.		Als het water niet kookt, kunt u het aan de kook brengen door het vermogensniveau van de gebruikte kookzone te verhogen. U kunt ook een andere pan gebruiken die geschikt is voor inductiekoken. Als de functie niet binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken aangeeft dat het kookt, raden we u aan de (Boil&Cook)-functie uit te schakelen en de vermogensniveaus te gebruiken om verder te koken.

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

Ze kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek. Inductiekookplaten kunnen voortdurend klikkende en/of tikkende geluiden produceren bij een gepositioneerde pan. Deze geluiden kunnen optreden als de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").

Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren en akoestische signalen produceren door het contact tussen de voorwerpen en de knoppen. Als deze voorwerpen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluid dat vervolgens elke 5 seconden wordt herhaald totdat het voorwerp of het water van het bedieningspaneel is verwijderd, zelfs na uitschakeling. Om uitschakeling te voorkomen, verwijderd u gemorst vloeistoffen van de gebruikersinterface en droogt u deze binnen 8 seconden grondig af, of gebruikt u de Veegfunctie waarmee u 30 seconden hebt om schoon te maken en te drogen.

Vergeet niet dat de AAN/UIT-knop altijd actief is.

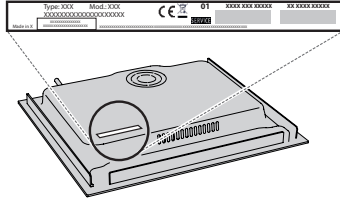
VOORDAT U DE SERVICEAFDELING BELT:

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

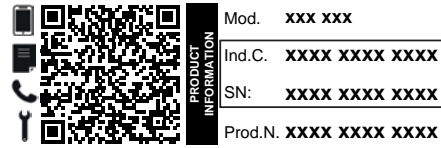
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEM DAN CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Geef altijd op wanneer u contact opneemt met onze klantenservice:

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



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

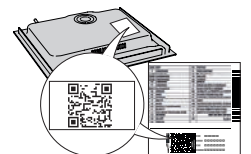


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wendt u tot een erkende klantenservice 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.

NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** Il piano di cottura a induzione può generare un segnale acustico quando viene lasciato qualcosa sul pannello di controllo. Spegnere il piano cottura tramite il pulsante ON/OFF.

INSTALLAZIONE

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


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


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


AVVERTENZE ELETTRICHE

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


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


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

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


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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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


SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTA

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



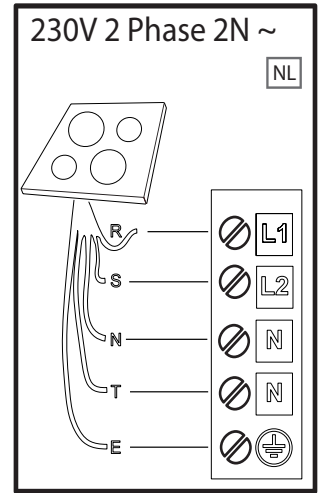
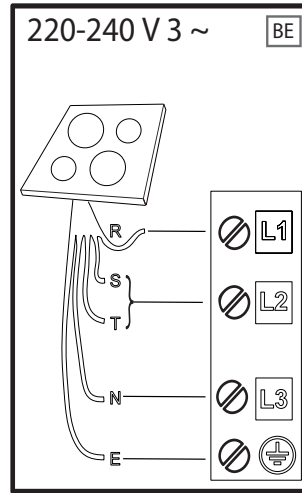
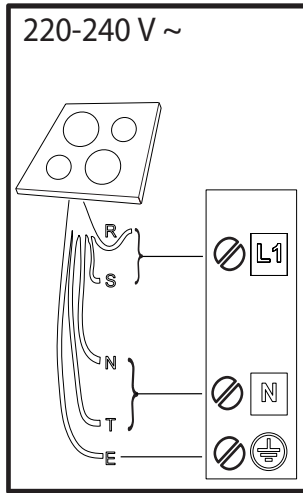
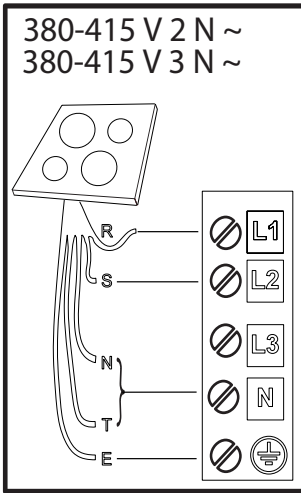
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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


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



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

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

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

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

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

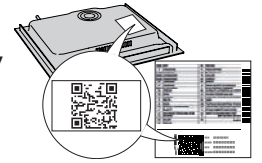

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

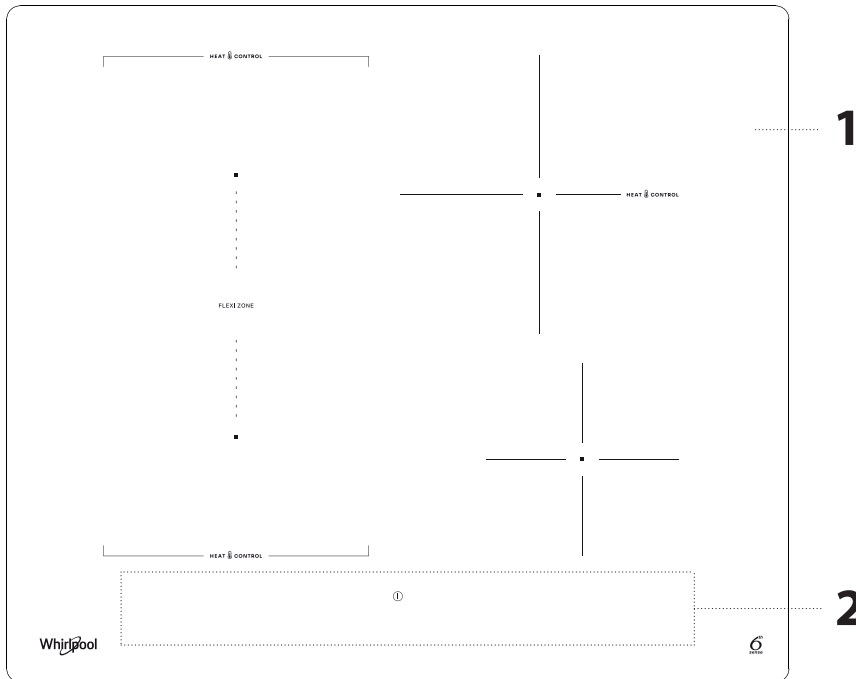


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO**

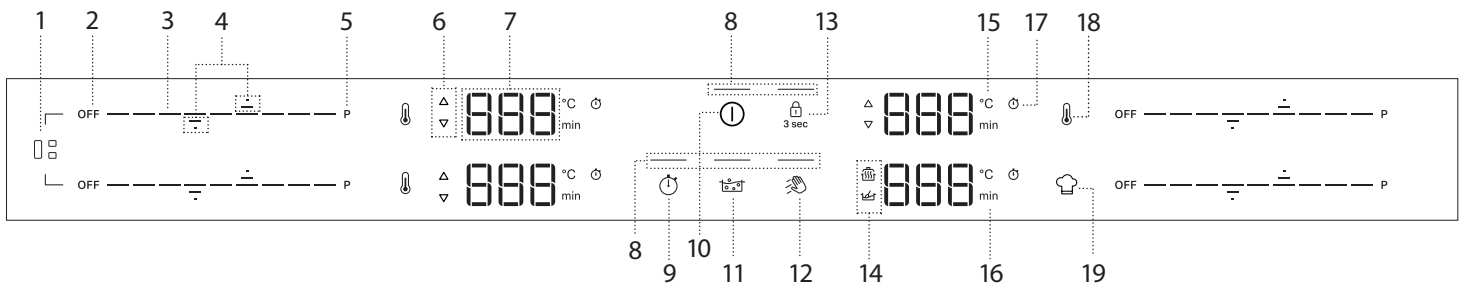


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO





- | | | |
|--|--|---|
| 1. Pulsante Flexi Zone | 8. Spia luminosa funzione attiva | 15. Indicatore di temperatura (gradi Celsius) |
| 2. Pulsante di spegnimento zona di cottura | 9. Pulsante timer | 16. Indicatore minuti |
| 3. Tastiera di scorrimento | 10. Tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) | 17. Icona indicatore contaminuti |
| 4. Frecche per impostare Temperatura/Timer | 11. Pulsante Ebollizione assistita (Boil&Cook) | 18. Pulsante Heat Control |
| 5. Pulsante di riscaldamento rapido (Booster) | 12. Pulsante funzione di pulizia | 19. Pulsante funzione speciale |
| 6. Indicatore di preriscaldamento/raffreddamento | 13. Pulsante di blocco tasti - 3 secondi | |
| 7. Visualizzazione della zona di cottura | 14. Icone/attivazione funzioni speciali | |

NOTA: Premere il pulsante ON/OFF (10); tutte le funzioni disponibili saranno visibili per alcuni istanti, dopodiché rimarranno attive solo quelle principali. Le altre possono essere utilizzate, e saranno attivate, durante il successivo utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE: Tutte le funzioni disponibili saranno evidenziate da una luce di debole intensità, che diventerà più intensa solo quando saranno attivate.

ACCESSORI

Utilizzare solo pentole e padelle in materiale ferromagnetico, adatte ai piani di cottura a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, verificare la presenza dell'icona  (generalmente stampata sul fondo). È possibile utilizzare anche un magnete per verificare se la base della pentola è magnetica.

RECIPIENTE DI COTTURA	MATERIALE	PROPRIETÀ
 Pentola consigliata	La base è in acciaio inox con design a sandwich, acciaio smaltato, ghisa.	Assicura un'efficienza ottimale, si riscalda rapidamente e distribuisce il calore in modo uniforme.
 Pentola adatta	La base non è completamente ferromagnetica (il magnete si attacca solo su una parte della base della pentola).	Solo l'area ferromagnetica si riscalda. Di conseguenza, potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.
 Pentola adatta	La base ferromagnetica contiene aree con alluminio o presenta un'area incassata al centro.	L'area ferromagnetica è più piccola dell'area della base della pentola. Di conseguenza, la potenza erogata potrebbe essere inferiore e la pentola potrebbe non riscaldarsi a sufficienza. La pentola potrebbe non essere rilevata.
Non adatta	Acciaio sottile normale, vetro, argilla, rame, alluminio e altri materiali non ferromagnetici o pentola con piedini in gomma.	La pentola non viene rilevata e non si riscalda.

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato. L'utilizzo di pentole che non corrispondono alle dimensioni e alle proprietà consigliate può influire significativamente sulle prestazioni di cottura e causare risultati insoddisfacenti.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro

ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

PENTOLE E PADELLE VUOTE

Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione "Automatic off" (Spegnimento automatico) quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è raccomandato ma, in caso di utilizzo, la temperatura potrebbe aumentare più rapidamente del tempo necessario per l'attivazione tempestiva dello "Spegnimento automatico", con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. In tal caso, non toccare la pentola o la superficie del piano di cottura. Attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se viene visualizzato un messaggio di errore, chiamare il Centro di assistenza.

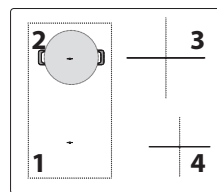
DIMENSIONI ADEGUATE DELLA BASE DELLA PADELLA/PENTOLA PER LE DIVERSE ZONE DI COTTURA

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole con un diametro di base adeguato per ogni zona (fare riferimento alla tabella sottostante). Tener presente che i produttori di pentole spesso forniscono le dimensioni del diametro superiore della pentola, piuttosto che il diametro della base.

Per garantire che il piano di cottura funzioni come previsto, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente alla dimensione ferromagnetica del fondo della pentola.

Centrare correttamente la pentola sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA



Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1 o 2	Rotonda o quadrata	16 - 21
3	Rotonda	16 - 21
4	Rotonda	10 - 15
1+2 (Zona Flexi)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16 - 21 Lato lungo 24 - 38

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima. Regolare l'impostazione in base ai limiti del proprio impianto elettrico domestico, come spiegato nel seguente paragrafo.

NOTE: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio, ebollizione o riscaldamento rapido) potrebbero essere limitati automaticamente per evitare di superare il limite selezionato.

La seguente tabella mostra la potenza utilizzata da ciascuna zona per ogni funzione, per facilitare la comprensione dei possibili limiti di utilizzo in base all'impostazione di potenza scelta.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4
LIVELLO DI POTENZA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONROL (KW)	1,4	ND	1,4	ND
EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	ND	3,0	ND
SCIOGLIMENTO (KW)	ND	ND	ND	0,045
MANTENIMENTO IN CALDO (KW)	ND	ND	ND	0,145

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:

Se si imposta "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) a 4 kW e si attivano più zone di cottura contemporaneamente, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza per non superare il limite di potenza complessivo (ad esempio, 4 kW).

Ad esempio, con "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) impostato a 4 kW, se si imposta la zona 3 su "Booster" (=3,7 kW) e poi si cerca di attivare la zona 1 al livello 18 (2,2 kW), la potenza complessiva erogata

supererebbe il limite di 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Per questo motivo, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza come segue: la zona di cottura impostata su "Booster" sarà impostata al livello 18 (=2,2 kW), mentre la seconda zona di cottura al livello 15 (=1,6 kW), il livello massimo di potenza per non superare la limitazione di 4 kW).

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

Una volta collegato il dispositivo all'alimentazione principale, è possibile modificare le impostazioni predefinite accedendo al menu Impostazioni entro 60 secondi:

- Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, attendere che tutti i LED si accendano e si spengono consecutivamente.
- Premere e tenere premuto il pulsante On/Off (⏻) per accendere il piano cottura.
- Premere il pulsante di blocco dei tasti (⏻) per almeno 6 secondi per accedere al menu Impostazioni. Ignorare il suono di attivazione del blocco dei tasti che si sentirà dopo 3 secondi di pressione.
- Il tipo di impostazione (ad esempio "PL") verrà visualizzato sul display della zona di cottura in alto a sinistra e il suo valore predefinito (o corrente) (ad esempio "2_5") apparirà sul display della zona di cottura in basso a sinistra.
- È possibile selezionare il tipo di impostazione utilizzando le frecce in alto (⏻) e in basso (⏿) della zona di cottura in alto a sinistra. È possibile modificare il valore utilizzando le frecce verso l'alto (⏻) e verso il basso (⏿) della zona di cottura in basso a sinistra. Vedere la seguente tabella per i tipi di impostazione, i valori predefiniti e i valori possibili.
- Premere il pulsante On/Off per confermare.
- Senza conferma, il piano di cottura uscirà dal menu Impostazioni e tornerà ai valori precedenti entro 30 secondi.

SELEZIONE	TIPO DI IMPOSTAZIONE	IN ALTO A SINISTRA	IN BASSO A SINISTRA (IMPOSTAZIONE PREDEFINITA)	VALORI POSSIBILI
1	Limitazione della potenza	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Tono audio	Aud	On	On/Off
3	Modalità demo	dE	Off	Off/On

NOTE: una volta attivata la funzione di modalità demo, questa rimarrà attiva anche se l'alimentazione principale viene interrotta.

USO QUOTIDIANO

① ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il pulsante di accensione. Il LED sopra il pulsante si accende e si sente un segnale acustico. Dopo alcuni secondi, può interagire con il piano di cottura. Per spegnere il piano di cottura, premere di nuovo lo stesso pulsante; Tutte le zone di cottura si spegneranno.

POSIZIONAMENTO

Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Note: Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (prendendo in considerazione sia il fondo della padella sia il suo bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Quando si griglia o si frigge, utilizzare le zone di cottura posteriori, se possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA



Per attivare le zone cottura:

Quando il piano di cottura viene acceso, la tastiera a scorrimento (SLIDER) di tutte le zone di cottura disponibili si accende a bassa luminosità. Posizionare il dito sul tastierino di scorrimento (SLIDER) della zona che si desidera attivare, e farlo scorrere delicatamente verso destra se si desidera aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo. Si noterà che i segmenti della tastiera di controllo passeranno ad alta luminosità in base al livello di potenza selezionato, e le cifre del display mostreranno il numero corrispondente al livello di potenza selezionato (da 1 a 18).


Il pulsante "P" può essere utilizzato per selezionare la funzione di riscaldamento rapido (Booster) per far bollire rapidamente l'acqua.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il pulsante "OFF" all'inizio del tastierino di scorrimento.

NOTA: Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura. Se tali elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e si spegne da solo, mostrando il messaggio "OFF".

🔒 BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

La funzione di blocco del pannello di controllo è progettata per bloccare le impostazioni del piano di cottura, per evitare modifiche accidentali alle impostazioni o l'attivazione/disattivazione involontaria delle funzioni. Potrebbe essere necessario utilizzare questa funzione, ad esempio, in caso di possibile traboccamento di liquidi o alimenti, o per motivi di sicurezza (interazione accidentale dei bambini con il piano di cottura), per evitare il rischio di accensione accidentale del piano di cottura. Per utilizzare la funzione di blocco del pannello di controllo, tenere premuto il pulsante  per 3 secondi. Il pulsante passa ad una luminosità elevata e un segnale acustico e una luce sopra l'icona indicano che questa funzione è stata attivata. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

NOTA: Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Se si spegne il piano di cottura con il blocco del pannello di controllo attivo, premere il pulsante ON/OFF, quindi premere il pulsante di blocco per 3 secondi per sbloccare il piano di cottura.

🧼 FUNZIONE DI PULIZIA

La funzione di pulizia blocca temporaneamente i pulsanti dell'interfaccia utente per evitare modifiche accidentali alle impostazioni durante il processo di pulizia. La funzione non interrompe il processo di cottura.

La funzione di pulizia aiuta a prevenire eventuali rumori se l'acqua si rovescia sull'interfaccia utente durante il processo di cottura o durante la pulizia abituale. Per motivi di sicurezza, il pulsante ON/OFF può essere attivato, anche involontariamente, durante la pulizia.

Per attivare la funzione di pulizia:

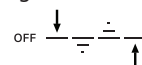
1. Premere il pulsante di Funzione di pulizia (🧼). Si sentirà un suono acustico quando la funzione è attiva.
2. Il LED sopra il pulsante si accende e rimane acceso, mentre il pulsante stesso lampeggia per tutta la durata dell'attività della funzione.
3. Il pannello di controllo rimane bloccato per 30 secondi.

🕒 CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.

Per attivare il contaminuti:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Il pulsante del timer si accende circa 5 secondi dopo il riconoscimento della pentola. Premerlo finché non si accende un indicatore luminoso in linea con il simbolo specifico della zona di cottura scelta.
3. Utilizzare le frecce in alto (↑) e in basso (↓) per impostare l'ora (non tenerle premute per più di 8 secondi, altrimenti il piano di cottura mostrerà OFF). Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi". Il tempo passerà da 000 secondi a 30 minuti, aumentando di 1 minuto ogni volta; da 30 a 150 minuti, il tempo aumenterà a incrementi di 5 minuti. Se occorre modificare l'ora di 10 minuti, utilizzare i trattini laterali. Il trattino a sinistra sottrarrà 10 minuti, mentre il trattino a destra aggiungerà 10 minuti (vedere l'immagine seguente).



4. Per confermare l'ora impostata, può premere il pulsante dell'orologio (🕒). In caso contrario, l'ora verrà confermata automaticamente dopo 5 secondi senza alcuna azione.
5. È possibile modificare l'ora in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
6. Durante il conto alla rovescia, toccare con il dito il cursore per vedere il livello di potenza. Toccare la freccia verso l'alto (↑) o verso il basso (↓) per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.
7. Una volta scaduto il timer, verrà emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Per disattivare il contaminuti:

Premere la freccia verso il basso (↓) fino a visualizzare 000, dopodiché la disattivazione avverrà dopo 5 secondi.

🕒 INDICATORE CONTAMINUTI

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

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

Livello di potenza o funzione	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Scioglimento	Mantenere caldo
Tempo di lavoro massimo	-	8 ore	6 ore	4 ore	3 ore	2 ore	1,5 ore	10 min	5 min	8 ore	8 ore
Livello di potenza dopo il timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona di cottura 1, 2, 3

** Zona di cottura 4

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:

Se si accende una zona di cottura e si imposta la sua potenza sul livello 14, la zona di cottura continuerà a funzionare per un massimo di 2 ore. Dopo 2 ore, il livello di potenza scende a 0 e la zona di cottura si spegne automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 4, questa scenderà automaticamente al livello di potenza 18 dopo 5 minuti. D'altra parte, se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 1, 2 o 3, dopo 10 minuti scenderà automaticamente al livello di potenza 18. Dopo 1,5 ore, il livello di potenza scenderà al livello 0 e la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

P FUNZIONE BOOSTER

Il Booster è una modalità speciale con un livello di potenza superiore al livello 18, per un riscaldamento più rapido. Questa modalità può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata (fare riferimento alla tabella sottostante). Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

IMPORTANTE: Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro. Questa funzione è ideale per far bollire l'acqua.

NOTA: A seconda dell'impostazione della gestione della potenza, la funzione Booster potrebbe non essere disponibile per alcune zone di cottura. Inoltre, se si imposta una zona di cottura su Booster e poi si attiva un'altra zona, la prima verrà ridotta al livello massimo disponibile (anche molto più basso del livello 18) per consentire l'utilizzo della seconda. La seconda zona di cottura sarà impostata o limitata in base alla potenza residua disponibile su quel lato del piano cottura. Tenere inoltre presente che la potenza erogata può variare in base alle dimensioni e al materiale delle pentole utilizzate.

DESCRIZIONE DELLE ZONE

Zona	Potenza nominale (Livello 18, kW)	Booster di potenza (kW)	Durata del booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

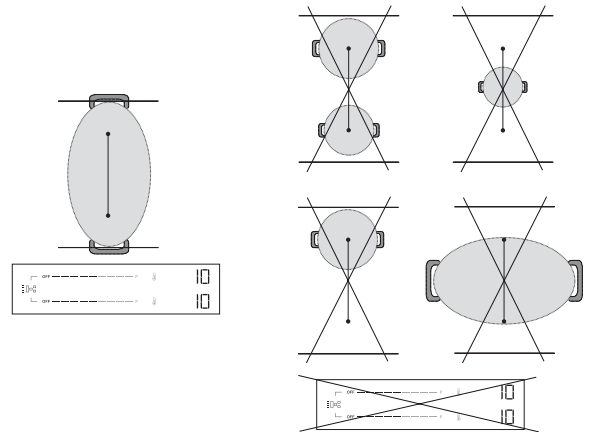
NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura. La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

Con questa funzione è possibile combinare due zone di cottura in una sola, più lunga, per accogliere pentole rettangolari, ovali o allungate, e utilizzare un'unica impostazione per l'intera zona combinata.

Per garantire i risultati corretti, utilizzare solo pentole e padelle con una base ferromagnetica abbastanza lunga da coprire le due zone contemporaneamente. Posizionare la pentola al centro dell'area rettangolare di cottura flessibile. Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

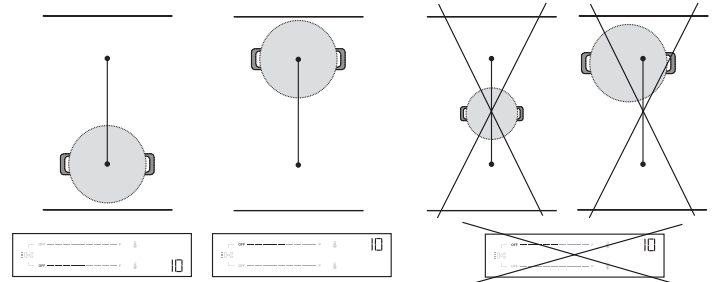
NOTA: una pentola rotonda di grandi dimensioni utilizzata al centro potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.



IMPORTANTE: Con le pentole e le padelle con un fondo ferromagnetico di 21 cm o più piccolo, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura singole **senza attivare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**. Posizionare le pentole sulla zona anteriore o posteriore, quindi attivare la zona in questione.

Se la Flexi Zone è attiva, la funzione Heat Control non sarà disponibile né visualizzata sul pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



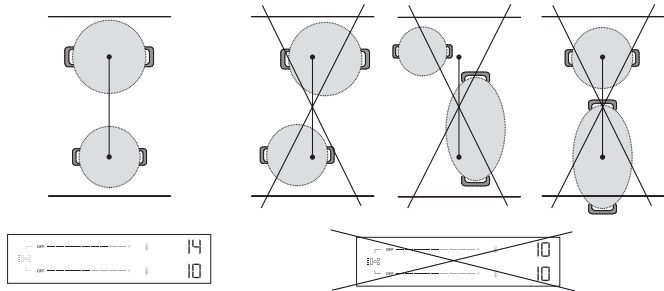
Flexi Zone utilizzata come due zone singole

Quando viene utilizzato con due pentole o padelle contemporaneamente, è consigliabile posizionare la prima sulla zona posteriore e la seconda sulla zona anteriore (fare riferimento alla figura sottostante). In questo caso, le zone devono essere attivate **senza utilizzare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**.

Per ottenere prestazioni ottimali, assicurarsi che entrambe le pentole siano centrate nelle rispettive zone. Non spostare una pentola/padella fuori centro

per fare spazio all'altra. Quando si posizionano le pentole, non uscire dall'area della zona di cottura o dalla parte superiore del pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



FUNZIONI AUTOMATICHE

Questo piano di cottura offre alcune funzioni automatiche utili per assistere l'utente nel processo di cottura. Tener presente che potrebbero non essere disponibili, a seconda dell'impostazione della gestione della potenza (vedere la sezione "Gestione della potenza"). Ad esempio, se la gestione della potenza è stata impostata a 2,5 kW e alcune zone sono già utilizzate, la potenza residua potrebbe non essere sufficiente per attivare una funzione automatica. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



SCIOGLIERE

Questa funzione imposta automaticamente il livello di potenza ideale per lo scioglimento. Consente di sciogliere alimenti delicati, come il cioccolato o il burro, e di mantenerli in fusione senza il rischio che si brucino o si attacchino alla pentola.



MANTENIMENTO IN CALDO

Questa funzione imposta automaticamente la potenza ideale per mantenere i cibi caldi dopo la cottura e prima di servirli. Tener presente che i liquidi si riducono nel tempo quando gli alimenti vengono mantenuti al caldo.

Queste funzioni automatiche sono disponibili solo sulle zone di cottura standard (zone con l'icona ☺).

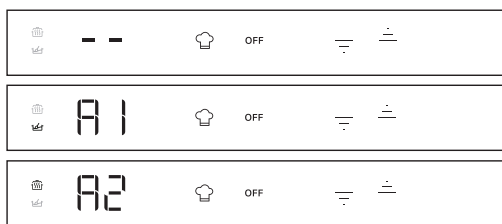
Come attivare le funzioni automatiche:

Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona ☺.

Il display visualizzerà due icone poco illuminate: ☺ (mantenere in caldo) in alto e ☺ (sciogliere) in basso.

Utilizzare le frecce verso l'alto (▲) e verso il basso (▼) per selezionare la funzione richiesta.

Il display visualizzerà "A1" per sciogliere o "A2" per mantenere in caldo e l'icona corrispondente diventerà più luminosa.



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA

Questa funzione consente di selezionare e cuocere alla temperatura desiderata (come farebbe con un forno), anziché utilizzare i livelli di potenza standard.

Con questa funzione, il piano di cottura regolerà automaticamente il calore e manterrà una temperatura stabile della pentola, eliminando la necessità di continue regolazioni.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona ☺.

NOTA: La temperatura visualizzata si riferisce al centro della pentola vuota. A seconda della pentola specifica che si sta utilizzando, la temperatura indicata potrebbe essere diversa dalla temperatura effettiva della pentola. Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura e di attivare la funzione quando non è attivo l'indicatore di "calore residuo" (HOT).

IMPORTANTE: Questa funzione non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere. Per questo motivo, l'acqua non bollerà anche se si seleziona una temperatura superiore a 100°C. Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

Come attivare Heat Control:

1. Posizionare la pentola sulla zona con l'icona ☺.
2. Premere l'icona ☺.
3. Utilizzare la freccia verso l'alto (▲) per selezionare la temperatura richiesta. L'impostazione predefinita è 45° C. È possibile aumentare la temperatura fino a 200°C, in base alle proprie esigenze (fare riferimento alla tabella sottostante per i consigli di cottura). Utilizzare la freccia verso il basso (▼) per ridurre la temperatura.
4. Durante la fase di riscaldamento, una freccia verso l'alto (▲) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata.
5. Quando le pentole hanno raggiunto la temperatura impostata, il piano di cottura la informerà con un segnale acustico e la freccia verso l'alto (▲) smetterà di lampeggiare. Ora è possibile aggiungere gli alimenti.
6. Una volta raggiunto il punto stabilito, è possibile utilizzare le frecce verso l'alto (▲) e verso il basso (▼) per regolare la temperatura in incrementi di 5°C.
7. Se la nuova temperatura selezionata è inferiore a quella corrente, una freccia verso il basso (▼) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato. Se la nuova temperatura selezionata è superiore a quella attuale, una freccia verso l'alto (▲) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato.
8. Se si imposta un timer su una zona in cui è attiva la funzione Heat Control, il timer si avvierà solo dopo aver raggiunto il punto impostato. Il display mostrerà il conto alla rovescia del timer invece della temperatura. Durante il conto alla rovescia, toccare la freccia verso l'alto (▲) o verso il basso (▼) per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

La seguente tabella fornisce alcuni suggerimenti sulle tecniche di cottura per ogni temperatura.

CALORE BASSO		CALORE MEDIO		CALORE ALTO	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200° C
Sciogliere (cioccolato, burro)	Mantenere caldo	Friggere delicatamente (soffritto)	Strapazzare (uova)	Sauté Saltare in padella	Grill (manzo, verdure)
Scongellare (carne, pesce)	Addensare, mantecare (risotto)	Confit (verdure) Deglassare	Caramellare (zucchero, verdure)	Dorare (pancake, toast)	Scottare (bistecca, arrosto)
		Sobollire (120°C)			

Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

NOTE:

- Il sistema è in grado di monitorare la temperatura di cottura, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- A seconda della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione Heat Control potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



Scansionare il codice QR per svelare i segreti della cottura con Heat Control. Per scoprire quanto sia facile e gratificante cucinare con la temperatura, visitare il nostro sito web, dove è possibile trovare indicazioni su una varietà di tecniche di cottura, pasti quotidiani e nuovi piatti entusiasmanti attraverso ricette passo-passo.



EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)

Questa funzione porta l'acqua ad ebollizione e regola automaticamente la potenza per mantenerla a fuoco lento fino a quando non è pronto ad aggiungere il cibo. Questa funzione aiuta anche a prevenire la bollitura eccessiva e lo spreco di energia rispetto alla modalità Booster. Per risparmiare energia e accelerare il processo di ebollizione, consigliamo di coprire la pentola con un coperchio. L'ebollizione assistita è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona ☺.

NOTA: Quando si utilizza questa funzione, la pentola deve avere un diametro di base di 160 - 210 mm e deve essere riempita d'acqua tra 1/2 e 3/4 del suo volume. Considerare che il volume massimo utilizzabile con questa funzione è di circa 4 litri. Non aggiungere sale all'acqua prima che abbia raggiunto l'ebollizione, perché questo impedirà al sistema di funzionare come previsto.

Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, di utilizzare acqua a temperatura ambiente e di attivare la

funzione quando non è presente l'indicatore di "calore residuo".

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi.

In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

1. Riempire la pentola d'acqua (vedere le note precedenti).
2. Posizionare la pentola su una zona di cottura con l'icona
3. Selezionare il pulsante di Ebollizione assistita ().
4. Premere il pulsante per l'Ebollizione assistita () una volta se il Heat Control è disponibile solo su una zona di cottura. Se il Heat Control è disponibile su più di una zona di cottura, premere il pulsante più volte fino a raggiungere la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione di Ebollizione assistita. Un'indicazione "-b-" apparirà sul display per consentire la navigazione tra le zone.
5. Quando la zona è selezionata, sul display della zona verrà visualizzata la lettera -b- lampeggiante per alcuni secondi, quindi la funzione si avvierà automaticamente.
6. Quando si avvia la funzione di Ebollizione assistita, sul display apparirà un'animazione durante la fase di riscaldamento.
7. Entro 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, la funzione avvertirà l'utente con un segnale acustico. L'animazione scomparirà e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 15 per mantenere un'ebollizione delicata.
8. A seconda della pentola utilizzata, il livello di potenza può scendere automaticamente al livello 15 senza raggiungere il punto di ebollizione dell'acqua. Per raggiungere il punto di ebollizione, è possibile aumentare

il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, è possibile provare a utilizzare un'altra padella compatibile con la cottura a induzione. Se non si verificano le condizioni sopra descritte, suggeriamo di spegnere la funzione di Boil&Cook e di impostare manualmente i livelli di potenza per continuare a cucinare.

9. Aggiungere gli alimenti e, se necessario, cambiare il livello di potenza per regolare l'intensità dell'ebollizione, come richiesto. La selezione della potenza sarà limitata ai livelli adatti al mantenimento della bollitura (ovvero i livelli 10 - 18).

NOTA:

- Che l'acqua stia bollendo o meno, dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione, il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza a 15 e l'animazione scompare.
- A seconda dell'Impostazione di gestione della potenza o della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione di Ebollizione assistita potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.
- Quando si utilizza questa funzione, non sarà possibile impostare un timer durante la fase di riscaldamento dell'acqua. Il timer può essere attivato solo dopo aver ricevuto la notifica acustica che l'acqua ha raggiunto il punto di ebollizione.
- Il sistema è in grado di monitorare il processo di ebollizione, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- Se il piano offre la possibilità di utilizzare il Boil&Cook in più zone, potrà essere attivata solo una funzione Boil&Cook per lato. Durante il processo di selezione verrà comunque visualizzata l'animazione (snake) sullo stesso lato per qualche secondo, senza che la funzione possa essere attivata.

INDICATORI

CALORE RESIDUO

Se sul display viene visualizzato "Caldo", significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata, ma è stata riscaldata (a causa dell'utilizzo di zone adiacenti o perché vi è stata collocata una pentola calda).

Quando la zona di cottura si è raffreddata, il messaggio "Hot" scompare.

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre suggerimenti di cottura per ogni livello di potenza. La potenza effettiva erogata per ogni livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura e dalle pentole utilizzate.

LIVELLO DI POTENZA	CONSIGLI PER LA COTTURA
Potenza massima (P)	Booster* - Portare l'acqua a ebollizione il più rapidamente possibile. Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro.
17 – 18	Portare l'acqua a ebollizione, friggere** i prodotti surgelati.
15 – 16	Mantenere un'ebollizione sostenuta, scottare, rosolare, saltare in padella, dorare.
10 – 14	Mantenere una leggera ebollizione, preriscaldare, grigliare (per un lungo periodo di tempo), saltare, sauté, caramellare, dorare, pancake.
5 – 9	Sobbollire, stufare, addensare, cuocere a fuoco lento.
3 – 4	Mantenere in caldo, scongelare.
1 – 2	Sciogliere, mantecare (risotto).
Potenza zero (OFF)	Il piano cottura è in modalità standby o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da "Hot").

*Il Booster è una modalità speciale che utilizza un livello di potenza superiore a 18, per riscaldare l'acqua più velocemente. Questa modalità può essere mantenuta per un tempo massimo di 10 minuti, a seconda della zona utilizzata. Dopo questo lasso di tempo, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

** Per friggere prodotti surgelati come le patatine fritte, si raccomanda di utilizzare zone di cottura non-Flexi Zone. Se si desidera friggere utilizzando le zone di cottura Flexi Zone, si consiglia di utilizzare quella anteriore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("Hot").**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi o macchie di residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo se il residuo è attaccato al piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura e devono essere eliminati immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le traccime di liquidi nelle zone di cottura possono far spostare o vibrare le pentole.
- Dopo aver pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

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

Si consiglia di pulire quotidianamente, dopo ogni utilizzo.

Per pulire i piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Inumidire accuratamente le zone da pulire con acqua, assicurandosi di coprire l'intera area macchiata. Fare attenzione a non versare l'acqua sul pannello di controllo.
- Procedura di umidificazione:
 - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
 - In condizioni di sporcizia intensa, attendere almeno 5 minuti.
 - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, inumidirlo di nuovo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano cottura dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Verificare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Note: La presenza di acqua, o di liquidi versati da pentole o da qualsiasi oggetto appoggiato su un pulsante del piano di cottura, può accidentalmente attivare o disattivare la funzione di blocco del pannello di controllo.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F9E0	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nella sezione "Collegamento elettrico".	Effettuare il collegamento dell'alimentazione in base alla sezione "Collegamento elettrico".
F0EA	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F0E9 Il livello di potenza viene diminuito automaticamente. Una zona di cottura si spegne automaticamente. Il piano di cottura si spegne automaticamente.	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate. Il livello di potenza viene diminuito, la zona di cottura si spegne o il piano di cottura si spegne quando le temperature sono troppo elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di utilizzarla di nuovo. Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi (più di 10), quindi ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
dE [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni della sezione "Primo utilizzo".
Una funzione speciale non si attiva e il piano di cottura emette un segnale acustico.	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW).	Vedere la sezione "Gestione della potenza".
Quando si sceglie un livello di potenza o si utilizza la funzione Booster, il livello di potenza diminuisce automaticamente.	Il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza massimo disponibile (anche inferiore a quello impostato) per garantire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW). La funzione Booster può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata. Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Vedere la sezione "Gestione della potenza" o "Funzione Booster". Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
U U	La pentola non viene rilevata. La zona di cottura si spegne dopo 30 secondi.	Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.	Se la pentola è adatta alla cottura a induzione (vedere la sezione "Accessori") e posizionata correttamente sulla zona di cottura richiesta, provare a utilizzarla su una zona di cottura più piccola. Altrimenti, utilizzare pentole adeguate (vedere la sezione "Accessori").
Il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e poi si spegne da solo. Il messaggio "OFF" viene quindi visualizzato per un massimo di 60 secondi, durante i quali il piano di cottura non può essere riacceso e ripete i due brevi suoni acustici ogni 5 secondi.	Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura: <ul style="list-style-type: none"> il tasto ON/OFF, causando lo spegnimento involontario del piano di cottura; il pulsante di blocco dei tasti, causando l'attivazione indesiderata della funzione di blocco dei tasti se premuto ininterrottamente per più di 3 secondi. La funzione rimane attiva anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, con l'icona del blocco tasti e il LED acceso; il tastierino di scorrimento, causando una variazione indesiderata dei livelli di potenza. Il piano di cottura si spegne da solo (mostrando il messaggio "OFF") se non viene pulito entro 8 secondi.		Asciugare e/o pulire e/o rimuovere l'oggetto in modo da poter riaccendere il piano di cottura 60 secondi dopo la comparsa del messaggio OFF. Se la funzione di blocco dei tasti è stata attivata accidentalmente, premere il pulsante di blocco dei tasti per 3 secondi per disattivarla. Premare il pulsante ON/OFF per accendere il piano di cottura.
L'acqua non bolle quando si utilizza Heat Control ().	L'acqua non bolle quando la temperatura è impostata con la funzione Heat Control.	Si utilizza il Heat Control per far bollire l'acqua.	Utilizzare l'Ebollizione assistita (Boil&Cook) o la funzione Booster.
Quando si posizionano le pentole, si sente un scatto e/o un ticchettio.	Questi continui scatti e/o ticchettii si verificano quando il piatto non è in grado di ricevere la piena potenza erogata per il livello di potenza impostato. Il diametro della pentola può essere inferiore al minimo indicato nel manuale d'uso per determinate zone di cottura. Anche se si utilizza una padella con le dimensioni corrette, alcuni modelli di padella hanno una base parzialmente coperta da inserti metallici (o senza una distribuzione ferromagnetica uniforme), e non sempre funzionano come previsto.		Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").
Il piano di cottura è spento.	Il piano di cottura si spegnerà automaticamente nelle seguenti situazioni: <ul style="list-style-type: none"> In caso di traboccamento dell'acqua, di traboccamento degli alimenti o di oggetti posizionati sui pulsanti del pannello di controllo che potrebbero attivare accidentalmente il pulsante ON/OFF. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente producendo un suono. In assenza di interazione con il pannello di controllo per più di 30 secondi, e nessuna zona di cottura è attiva. Se non viene rilevata alcuna pentola per più di 30 secondi e non vi è stata alcuna interazione con il pannello di controllo nello stesso periodo. Il tempo di lavoro massimo per un livello di potenza o una funzione è trascorso e non vi è stata alcuna interazione con il piano di cottura per più di 30 secondi. Altri casi non specificati qui. 		Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano". Accendere il piano di cottura manualmente.
Durante l'utilizzo della funzione Ebollizione assistita (Boil&Cook), l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione. o La funzione non indica che il punto di ebollizione è stato raggiunto entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire.	A seconda della pentola o della quantità d'acqua utilizzata, il punto di ebollizione potrebbe non essere raggiunto. Che l'acqua sia in ebollizione o meno, il livello di potenza può scendere automaticamente a 15 dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione.		Se l'acqua non bolle, è possibile portarla a ebollizione aumentando il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, si può provare a utilizzare un'altra padella adatta alla cottura a induzione. Se la funzione non indica l'ebollizione entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, si consiglia di disattivare la funzione Boil&Cook e di utilizzare i livelli di potenza per continuare la cottura.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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

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

Possono variare in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti contenuti, e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

I piani di cottura a induzione possono produrre continui scatti e/o ticchettii con una pentola/padella posizionata. Questi suoni possono verificarsi quando il piatto non è in grado di ricevere l'intera potenza erogata per il livello di potenza impostato. Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").

Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura, oltre a produrre segnali acustici dovuti al contatto tra gli oggetti e i pulsanti. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente producendo un suono che viene ripetuto ogni 5 secondi finché l'oggetto o l'acqua non vengono rimossi dal pannello di controllo, anche dopo lo spegnimento. Per evitare lo spegnimento, rimuovere eventuali liquidi versati dall'interfaccia utente e asciugarla accuratamente entro 8 secondi, oppure utilizzare la funzione di pulizia che offre 30 secondi per la pulizia e l'asciugatura.

Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

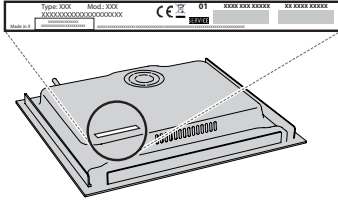
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

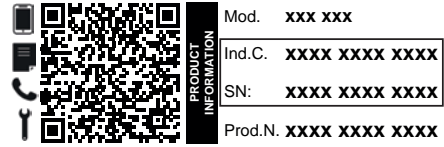
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza tecnica, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- Ind.C.
- il numero di serie (il numero dopo le lettere SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;

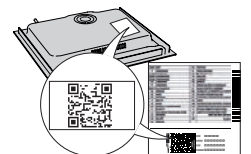


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un servizio assistenza tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy

uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymać 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.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

UWAGA

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



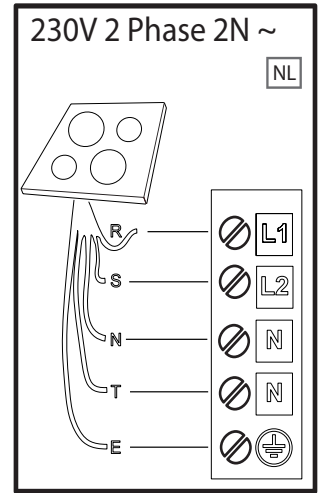
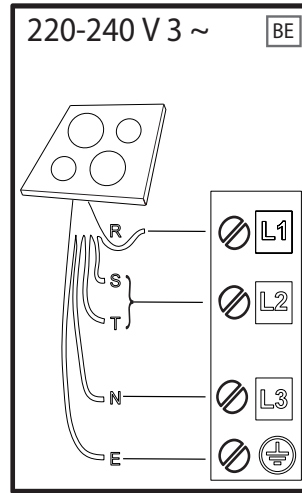
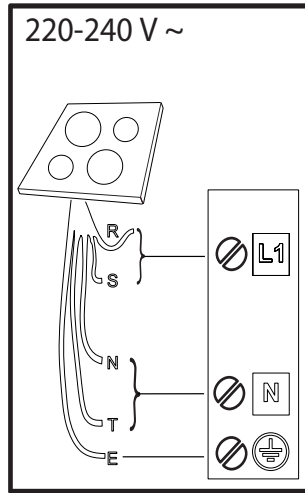
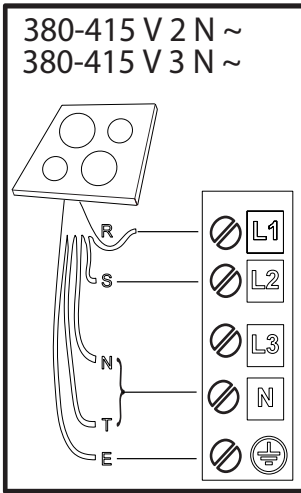
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu.

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

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



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

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

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



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

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

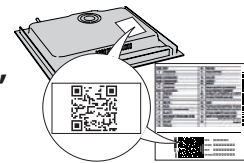


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

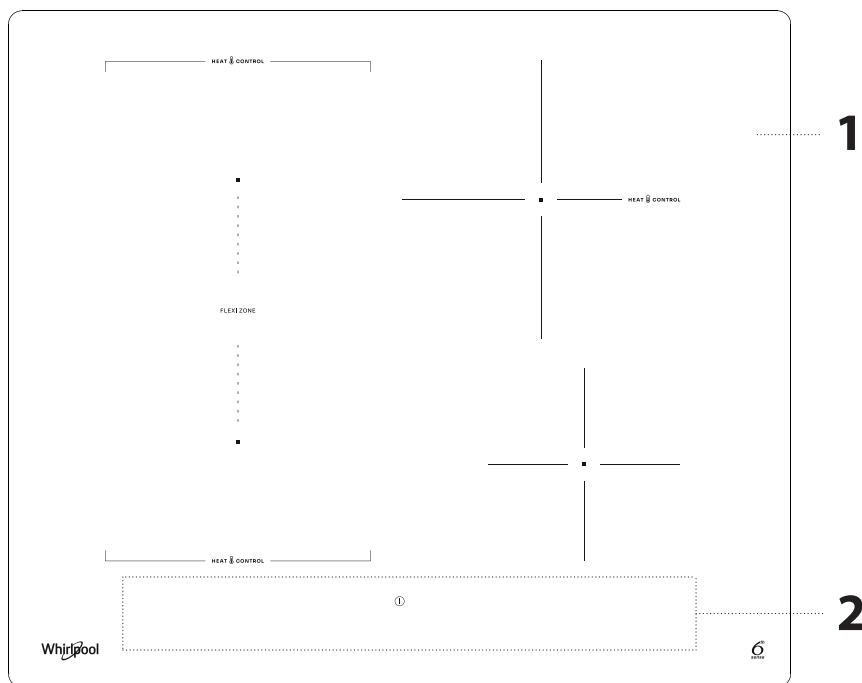


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

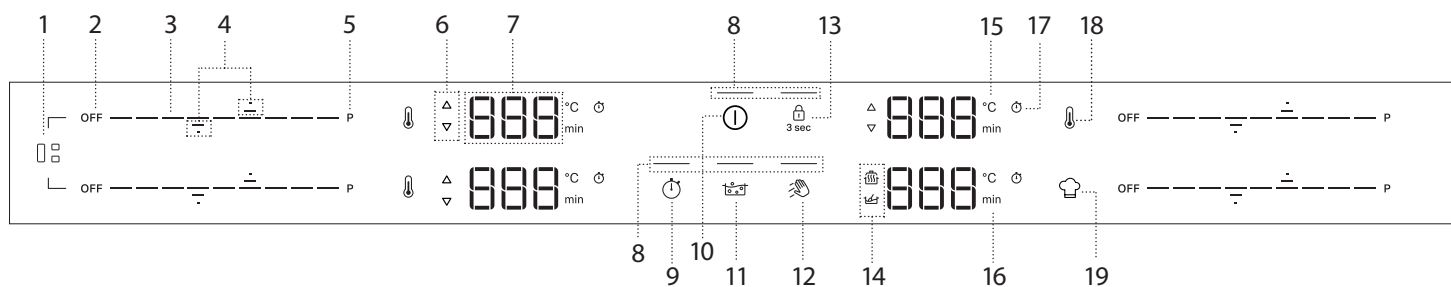


OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA







- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Przycisk Flexi Zone 2. Przycisk WYŁ. pola grzewczego 3. Klawiatura przewijania 4. Strzałki do ustawiania temperatury/timera 5. Przycisk szybkiego nagrzewania (Booster) 6. Wskaźnik nagrzewania/chłodzenia 7. Wyświetlacz pola grzewczego | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrolka – funkcja aktywna 9. Przycisk timera 10. Przycisk WŁ./WYŁ. 11. Przycisk wspomaganego gotowania (Boil&Cook) 12. Przycisk funkcji czyszczenia 13. Przycisk blokady klawiszy – 3 sekundy 14. Symbole/włączanie funkcji specjalnych | <ol style="list-style-type: none"> 15. Wskaźnik temperatury (stopnie Celsjusza) 16. Wskaźnik minut 17. Symbol wskaźnika timera 18. Przycisk Heat Control 19. Przycisk funkcji specjalnych |
|--|--|--|

UWAGA: Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. (10); wszystkie dostępne funkcje staną się widoczne na kilka chwil, po czym aktywne pozostaną tylko te najważniejsze. Pozostałe mogą być używane i będą aktywowane podczas późniejszego korzystania z urządzenia.

WAŻNE: Wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone słabym światłem, które stanie się bardziej intensywne dopiero po ich aktywacji.

AKCESORIA

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

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

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

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI
Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić

PIERWSZE UŻYCIE

ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną moc. Dostosować ustawienie na podstawie ograniczeń domowej instalacji elektrycznej, jak wyjaśniono w poniższym akapicie.

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

Poniższa tabela przedstawia moc używaną przez poszczególne pola dla każdej funkcji, aby pomóc w zrozumieniu możliwych ograniczeń użytkownika w oparciu o wybrane ustawienie mocy.

POLE	1 lub 2	1 + 2	3	4
POZIOM MOCY 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	nd.	1,4	nd.
WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&COOK)	3,0	nd.	3,0	nd.
ROZTAPIANIE (KW)	nd.	nd.	nd.	0,045
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (KW)	nd.	nd.	nd.	0,145

Przykłady w odniesieniu do wartości w powyższej tabeli:
W przypadku ustawienia „Ustawienie zarządzania mocą” na 4 kW i jednoczesnej aktywacji wielu stref gotowania, płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy, aby nie przekroczyć ogólnego limitu mocy (np. 4 kW).

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

PUSTE GARNKI I PATELNI

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

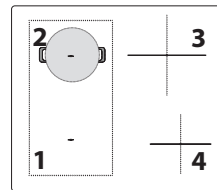
ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

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

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

Prawidłowo wyśrodkować patelnię/garnki na używanym polu grzewczym. Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.

UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1 lub 2	Okrągłe lub prostokątne	16 - 21
3	Okrągłe	16 - 21
4	Okrągłe	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Owalne lub prostokątne	Krótki bok 16 – 21 Długi bok 24 – 38

Na przykład, przy „Ustawieniu zarządzania mocą” ustawionym na 4 kW, przy ustawieniu strefy 3 na „Booster” (=3,7 kW), a następnie próbie aktywacji strefy 1 na poziomie 18 (2,2 kW), całkowita dostarczona moc przekroczyłaby limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tego powodu płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy w następujący sposób: pole grzejne ustawione na „Booster” zostanie ustawione na poziom 18 (=2,2 kW), podczas gdy drugie pole grzejne na poziom 15 (=1,6 kW, maksymalny poziom mocy nieprzekraczający ograniczenia 4 kW).

Menu ustawień: zmiana ustawień podstawowych

Po podłączeniu urządzenia do głównego źródła zasilania można zmienić ustawienia domyślne, wchodząc do menu ustawień w ciągu 60 sekund:

- Po podłączeniu płyty do głównego źródła zasilania należy odczekać, aż wszystkie diody LED kolejno się włączą i wyłączy.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ. (⏻), aby włączyć płytę grzewczą.
- Nacisnąć przycisk blokady przycisków (⏻) na co najmniej 6 sekund, aby wejść do menu ustawień. Zignorować dźwięk aktywacji blokady klawiszy, który rozlegnie się po 3 sekundach od naciśnięcia.
- Typ ustawienia (np. „PL”) zostanie wyświetlony na wyświetlaczu lewego górnego pola grzewczego, a jego domyślna (lub bieżąca) wartość (np. „2.5”) pojawi się na wyświetlaczu lewego dolnego pola grzewczego.
- Typ ustawienia można wybrać za pomocą strzałek w górę (⏮) i w dół (⏭) lewego górnego pola grzewczego. Jego wartość można zmienić za pomocą strzałek w górę (⏮) i w dół (⏭) lewego dolnego pola grzewczego. Poniższa tabela zawiera typy ustawień, wartości domyślne i możliwe wartości.
- Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby zatwierdzić.
- Bez potwierdzenia płyta opuści menu ustawień i powróci do poprzednich wartości w ciągu 30 sekund.

KOLEJNOŚĆ	TYP USTAWIENIA	LEWE GÓRNE	LEWE DOLNE (DOMYŚLNE)	MOŻLIWE WARTOŚCI
1	Ograniczenie mocy	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Dźwięk	Aud	Wł.	Wł./Wył.
3	Tryb demo	dE	Wył.	Wł./Wył.

UWAGI: Po aktywowaniu funkcji trybu demonstracyjnego pozostanie ona włączona nawet w przypadku przerwania głównego zasilania.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

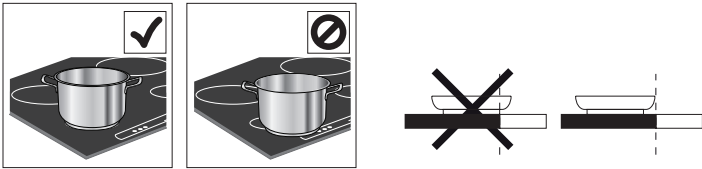
Aby włączyć płytę, nacisnąć i przytrzymać przycisk zasilania. Dioda LED nad przyciskiem zaświeci się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach można wejść w interakcję z płytą. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk; wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

USTAWIANIE NACZYŃ

Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku pól grzewczych znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu klawiatury. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzewczych, gdy tylko to możliwe.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY



Aktywacja pól grzewczych:

Po włączeniu płyty grzewczej klawiatura przewijania (SLIDER) wszystkich dostępnych pól grzewczych włączy się ze słabym podświetleniem. Umieścić palec na klawiaturze przewijania (SLIDER) pola, które ma zostać aktywowane, i delikatnie przesunąć go w prawo, by zwiększyć poziom mocy; lub w lewo, aby go zmniejszyć. Segmenty klawiatury sterującej przestawią się na wysoką jasność w zależności od wybranego poziomu mocy, a cyfry wyświetlacza pokażą liczbę odpowiadającą wybranemu poziomowi mocy (od 1 do 18).

Przycisku „P” można użyć do wybrania funkcji szybkiego podgrzewania (Booster) w celu szybkiego zagotowania wody.

Wyłączanie pól grzewczych:

Wybrać przycisk WYŁ. na początku klawiatury przewijania.

UWAGA: Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania może imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować jeden z przycisków płyty. Jeśli takie elementy nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyda dwa krótkie dźwięki i wyłączy się, wyświetlając komunikat „OFF”.

🔒 BLOKADA PANELU STEROWANIA

Funkcja blokady panelu sterowania służy do blokowania ustawień płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień lub niezamierzonemu włączeniu/wyłączeniu funkcji. Może być konieczne użycie tej funkcji, na przykład. W przypadku rozlania płynu lub żywności lub ze względów bezpieczeństwa (przypadkowa interakcja dzieci z płytą grzewczą), aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty. Aby włączyć funkcję blokowania panelu sterowania, należy przez 3 sekundy przytrzymać przycisk . Przycisk przelączy się na silne podświetlenie, a sygnał dźwiękowy i kontrolka nad symbolem wskażą, że funkcja ta została aktywowana. Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.

UWAGA: Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. W przypadku wyłączenia płyty przy aktywnej blokadzie panelu sterowania

należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., a następnie nacisnąć przycisk blokady na 3 sekundy, aby odblokować płytę.

👏 FUNKCJA CZYSZCZENIA

Funkcja czyszczenia tymczasowo blokuje przyciski interfejsu użytkownika, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień podczas procesu czyszczenia. Funkcja ta nie przerywa procesu gotowania.

Funkcja czyszczenia wyłącza wszelkie dźwięki, jeśli woda rozleje się na interfejs użytkownika podczas procesu gotowania lub podczas zwykłego czyszczenia. Ze względów bezpieczeństwa przycisk WŁ./WYŁ. może zostać aktywowany, nawet mimowolnie, podczas czyszczenia.

Aktywowanie funkcji czyszczenia:

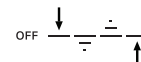
1. Nacisnąć przycisk funkcji czyszczenia (). Rozlegnie się dźwięk, gdy funkcja zostanie włączona.
2. Dioda LED nad przyciskiem włączy się i pozostanie włączona, podczas gdy sam przycisk będzie migać przez cały czas działania funkcji.
3. Panel sterowania pozostaje zablokowany na 30 sekund.

🕒 ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Timer steruje wszystkimi polami grzewczymi.

Aktywowanie timera:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Przycisk timera włączy się około 5 sekund po rozpoznaniu naczynia. Naciskać go, aż zaświeci się lampka kontrolna zgodna z symbolem wybranego pola.
3. Używać strzałek w górę () i w dół () , aby ustawić czas (nie naciskać i nie przytrzymywać ich dłużej niż 8 sekund, w przeciwnym razie płyta wyświetli OFF. Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Rozwiązywanie problemów”). Czas będzie się zmieniał od 000 sekund do 30 minut, zwiększając się za każdym razem o 1 minutę; od 30 do 150 minut, czas będzie wydłużany w krokach co 5 minut. W przypadku potrzeby zmiany czasu o 10 minut, użyć bocznych kresek. Kreska po lewej stronie odejmuje 10 minut, a kreska po prawej stronie dodaje 10 minut (patrz poniższy obrazek).



4. Aby potwierdzić ustawioną godzinę, nacisnąć przycisk zegara (). W przeciwnym razie czas zostanie automatycznie potwierdzony po 5 sekundach bezczynności.
5. Czas można zmienić w dowolnym momencie i aktywować wiele timerów jednocześnie.
6. Podczas odliczania dotknąć palcem klawiaturę przewijania, aby zobaczyć poziom mocy. Dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczanie pojawi się ponownie.
7. Po upływie czasu timera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Aby dezaktywować timer:

Naciskać strzałkę w dół () , aż wyświetli się 000, a po 5 sekundach zostanie ona wyłączona.

🕒 WSKAŹNIK TIMERA

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

MAKSYMALNY CZAS PRACY PÓL GRZEWCZYCH I FUNKCJI

Poziom mocy lub funkcja	WYŁĄCZONY	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Roztapianie	Utrzymywanie w ciepłe
Maksymalny czas pracy	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Poziom mocy po upływie limitu czasu	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Pole grzewcze 1, 2, 3

** Pole grzewcze 4

Przykłady dotyczące wartości w powyższej tabeli:

Po włączeniu pola grzejnego i ustawieniu jego mocy na poziom 14, pole będzie kontynuować pracę przez maksymalnie 2 godziny. Po 2 godzinach poziom mocy spadnie do 0, a pole grzejne wyłączy się automatycznie. Jeśli nie ma innych aktywnych pól grzejnych i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

W przypadku aktywacji funkcji Booster na polu grzejnym 4, po 5 minutach moc automatycznie spadnie do poziomu 18. Natomiast włączenie funkcji Booster dla pól 1, 2 lub 3 spowoduje automatyczny spadek mocy do poziomu 18 po upływie 10 minut. Po 1,5 godziny poziom mocy spadnie do 0, a pole grzejne wyłączy się automatycznie. Jeśli nie ma innych aktywnych pól grzejnych i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

FUNKCJE

P FUNKCJA BOOSTER

Booster to specjalny tryb z poziomem mocy wyższym niż 18, zapewniający najszybsze podgrzewanie. Ten tryb może mieć różny czas trwania w zależności od używanego pola (patrz tabela poniżej). Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18.

WAŻNE: Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem. Funkcja ta jest idealna do gotowania wody.

UWAGA: W zależności od ustawienia zarządzania energią, funkcja Booster może nie być dostępna dla niektórych pól grzewczych. Co więcej, w przypadku ustawienia jednego pola grzewczego na Booster, a następnie aktywowaniu innego pola, pierwsze zostanie zredukowane do maksymalnego dostępnego poziomu mocy (nawet znacznie niższego niż poziom 18), aby umożliwić korzystanie z drugiego. Drugie pole grzewcze zostanie ustawione lub ograniczone w oparciu o pozostałą moc dostępną po tej stronie płyty.

Należy również pamiętać, że dostarczana moc może się różnić w zależności od rozmiaru i materiału używanego naczynia.

OPIS PÓL GRZEWCZYCH

Pole	Moc nominalna (poziom 18, kW)	Booster (kW)	Czas trwania funkcji Booster (min)
1 lub 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

UWAGI: wartości w tabeli odnoszą się do warunków testowania opisanych w normatywnym standardzie oceny wydajności urządzeń kuchennych.

Podana moc może się różnić w zależności od rozmiaru lub materiału użytego naczynia.

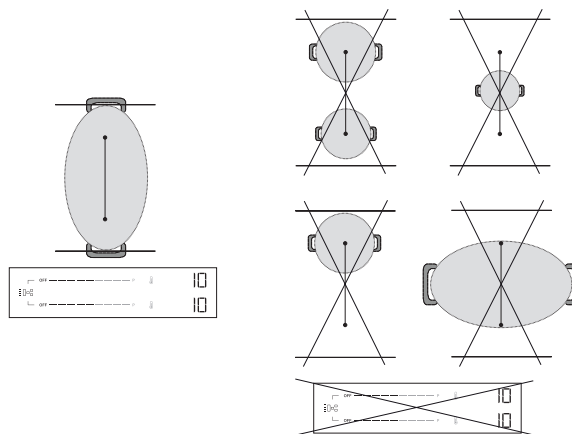
ELASTYCZNE POLE GRZEWCZE (FLEXI ZONE)

Dzięki tej funkcji można połączyć dwa pola grzewcze w jedno dłuższe, aby pomieścić prostokątne, owalne lub podłużne naczynia i użyć jednego ustawienia dla całej połączonej strefy.

Aby zapewnić prawidłowe wyniki, należy używać wyłącznie garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o długości wystarczającej do pokrycia obu pól jednocześnie. Umieścić naczynie na środku elastycznego, prostokątnego pola grzewczego.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.

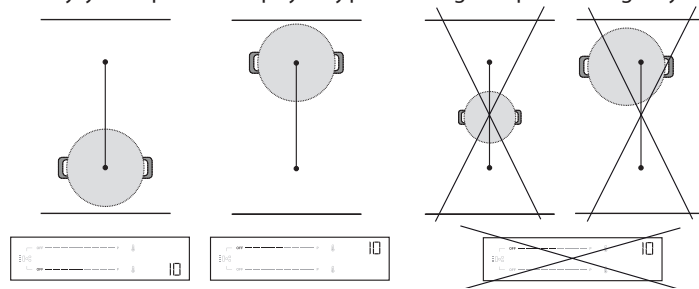
UWAGA: Duży okrągły garnek używany na środku może nagrzewać się wolniej, a ciepło może być rozprzeczane mniej równomiernie.



WAŻNE: W przypadku garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o średnicy 21 cm lub mniejszej zaleca się korzystanie z pojedynczych pól grzejnych, **bez włączenia elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**. Umieścić naczynie na przedniej lub tylnej strefie, a następnie aktywować ją.

Jeśli funkcja Flexi Zone jest aktywna, funkcja Heat Control nie będzie dostępna i nie będzie widoczna na panelu sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.



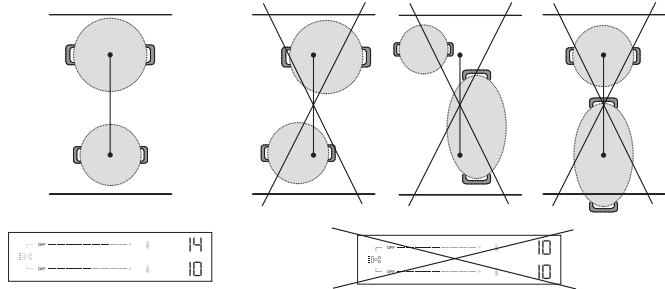
Funkcja Flexi Zone używana jako dwa niezależne pola

W przypadku korzystania z dwóch garnków lub patelni jednocześnie, zaleca się umieszczenie pierwszego z nich na tylnym polu, a drugiego na przednim polu (patrz rysunek poniżej). W takim przypadku strefy powinny być aktywowane **bez używania elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**.

Aby uzyskać optymalną wydajność, należy się upewnić, że obie patelnie są wyśrodkowane na odpowiednich polach. Nie przesuwaj jednego naczynia poza

środek, aby zrobić miejsce dla drugiego. Podczas ustawiania naczynia nie należy wychodzić poza obszar pola grzewczego ani wchodzić na panel sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.



FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Ta płyta grzewcza oferuje kilka automatycznych funkcji, które pomagają w procesie gotowania. Należy pamiętać, że mogą one nie być dostępne w zależności od ustawień zarządzania mocą (patrz sekcja „Zarządzanie mocą”). Na przykład, jeśli zarządzanie mocą zostało ustawione na 2,5 kW, a niektóre pola są już używane, pozostała moc może nie wystarczyć do aktywacji funkcji automatycznej. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



ROZTAPIANIE

Funkcja ta automatycznie ustawia idealny poziom mocy do roztopiania. Umożliwia roztopienie delikatnych składników, takich jak czekolada lub masło, bez ryzyka przypalenia lub przywierania do garnka/patelni.






UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Funkcja ta automatycznie ustawia idealną moc do utrzymywania ciepła potraw po ugotowaniu i przed podaniem. Należy pamiętać, że ilość płynów zmniejsza się z czasem, gdy żywność jest utrzymywana w cieple.

Te automatyczne funkcje są dostępne tylko dla standardowych pól grzewczych (pola z ikoną ).

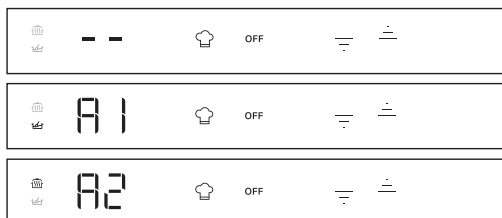
Jak aktywować funkcje automatyczne:

Aby aktywować funkcje automatyczne, nacisnąć ikonę .

Na wyświetlaczu pojawią się dwie lekko podświetlone ikony:  (utrzymywanie ciepła) na górze i  (roztopianie) na dole.

Użyć strzałek w górę () i w dół () , aby wybrać żądaną funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się A1 dla roztopiania lub A2 dla utrzymywania ciepła, a odpowiednia ikona stanie się jaśniejsza.



HEAT CONTROL - WSPOMAGANE GOTOWANIE Z TEMPERATURĄ



Funkcja ta umożliwia wybór i gotowanie w żądanej temperaturze (tak jak w piekarniku), zamiast korzystania ze standardowych poziomów mocy. Dzięki niej płyta automatycznie dostosuje ciepło i utrzyma stabilną temperaturę naczynia, eliminując potrzebę ciągłej regulacji.











Ta funkcja jest dostępna tylko dla pól grzewczych z ikoną .

UWAGA: Wyświetlana temperatura odnosi się do środka pustego naczynia. W zależności od używanego naczynia, wyświetlana wartość może różnić się od rzeczywistej temperatury naczynia. Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego” (Hot).

WAŻNE: Funkcja ta nie jest przeznaczona do gotowania wody lub smażenia w głębokim tłuszczu. Z tego powodu woda nie zagotuje się nawet po wybraniu temperatury wyższej niż 100°C. Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

Jak aktywować funkcję Heat Control:

- Umieścić naczynie na polu z ikoną .
- Nacisnąć ikonę .

- Użyć strzałki w górę () , aby wybrać żądaną temperaturę. Ustawienie domyślne to 45°C. Temperaturę można zwiększyć do 200°C, w zależności od potrzeb (wskazówki dotyczące gotowania można znaleźć w poniższej tabeli). Użyć strzałki w dół () , aby zmniejszyć temperaturę.
- Podczas fazy rozgrzewania obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () .
- Gdy naczynie osiągnie ustawioną temperaturę, płyta powiadomi o tym sygnałem dźwiękowym, a strzałka w górę () przestanie migać. Teraz można dodać żywność.
- Po osiągnięciu punktu nastawy można użyć strzałek w górę () i w dół () , aby dostosować temperaturę w krokach co 5°C.
- Jeśli nowo wybrana temperatura jest niższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w dół () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy. Jeśli nowo wybrana temperatura jest wyższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy.
- W przypadku ustawienia timera dla pola, dla którego aktywowano funkcję Heat Control, timer uruchomi się dopiero po osiągnięciu nastawy. Na wyświetlaczu zamiast temperatury pojawi się odliczenie timera. W trakcie odliczania dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczenie pojawi się ponownie.

HEAT CONTROL- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Poniższa tabela zawiera sugestie dotyczące technik gotowania dla każdej temperatury.

NISKA TEMPERATURA		ŚREDNIA TEMPERATURA		WYSOKA TEMPERATURA	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Roztopianie (czekolada, masło)	Utrzymywanie w cieple	Delikatne smażenie (mieszanka warzywna)	Jajecznica	Sauté Smażenie na patelni	Grill (wołowina, warzywa)
Rozmrażanie (mięso, ryby)	Zagęszczanie, kremowanie (risotto)	Konfitowanie (warzywa, Deglazacja)	Karmelizacja (cukier, warzywa)	Przrumienianie (naleśniki, tosty)	Podsmażanie (stek, pieczeń)
		Gotowanie na wolnym ogniu (120°C)			

Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

UWAGI:

- System jest w stanie monitorować temperaturę gotowania, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- W zależności od sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Heat Control może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



Zeskanować kod QR, aby odblokować sekrety gotowania z Heat Control. Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej, na której znajdują Państwo wskazówki dotyczące różnych technik gotowania, codziennych posiłków i nowych, ekscytujących dań, a także przepisy krok po kroku.



WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&COOK)

Funkcja ta doprowadza wodę do wrzenia i automatycznie dostosowuje moc, aby utrzymać ją na wolnym ogniu do momentu dodania żywności. Funkcja pomaga również zapobiegać przegotowaniu i marnowaniu energii w porównaniu z trybem Booster. Aby zaoszczędzić energię i przyspieszyć proces gotowania, zalecamy przykrycie patelni pokrywką.

Wspomaganie gotowanie jest dostępne tylko dla pól grzewczych z ikoną .





UWAGA: Podczas korzystania z tej funkcji garnek musi mieć średnicę podstawy 160–210 mm i być wypełniony wodą od 1/2 do 3/4 objętości. Należy pamiętać, że maksymalna objętość, jaką można wykorzystać przy użyciu tej funkcji, wynosi około 4 litrów. Nie dodawać soli do wody przed jej zagotowaniem, ponieważ uniemożliwi to prawidłowe działanie systemu.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego, wlanie wody w temperaturze pokojowej i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego”.

WAŻNE: Funkcja ta jest przeznaczona wyłącznie do gotowania wody, a nie mleka lub innych płynów.

W oparciu o naczynia dostępne na rynku, funkcja ta może nie działać zgodnie z oczekiwaniami.

Jak aktywować Wspomagane gotowanie:

1. Napełnić garnek wodą (patrz uwagi powyżej).
2. Umieścić naczynie na polu grzewczym z ikoną .
3. Wybrać przycisk Wspomaganego gotowania ().
4. Nacisnąć przycisk Wspomaganego gotowania () raz, jeśli funkcja Heat Control jest dostępna tylko dla jednego pola grzewczego. Jeśli funkcja Heat Control jest dostępna dla więcej niż jednego pola, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż do wybrania pola grzewczego, dla którego ma być używana funkcja Wspomaganego gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „b-”, które poprowadzi użytkownika poprzez poszczególne pola.
5. Po wybraniu pola, na jego wyświetlaczu przez kilka sekund będzie migać symbol „b-”, a następnie funkcja uruchomi się automatycznie.
6. Po uruchomieniu funkcji Wspomaganego gotowania na wyświetlaczu pojawi się animacja podczas fazy nagrzewania.
7. W ciągu 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody funkcja powiadomi o tym fakcie sygnałem dźwiękowym. Animacja zniknie, a płyta automatycznie ustawi poziom mocy na 15, aby utrzymać delikatne wrzenie.
8. W zależności od używanego naczynia, poziom mocy może automatycznie spaść do poziomu 15 bez osiągnięcia temperatury wrzenia wody. Aby osiągnąć temperaturę wrzenia, można zwiększyć poziom mocy używanego pola grzejnego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni, która jest kompatybilna z gotowaniem indukcyjnym. Jeśli opisane powyżej warunki nie wystąpią, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i ręczne ustawienie poziomów mocy w celu kontynuowania gotowania.

9. Dodać żywność i, jeśli to konieczne, zmienić poziom mocy, aby dostosować siłę gotowania do potrzeb. Wybór mocy będzie ograniczony do poziomów odpowiednich do podtrzymania wrzenia (tj. poziomów 10–18).

UWAGA:

- Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, po około 15 minutach od aktywacji funkcji płyta automatycznie ustawia poziom mocy na 15 i animacja znika.
- W zależności od Ustawienia zarządzania mocą lub sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Wspomaganego gotowania może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.
- Podczas korzystania z tej funkcji nie będzie można ustawić timera w fazie podgrzewania wody. Timer można włączyć dopiero po otrzymaniu powiadomienia dźwiękowego, że woda osiągnęła temperaturę wrzenia.
- System jest w stanie monitorować proces gotowania wody, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- Jeśli istnieje możliwość korzystania z funkcji Boil&Cook w kilku strefach na płycie grzewczej, można aktywować tylko jedną funkcję Boil&Cook dla każdej strony. Podczas procesu wyboru animacja (waż) będzie wyświetlana po tej samej stronie przez kilka sekund, mimo że funkcja nie może zostać aktywowana.

WSKAŹNIKI

CIEPŁO RESZTKOWE

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

NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYNIA

Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera wskazówki dotyczące gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów pola grzewczego i stosowanych naczyń.

POZIOM MOCY	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA
Moc maksymalna (P)	Booster* - doprowadzanie wody do wrzenia tak szybko, jak to możliwe. Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem.
17 – 18	Doprowadzanie wody do wrzenia, smażenie mrożonych produktów na głębokim oleju**.
15 – 16	Utrzymywanie wrzenia, obsmażanie, przysmażanie, smażenie na patelni, przyrumienianie.
10 – 14	Utrzymywanie delikatnego wrzenia, podgrzewanie, grillowanie (przez długi czas), smażenie na patelni, sauté, karmelizowanie, przyrumienianie, naleśniki.
5 – 9	Gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, zagęszczanie, powolne gotowanie.
3 – 4	Utrzymywanie temperatury, rozmrażanie.
1 – 2	Roztapianie, kremowanie (risotto).
Zerowy poziom mocy (WYŁ.)	Płyta jest w trybie spoczynku lub jest wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlanie napisu „Hot”).

*Booster to specjalny tryb, który wykorzystuje poziom mocy wyższy niż 18, aby szybciej zagotować wodę. Tryb ten może być użytkowany przez maksymalnie 10 minut w zależności od używanego pola. Po upływie tego czasu, poziom mocy automatycznie ustawi się na wartości 18.

** Do smażenia w głębokim oleju mrożonych produktów, takich jak frytki, zaleca się używanie pól grzewczych innych niż Flexi Zone. Jeżeli pola grzewcze Flexi Zone mają być używane do smażenia na głębokim oleju, zalecane jest użycie przedniego pola.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

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

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

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

Zaleca się codzienne czyszczenie po każdym użyciu.

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

- Dokładnie zwilżyć wodą strefy, które wymagają czyszczenia, upewniając się, że cały zabrudzony obszar jest pokryty wodą. Należy uważać, aby nie rozlać wody na panel sterowania.
- Procedura zwilżania:
 - w normalnych warunkach odczekać co najmniej 2 minuty;
 - przy silnych zabrudzeniach odczekać co najmniej 5 minut.
 - Jeśli woda wyschnie na płycie, zwilżyć ją ponownie.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osad i wysuszyć płytę po czyszczeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeśli płyta kuchenki nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Obecność wody, płynu rozlanego z naczyń na płytę, a także innych przedmiotów na przycisku może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA/ WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F9E0	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Podłączenie zasilania nie jest dokładnie takie, jak wskazano w sekcji „Podłączenie elektryczne”.	Podłączyć zasilanie zgodnie z sekcją „Podłączenie elektryczne”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9 Poziom mocy został automatycznie zmniejszony. Pole grzejne wyłącza się automatycznie. Płyta wyłącza się automatycznie.	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie. Poziom mocy zostaje zmniejszony, pole grzewcze wyłącza się lub płyta wyłącza się, gdy temperatura jest zbyt wysoka.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Poczekać, aż pole grzewcze ostygnie przed ponownym użyciem. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdzić, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnić się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund (więcej niż 10), a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
dE [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta się nie nagrzewa. Funkcja się nie włącza.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Pierwsze użycie”.
Funkcja specjalna nie włącza się, a płyta emituje sygnał dźwiękowy.	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW).	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą”.
Po wybraniu poziomu mocy lub użyciu funkcji Booster poziom mocy zostanie automatycznie obniżony.	Płyta automatycznie ustawia maksymalny dostępny poziom mocy (nawet niższy niż ustawiony), aby zapewnić możliwość korzystania z pola grzejnego.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW). Funkcja Booster może mieć różny czas trwania w zależności od używanej strefy. Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą” lub „Funkcja Booster”. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdzić, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnić się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.

KOD WYŚWIETLACZA/WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
U - U	Naczynia nie są wykrywane. Pole grzewcze wyłącza się po 30 sekundach.	Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.	Jeśli naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego (patrz sekcja "Akcesoria") i jest prawidłowo ustawione na wymaganym polu grzejnym, spróbować użyć go na mniejszym polu grzejnym. W przeciwnym razie należy użyć odpowiedniego naczynia (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta wydaje dwa krótkie dźwięki, a następnie sama się wyłącza. Komunikat „OFF” jest następnie wyświetlany przez maksymalnie 60 sekund, podczas których płyta nie może zostać ponownie włączona i powtarza dwa krótkie dźwięki co 5 sekund.	Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty: <ul style="list-style-type: none"> przycisk WŁ./WYŁ., powodując niezamierzone wyłączenie płyty grzewczej; przycisk blokady klawiszy, powodując niepożądaną aktywację funkcji blokady klawiszy, jeśli zostanie naciśnięty w sposób ciągły przez ponad 3 sekundy. Funkcja pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu płyty grzewczej, z włączoną ikoną blokady przycisków i diodą LED; klawiatury przewijania, powodując niepożądaną zmianę poziomów mocy. Płyta wyłącza się samoczynnie (wyświetlając komunikat „OFF”), jeśli nie zostanie wyczyszczona w ciągu 8 sekund.		Wysuszyć i/lub wyczyścić i/lub usunąć przedmiot, aby można było ponownie włączyć płytę po 60 sekundach od pojawienia się komunikatu OFF. Jeśli funkcja blokady przycisków została przypadkowo aktywowana, naciśnij przycisk blokady przycisków przez 3 sekundy, aby ją wyłączyć. W celu włączenia urządzenia należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.
Woda nie gotuje się, gdy używana jest funkcja Heat Control (☺)	Woda nie gotuje się po ustawieniu temperatury za pomocą funkcji Heat Control.	Do gotowania wody używana jest funkcja Heat Control.	Użyć funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) lub funkcji Booster.
Podczas ustawiania naczynia słychać kliknięcie i/lub stukot.	Ciągłe odgłosy klikania i/lub stukania pojawiają się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu. Średnica patelni może być mniejsza niż minimalna wskazana w instrukcji obsługi dla określonych pól grzewczych. Nawet w przypadku używania patelni o prawidłowych wymiarach, niektóre naczynia mają dno częściowo pokryte metalowymi wkładkami (lub bez równomiernego rozkładu ferromagnetycznego) i nie zawsze działają zgodnie z oczekiwaniami.		Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta się wyłącza.	Płyta wyłączy się automatycznie w następujących sytuacjach: <ul style="list-style-type: none"> W przypadku rozlania wody, przelania żywności lub umieszczenia przedmiotów na przyciskach panelu sterowania, które mogłyby przypadkowo aktywować przycisk WŁ./WYŁ. Jeśli elementy te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyłączy się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy. W przypadku braku interakcji z panelem sterowania przez ponad 30 sekund i gdy żadne pole grzewcze nie jest aktywne. Jeśli żadne naczynie nie zostało wykryte przez ponad 30 sekund i w tym samym czasie nie było żadnej interakcji z panelem sterowania. Upłynął maksymalny czas pracy dla danego poziomu mocy lub funkcji, a płyta nie była używana przez ponad 30 sekund. Inne przypadki nie zostały tutaj określone. 		Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Codzienna eksploatacja”. Włączyć płytę ręcznie.
Podczas korzystania z funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) woda nie osiąga temperatury wrzenia. lub Funkcja nie wskazuje, że temperatura wrzenia została osiągnięta w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia wrzenia wody.	W zależności od naczynia lub ilości użytej wody, temperatura wrzenia może nie zostać osiągnięta. Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, poziom mocy może automatycznie spaść do 15 po około 15 minutach od włączenia funkcji.		Jeśli woda nie wrze, można doprowadzić ją do zagotowania, zwiększając poziom mocy używanego pola grzejnego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni przystosowanej do gotowania indukcyjnego. Jeśli funkcja nie wskaże wrzenia w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i kontynuowanie gotowania przy użyciu poziomów mocy.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą w rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw różnych materiałów lub jest nierówne). Dźwięki mogą się różnić w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu. Płyty indukcyjne mogą wydawać ciągłe dźwięki klikania i/lub stukania przy ustawionym garnku/patelni. Dźwięki te mogą pojawić się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu mocy. Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").

Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty, a także powodować emitowanie sygnałów dźwiękowych na skutek kontaktu przedmiotów z przyciskami. Jeśli przedmioty te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta automatycznie wyłączy się, emitując dźwięk, który będzie powtarzany co 5 sekund, dopóki przedmiot lub woda nie zostaną usunięte z panelu sterowania, nawet po wyłączeniu. Aby uniknąć wyłączenia, należy usunąć wszelkie rozlane płyny z interfejsu użytkownika i dokładnie wysuszyć go w ciągu 8 sekund lub użyć funkcji czyszczenia, która daje 30 sekund na wyczyszczenie i wysuszenie. Należy pamiętać, że przycisk WŁ./WYŁ. będzie zawsze aktywny.

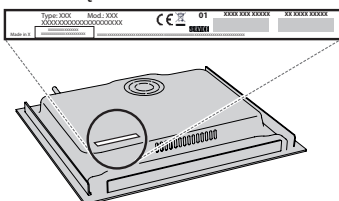
OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA**PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM POSPRZEDAŻNYM:**

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami podanymi w **ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŻELI PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM SERWISEM POSPRZEDAŻNYM.

Kontaktując się z naszym działem obsługi posprzedażnej, zawsze podawać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia



- Ind.C.
- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;

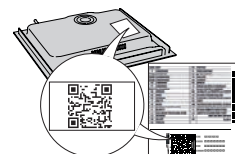


- dokładny adres użytkownika;
- numer telefonu.

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu posprzedażnego (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej 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!** Süttimisoht: 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.

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

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

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

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

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

LUBATUD KASUTUS

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

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

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

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

PAIGALDAMINE

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

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoivule 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 paikapaneekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega 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 majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohtasaate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus). Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

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

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

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

MÄRKUS

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



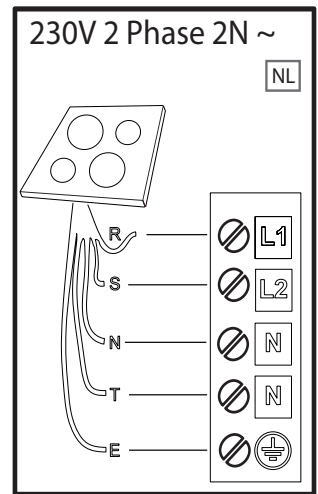
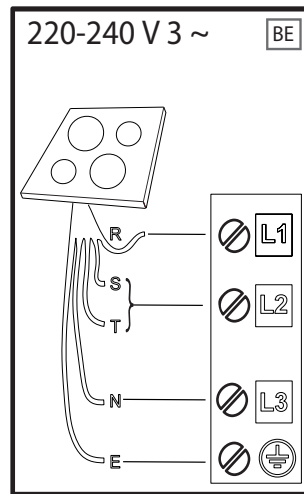
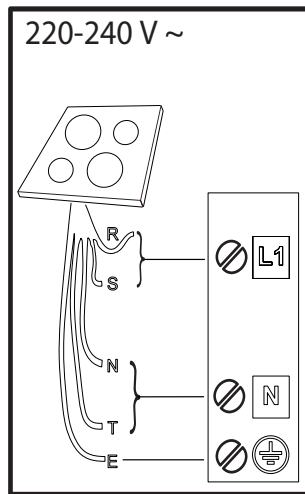
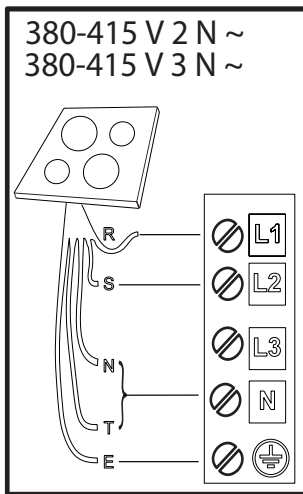
ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.

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

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

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



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

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

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

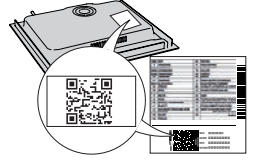
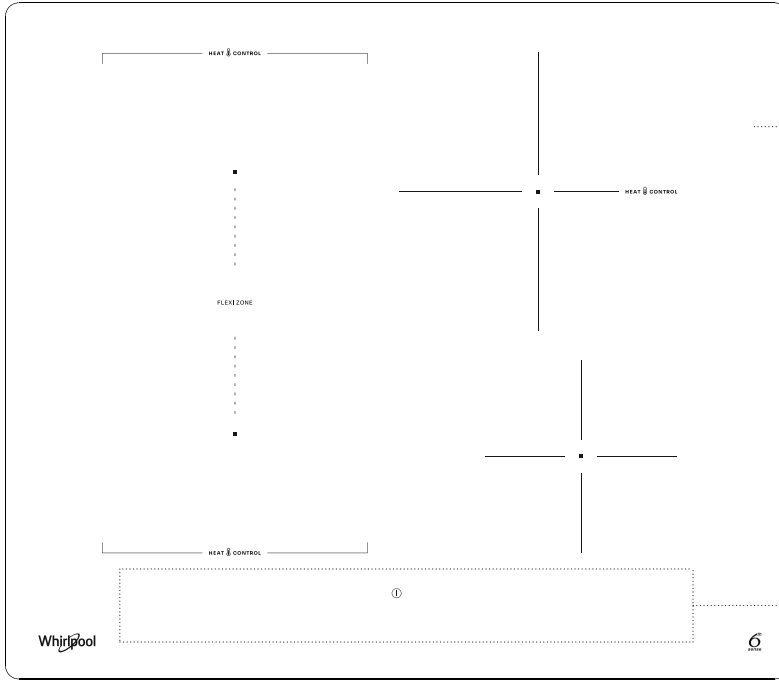
 = **E**

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

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


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

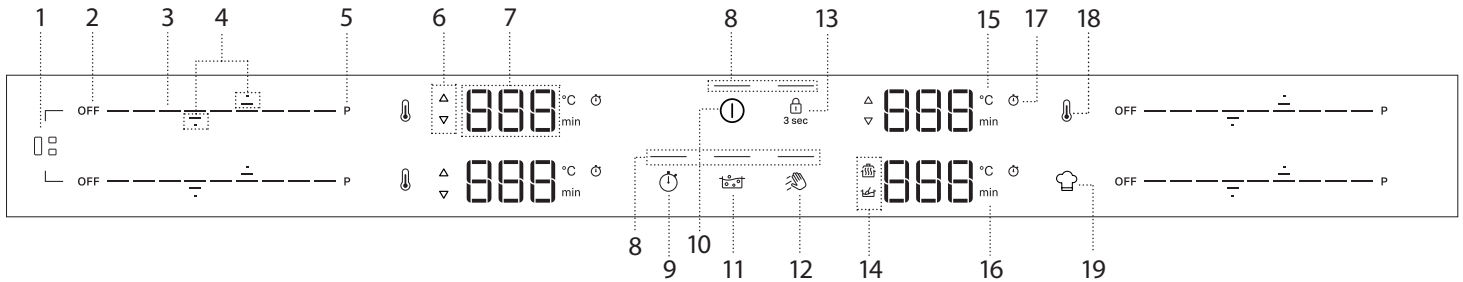
 Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade
 aadressil www.register10.eu.

**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
 ohutusjuhend.**
**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
 SKANNIGE OMA SEADME QR-
 KOOD**

TOOTE KIRJELDUS


1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

1

2


JUHTPANEEL




- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone nupp 2. Keeduala väljalülitusnupp 3. Kerimisklahvistik 4. Nooled temperatuuri/taimer seadistamiseks 5. Kiirkuumutusnupp (Booster) 6. Eelkuumutamise/jahutamise näidik 7. Keeduala näidik | <ol style="list-style-type: none"> 8. Indikaatortuli – funktsioon aktiivne 9. Taimer nupp 10. Sisse/välja nupp 11. Abistatud keetmine (Boil&Cook) nupp 12. Pühkimise funktsiooninupp 13. Nupulukustuse nupp – 3 sekundit 14. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperatuuri näidik (Celsiuse kraadides) 16. Minutite näidik 17. Taimer näidiku sümbol 18. Heat Control nupp 19. Erifunktsiooni nupp |
|--|---|--|

MÄRKUS: Vajutage toitenuppu (10); kõik olemasolevad funktsioonid muutuvad mõneks hetkeks nähtavaks, seejärel jäävad aktiivseks ainult põhifunktsioonid. Teisi saab kasutada ja need aktiveeritakse seadme hilisema kasutamise ajal.

TÄHELEPANU! Kõik olemasolevad funktsioonid on valgustatud hämaralt, mis muutub intensiivsemaks ainult siis, kui need on aktiveeritud.

TARVIKUD

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

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

MÄRKUS: Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda.

Kui kasutate toidunõud, mis ei vasta soovitatud suurustele ja omadustele, võib see oluliselt mõjutada toiduvalmistamist ja põhjustada soovimatuid tulemusi.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSJUHTIMINE

Vaikimisi on pliit max. võimsuse tasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on selgitatud järgmises jaotises.

MÄRKUSED: Olenevalt pliidiile valitud võimsusest võivad osad küpsetussooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire soojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.

Allolev tabel näitab iga tsooni poolt iga funktsiooni jaoks kasutatavat võimsust, et aidata teil mõista võimalikke kasutuspiiranguid vastavalt valitud võimsuse seadistusele.

TSOON	1 või 2	1 + 2	3	4
VÕIMSUS 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ABISTATUD KEETMINE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
SULATAMINE (KW)	NA	NA	NA	0,045
SOOJASHOIDMINE (KW)	NA	NA	NA	0,145

Näited ülaltoodud tabelis olevatele väärtustele:

Kui seadistate „Võimsuse juhtimise seadistus“ väärtusele 4 kW ja aktiveerite mitu keeduala samaaegselt, kohandab pliit automaatselt võimsustasemed nii, et need ei ületaks üldist võimsuspiirangut (nt 4 kW).

Näiteks, kui „Võimsuse juhtimise seadistus“ on 4 kW, siis kui seadistate ala 3 „Booster“ (=3,7 kW) ja seejärel püüate aktiveerida ala 1 tasemel 18 (2,2 kW), ületab kogu tamitud võimsus 4 kW piiri (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Seetõttu reguleerib pliit automaatselt võimsustaset järgmiselt: „Booster“ režiimis keeduala on seatud tasemele 18 (=2,2 kW), teine keeduala aga tasemele 15 (=1,6 kW, maksimaalne võimsus ei tohi ületada 4 kW piirangut).

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

TÜHJAD POTID JA PANNID

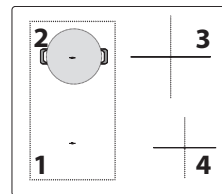
Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatselt väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Tühjade, õhukese põhjaga pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav, kuid kui neid kasutatakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik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

ERI KÜPSETUSALADE JAKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

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

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

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



NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA

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

Seadistusmenüü: Põhiseadete muutmine

Kui olete seadme põhitoiteallikaga ühendanud, saate 60 sekundi jooksul muuta vaikimisi seadistusi, sisenedes seadistusmenüüsse:

- Pärast pliidiplaadi ühendamist põhitoiteallikaga oodake, kuni kõik LED-tuled järjest sisse ja välja lülituvad.
- Vajutage ja hoidke all toitenuppu (ⓘ) pliidi sisselülitamiseks.
- Vajutage nupulukustuse nuppu (⏏) vähemalt 6 sekundit, et siseneda seadistusmenüüsse. Ignoreerige nupuluku aktiveerimise heli, mida kuulete 3 sekundit pärast vajutamist.
- Seadistuse tüüp (nt „PL“) kuvatakse vasakpoolsel ülemisel keeduala näidikul ja selle vaikimisi (või praegune) väärtus (nt „2_5“) kuvatakse vasakpoolsel alumisel keeduala näidikul.
- Saate seadistuse tüübi valida, kasutades vasakpoolse ülemise keeduala üles- (↑) ja allapoole (↓) noolt. Selle väärtust saate muuta, kasutades vasakpoolse alumise keeduala üles- (↑) ja allapoole (↓) noolt. Vaata allpool olevas tabelis olevaid seadistuse tüüpe, vaikeväärtusi ja võimalikke väärtusi.
- Kinnitamiseks vajutage toitenuppu.
- Ilma kinnitusega lõpetab pliit seadistusmenüü ja naaseb 30 sekundi jooksul eelmiste väärtuste juurde.

JÄRJEKOR- RANR	SEADISTUSE TÜÜP	ÜLEMINE VASAKPOOL- NE	ALUMINE VASAKPOOLNE (VAIKIMISI)	VÕIMALIKUD VÄÄRTUSED
1	Võimsuse piiramine	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Helisignaali	Aud	Sisse	Sisse/välja
3	Demo režiim	dE	Välja	Välja/sisse

MÄRKUSED: kui demorežiimi funktsioon on aktiveeritud, jääb see sisse ka siis, kui põhitoite katkestatakse.

① PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage toitenuppu ja hoidke seda all. Nupu kohal olev LED süttib ja te kuulete helisignaali. Mõne sekundi pärast saate pliidiplaadiga suhelda. Pliidi väljalülitamiseks vajutage uuesti sama nuppu; kõik keedualad inaktiveeritakse.

ASENDID

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

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

See hoiab ära klahvistiku liigse ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimalusel tagumisi keedualasid.



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE



Keeduala sisselülitamine:

Kui pliidiplaat on SISSE lülitatud, lülitub kõigi saadaolevate keedualade kerimisklahvistik (SLIDER) SISSE vähese valgusega. Asetage sõrm selle ala kerimisklahvistikule (SLIDER), mida soovite aktiveerida, ja libistage seda ettevaatlikult paremale, kui soovite võimsustaset suurendada, või vasakule, kui soovite seda vähendada. Te märkate, et juhtklahvistikute segmendid muutuvad vastavalt valitud võimsustasemele suure heleduse suunas ja näidiku numbrid näitavad valitud võimsustasemele vastavat numbrit (1-18).

„P“ nuppu võib kasutada kiirsoojendusfunktsiooni valimiseks (Booster), et vesi kiiresti keema saada.

Keeduala väljalülitamine:

Valige kerimisklahvistiku alguses nupp „OFF“.

MÄRKUS: Voolav vesi, toidu ülevool ja/või juhtpaneeli nuppudele asetatud ese võib jäljendada teie sõrme ja kogemata aktiveerida või deaktiveerida ükskõik millise pliidi nupu. Kui selliseid elemente ei eemaldata 8 sekundi jooksul, teeb pliit kaks lühikest helisignaali ja lülitub ise välja, näidates samal ajal teadet „OFF“.

🔒 JUHTPANEELI LUKK

Juhtpaneeli lukustusfunktsioon on mõeldud pliidi seadete lukustamiseks, et vältida seadete juhuslikku muutmist või funktsioonide tahtmatut aktiveerimist/inaktiveerimist. Seda funktsiooni võib olla vaja kasutada näiteks. Võimaliku vedeliku- või toidulekke korral või ohutuse tagamiseks (laste juhuslik kokkupuude pliidiga), et vältida pliidi juhusliku sisselülitamise ohtu. Juhtpaneeli lukustusfunktsiooni kasutamiseks vajutage ja hoidke nuppu 3 sekundit all. Nupp lülitub kõrgele heledusele ning helisignaali ja sümboli kohal olev tuli näitavad, et see funktsioon on aktiveeritud. Juhtnuppude lukust vabastamiseks korraldage sama toimingut.

KEEDUALADE JA FUNKTSIOONIDE MAKSIMAALNE TÖÖAEG

Võimsuse tase või funktsioon	OFF (VÄLJAS)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Ülessulatamine	Soojana hoidmine
Maksimaalne tööaeg	—	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Võimsuse tase pärast aja möödumist	—	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Keedualad 1, 2, 3

** Keeduala 4

Näited ülaltoodud tabelis toodud väärtuste kohta:

Kui lülitate keeduala sisse ja seate selle võimsuse tasemele 14, jätkab keeduala tööd maksimaalselt 2 tundi. Pärast 2 tundi langeb võimsus tasemele 0 ja keeduala lülitub automaatselt välja. Kui teisi aktiivseid keedualasid ei ole ja kui 30 sekundi jooksul ei toimu juhtpaneeli nuppudega midagi, lülitub pliit automaatselt välja.

Kui aktiveerite Booster-funktsiooni keedualas 4, langeb see 5 minuti pärast automaatselt võimsustasemele 18. Teisest küljest, kui aktiveerite Booster-funktsiooni keedualas 1, 2 või 3, langeb see 10 minuti pärast automaatselt võimsustasemele 18. Pärast 1,5 tundi langeb võimsus tasemele 0 ja keeduala lülitub automaatselt välja. Kui teisi aktiivseid keedualasid ei ole ja kui 30 sekundi jooksul ei toimu juhtpaneeli nuppudega midagi, lülitub pliit automaatselt välja.

MÄRKUS: Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon. Kui lülitate pliidi välja, kui juhtpaneeli lukustus on aktiivne, vajutage SISSE/VÄLJA nuppu ja seejärel vajutage 3 sekundi jooksul lukustusnuppu, et avada pliidi lukustus.

👉 PÜHKIMISE FUNKTSIOON

Pühkimise funktsioon lukustab ajutiselt kasutajaliidese nupud, et vältida seadete juhuslikku muutmist puhastamise ajal. Funktsioon ei katkesta toiduvalmistamise protsessi.

Pühkimise funktsioon aitab vältida helisid, kui toiduvalmistamise käigus või tavapärase puhastamise ajal satub vesi kasutajaliidesele.

Turvalisuse huvides võib SISSE/VÄLJA nupu aktiveerida ka tahtmatult puhastamise ajal.

Pühkimise funktsiooni aktiveerimiseks:

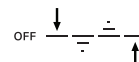
1. Vajutage Pühkimise funktsiooni nuppu (👉). Kui funktsioon on aktiivne, kuulete akustilist heli.
2. Nupu kohal olev LED-tuli süttib ja jääb põlema, kuni nupp ise vilgub kogu funktsiooni toimumise aja.
3. Juhtpaneel jääb lukustatuks 30 sekundiks.

🕒 TAIMER

Taimer kontrollib kõiki aktiivseid keedualasid.

Taimeri sisselülitamiseks:

1. Valige keeduala ja määrake soovitud võimsustase.
2. Taimeri nupp lülitub sisse umbes 5 sekundit pärast keedunõu tuvastamist. Vajutage seda, kuni märgutuli süttib valitud keeduala konkreetse sümbooliga.
3. Kasutage aja seadistamiseks nool üles (↕) ja alla (⇩) (ärge vajutage ja hoidke neid all kauem kui 8 sekundit, muidu näitab pliidiplaat väljalülitamist. Lisateavet leiate veaotsingu jaotisest). Aeg muutub 000 sekundist kuni 30 minutini, suurenedes iga kord 1 minuti võrra; 30 kuni 150 minutit, aeg suureneb 5 minuti kaupa. Kui teil on vaja muuta aega 10 minuti võrra, kasutage külgmisi kriipsukesi. Vasakpoolne kriips vähendab 10 minutit, parempoolne kriips aga lisab 10 minutit (vt järgmist pilti).



4. Seadistatud kellaaja kinnitamiseks võite vajutada kellanuppu (🕒). Vastasel juhul kinnitatakse aeg automaatselt 5 sekundi pärast ilma igasuguse tegevuseta.
5. Saate igal ajal muuta aega ja aktiveerida mitu taimerit samaaegselt.
6. Loenduse ajal puudutage sõrmega liugurit, et näha võimsuse taset. Puudutage üles- (↕) või alla- (⇩) noolt, et näha seatud temperatuuri. 3 sekundi pärast ilmub uuesti loendur.
7. Kui taimeri aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja.

Taimeri väljalülitamiseks:

Vajutage allanoolt (⇩), kuni ekraanil kuvatakse 000, ja see lülitub 5 sekundi pärast välja.

🕒 TAIMERI NÄIDIK

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

FUNKTSIOONID

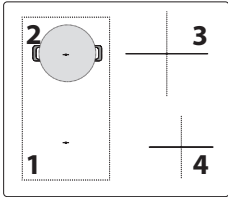
P BOOSTER-FUNKTSIOON

Booster on erirežiim, mille võimsustase on kõrgem kui tase 18 ja mis tagab kiireima kuumutamise. See režiim võib olla erineva kestusega sõltuvalt kasutatavast alast (vt tabelit allpool). Pärast Boosteri aja möödumist väheneb võimsus automaatselt tasemele 18.

TÄHELEPANU! Ärge kasutage tühja panniga või õli/võiga. See funktsioon on ideaalne vee keetmiseks.

MÄRKUS: Sõltuvalt võimsusjuhtimise seadistusest ei pruugi Booster-funktsioon olla teatud keedualade puhul saadaval. Lisaks sellele, kui seadistate ühe keeduala Boosterile ja seejärel aktiveerite teise ala, vähendatakse esimest ala maksimaalsele võimalikule tasemele (isegi palju madalamale kui tase 18), et võimaldada teise ala kasutamist. Teine keeduala seatakse või piiratakse pliidi sellel küljel saadaoleva võimsuse järgi. Palun pidage meeles, et võimsus võib erineda vastavalt kasutatava kööginõu suurusele ja materjalile.

ALADE KIRJELDUS



Ala	Nimivõimsus (tase 18, kW)	Võimsus Booster (kW)	Booster-funktsiooni kestus (min)
1 või 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

MÄRKUSED: tabelis olevad väärtused viitavad katsetingimustele, nagu on kirjeldatud toiduvalmistamise seadmete toimivuse hindamise normatiivstandardis. Näidatud võimsus võib erineda sõltuvalt kasutatava toidunõu suurusest või materjalist.

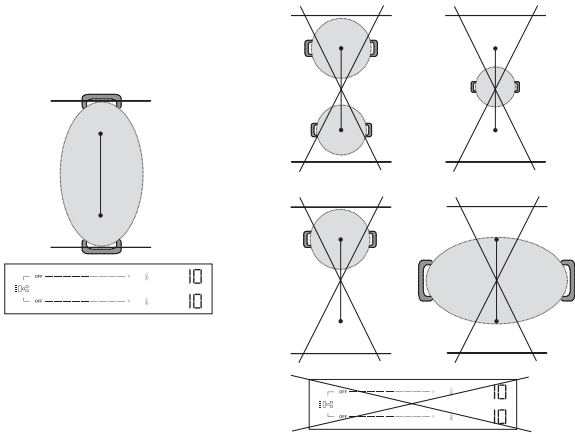
PAINDLIK KEEDUALA (FLEXI ZONE)

Selle funktsiooniga saate ühendada kaks keeduala üheks pikemaks, et mahutada ristkülikukujulisi, ovaalseid või piklikke keedunõusid, ja kasutada ühte seadistust kogu kombineeritud ala jaoks.

Korrekse tulemuse tagamiseks kasutage ainult piisavalt pika ferromagnetilise põhjaga potte ja pannid, et katta korraga kaks ala. Asetage keedunõud paindliku küpsetuspinna ristkülikukujulise ala keskele.

Näiteid õige ja vale kasutamise kohta vt allolevalt jooniselt.

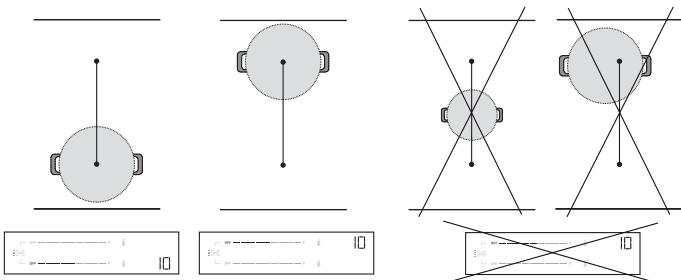
MÄRKUS: Keskel kasutatav suur ümmargune pott võib kuumeneda aeglasemalt ja soojus võib jaotuda ebaühtlasemalt.



TÄHTIS: Pottide ja pannide puhul, mille ferromagnetiline põhi on 21 cm või väiksem, on soovitatav kasutada üksikuid keedualasid ilma paindliku keedurežiimi (Flexi Zone) aktiveerimata. Asetage keedunõud kas eesmisele või tagumisele alale, seejärel aktiveerige see ala.

Kui Flexi Zone on aktiivne, ei ole Heat Control funktsioon saadaval, nii et te ei näe seda juhtpaneelil.

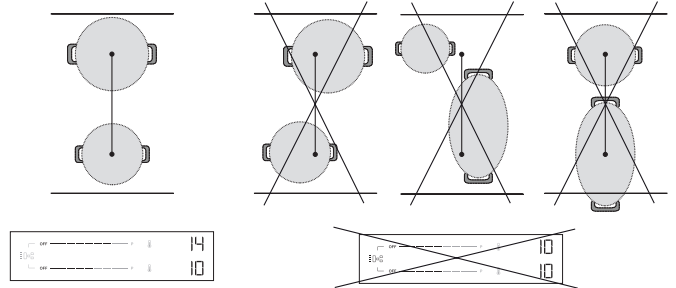
Näiteid õige ja vale kasutamise kohta vt allolevalt jooniselt.



Kahe eraldi alana kasutatav Flexi Zone

Kahe poti või panniga samaaegsel kasutamisel on soovitatav paigutada esimene pott tagumisele ja teine eesmisele alale (vt joonis allpool). Sellisel juhul tuleks alad aktiveerida ilma paindliku toiduvalmistamise režiimi (Flexi Zone) kasutamata. Parima jõudluse tagamiseks veenduge, et mõlemad pannid oleksid oma vastavate alade keskel. Ärge liigutage ühte potti/panni keskel väljapoole, et teisele ruumi teha. Keedunõu paigutamisel ärge minge keedualast välja või juhtpaneeli peale.

Näiteid õige ja vale kasutamise kohta vt allolevalt jooniselt.



AUTOMAATFUNKTSIOONID

Pliit pakub teile toiduvalmistamise abistamiseks mõningaid automaatsfunktsioone. Pange tähele, et need ei pruugi oleval võimsuse juhtimise sättest saadaval olla (vt jaotist „Võimsuse juhtimine“). Näiteks kui võimsuse juhtimine on seadistatud 2,5 kW-le ja mõned alad on juba kasutusel, ei pruugi ülejäänud võimsus olla piisav automaatsfunktsiooni aktiveerimiseks. Pliidiplaat teavitab teid helisignaali.

ÜLESSULATAMINE

See funktsioon määrab automaatselt sulatamiseks ideaalse võimsustaseme. See võimaldab teil sulatada hapraid toiduaineid, nagu šokolaad või või, ja hoida seda sulatuna ilma, et see kõrbeks või poti/panni külge kleepuks.

SOOJASHOID

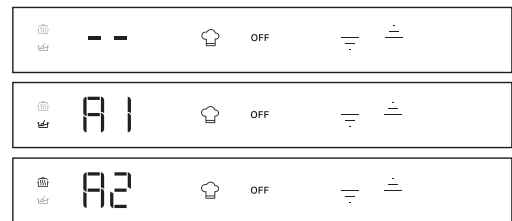
See funktsioon seab automaatselt ideaalse võimsuse, et hoida toitu pärast toiduvalmistamist ja enne serveerimist soojana. Pange tähele, et vedelikud vähenevad aja jooksul, kui toitu hoitakse soojas.

Need automaatsfunktsioonid on saadaval ainult tavapärestel keedualadel (alad ikooniga ☞).

Kuidas aktiveerida automaatsfunktsioone:

Automaatsfunktsioonide aktiveerimiseks vajutage ikooni ☞. Ekraanil kuvatakse kaks nõrgalt valgustatud ikooni: ☞ (soojashoid) üleval ja ☞ (sulatamine) all.

Kasutage nooli üles (☞) ja alla (☞) soovitud funktsiooni valimiseks. Ekraanil kuvatakse „A1“ sulatamise või „A2“ soojashoidmise korral ja vastav ikoon muutub heledamaks.



HEAT CONTROL- ABISTATUD TOIDUVALMISTAMINE TEMPERatuurIGA

Funktsioon võimaldab teil valida ja küpsetada soovitud temperatuuril (nagu ahjus), selle asemel et kasutada standardseid võimsustasemeid.













Selle funktsiooniga reguleerib pliit automaatselt kuumust ja hoiab keedunõude temperatuuri stabiilsena, välistades vajaduse pidevalt reguleerida.

See funktsioon on saadaval ainult keedualadel, millel on ☞ ikoon.

MÄRKUS: Kuvatav temperatuur viitab tühja keedunõu keskele. Sõltuvalt kasutatavast keedunõust võib näidatud temperatuur erineda keedunõu tegelikust temperatuurist. Parima tulemuslikkuse tagamiseks on soovitatav asetada keedunõud keeduala keskele ja aktiveerida funktsioon, kui ei ole aktiivset jääkuumuse indikaatorit (HoE).

TÄHELEPANU! See funktsioon ei ole mõeldud vee keetmiseks ega frittimiseks. Seetõttu ei lähe vesi keema isegi siis, kui valitud on temperatuur üle 100°C. Vaadake jaotist „Abistatud keetmine“ või kasutage kiireks keetmiseks Booster-funktsiooni.

Kuidas kuumuse reguleerimist aktiveerida:

1. Asetage keedunõud  ikooniga alale.
2. Vajutage  ikooni.
3. Kasutage üles noolt () soovitud temperatuuri valimiseks. Vaikimisi seade on 45°C. Võite tõsta temperatuuri kuni 200°C vastavalt vajadustele (vt toiduvalmistamise nõuandeid alljärgnevas tabelis). Kasutage alla noolt () temperatuuri vähendamiseks.
4. Soojendusetaapi ajal vilgub valitud temperatuuri kõrval ülespoole suunatud nool ().
5. Kui keedunõud on saavutanud seadistatud temperatuuri, teatab pliiit sellest helisignaali ja ülespoole suunatud nool () lõpetab vilkumise. Nüüd saate toitu lisada.
6. Kui seadepunkt on saavutatud, saate temperatuuri reguleerimiseks 5°C sammude kaupa kasutada ülespoole () ja allapoole () nooli.
7. Kui uus valitud temperatuur on madalam kui praegune, vilgub valitud temperatuuri kõrval allapoole nool (), kuni uus seadepunkt on saavutatud. Kui uus valitud temperatuur on kõrgem kui praegune, vilgub valitud temperatuuri kõrval ülespoole nool (), kuni uus seadepunkt on saavutatud.
8. Kui seadistate taimeri alale, kus on aktiivne Heat Control funktsioon, käivitub taimer alles pärast seadepunkti saavutamist. Ekraanil kuvatakse temperatuuri asemel taimeri loendus. Loenduse ajal puudutage üles- () või alla- () noolt, et näha seadud temperatuuri. 3 sekundi pärast ilmub uuesti loendur.

HEAT CONTROL – TOIDUVALMISTAMISE NÄPUNÄITED

Alljärgnevas tabelis on esitatud mõned soovitud toiduvalmistamise tehnikate kohta iga temperatuuri puhul.

MADAL KUUMUS		KESKINE KUUMUS		KÕRGE KUUMUS	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Sulatamine (šokolaad, või)	Soojana hoidmine	Õrn praadimine (köögivilja-põhja segu)	Segamine (munad)	Pruunistamine Kiirpraadimine	Grill (veiseliha, köögiviljad)
Sulatus (liha, kala)	Paksendamise, kreemitamise (risoto)	Konfit (köögiviljad) Deglaseerimine	Karamelliseeritud (suhkur, köögiviljad)	Pruun (pannkoogid, röstsai)	Kõrvetamine (lihalõik, praeliha)
		Hautamine (120°C)			

Vaadake jaotist „Abistatud keetmine“ või kasutage kiireks keetmiseks Booster-funktsiooni.

MÄRKUSED:

- Süsteem on võimeline jälgima toiduvalmistamise temperatuuri, kuid alati on soovitatav viibida pliidi kasutamise ajal selle lähedal.
- Sõltuvalt keeduala aktiveerimisjärjestusest ei pruugi funktsioon Heat Control olla saadaval. Pliidiplaat teavitab teid helisignaali.



Skaneerige QR-kood, et avada Heat Controli abil toiduvalmistamise saladused. Avastage, kui lihtne ja rahuldust pakkuv on temperatuuriga toiduvalmistamine, külastades meie veebilehte, kus leiате samm-sammult retseptide kaudu juhiseid erinevate toiduvalmistamise tehnikate, igapäevaste toitute ja põnevate uute roogade kohta.

MÄRGUTULED

HOT JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse „Hot“, tähendab see, et keeduala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud (kõrvuti olevate küpsetusalade tõttu või sellele on pandud kuum pott).

Kui keeduala on jahtunud, kaob „Hot“ teavitus.



ABISTATUD KEETMINE (BOIL&COOK)

See funktsioon ajab vee keema ja reguleerib automaatselt võimsust, et vesi keema jääks, kuni olete valmis toitu lisama. Funktsioon aitab ka vältida üle keetmist ja energia raiskamist võrreldes Booster-režiimiga. Energia säästmiseks ja keemisprotsessi kiirendamiseks soovime katta pann kaanega.

Abistatud keetmine on saadaval ainult  ikooniga keedualadel.





MÄRKUS: Selle funktsiooni kasutamisel peab poti põhja läbimõõt olema 160–210 mm ja see peab olema täidetud veega 1/2–3/4 mahust. Arvestage, et maksimaalne maht, mida selle funktsiooniga saab kasutada, on umbes 4 liitrit. Ärge lisage veele soola enne, kui see on jõudnud keema, sest see takistab süsteemi oodatud toimimist.

Parima tulemuslikkuse tagamiseks on soovitatav asetada keedunõud keeduala keskele, kasutada toasooja vett ja aktiveerida funktsioon, kui ei ole aktiivset jääkkuumuse indikaatorit.

TÄHELEPANU! See funktsioon on mõeldud ainult vee keetmiseks, mitte piima või muude vedelike keetmiseks.

Tulenevalt turul saadaolevatest keedunõudest ei pruugi see funktsioon toimida ootuspäraselt.

Kuidas aktiveerida Abistatud keetmine:

1. Täitke pott veega (vt märkusi eespool).
2. Asetage keedunõu  ikooniga keedualale.
3. Valige Abistatud keetmise () nupp.
4. Vajutage üks kord Abistatud keetmise () nuppu, kui Heat Control on saadaval ainult ühes keedualas. Kui Heat Control on saadaval rohkem kui ühes keedualas, vajutage mitu korda nuppu  , kuni jõuate keedualasse, kus soovite kasutada abistatud keetmise funktsiooni. Näidikule ilmub märg „b“, mis juhatab teid läbi alade.
5. Kui ala on valitud, vilgub mõne sekundi jooksul alanäidikul -b- ja seejärel käivitub funktsioon automaatselt.
6. Kui Abistatud keetmise funktsioon käivitub, ilmub ekraanile kuumutamisaasi ajal animatsioon.
7. 90 sekundi jooksul alates vee keema hakkamisest annab funktsioon teile sellest helisignaali teada. Animatsioon kaob ja pliiit seab õrna keetmise säilitamiseks automaatselt võimsustasemeks 15.
8. Sõltuvalt kasutatavast keedunõudest võib võimsustase automaatselt langeda tasemele 15, ilma et vesi jõuaks keemistemperatuurini. Keemistemperatuurini jõudmiseks saates suurendada kasutatava keeduala võimsustaset. Teise võimalusena võite proovida kasutada teist panni, mis ühildub induktsioonküpsetusega. Kui eespool kirjeldatud tingimusi ei esine, soovime keetmise jätkamiseks lülitada Boil&Cook-funktsioon välja ja seadistada võimsustasemed käsitsi.
9. Lisage toiduained ja vajadusel muutke võimsustaset, et reguleerida keemise tugevust vastavalt vajadusele. Võimsuse valik on piiratud nende tasemetega, mis sobivad keetmise säilitamiseks (st tasemed 10–18).

MÄRKUS:

- Olenemata sellest, kas vesi keeb või mitte, umbes 15 minuti möödudes funktsiooni aktiveerimisest seab pliiit automaatselt võimsustasemeks 15 ja animatsioon kaob.
- Olenevalt võimsusjuhtimise seadistusest või keeduala aktiveerimisjärjestusest ei pruugi Abistava keetmise funktsioon olla saadaval. Pliidiplaat teavitab teid helisignaali.
- Selle funktsiooni kasutamisel ei saa te vee soojendamise ajal taimeri seadistada. Taimeri saab aktiveerida alles pärast heliteate saamist, et vesi on saavutanud keemistemperatuuri.
- Süsteem on võimeline jälgima keetmisprotsessi, kuid alati on soovitatav viibida pliidi kasutamise ajal selle lähedal.
- Kui teie pliidiil on võimalus kasutada Boil&Cook funktsiooni mitmes alas, saab iga poole jaoks aktiveerida ainult ühe Boil&Cook funktsiooni. Valimise ajal kuvatakse animatsioon (madu) samal küljel mõne sekundi jooksul, kuigi funktsiooni ei saa aktiveerida.



NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

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

KÜPSETUSTABEL

Küpsetustabel pakub toiduvalmistamise näpunäiteid iga võimsustaseme jaoks. Iga võimsustaseme tegelik võimsus sõltub keeduala mõõtmetest ja kasutatavast keedunõust.

VÕIMSUSTASE	SOOVITUSED KÜPSETAMISEKS
Maksimumvõimsus (P)	Booster* – kuumutage vesi võimalikult kiiresti keemiseni. Ärge kasutage tühja panniga või õli/võiga.
17 – 18	Kuumutage vesi keemiseni, frittige** sügavkülmutatud tooteid.
15 – 16	Keetke hoogsalt, kõrvetage, pruunistage kergelt, kiirpraadige, pruunistage.
10 – 14	Keetke õrnalt, soojendage, grillige (pika aja jooksul), kiirpraadige, hautage, karamelliseerige, pruunistage, pannkoogid.
5 – 9	Keetke kergelt, hautage, paksendage, keetke aeglaselt.
3 – 4	Hoidke soojas, sulatage.
1 – 2	Sulatamine, kreemitamine (risoto).
Nullvõimsus (OFF)	Pliidiplaat on oote- või väljalülitatud režiimis (toiduvalmistamise lõpus on võimalik jääkkuumus, kuvatakse „Hot“).

*Booster on erirežiim, mis kasutab vee kiiremaks soojendamiseks suuremat võimsustaset kui 18. Seda režiimi saab säilitada maksimaalselt 10 minutit sõltuvalt kasutatavast alast. Selle aja möödudes väheneb võimsus automaatselt tasemele 18.

**Külmutatud toodete, näiteks friikartulite frittimiseks on soovitatav kasutada mitte-Flexi Zone keedualasid. Kui soovite frittida, kasutades Flexi Zone keedualasid, on soovitatav kasutada esiosa.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Tähtis!

- Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik („Hot“) ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid või plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega 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 sattunud vedelik võib põhjustada pottide liikumist või vibratsiooni.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

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

Soovitatav on puhastada iga päev, pärast iga kasutuskorda.

Järgige CleanProtect tehnoloogiaga pliitide puhastamisel järgmisi suuniseid.

- Niisutage puhastatavad alad põhjalikult veega, veendudes, et kogu määrdunud ala oleks kaetud. Olge ettevaatlik, et juhtpaneelile ei satuks vett.
- Niisutamise protseduur:
 - Tavapärase määrdumise korral oodake vähemalt 2 minutit.
 - Tugeva määrdumise korral oodake vähemalt 5 minutit.
- Kui vesi kuivab pliidiil, niisutage seda uuesti.
- Kasutage jääkide eemaldamiseks pehmet nuustikut ja kuivatage pliit pärast puhastamist.

RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
- Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade vooluvõrgust.
- Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.

Pange tähele: Vee olemasolul, pottidest pliidile sattunud vedelik või pliidi nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku funktsiooni juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

EKRAANI KOOD/ PROBLEEM TUVASTATUD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
F9E0	Vale toitejuhtme ühendus.	Toiteallika ühendus ei ole täpselt selline, nagu on näidatud jaotises „Elektriühendus“.	Ühendage toiteallikaga vastavalt jaotisele „Elektriühendus“.
F0EA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektroniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9 Võimsustase väheneb automaatselt. Keeduala lülitub automaatselt VÄLJA. Pliidiplaat lülitub automaatselt VÄLJA.	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja. Kui temperatuur on liiga kõrge, väheneb võimsustase või lülitub keeduala välja või pliit lülitub välja.	Elektroniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge. Pliidi ventilatsioon ei pruugi olla piisav, et tagada pliidi nõuetekohane toimimine.	Enne uuesti kasutamist oodake, kuni keeduala jahtub. Seadme nõuetekohase töö tagamiseks peab pliit saama piisavat ventilatsiooni värskes õhus juurdevoolu kaudu. Kontrollige, kas pliit on paigaldatud vastavalt jaotises „Paigaldamine“ kirjeldatud juhistele. Veenduge, et ükski ese ei takista pliidi tagumist ja alumist tagumist osa.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Tõmmata pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke (rohkem kui 10 sek) ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		

EKRAANI KOOD/ PROBLEEM TUVASTATUD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
dE [kui pliidiplaat on välja lülitatud]	Pliit ei lähe soojaks. Funktsioon ei lülitu sisse.	DEMO REŽIIM sisse lülitatud.	Järgige jaotises „Esimest korda kasutamine“ toodud juhiseid.
Erifunktsioon ei lülitu sisse ja pliidiplaat annab helisignaali.	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab erifunktsiooni aktiveerimist vastavalt pliidi jaoks valitud võimsusjuhtimise seadistusele (nt 2,5 kW).	Vt jaotist „Võimsusjuhtimine“.
Kui valite võimsustaseme või kasutate Booster- funktsiooni, väheneb võimsustase automaatselt.	Pliidiplaat seab automaatselt maksimaalse olemasoleva võimsustaseme (isegi madalama kui seadistatud), et tagada keeduala kasutamine.	Võimsusregulaator piirab erifunktsiooni aktiveerimist vastavalt pliidi jaoks valitud võimsusjuhtimise seadistusele (nt 2,5 kW). Booster-funktsioonil võib olla erinev kestus sõltuvalt kasutatavast alast. Pärast Boosteri aja möödumist väheneb võimsus automaatselt tasemele 18. Pliidi ventilatsioon ei pruugi olla piisav, et tagada pliidi nõuetekohane toimimine.	Vt jaotist „Võimsusjuhtimine“ või „Booster- funktsioon“. Seadme nõuetekohase töö tagamiseks peab pliit saama piisavat ventilatsiooni värske õhu juurdevoolu kaudu. Kontrollige, kas pliit on paigaldatud vastavalt jaotises „Paigaldamine“ kirjeldatud juhistele. Veenduge, et ükski ese ei takista pliidi tagumist ja alumist tagumist osa.
U U	Keedunõusid ei ole tuvastatud. Keeduala lülitub välja 30 sekundi pärast.	See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.	Kui teie keedunõud sobivad induktsioonküpsetamiseks (vt jaotist „Tarvikud“) ja on õigesti paigutatud vajalikule keedualale, proovige kasutada neid väiksemal keedualal. Muul juhul kasutage sobivaid keedunõusid (vt jaotist „Tarvikud“).
Pliidiplaat teeb kaks lühikest helisignaali ja lülitub seejärel ise välja. Seejärel kuvatakse kuni 60 sekundiks teade „OFF“, mille jooksul ei saa pliiti uuesti sisse lülitada ja see kordab iga 5 sekundi järel kahte lühikest helisignaali.	Veevool, toidu ülevool ja/või juhtpaneeli nuppudele asetatud ese võib jäljendada teie sõrme ja kogemata aktiveerida või deaktiveerida ükskõik millise pliidi nupu: • SISSE/VÄLJA nupu, mis põhjustab pliidi tahtmatu väljalülitamise. • nupulukustuse, mis põhjustab nupulukustuse funktsiooni soovimatut aktiveerimise, kui seda vajutatakse pidevalt kauem kui 3 sekundit. Funktsioon jääb aktiivseks ka pärast pliidi väljalülitamist, kusjuures nupuluku ikoon ja LED on sisse lülitatud. • kerimisklahvistiku, mis põhjustab soovimatuid võimsustasemetete muutusi. Pliit lülitub ise välja (näidates sõnumit „OFF“), kui seda ei puhastata 8 sekundi jooksul.		Kuivatage ja/või puhastage ja/või eemaldage ese, et pliit saaks 60 sekundit pärast OFF-teate ilmumist uuesti sisse lülitada. Kui nupulukustuse funktsioon on kogemata aktiveeritud, vajutage nupulukustuse nuppu 3 sekundit, et see välja lülitada. Pliidi sisselülitamiseks vajutage SISSE/VÄLJA nuppu.
Heat Controli (Ⓢ) kasutamisel vesi ei kee.	Vesi ei kee, kui temperatuur on seatud funktsiooni Heat Control abil.	Te kasutate vee keetmiseks Heat Controli.	Kasutage Abistatud keetmist (Boil & Cook) või Booster-funktsiooni.
Keedunõude paigutamisel on kuulda klõpsatamist ja/või tiksvat heli.	Need pidevad klõpsatused ja/või tiksvad helid tekivad siis, kui pann ei suuda vastu võtta seadistatud võimsustasemele vastavat täisvõimsust. Panni läbimõõt võib olla väiksem kui kasutusjuhendis konkreetsete keedualade jaoks määratud miinimumläbimõõt. Isegi kui kasutate õigete mõõtmetega panni, on mõne panni alus osaliselt kaetud metalldetailidega (või ilma ühtlase ferromagnetilise jaotuseta) ja need ei toimi alati ootuspäraselt.		Kasutage panni, mille läbimõõt on suurem kui kasutusjuhendis konkreetsete keedualade jaoks määratud miinimumläbimõõt, või kasutage kõrgema jõudlusega panni (vt jaotist „Tarvikud“).
Pliit on välja lülitatud.	Pliit lülitub automaatselt välja järgmistes olukordades: • Juhul kui vesi on välja voolanud, toit üle voolanud või kui juhtpaneeli nuppudele on asetatud esemeid, mis võivad kogemata aktiveerida ON/OFF-nupu. Kui neid esemeid ei eemaldata 8 sekundi jooksul, lülitub pliit automaatselt välja, tekitades samal ajal heli. • Kui juhtpaneeliga ei toimu rohkem kui 30 sekundi jooksul ühtki toimingut ja ükski keeduala ei ole aktiivne. • Kui keedunõusid ei ole tuvastatud rohkem kui 30 sekundit ja sama aja jooksul ei ole juhtpaneeliga ühtki toimingut tehtud. • Võimsustaseme või funktsiooni maksimaalne tööaeg on möödunud ja pliidiga ei ole toiminguid tehtud üle 30 sekundi. • Muud juhtumid, mida siin ei ole täpsustatud.		Lisateavet leiate jaotisest „Igapäevane kasutamine“. Lülitage pliit käsitsi sisse.
Funktsiooni Abistatud keetmist (Boil & Cook) kasutamisel ei jõua vesi keemistemperatuurini. või Funktsioon ei näita, et keemistemperatuur on saavutatud umbes 90 sekundi jooksul alates vee keema hakkamisest.	Sõltuvalt keedunõudest või kasutatavast veekogusest ei pruugi keemistemperatuurini jõuda. Sõltumata sellest, kas vesi keeb või mitte, võib võimsus automaatselt langeda 15-le umbes 15 minutit pärast funktsiooni aktiveerimist.		Kui vesi ei kee, saate selle keema ajada, suurendades kasutatava keeduala võimsustaset. Teise võimalusena võite proovida kasutada mõnda muud induktsioonküpsetamiseks sobivat panni. Kui funktsioon ei näita umbes 90 sekundi jooksul alates vee keema hakkamisest keemist, soovitame funktsiooni Boil&Cook välja lülitada ja jätkata keetmist võimsusklasside abil.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induktsioonpliiit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha.

Selliseid häälti põhjustavad tegelikult keedunõud ning need on seotud nõu põhja omadustega (nt võib põhi koosneda mitmest erinevast kihist või olla ebatasane).

Need võivad erineda sõltuvalt kasutatavatest keedunõudest ning neis oleva toidu kogustest, kuid ei viita riketele.

Induktsioonpliiidiplaadid võivad asetatud poti/panniga tekitada pidevat klõpsatust ja/või tiksuvat heli. Need helid võivad tekkida siis, kui pann ei suuda vastu võtta seadistatud võimsustaseme jaoks etteantud täielikku võimsust. Kasutage panni, mille läbimõõt on suurem kui kasutusjuhendis konkreetsete keedualade jaoks märgitud miinimumläbimõõt, või kasutage kõrgema jõudlusega panni (vt jaotist „Tarvikud“).

Veevool, toidu ülevool ja/või juhtpaneeli nuppudele asetatud ese võib jäljendada teie sõrme ja kogemata aktiveerida või deaktiveerida ükskõik millise pliiidi nupu, lisaks tekitada esemete ja nuppude vahelise kontakti tõttu helisignaale. Kui neid esemeid ei eemaldata 8 sekundi jooksul, lülitub pliiit automaatselt välja, tekitades samal ajal heli, mis kordub iga 5 sekundi järel, kuni ese või vesi on juhtpaneeli eemaldatud, ka pärast väljalülitamist. Väljalülitumise vältimiseks eemaldage kasutajaliideselt kõik mahaläänud vedelikud ja kuivatage see põhjalikult 8 sekundi jooksul või kasutage pühkimisfunktsiooni, mis annab puhastamiseks ja kuivatamiseks 30 sekundit.

Pidage meeles, et SISSE/VÄLJA nupp on alati aktiivne.

TEENINDUSKESKUS

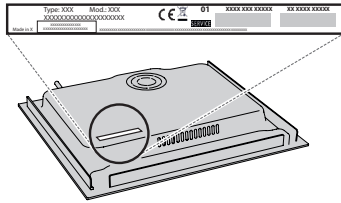
ENNE TEENINDUSKESKUSESSE HELISTAMIST:

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

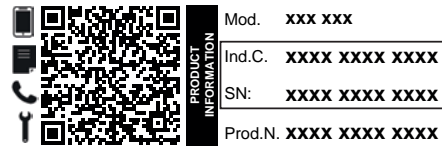
KUI PÄRAST ÜLALTOODU KONTROLLIMISI JÄÄB VIGA PÜSIMA, PÖÖRDUGE OMA LÄHIMASSE TEENINDUSKESKUSESSE.

Kui võtate ühendust meie teeninduskeskusega, esitage alati:

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



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

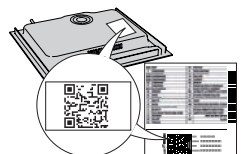


- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

Kui vajalikuks osutub remont, siis võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega (tagamaks, et kasutatakse originaalvaruosia ja remont tehakse korrektselt).

Poliitika, 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 müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



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

Whirlpool

400020020495

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 neprišliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

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

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

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

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

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

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

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

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

MONTAVIMAS

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

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.

Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

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

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; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite braižančių ar ėsadinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

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

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

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

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

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

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

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

PASTABA

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



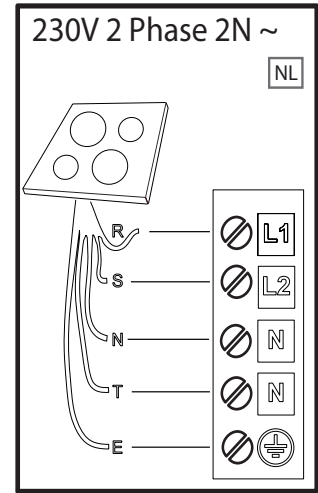
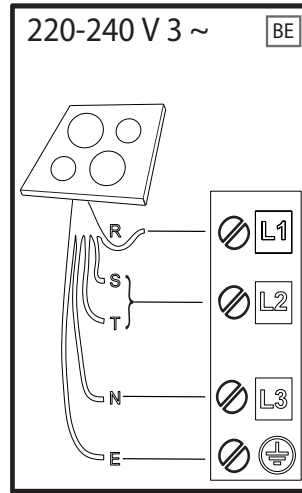
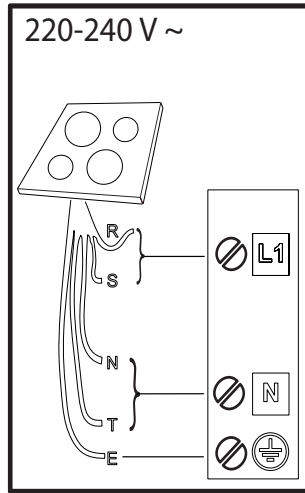
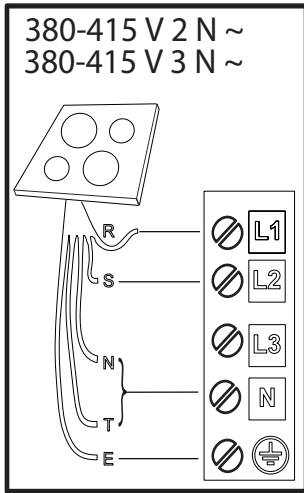
ELEKTROS JUNGTTIS

Elektros jungtį reikia atlikti prieš prijungiant prietaisą prie elektros tinklo.

Elektros jungtį turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai, susipažinę su galiojančiomis saugos ir montavimo taisyklėmis. Montavimą būtina atlikti vadovaujantis galiojančiomis vietos elektros tiekimo bendrovės taisyklėmis.

Įsitikinkite, kad prietaiso apačioje esančioje duomenų plokštelėje nurodyta įtampa sutampa su namų įtampa.


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



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

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

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

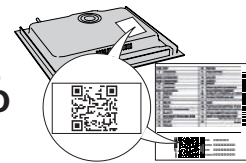
 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil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

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



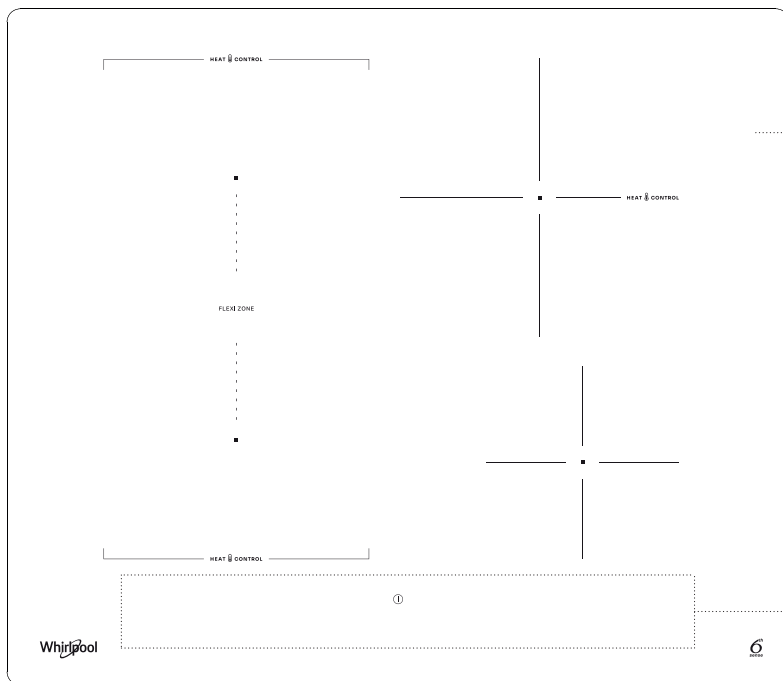
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu.

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



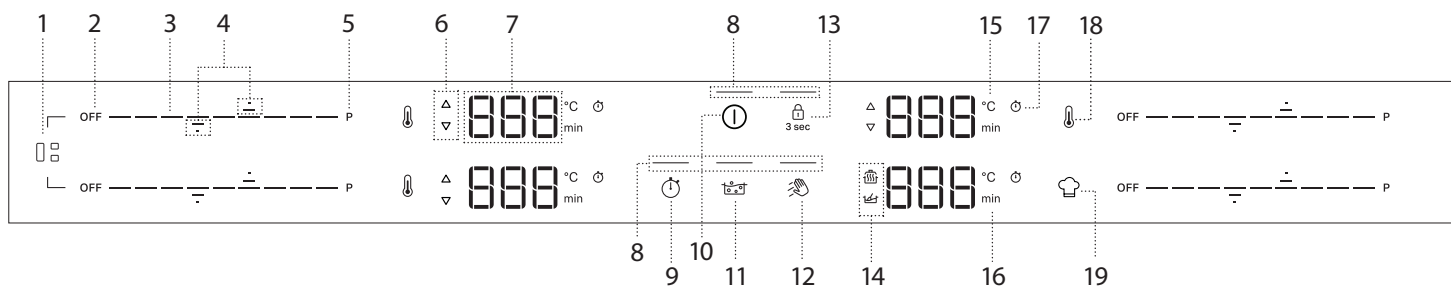
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

VALDYMO SKYDELIS







- | | | |
|--|--|---|
| 1. Flexi Zone mygtukas | 8. Rodiklio lemputė: funkcija aktyvi | 15. Temperatūros rodiklis (laipsniai pagal Celsijų) |
| 2. Kaitvietės išjungimo mygtukas | 9. Laikmačio mygtukas | 16. Minučių rodiklis |
| 3. Klavišų eilutė | 10. Įjungimo/išjungimo mygtukas | 17. Laikmačio indikatoriaus piktograma |
| 4. Temperatūros/laiko nustatymo rodyklės | 11. Pagalba verdant (Boil&Cook) mygtukas | 18. Heat Control mygtukas |
| 5. Greitojo kaitinimo mygtukas (Booster) | 12. Valymo funkcijos mygtukas | 19. Specialiosios funkcijos mygtukas |
| 6. Įkaitimo/atvėsimo rodiklis | 13. Užrakto mygtukas - 3 sekundės | |
| 7. Kaitvietės rodinys | 14. Piktogramos/Specialiųjų funkcijų įjungimas | |

PASTABA: Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (10); trumpam matysite visas galimas funkcijas, o vėliau matomos liks tik pagrindinės kaitlentės funkcijos. Kitas funkcijas galima naudoti ir jos aktyvuosis kito naudojimo metu.

SVARBU. Visos galimos funkcijos švies silpna šviesa, kuri taps intensyvesnė tik tada, kai atitinka funkcija bus naudojama.

PRIEDAI

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

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

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

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

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

PIRMASIS PANAUDOJIMAS

GALIOS VALDYMAS

Naujai įsigyta kaitlentė yra nustatyta veikti didžiausia galia. Šį nustatymą galite reguliuoti pagal savo namų elektros sistemos ribas.

PASTABOS: Priklausomai nuo pasirinktos kaitlentės galios, kai kurių kaitviečių galios lygiai ir funkcijos (pvz., virimo arba greito kaitinimo) gali būti automatiškai apriboti, kad nebūtų viršyta nustatyta riba.

Toliau pateiktoje lentelėje parodyta kiekvienos kaitvietės naudojama galia kiekvienai funkcijai. Lentelė padės jums suprasti galimus naudojimo apribojimus pagal pasirinktą galios nustatymą.

KAITVIETĖ	1 arba 2	1 + 2	3	4
GALINGUMAS 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NĖRA	1,4	NĖRA
PAGALBA VERDANT (BOIL&COOK (KW)	3,0	NĖRA	3,0	NĖRA
LYDYMAS (KW)	NĖRA	NĖRA	NĖRA	0,045
ŠILUMOS PALAIKYMAS (KW)	NĖRA	NĖRA	NĖRA	0,145

Pavyzdžiai, atsižvelgiant į pirmiau pateiktoje lentelėje nurodytas vertes: Jei nustatysite "Galios valdymo nustatymą" į 4 kW ir vienu metu įjungsite kelias gaminimo zonas, kaitlentė automatiškai sureguliuos galios lygius taip, kad neviršytų bendros galios ribos (pvz., 4 kW).

Pavyzdžiui, nustačius „Galios valdymo nustatymą“ į 4 kW, jei nustatysite 3 zona „Booster“ režimu (=3,7 kW) ir bandysite įjungti 1 zoną 18 lygiu (2,2 kW), bendra tiekama galia viršys 4 kW ribą (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Dėl šios priežasties kaitlentė automatiškai sureguliuoja galios lygius taip: įjungus „Booster“ režimą, maisto ruošimo zonai bus nustatytas 18 lygis (=2,2 kW), o antrajai maisto ruošimo zonai - 15 lygis (=1,6 kW, maksimalus galios lygis neturi viršyti 4 kW apribojimo).

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

TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

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

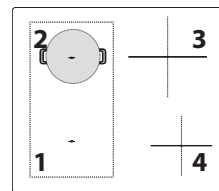
TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

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

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

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

INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS



Kaitvietė	Tinkama indo forma	Tinkamas feromagnetinio pagrindo ilgis (cm)
1 arba 2	Apvalus arba kvadratinis	16 - 21
3	Apvalus	16 - 21
4	Apvalus	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji pusė 16 - 21 Ilgoji pusė 24 - 38

Nustatymų meniu: Pagrindinių nustatymų keitimas

Prijungę prietaisą prie pagrindinio maitinimo šaltinio, per 60 sekundžių įėję į meniu „Setting“ (Nustatymai) galite pakeisti numatytąsias nuostatas:

- Prijungę kaitlentę prie pagrindinio maitinimo šaltinio, palaukite, kol visi šviesos diodai iš eilės užsidegs ir išsijungs.
- Paspauskite ir palaikykite įjungimo/išjungimo mygtuką (ⓘ) kaitlentei įjungti.
- Palaikykite nuspaudę užrakto mygtuką (🔒) bent 6 sekundes, kad patektumėte į nustatymų meniu. Nekreipkite dėmesio į užrakto įjungimo garsą, kurį išgirsite po 3 sekundžių nuo paspaudimo.
- Nustatymo tipas (pvz., „PL“) bus rodomas viršutiniame kairiajame kaitvietės ekrane, o jo numatytasis (arba dabartinis) dydis (pvz., „2.5“) – apatiname kairiajame kaitvietės ekrane.
- Nustatymo tipą galite keisti kaitvietės viršutinėje kairėje pusėje esančiomis rodyklėmis „aukštyn“ (⬆) ir „žemyn“ (⬇). Nustatymo vertę galite keisti kaitlentės apatinėje kairėje esančiomis rodyklėmis „aukštyn“ (⬆) ir „žemyn“ (⬇). Žr. toliau pateiktą lentelę, kurioje pateikiami nustatymų tipai, numatytosios vertės ir galimos vertės.
- Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką, kad patvirtintumėte.
- Nepatvirtinus, kaitlentė išeis iš nustatymo meniu ir per 30 sekundžių atstatys ankstesnes vertes.

EILĖS NR.	NUSTATYMO TIPAS	VIŠUJE KAIRĖJE	APAČIOJE KAIRĖJE (NUMATYTOJI)	GALIMOS VERTĖS
1	Galios ribojimas	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Garso tonas	Aud	Įjungti	Įjungti/išjungti
3	Demo režimas	dE	Išjungti	Išjungti/įjungti

PASTABOS. Įjungus demonstracinio režimo funkciją, ji neišsijungs net ir nutrūkus pagrindiniam maitinimui.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1 KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite įjungimo mygtuką. Virš mygtuko esantis šviesos diodas įsižiebs ir pasigirs garsinis signalas. Po kelių sekundžių veiks ir visi kiti kaitlentės valdikliai. Norėdami išjungti kaitlentę, dar kartą paspauskite tą patį mygtuką; visos kaitvietės išsijungs.

PADĖTIES NUSTATYMAS

Neuždenkite puodu valdymo skydelio piktogramų.

Pastaba: Prie valdymo skydelio esančiose kaitvietėse puodus ir keptuves patartina statyti žymėjimo ribose (atsižvelgiant ir į keptuvės dugną, ir į viršutinį kraštą, nes jis paprastai būna didesnis).

Taip išvengiama klavišų eilutės perkaitimo. Jei įmanoma, kepdami ant grotelių arba keptuvėje naudokite galines kaitvietes.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ REGULIAVIMAS



Kaitviečių įjungimas:

Įjungus kaitlentę, visų galimų kaitlenčių klavišų eilutė (SLIDER) nestipriai įsižiebia. Klavišų eilutėje pasirinkite norimą naudoti kaitvietę ir pirštu švelniai braukite į dešinę, jei norite padidinti galios lygį, arba į kairę, jei norite jį sumažinti. Pastebėsite, kad eilutės klaviškai, atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, pradės šviesti ryškiau, o rodinio skaitmenys rodydys pasirinktą galios lygį atitinkantį skaičių (nuo 1 iki 18).

Mygtuku „P“ galima pasirinkti greitojo kaitinimo funkciją, kad vanduo užvirtų greičiau.

Kaitviečių išjungimas:

Klavišų eilutės pradžioje pasirinkite išjungimo mygtuką „OFF“.

PASTABA: Išsiliejęs vanduo, išvirtęs maistas ir (arba) ant valdymo skydelio mygtukų padėtas daiktas gali būti atpažintas kaip jūsų pirštas ir netyčia įjungti arba išjungti bet kurį iš kaitlentės mygtukų. Jei šie pašaliniai reiškiniai nepašalinami per 8 sekundes, kaitlentė skleidžia du trumpus garsinius signalus ir pati išsijungia, rodydama išjungimo pranešimą „OFF“.

VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTAS

Valdymo skydelio užrakto funkcija skirta užrakinti kaitlentės nustatymus, kad būtų išvengta atsitiktinių nustatymų pakeitimų arba netyčinio funkcijų įjungimo/išjungimo. Ši funkcija pasitarnauja tokiais atvejais: Jei gali išsilieti skystis ar maistas, taip pat saugumo sumetimais (kad vaikai netyčia nepasinaudotų kaitlente), kad būtų išvengta pavojaus netyčia įjungti kaitlentę. Norėdami naudoti valdymo skydelio užrakto funkciją, palaikykite 3 sekundes nuspaudę mygtuką . Mygtukas persijungia į didelio ryškumo režimą, o garsinis signalas ir virš piktogramos esanti lemputė rodo, kad užrakto funkcija įjungta. Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo veiksmus.

PASTABA: Kai valdymo skydelis užrakintas, galima naudoti tik išjungimo mygtuką. Jei išjungėte kaitlentę, kai valdymo skydelis buvo užrakintas, paspauskite įjungimo/

MAKSIMALUS KAITVIEČIŲ IR FUNKCIJŲ VEIKIMO LAIKAS

Galios lygis arba funkcija	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Lydymas	Šilumos palaikymas
Maksimalus veikimo laikas	-	8 val.	6 val.	4 val.	3 val.	2 val.	1,5 val.	10 min.	5 min.	8 val.	8 val.
Galios lygis pasibaigus laikui	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* 1, 2, 3 kaitvietė

** 4 kaitvietė

Pavyzdžiai, susiję su lentelėje pateiktomis vertėmis:

Jei įjungiate kaitvietę ir nustatote 14 galios lygį, ji veiks ne ilgiau kaip 2 valandas. Po 2 valandų galios lygis sumažės iki 0 ir kaitvietė automatiškai išsijungs. Jei tuo metu nėra jokių kitų veikiančių kaitviečių ir per 30 sekundžių nepasinaudojama valdymo skydelio mygtukais, kaitlentė išsijungia automatiškai.

Jei 4 kaitvietėje įjungsitate Booster funkciją, po 5 minučių ji automatiškai sumažės iki 18 galios lygio. Kita vertus, jei 1, 2 arba 3 katvietėje įjungsitate Booster funkciją, ji automatiškai sumažės iki 18 galios lygio praėjus 10 minučių. Po 1,5 valandos galios lygis sumažės iki 0 ir kaitvietė automatiškai išsijungs. Jei tuo metu nėra jokių kitų veikiančių kaitviečių ir per 30 sekundžių nepasinaudojama valdymo skydelio mygtukais, kaitlentė išsijungia automatiškai.

išjungimo mygtuką, tada 3 sek. palaikykite nuspaudę užrakto mygtuką ir kaitlentės skydelis atsirakins.



VALYMO FUNKCIJA

Valymo funkcija laikinai užrakina visus kaitlentės mygtukus, kad valymo metu niekas nenusispaustų. Ši funkcija nenutraukia gaminimo proceso.

Valymo funkcija padeda išvengti bet kokių garsų, jei gaminant arba įprastai valant prietaisą ant jo išsilieja vanduo.

Dėl saugos priežasčių, valymo metu įjungimo/išjungimo mygtukas išlieka veiksnus.

Valymo funkcijos įjungimas:

1. Paspauskite valymo funkcijos mygtuką (). Kai funkcija įsijungs, pasigirs garsinis signalas.
2. Virš mygtuko esantis šviesos diodas įsijungs ir liks įjungtas, o pats mygtukas mirksės visą funkcijos veikimo laiką.
3. Valdymo skydelis išlieka užrakintas 30 sekundžių.

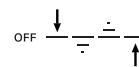


LAIKMATIS

Laikmatis valdo visas tuo metu įjungtas kaitvietes.

Laikmačio įjungimas:

1. Pasirinkite kaitvietę ir nustatykite reikiamą galios lygį.
2. Laikmačio mygtukas įsijungs praėjus maždaug 5 sekundėms po indo atpažinimo. Spauskite jį tol, kol užsidegs indikatoriaus lemputė, atitinkanti konkretų pasirinktos kaitvietės simbolį.
3. Naudodami rodyklę „aukštn“ () ir „žemyn“ () nustatykite laiką (nepaspauskite ir nelaikykite jų ilgiau nei 8 sekundes, kitaip kaitlentė rodydys OFF). Daugiau informacijos rasite skyriuje „Trikčių šalinimas“. Laikas keisis nuo 000 sekundžių iki 30 minučių, kaskart pailgėdamas 1 minute; nuo 30 iki 150 minučių laikas ilgės 5 minučių intervalu. Jei norite pakeisti laiką 10 minučių, naudokite kraštinius brūkšnelius. Naudodami brūkšnelį kairėje atimsime 10 minučių, o naudodami brūkšnelį dešinėje pridėsime 10 minučių (žr. toliau pateiktą pavykslėlį).



4. Norėdami patvirtinti nustatytą laiką, paspauskite laikrodžio mygtuką . Jeigu nieko nespausite, laikas bus automatiškai patvirtintas po 5 sekundžių.
5. Laiką galite keisti bet kada ir vienu metu įjungti kelis laikmačius.
6. Atgalinio skaičiavimo metu bakstelėkite pirštu klavišų eilutę, kad pamatytumėte galios lygį. Bakstelėkite rodyklę „aukštn“ () arba „žemyn“ () , kad pamatytumėte nustatytą temperatūrą. Po 3 sekundžių vėl pasirodys atgalinis skaičiavimas.
7. Pasibaigus skaičiavimui, pasigirsta garsinis signalas ir kaitvietė automatiškai išsijungia.

Laikmačio išjungimas:

Spauskite rodyklę „žemyn“ () iki kol pasirodys 000, ir po 5 sekundžių jis bus išjungtas.



LAIKMAČIO INDIKATORIUS

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

FUNKCIJOS

P BOOSTER FUNKCIJA

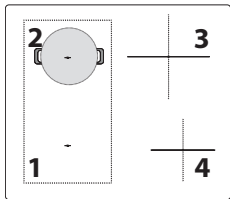
Booster – tai specialus režimas, kai galios lygis yra aukštesnis nei 18 ir maistas kaitinamas itin sparčiai. Šio režimo trukmė skiriasi priklausomai nuo naudojamos kaitvietės (žr. toliau pateiktą lentelę). Pasibaigus Booster funkcijos laikui, galia bus automatiškai sumažinta iki 18.

SVARBU. Nenaudokite su tuščia keptuve arba aliejumi ir sviestu. Ši funkcija idealiai tinka vandeniui užvirti.

PASTABA: Priklausomai nuo galios valdymo nustatymo, tam tikrose kaitvietėse Booster funkcija gali neveikti. Be to, jei nustatysite vieną kaitvietę veikti Booster funkcija, o tada įjungsite kitą kaitvietę, pirmosios kaitvietės galia bus sumažinta iki didžiausio galimo lygio (daug žemesnio nei 18), kad būtų galima naudoti antrąją kaitvietę. Antroji kaitvietė bus nustatyta arba apribota atsižvelgiant į toje kaitlentės pusėje likusią naudotiną galią.

Taip pat turėkite omenyje, kad galia priklauso ir nuo naudojamų indo dydžio ir medžiagos.

KAITLENČIŲ APRAŠYMAI



Kaitvietė	Vardinė galia (18 lygis, kW)	Galios Booster (kW)	Booster trukmė (min.)
1 arba 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

PASTABOS: lentelėje pateiktos vertės gautos bandymų sąlygomis, aprašytomis norminiame maisto ruošimo prietaisų eksploatacinių savybių vertinimo standarte. Nurodyta galia gali skirtis priklausomai nuo naudojamų indo dydžio ar medžiagos.

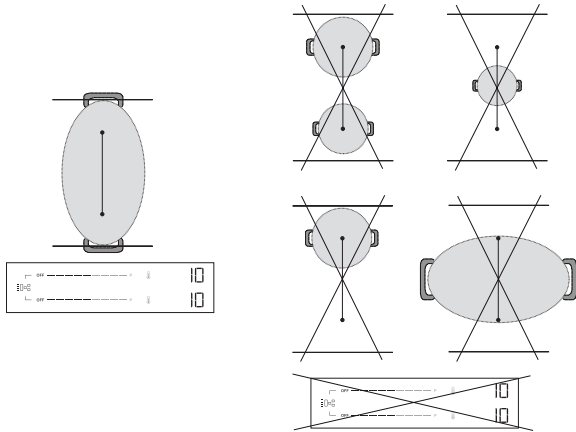
PLAČIOJI KAITVIETĖ („FLEXI ZONE“)

Su šia funkcija galite apjungti dvi kaitvietes į vieną platesnę, kurioje tilptų stačiakampiai, ovalūs ar pailgi indai, ir naudoti vieną bendrą plačiosios kaitvietės nustatymą.

Kad maisto ruošą vyktų sklandžiai, naudokite tik puodus ir keptuves su feromagnetiniu pagrindu, kurių matmenys vienu metu apimtų abi kaitvietes. Statykite indus per plačiosios kaitvietės stačiakampio vidurį.

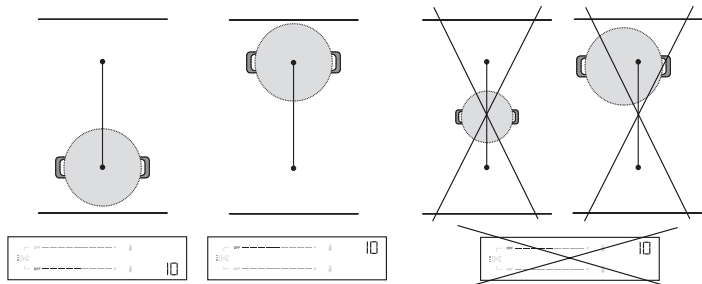
Žemiau pavaizduoti tinkamo ir netinkamo indo išdėstymo pavyzdžiai.

PASTABA: Ties viduriu pastatytas didžiulis apvalus puodas įkails lėčiau ir šiluma pasiskirstys netolygiai.



SVARBU. Naudojant puodus ir keptuves su 21 cm skersmens ar mažesniu feromagnetiniu pagrindu, rekomenduojama naudoti atskiras kaitvietes, o ne **plačiąją kaitvietę**. Pastatykite indus ant priekinės arba galinės kaitvietės ir ją įjunkite. Jei „Flexi Zone“ yra aktyvi, „Heat Control“ funkcija nebus prieinama, todėl jos nematysite valdymo skydelyje.

Žemiau pavaizduoti tinkamo ir netinkamo indo išdėstymo pavyzdžiai.

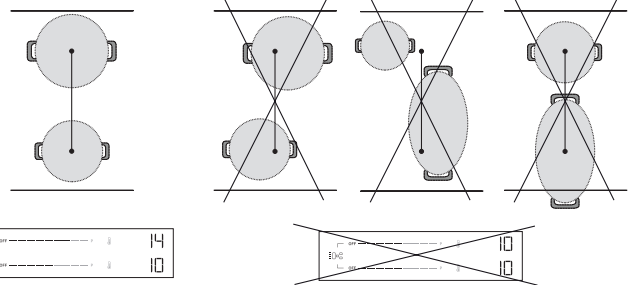


Plačioji kaitvietė apima dvi atskiras kaitvietes.

Kai vienu metu naudojami du puodai ar keptuvės, patartina pirmąjį puodą ar keptuvę statyti ant galinės, o antrąjį – ant priekinės kaitvietės (žr. toliau pateiktą paveikslėlį). Tokiu atveju kaitvietes reikia naudoti **neįjungiant plačiosios kaitlentės funkcijos**.

Kad maisto ruošą vyktų sklandžiai, pastatykite indus ties kaitviečių viduriu. Netraukite indo į šoną, kad atlaisvintumėte vietas kitam. Statykite indus taip, kad jie laikytųsi kaitvietės ribose ir neužstotų valdymo skydelio.

Žemiau pavaizduoti tinkamo ir netinkamo indo išdėstymo pavyzdžiai.



AUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Šioje kaitlentėje yra keletas automatinėjų funkcijų, padedančių gaminti maistą. Atminkite, kad ne visos funkcijos gali veikti, priklausomai nuo galios valdymo nustatymo (žr. skyrių Energijos valdymas). Pavyzdžiui, jei nustatytas 2,5 kW galios valdymas ir kai kurios kaitvietės jau naudojamos, likusios galios gali nepakakti automatinei funkcijai įjungti. Tokiu atveju kaitlentė skleidžia garsinį signalą.

LYDYMAS

Ši funkcija tiksliai ir automatiškai nustato lydymui reikiamą galią. Ja galima išlydyti tokius maisto produktus kaip šokoladas ar sviestas ir išlaikyti juos išlydytus be pavojaus, kad jie sudegs ar prilips prie puodo ar keptuvės.

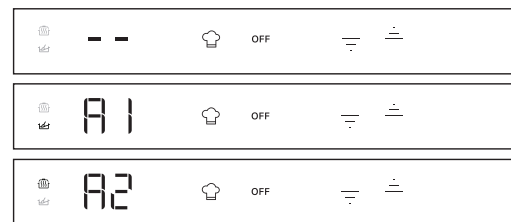
ŠILUMOS PALAIKYMAS

Ši funkcija tiksliai ir automatiškai nustato galią, kad pagamintas maistas neatvėstų ir prieš patiekiant būtų šiltas. Atminkite, kad laikant maistą šiltai, skysčių kiekis laikui bėgant mažėja.

Šios automatinės funkcijos veikia tik standartinėse kaitvietėse, pažymėtose piktograma.

Automatinių funkcijų įjungimas:

Norėdami įjungti automatinės funkcijos, paspauskite piktogramą. Ekrane bus rodomos dvi silpnai apšviestos piktogramos: (šilumos palaikymas) viršuje ir (lydymas) apačioje. Rodyklėmis „aukštyn“ (↑) ir „žemyn“ (↓) pasirinkite reikiamą funkciją. Pasirinkus lydymą ekrane bus rodoma „A1“, o šilumos palaikymą – „A2“. Taip pat atitinkama piktograma švies ryškiau.



HEAT CONTROL - LENGVESNĖ MAISTO RUOŠA NUSTATANT TEMPERATŪRĄ

Naudodami šią funkciją galite pasirinkti norimą temperatūrą (kaip ir orkaitėje), o ne naudoti standartinis galios lygius.













Naudojant šią funkciją kaitlentė automatiškai reguliuoja kaitinimą ir palaiko pastovią indo temperatūrą, todėl jos nereikia nuolat reguliuoti.

Šią funkciją galima naudoti tik kaitvietėse, pažymėtose piktograma.

PASTABA: Ekrane rodoma tuščio indo vidurio temperatūra. Priklausomai nuo konkrečių naudojamų indo, rodoma temperatūra gali skirtis nuo tikrosios temperatūros. Kad funkcija veiktų optimaliai, patariama indus statyti į kaitvietės vidurį ir įjungti funkciją, kai nedega likutinės šilumos indikatorius (HOL).

SVARBU. Ši funkcija nėra skirta naudoti verdant vandenį ar gruzdinant. Dėl šios priežasties vanduo neužvirš pasirinkus net ir aukštesnę nei 100 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Pagalba verdant“ arba naudokite greitojo Booster funkciją.

Kaip įjungti temperatūros Heat Control:

1. Padėkite indus ant kaitvietės, pažymėtos  piktograma.
2. Paspauskite piktogramą .
3. Rodyklė „aukštyn“ () pasirinkite norimą temperatūrą. Numatytoji temperatūra yra 45 °C. Temperatūrą galite padidinti iki 200 °C pagal savo poreikius (žr. toliau pateiktą lentelę su gaminimo patarimais). Norėdami sumažinti temperatūrą, naudokite rodyklę „žemyn“ () .
4. Šildymo metu šalia pasirinktos temperatūros mirksi rodyklė „aukštyn“ () .
5. Kai indai pasiekę nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas, o rodyklė „aukštyn“ () baigs mirksėti. Šiuo metu galite dėti maistą.
6. Pasiekę nustatytą temperatūrą, rodyklėmis „aukštyn“ () ir „žemyn“ () galite reguliuoti temperatūrą 5 °C intervalais.
7. Jei nauja pasirinkta temperatūra yra žemesnė už dabartinę, šalia pasirinktos temperatūros mirksės rodyklė „žemyn“ () , kol bus pasiekta nauja nustatyta temperatūra. Jei naujai pasirinkta temperatūra yra aukštesnė už dabartinę, šalia pasirinktos temperatūros mirksės rodyklė „aukštyn“ () , kol bus pasiekta nauja nustatyta temperatūra.
8. Jei nustatote laikmatį zonoje, kurioje veikia temperatūros Heat Control funkcija, laikmatis įsijungs tik tada, kai bus pasiekta nustatyta temperatūra. Ekране vietoj temperatūros bus rodomas laikmačio atgalinis skaičiavimas. Skaičiavimo metu bakstelėję rodyklę „aukštyn“ () arba „žemyn“ () pamatysite nustatytą temperatūrą. Po 3 sekundžių vėl pasirodys atgalinis skaičiavimas.

TEMPERATŪROS VALDYMAS. PATARIMAI GAMINANTIEMS

Toliau pateiktoje lentelėje pateikiama keletas pasiūlymų dėl gaminimo būdų skirtingoje temperatūroje.

MAŽA KAITRA		VIDUTINĖ KAITRA		DIDELĖ KAITRA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Lydimas (šokoladas, sviestas)	Šilumos palaikymas	Apkepimas (daržovių mišinys)	Plakimas (kiaušiniai)	Kepimas aukštoje temp. su mažai riebalų Kepimas maišant	Kepimas ant grotelių (jautiena, daržovės)
Atitirpinimas (mėsa, žuvis)	Sutirštinimas, išplakimas (rizotas)	Konfi (daržovės) Nutirpinimas	Karamelizavimas (cukrus, daržovės)	Apkepimas (blynai, skrebučiai)	Apkepimas (kepsniai)
		Paviršinimas (120°C)			

Žr. skyrių „Pagalba verdant“ arba naudokite greitojo Booster funkciją.

PASTABOS:

- Sistema gali stebėti maisto ruošimo temperatūrą, tačiau rekomenduojama nepalikti kaitlentės be priežiūros.
- Priklausomai nuo kaitlenčių įjungimo sekos, temperatūros Heat Control funkcija gali neveikti. Tokiu atveju kaitlentė skleidžia garsinį signalą.



Nuskaitykite QR kodą, kad atskleistumėte maisto gaminimo paslaptis su „Heat Control“. Atskirkite, kaip lengva ir naudinga gaminti maistą su temperatūra, apsilankę mūsų svetainėje, kurioje rasite patarimų apie įvairius maisto gaminimo būdus, kasdienius patiekalus ir įdomius naujus patiekalus pagal žingsnis po žingsnio pateikiamus receptus.

INDIKATORIAI

HOT LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodomas užrašas „Hot“ (karšta), tai reiškia, kad kaitvietė yra įkaitusi. Indikatorius šviečia, net jei kaitvietė nebuvo įjungta, bet buvo įkaitusi (dėl greimų kaitviečių naudojimo arba dėl to, kad ant jos buvo padėtas karštas puodas).

Kai kaitvietė atvėsta, pranešimas dėl „Hot“ išnyksta.



PAGALBA VERDANT (BOIL&COOK)

Ši funkcija užvirina vandenį ir automatiškai reguliuoja galingumą, kad jis virtų, kol busite pasiruošę sudėti maistą. Ši funkcija taip pat padeda išvengti perkaitimo ir suvartoja mažiau energijos palyginti su spartintuvo funkcija. Kad sutaupytumėte energijos ir pagreintumėte Booster procesą, patariame puodą uždengti dangčiu.





Pagalbos verdant funkcija veikia tik kaitlentėse, pažymėtose  piktograma.

PASTABA: Naudojant šią funkciją, puodo dugno skersmuo turi būti 160-210 mm, o vandens turi būti pripildyta nuo 1/2 iki 3/4 puodo tūrio. Didžiausias puodo tūris, kurį galima naudoti su šia funkcija, yra apie 4 l. Neberkite druskos į dar neužvirusį vandenį, nes tai trukdys sklandžiam funkcijos veikimui.

Kad funkcija veiktų sklandžiai, patariame indus statyti į kaitlentės vidurį, virinti kambario temperatūros vandenį ir įjungti funkciją, kai nedega likutinės šilumos indikatorius.

SVARBU. Ši funkcija skirta virinti tik vandenį, o ne pieną ar kitus skysčius. Sklandus funkcijos veikimas priklauso ir nuo naudojamo indo.

„Pagalbos verdant“ įjungimas:

1. Pripilkite puodą vandens (žr. pastabas pirmiau).
2. Padėkite puodą ant kaitvietės, pažymėtos piktograma .
3. Pasirinkite funkcijos mygtuką (.
4. Jei Heat Control veikia tik vienoje kaitvietėje, spauskite „Pagalbos verdant“ mygtuką () vieną kartą. Jei temperatūros Heat Control funkcija veikia daugiau nei vienoje kaitvietėje, spauskite funkcijos mygtuką  tol, kol pasirinksite reikiamą kaitvietę. Ekране pasirodys „b-“ simbolis, nurodantis kaitvietes.
5. Pasirinkus kaitvietę, jos rodynyje kelias sekundes mirksės „b-“, o tada funkcija įsijungs automatiškai.
6. Kai įsijungia „Pagalbos verdant“ funkcija, kaitinimo metu ekrane pasirodo animacija.
7. Per 90 sekundžių nuo tada, kai vanduo pradeda virti, funkcija apie tai praneša garsiniu signalu. Animacija išnyks, o kaitlentė automatiškai nustatys 15 galios lygį, kad palaikytų virimą.
8. Priklausomai nuo naudojamų indų, galios lygis gali automatiškai sumažėti iki 15 dar nepasiekus vandens virimo temperatūros. Kad pasiektumėte virimo temperatūrą, galite padidinti naudojamos kaitvietės galios lygį. Taip pat galite pabandyti naudoti kitą keptuvę, suderinamą su indukcinė kaitlente. Jei pirmiau aprašyti reiškiniai netinka, pabandykite išjungti virimo funkciją ir palaikykite virimą patys reguliuodami galios lygį.
9. Sudėkite maistą ir, jei reikia, pakeiskite galios lygį, kad pagal poreikį sureguliuotumėte virimo stiprumą. Leidžiami tik tie galios lygiai, kurie palaiko virimą (t. y. 10-18 lygiai).

PASTABA:

- Nepriklausomai nuo to, ar vanduo verda, ar ne, maždaug po 15 minučių nuo funkcijos įjungimo kaitlentė automatiškai nustato 15 galios lygį ir animacija išnyksta.
- Priklausomai nuo galios valdymo nustatymo arba kaitviečių įjungimo sekos, „Pagalbos verdant“ funkcija gali neveikti. Tokiu atveju kaitlentė skleidžia garsinį signalą.
- Naudodami šią funkciją, šylant vandeniui negalėsite nustatyti laikmačio. Laikmatį galima įjungti tik pasigirdus garsiniam signalui, kad vanduo pasiekė virimo temperatūrą.
- Sistema gali stebėti virimo procesą, tačiau patariame nepalikti veikiančios kaitlentės be priežiūros.
- Jei yra galimybė naudoti funkciją „Boil&Cook“ keliose kaitlentės zonos, kiekvienoje pusėje galima įjungti tik vieną funkciją „Boil&Cook“. Tačiau pasirinkimo proceso metu animacija (gyvatė) kelias sekundes bus matoma toje pačioje pusėje, nors funkcija negali būti aktyvuota.



PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Ši piktograma pasirodo tada, kai puodas yra netinkamas naudoti su indukcinė kaitlente, yra netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

GAMINIMO LENTELĖ

Maisto gaminimo lentelėje pateikiami maisto gaminimo patarimai kiekvienam galios lygiui. Faktinė kiekvieno galios lygio galia priklauso nuo kaitvietės matmenų ir naudojamų indų.

GALIOS LYGIS	PATARIMAI GAMINANTIEMS
Didžiausia galia (P)	Booster* – greičiau užverda vandenį. Nenaudokite su tuščia keptuve arba aliejumi ar sviestu.
17 – 18	Užvirinkite vandenį, gruzdinkite** šaldytus produktus.
15 – 16	Palaikykite užvirusį burbuliuojantį vandenį, apkepkite kepsnius, blynus, daržoves kepkite maišydami.
10 – 14	Palaikykite lengva virimą, kaitinkite, kepkite ant grotelių (ilgai), kepkite su mažai riebalų, kepkite maišydami, karamelizuokite ir kepkite blynus.
5 – 9	Troškinkite, tirštinkite, virkite lėtai.
3 – 4	Palaikykite šilumą, atitirpinkite.
1 – 2	Lydykite, išplakite (rizotas).
Nulinė galia (išjungta)	Kaitlentė veikia budėjimo režimu arba yra išjungta (galimas virimo pabaigos likutinis karštis, kurį rodo indikatorius „Hot“).

*Booster – tai specialus režimas, kai naudojamas didesnis nei 18 galios lygis, kad vanduo užvirtų greičiau. Šį režimą galima palaikyti ne ilgiau kaip 10 min., priklausomai nuo kaitvietės. Praėjus šiam laikui, galia automatiškai sumažinama iki 18 lygio.

** Gruzdinant šaldytus produktus, pvz., bulvytes, rekomenduojama naudoti ne plačiosios kaitvietės apimamas kaitvietes. Jei vis tik norite naudoti šios kaitvietės vietas, naudokite priekinę kaitvietę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Svarbu.

- **Prieš valydami įsitinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nešviečia likutinės šilumos indikatorius („Hot“).**
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Kaskart panaudoję nuvalykite kaitlentę (kai ji atvėsusi), kad pašalintumėte maisto likučius ar dėmes.
- Nešvarus paviršius gali sumažinti valdymo skydelio mygtukų jautrumą.
- Naudokite grandiklį tik tada, jei ant kaitlentės yra prilipusių maisto likučių. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kuriuose yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite švelnią šluostę, sugeriamąjį virtuvinį popierių arba specialų kaitlentės valiklį (pagal gamintojo nurodymus).
- Ant kaitviečių išsiliejęs skystis gali išjudinti puodus arba skatinti virpesius.
- Nuvalytą kaitlentę reikia kruopščiai nusausti.

Jei ant stiklo yra „CleanProtect“ logotipas, reiškia, kad kaitlentė yra apdirbta „CleanProtect“ technologija. Ši išskirtinė danga užtikrina puikius valymo rezultatus ir ilgiau išlaiko kaitlentės paviršių blizgų.

Kaitlentę patartina valyti kasdien, kaskart ją panaudojus.

Valydami „CleanProtect“ kaitlentes laikykitės šių rekomendacijų:

- Kruopščiai sušlapinkite vandeniu valomas vietas ir įsitinkite, kad sušlapinta visa dėmėtoji sritis. Būkite atsargūs, kad vandens nepatektų ant valdymo skydelio.
- Šlapinimo procedūra:
 - Įprastomis sąlygomis palaukite bent 2 minutes.
 - Esant dideliems nešvarumams, palaukite bent 5 minutes.
 - Jei vanduo ant kaitlentės išdžiūsta, sudrėkinkite ją dar kartą.
- Nuosėdoms pašalinti naudokite neabrazyvinę kempinę, o išvalytą kaitlentę nusausti.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar elektros energijos tiekimas nėra nutrauktas.
- Jei panaudoję kaitlentę negalite jos išjungti, atjunkite ją nuo elektros tinklo.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, peržiūrėkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Pastaba: Dėl iš puodų išsiliejusio vandens ar kitų skysčių ar bet kokių daiktų, esančių ant kaitlentės mygtuko, gali netyčia įsijungti arba išsijungti valdymo skydelio užrakto funkcija.

RODOMAS KODAS/ APTIKTA PROBLEMA	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F9E0	Neteisingai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo šaltinio jungtis nėra tokia, kokia nurodyta skyriuje „Elektros jungtis“.	Maitinimo šaltinį prijunkite pagal aprašymą skyriuje „Elektros jungtis“.
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol kaitlentė atvės ir tik tada ją naudokite.
F0E9 Galios lygis automatiškai sumažėja. Kaitvietė automatiškai išsijungia. Kaitlentė automatiškai išsijungia.	Kaitvietė išsijungia kai temperatūra yra per aukšta. Kai temperatūra yra per aukšta, sumažėja galios lygis, išsijungia kaitvietė ar pati kaitlentė.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra. Gali būti, kad kaitlentė nepakankamai vėdinama ir todėl negali sklandžiai veikti.	Palaukite, kol kaitvietė atvės ir tik tada ją naudokite. Kad prietaisas veiktų tinkamai, kaitlentė turi būti tinkamai vėdinama iš pakankamo šviežio oro šaltinio. Patikrinkite, ar kaitlentė sumontuota laikantis „Montavimas“ skyriuje aprašytų nurodymų. Apžiūrėkite, ar galinės ir apatinės galinės kaitlentės dalies neklaido jokie daiktai.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Palaukite kelias sekundes (ne mažiau kaip 10) ir tada vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo šaltinio. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		

RODOMAS KODAS/ APTIKTA PROBLEMA	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
dE [kai kaitlentė išjungta]	Kaitlentė neįkaista. Funkcijos neįsijungia.	Ijungtas DEMONSTRACINIS REŽIMAS.	Vadovaukitės skyriuje „Pirmasis panaudojimas“ pateiktais nurodymais.
Specialioji funkcija neįsijungia, o kaitlentė skleidžia garsinį signalą.	Neįsijungia kaitlentės specialioji funkcija.	Galios reguliatorius apriboja specialiosios funkcijos įjungimą pagal pasirinktą kaitlentės galios valdymo nustatymą (pvz., 2,5 kW).	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Pasirinkus galios lygį arba naudojant Booster funkciją, galios lygis automatiškai sumažėja.	Kaitlentė automatiškai nustato didžiausią galimą galios lygį (net ir mažesnį nei nustatytas), kad būtų galima naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius apriboja specialiosios funkcijos įjungimą pagal pasirinktą kaitlentės galios valdymo nustatymą (pvz., 2,5 kW). Priklausomai nuo naudojamos kaitvietės, Booster funkcijos trukmė gali skirtis. Pasibaigus Booster funkcijos laikui, galia bus automatiškai sumažinta iki 18. Gali būti, kad kaitlentė nepakankamai vėdinama ir todėl negali sklandžiai veikti.	Žr. skyrių „Galios valdymas“ arba "Booster funkcija". Kad prietaisas veiktų tinkamai, kaitlentė turi būti tinkamai vėdinama iš pakankamo šviežio oro šaltinio. Patikrinkite, ar kaitlentė sumontuota laikantis „Montavimas“ skyriuje aprašytų nurodymų. Apžiūrėkite, ar galinės ir apatinės galinės kaitlentės dalies nekliudo jokie daiktai.
	Kaitlentė neaptinka indų. Kaitvietė išsijungia po 30 sekundžių.	Ši piktograma pasirodo tada, kai puodas yra netinkamas naudoti su indukcine kaitlente, yra netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.	Jei jūsų indai tinkami naudoti su indukcine kaitlente (žr. skyrių „Priedai“) ir yra tinkamai uždėti ant reikiamos kaitvietės, pabandykite juos pastatyti ant mažesnės kaitvietės. Priešingu atveju naudokite tinkamus indus (žr. skyrių „Priedai“).
Kaitlentė skleidžia du trumpus garsinius signalus ir išsijungia. Vėliau iki 60 sekundžių rodomas pranešimas „OFF“ (išjungta); tuo metu kaitlentės negalima įjungti ir ji kas 5 sekundes kartuoja du trumpus garsinius signalus.	Išsiliejęs vanduo, išvirtęs maistas ir (arba) ant valdymo skydelio mygtukų padėtas daiktas gali būti atpažintas kaip jūsų pirštas ir netyčia įjungti arba išjungti bet kurį iš kaitlentės mygtukų: <ul style="list-style-type: none"> įjungimo/išjungimo mygtukas, kuris netyčia išjungtų kaitlentę; užrakto mygtukas, todėl ilgiau nei 3 sekundes nepertraukiamai paspaudus mygtuką, netyčia įsijungia užrakto funkcija. Funkcija neišsijungia net ir išjungus kaitlentę – šviečia užrakto piktograma ir šviesos diodas; klavišų eilutė, todėl nepageidaujama keičiasi galios lygiai. Kaitlentė išsijungia pati (rodomas pranešimas „OFF“), jei ji neišvaloma per 8 sekundes.		Nusausinkite ir (arba) išvalykite, ir (arba) pašalinkite daiktą, kad kaitlentę būtų galima vėl įjungti per 60 sekundžių nuo „OFF“ pranešimo pasirodymo. Jei klaviatūros užrakto funkcija įsijungė netyčia, išjunkite ją palaikydami tris sekundes nuspausę užrakto mygtuką. Norėdami įjungti kaitlentę, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.
Vanduo neužverda naudojant Heat Control (🔥).	Naudojant Heat Control funkciją vanduo neužverda.	Vandeniui užvirti jūs naudojate Heat Control.	Vandeniui užvirti patariame naudoti „Pagalbos verdant“ (Boil&Cook) arba Booster funkcijas.
Pastačius indus girdimas spragsėjimo ir (arba) tikslėjimo garsas.	Šie nepertraukiami spragsėjimo ir (arba) tikslėjimo garsai skleidžiami kai keptuvė negali priimti visos galios, kuri tiekama pagal nustatytą galios lygį. Tikriausiai keptuvės skersmuo yra mažesnis nei naudotojo vadove nurodytas minimalus tam tikroms kaitvietėms numatytas skersmuo. Net jei naudojate tinkamų matmenų keptuvę, kai kurių keptuvių modelių pagrindą iš dalies dengia metaliniai įdėklai (arba nėra tolygaus feromagnetikų pasiskirstymo), todėl jie ne visada veikia taip, kaip tikimasi.		Naudokite keptuvę, kurios skersmuo yra didesnis nei minimalus, nurodytas instrukcijoje konkrečioms kaitvietėms, arba naudokite kokybiškesnę keptuvę (žr. skyrių „Priedai“).
Kaitlentė yra išjungta.	Kaitlentė automatiškai išsijungia toliau nurodytais atvejais: <ul style="list-style-type: none"> Išsiliejus vandeniui, išvirtus maistui ar ant valdymo skydelio mygtukų padėjus daiktus, kurie gali netyčia įjungti įjungimo/išjungimo mygtuką. Jei šie daiktai nepatraukiami per 8 sekundes, kaitlentė automatiškai išsijungia su garsiniu signalu. Jeigu neveikiant jokiai kaitvietei kaitlentės naudotojas per 30 sekundžių nepaspaudžia jokio valdymo skydelio mygtuko. Jei ilgiau nei 30 sekundžių neaptinkamas joks indas ir kaitlentės naudotojas per tą patį laiką nepaspaudžia jokio valdymo skydelio mygtuko. Pasibaigę maksimalus galingumo lygio arba funkcijos veikimo laikas ir kaitlentės naudotojas per 30 sek. nepaspaudžia jokio valdymo skydelio mygtuko. Kiti čia nenurodyti atvejai. 		Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“. Įjunkite kaitlentę rankiniu būdu.
Naudojant „Pagalbos verdant“ (Boil&Cook) funkciją vanduo nepasiekia virimo temperatūros. arba Funkcija nerodo, kad virimo temperatūra pasiekta per maždaug 90 sekundžių nuo bandymo užvirti vandenį pradžios.	Priklausomai nuo indų arba naudojamo vandens kiekio, vandens virimo temperatūra gali būti nepasiekta. Nepriklausomai nuo to, ar vanduo užvirė, ar ne, maždaug po 15 minučių nuo funkcijos įjungimo galios lygis gali automatiškai sumažėti iki 15.		Jei vanduo neužverda, galite jį užvirinti padidindami naudojamos kaitlentės galios lygį. Taip pat galite pabandyti naudoti kitą naudoti su indukcine kaitlente skirtą keptuvę. Jei per maždaug 90 sekundžių nuo užvirimo funkcija nerodo, kad vanduo užvirė, siūlome išjungti Boil&Cook funkciją ir toliau virti naudojant galios lygius.

VEIKIMO METU SKLEIDŽIAMĖ GARSĖI

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus.

Šiuos garsus iš tiesų skleidžia indai ir yra susiję su keptuvėlių dugnų ypatybėmis (pvz., kai dugnai pagaminti iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygūs).

Jie gali skirtis priklausomai nuo naudojamų indų tipo ir maisto kiekio, tačiau dėl tokių garsų sunerimti nereikia.

Indukcinės kaitlentės gali skleisti nuolatinį spragsėjimą ir (arba) tiksėjimą, kai puodas ar keptuvė yra padėtas ant jos paviršiaus. Šie garsai sklinda kai keptuvė negali priimti visos galios, kuri tiekama pagal nustatytą galios lygį. Naudokite keptuvę, kurios skersmuo yra didesnis nei minimalus, nurodytas instrukcijoje konkrečioms kaitvietėms, arba naudokite kokybiškesnę keptuvę (žr. skyrių „Priedai“).

Išsiliejęs vanduo, išvirtęs maistas ir (arba) ant valdymo skydelio mygtukų padėtas daiktas gali būti atpažintas kaip jūsų pirštas ir netyčia įjungti arba išjungti bet kurį iš kaitlentės mygtukų, kas irgi skleidžia atitinkamus garsus. Jei šie daiktai nepatraukiami per 8 sekundes, kaitlentė automatiškai išsijungia su garsiniu signalu, kuris kartojasi kas penkias sekundes iki kol tas daiktas nepatraukiamas (garsas sklinda ir išsijungus kaitlentei). Kad kaitlentė neišsijungtų, nuvalykite nuo naudojamo paviršiaus išsiliejusius skysčius ir kruopščiai nusauskinkite jį per 8 sekundes arba naudokite „Wipe“ funkciją, kuri suteikia 30 sekundžių valymui ir džiovinimui.

Atminkite, kad įjungimo/išjungimo mygtukas visada yra veiksnus.

GARANTINIS APTARNAVIMAS

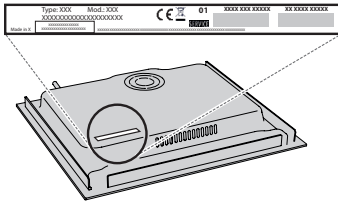
PRIEŠ SKAMBINDAMI GARANTINIO APTARNAVIMO TARNYBAI:

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

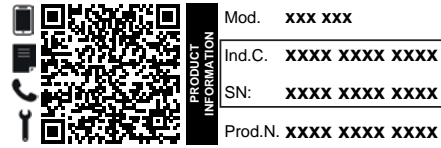
JEI TRIKTIS IŠLIEKA NET IR PO PIRMAU NURODYTŲ PATIKRINIMŲ, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ GARANTINIO APTARNAVIMO CENTRĄ.

Kreipdamiesi į mūsų garantinio aptarnavimo centrą visada nurodykite:

- trumpą gėdimo apibūdinimą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- Ind. C.
- serijos numerį (skaičius po raidžių SN, esantis po prietaisu esančioje vardinėje plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;

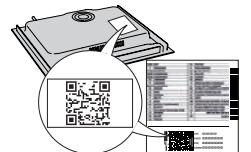


- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikia atlikti remontą, kreipkitės į įgaliotąjį garantinio aptarnavimo centrą (kad remontui būtų naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas būtų atliktas tvarkingai).

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.

Whirlpool

400020020495

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Indukcijas plīts virsma var radīt akustisku skaņu, ja uz vadības paneļa kaut kas ir atstāts. Izslēdziet gatavošanas virsmu ar pogu IESL./IZSL.

MONTĀŽA

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

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

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

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.

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

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

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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI

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

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

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

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

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

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

PIEZĪME

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



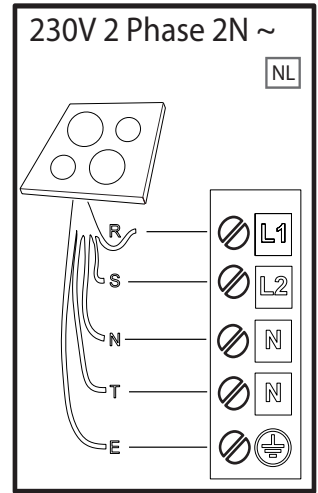
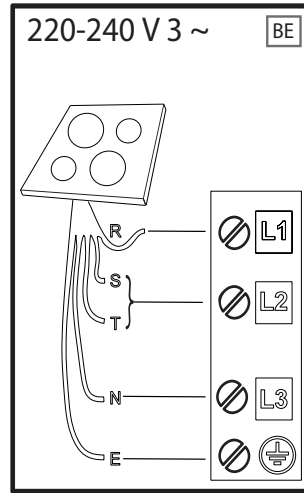
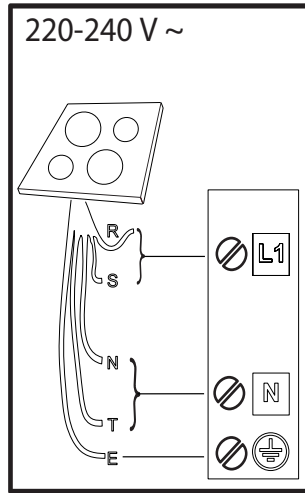
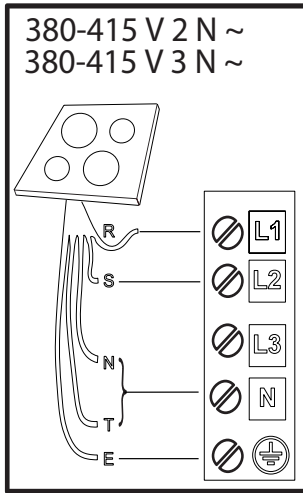
ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.

Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kurš ir iepazinies ar spēkā esošajiem drošības un uzstādīšanas noteikumiem. Uzstādīšana ir īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem.

Pārļiecinieties, vai datu plāksnē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītais spriegums ir tāds pats kā mājās.

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



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

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

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



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

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

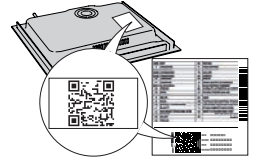


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.register10.eu.

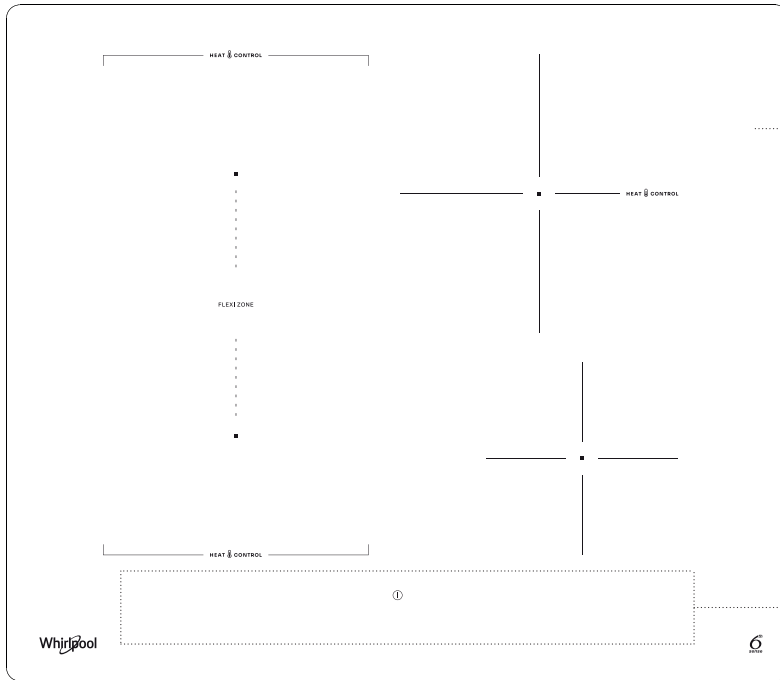


Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

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

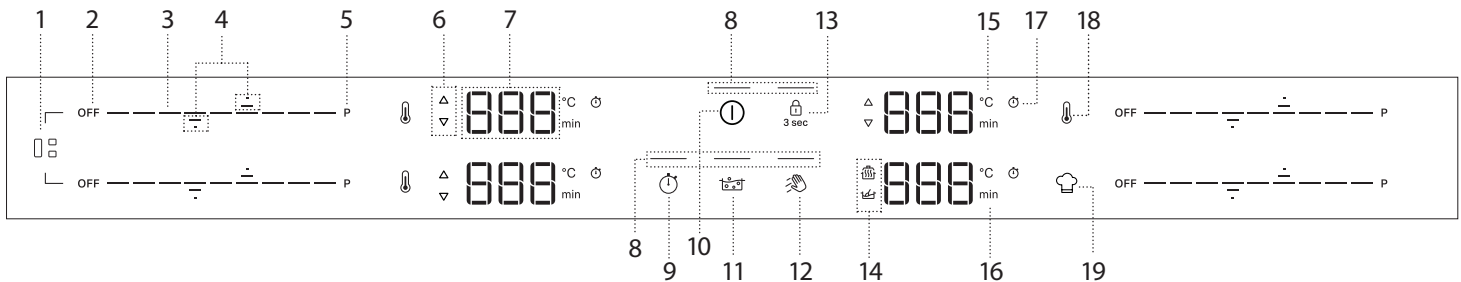


IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS




- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone poga 2. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga 3. Ritināšanas tastatūra 4. Bultiņas, lai iestatītu temperatūru/taimerī 5. Ātrās sildīšanas poga (Booster) 6. Uzsildīšanas/atdzesēšanas indikators 7. Gatavošanas zonas displejs | <ol style="list-style-type: none"> 8. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva 9. Taimera poga 10. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga 11. Vārīšanas palīdzība (Boil&Cook) poga 12. Notīrīšanas funkcijas poga 13. Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes 14. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperatūras indikators (Celsija grādi) 16. Minūšu indikators 17. Taimera indikatora simbols 18. Heat Control poga 19. Īpašās funkcijas poga |
|---|---|--|

PIEZĪME: Nospiediet IESL./IZSL. pogu (10); visas pieejamās funkcijas kļūs redzamas uz dažiem mirkliem, pēc tam aktīvas paliks tikai galvenās. Pārējās var izmantot un tās tiks aktivizētas turpmākās ierīces lietošanas laikā.

SVARĪGI! Visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar vāju gaismas intensitāti, kas kļūs intensīvāka tikai tad, kad tās tiks aktivizētas.

PIEDERUMI

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

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

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakānu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.

Ēdiena gatavošanas trauku, kas neatbilst ieteiktajiem izmēriem un īpašībām, izmantošana var būtiski ietekmēt gatavošanas veikspēju un radīt neapmierinošus rezultātus.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTĪ

Adaptēra plākšņu izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka

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

TUKŠI KATLI UN PANNAS

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

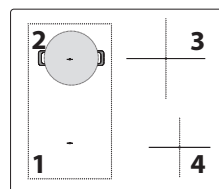
PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

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

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

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

VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM



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

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS PĀRVALDĪBA

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

Piezīmes: Atkarībā no plīts virsmai izvēlētas jaudas daži gatavošanas zonas jaudas līmeņi un funkcijas (piemēram, vārīšana vai ātra uzsildīšana) var tikt automātiski ierobežoti, lai novērstu izvēlēta limita pārsniegšanu.

Tālāk esošajā tabulā ir parādīta katras zonas izmantotā jauda katrai funkcijai, lai palīdzētu jums izprast iespējamās lietošanas ierobežojumus, pamatojoties uz izvēlēto jaudas iestatījumu.

ZONA	1 vai 2	1 + 2	3	4
JAUDAS LĪMENIS 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
VĀRĪŠANAS PALĪDZĪBA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
KAUSĒŠANA (KW)	NA	NA	NA	0,045
SILTUMA UZTURĒŠANA (KW)	NA	NA	NA	0,145

Piemēri ar atsauci uz vērtībām tabulā augstāk:

Ja iestatāt "Jaudas pārvaldības iestatījumu" uz 4 kW un vienlaikus aktivizējat vairākas gatavošanas zonas, plīts automātiski pielāgos jaudas līmeņus, lai nepārsniegtu kopējo jaudas ierobežojumu (piemēram, 4 kW).

Piemēram, ja "Jaudas pārvaldības iestatījums" ir iestatīts uz 4 kW, ja 3. zonu iestatāt uz "Booster" (=3,7 kW) un pēc tam mēģināt aktivizēt 1. zonu 18. līmenī (2,2 kW), kopējā piegādātā jauda pārsniegtu 4 kW robežu (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Šī iemesla dēļ plīts automātiski pielāgos jaudas līmeņus šādi: gatavošanas zona, kas iestatīta uz "Booster", tiks iestatīta uz 18. līmeni (=2,2 kW), bet otrā gatavošanas zona uz 15. līmeni (=1,6 kW, maksimālais jaudas līmenis nedrīkst pārsniegt 4 kW ierobežojumu).

Iestatījumu izvēle: Pamatiestatījumu maiņa

Kad ierīce ir pievienota galvenajam barošanas avotam, varat mainīt noklusējuma iestatījumus, 60 sekunžu laikā atverot izvēlni iestatījumi:

- Pēc plīts pievienošanas galvenajam barošanas avotam pagaidiet, līdz visas gaismas diodes pēc kārtas ieslēdzas un izslēdzas.
- Nospiediet un turiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (ⓘ), lai ieslēgtu plīti.
- Nospiediet taustiņu bloķēšanas pogu (⏏) vismaz 6 sekundes, lai atvērtu iestatījumu izvēlni. Ignorējiet taustiņu bloķēšanas aktivizēšanas skaņu, ko dzirdēsiet pēc 3 sekundēm pēc nospiešanas.
- Iestatījuma veids (piem., "PL") tiks parādīts augšējā kreisajā gatavošanas zonas displejā, un tā noklusējuma (vai pašreizējā) vērtība (piemēram, "2_5") tiks parādīta apakšējā kreisajā gatavošanas zonas displejā.
- Iestatījuma veidu var izvēlēties, izmantojot augšējās kreisās gatavošanas zonas augšpūvēstās (⏏) un lejupvēstās (⏏) bultiņas. Varat mainīt tā vērtību, izmantojot apakšējās kreisās gatavošanas zonas augšpūvēstās (⏏) un lejupvēstās (⏏) bultiņas. Tālāk esošajā tabulā skatiet iestatījumu veidus, noklusējuma vērtības un iespējamās vērtības.
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apstiprinātu.
- Bez apstiprinājuma plīts virsma izies no iestatījumu izvēlnes un atgriezīsies pie iepriekšējām vērtībām 30 sekunžu laikā.

SECĪBA	IESTATĪJUMA VEIDS	AUGŠĒJĀ KREISAJĀ PUSĒ	APAKŠĒJĀ KREISAJĀ PUSĒ (NOKLUSĒJUMA)	IESPĒJAMĀS VĒRTĪBAS
1	Jaudas ierobežojums	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Audio tonis	Aud	Iesl.	Iesl./izsl.
3	Demo režīms	DE	Izslēgts	Izsl./iesl.

PIEZĪMES: kad demonstrācijas režīma funkcija ir aktivizēta, tā paliks IESLĒGTA pat tad, ja tiek pārtraukta galvenā strāvas padeve.

IKDIENAS IZMANTOŠANA

① PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

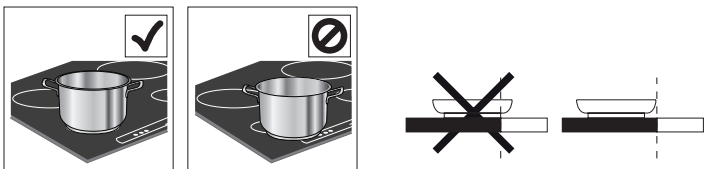
Lai ieslēgtu plīti, nospiediet un turiet barošanas pogu. Virs pogas iedegsies gaismas diode, un jūs dzirdēsiet skaņas signālu. Pēc dažām sekundēm jūs varat mijiedarboties ar plīts virsmu. Lai izslēgtu plīti, vēlreiz nospiediet to pašu pogu; visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas.

NOVIETOŠANA

Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

Piezīme. Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).

Tas novērš pārmērīgu tastatūras pārkaršanu. Grilējot vai cepot, ja iespējams, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas.



GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA



Gatavošanas zonu ieslēgšana

Kad plīts ir IESLĒGTA, visu pieejamo gatavošanas zonu ritināšanas tastatūra (SLĪDNIS) IESLĒGTS zemā apgaismojumā. Novietojiet pirkstu uz ritināšanas tastatūras (SLĪDŅA) zonā, kuru vēlaties aktivizēt, un viegli bidiet to pa labi, ja vēlaties palielināt jaudas līmeni, vai pa kreisi, lai to samazinātu. Jūs ievērosiet, ka vadības tastatūras segmenti pārslēgsies uz augstu spilgtumu, pamatojoties uz atlasīto jaudas līmeni, un displeja cipari parādīs numuru, kas atbilst izvēlētajam jaudas līmenim (no 1 līdz 18).

Pogu "P" var izmantot, lai izvēlētos ātrās uzsildīšanas funkciju (Booster), lai ātri uzvarītu ūdeni.

Gatavošanas zonu izslēgšana

Ritināšanas tastatūras sākumā atlasiet pogu "IZSL".

PIEZĪME: Ūdens izšakstīšanās, pārtikas pārplūšana un/vai objekts, kas atrodas uz vadības paneļa pogām, var atdarināt pirkstu un nejauši aktivizēt vai deaktivizēt kādu no plīts virsmas pogām. Ja šādi elementi netiek noņemti 8 sekunžu laikā, plīts virsma atskaņo divas īsas akustiskas skaņas un pati izslēdzas, vienlaikus parādot ziņojumu "IZSL".

🔒 VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

Vadības paneļa bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai bloķētu plīts virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušas iestatījumu izmaiņas vai funkciju nejaušu aktivizēšanu/deaktivizēšanu. Piemēram, jums var būt nepieciešams izmantot šo funkciju. Iespējamās šķidruma vai pārtikas izšakstīšanās gadījumā vai drošības apsvērumu dēļ (bēmu nejauša mijiedarbība ar plīts virsmu), lai novērstu jebkādu risku, ka plīts virsma var nejauši ieslēgties. Lai izmantotu vadības paneļa bloķēšanas funkciju, turiet nospiestu pogu (🔒) 3 sekundes. Poga pārslēdzas uz lielu spilgtumu, un pikstiens un gaisma virs simbola norāda, ka šī funkcija ir aktivizēta. Atkārtojiet aktivizēšanas darbības, lai atbloķētu vadības pogas.

MAKSIMĀLAIS GATAVOŠANAS ZONU UN FUNKCIJU DARBA LAIKS

Jaudas līmenis vai funkcija	IZSLĒGTS	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Kausēšana	Uzturēt siltu
Maksimālais darbības laiks	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min.	8 h	8 h
Jaudas līmenis pēc taimera	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Gatavošanas zona 1, 2, 3

** Gatavošanas zona 4

Piemēri attiecībā uz vērtībām tabulā iepriekš:

Ja ieslēdzat gatavošanas zonu un iestatāt tās jaudu uz 14. līmeni, gatavošanas zona turpinās darboties ne ilgāk kā 2 stundas. Pēc 2 stundām jaudas līmenis samazināsies līdz 0. līmenim un gatavošanas zona automātiski izslēgsies. Ja nav citu aktīvu gatavošanas zonu un 30 sekunžu laikā netiek veikta mijiedarbība ar vadības paneļa pogām, plīts automātiski izslēgsies.

Ja 4. gatavošanas zonā aktivizējat Booster funkciju, tā pēc 5 minūtēm automātiski pazeminās līdz 18. jaudas līmenim. Savukārt, ja 1., 2. vai 3. gatavošanas zonā aktivizējat Booster funkciju, tā pēc 10 minūtēm automātiski samazināsies līdz 18. jaudas līmenim. Pēc 1,5 stundām jaudas līmenis samazināsies līdz 0. līmenim, un gatavošanas zona automātiski izslēgsies. Ja nav citu aktīvu gatavošanas zonu un 30 sekunžu laikā netiek veikta mijiedarbība ar vadības paneļa pogām, plīts automātiski izslēgsies.

PIEZĪME: Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju. Ja plīts virsmu izslēdzat, kad vadības paneļa bloķēšana ir aktīva, nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu un pēc tam nospiediet bloķēšanas pogu uz 3 sekundēm, lai plīts atbloķētu.



NOTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Notīrīšanas funkcija īslaicīgi bloķē lietotāja interfeisa pogas, lai tīrīšanas procesa laikā novērstu nejaušas iestatījumu izmaiņas. Funkcija nepārtrauc gatavošanas procesu.

Notīrīšanas funkcija palīdz novērst skaņas, ja gatavošanas vai parastās tīrīšanas laikā uz lietotāja interfeisa uzlīst ūdens.

Drošības apsvērumu dēļ tīrīšanas laikā IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu var aktivizēt pat netišām.

Lai aktivizētu notīrīšanas funkciju:

1. Nospiediet notīrīšanas funkcijas pogu (🧼). Kad funkcija būs aktīva, jūs dzirdēsiet akustisku skaņu.
2. Gaismas diode virs pogas ieslēgsies un paliks ieslēgta, kamēr pati poga mirgos visu funkcijas darbības laiku.
3. Vadības panelis paliek bloķēts 30 sekundes.



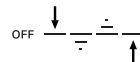
TAIMERIS

Taimeris vada visas gatavošanas zonas.

Taimera aktivizēšana:

1. Atlasiet gatavošanas zonu un iestatiet vajadzīgo jaudas līmeni.
2. Taimera poga ieslēgsies aptuveni 5 sekundes pēc trauka atpazīšanas. Nospiediet to, līdz iedegas indikators, kas atbilst konkrētajam simbolam izvēlētajā gatavošanas zonā.

Izmantojiet augšup (⏮) un lejup (⏭) vērstās bultiņas, lai iestatītu laiku (nospiediet un turiet tās ilgāk par 8 sekundēm, pretējā gadījumā plīts virsma rāda IZSL. Papildinformāciju skatiet sadaļā "Problēmu risināšana"). Laiks mainīsies no 000 sekundēm uz 30 minūtēm, katru reizi palielinoties par 1 minūti; no 30 līdz 150 minūtēm, laiks palielināsies pa 5 minūtēm. Ja jums ir jāmaina laiks par 10 minūtēm, izmantojiet sānu domuzīmes. Domuzīme kreisajā pusē atņems 10 minūtes, bet labajā pusē esošā domuzīme pievienos 10 minūtes (skatiet nākamo attēlu).



3. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, varat nospiegt pulksteņa pogu (🕒). Pretējā gadījumā laiks tiks automātiski apstiprināts pēc 5 sekundēm, neveicot nekādas darbības.
4. Varat jebkurā brīdī mainīt laiku un vienlaikus aktivizēt vairākus taimerus.
5. Atpakaļskaitīšanas laikā pieskarieties slīdņim ar pirkstu, lai redzētu jaudas līmeni. Pieskarieties bultiņai uz augšu (⏮) vai uz leju (⏭), lai redzētu iestatīto temperatūru. Pēc 3 sekundēm atkal parādīsies atpakaļskaitīšana.
6. Kad taimera laiks ir pagājis, atskanēs pikstiens un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Taimera deaktivizēšana

Nospiediet lejupvērsto bultiņu (⏭), līdz tā parāda 000, un pēc 5 sekundēm tā tiks deaktivizēta.



TAIMERA INDIKATORS

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

FUNKCIJAS

P BOOSTER FUNKCIJA

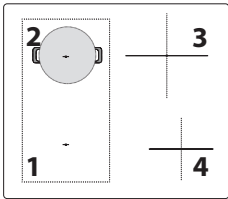
Booster ir īpašs režīms ar jaudas līmeni, kas ir augstāks par 18. līmeni, ātrāki uzsildīšanai. Šim režīmam var būt atšķirīgs ilgums atkarībā no izmantotās zonas (skatiet tabulu zemāk). Kad būs pagājis Booster laiks, jauda tiks automātiski samazināta līdz 18. līmenim.

SVARĪGI! Nelietot ar tukšu pannu vai eļļu/sviestu. Šī funkcija ir ideāli piemērota ūdens vārīšanai.

PIEZĪME: Atkarībā no jaudas pārvaldības iestatījuma, Booster funkcija var nebūt pieejama noteiktām gatavošanas zonām. Turklāt, ja iestatāt vienu gatavošanas zonu uz pastiprinātāju un pēc tam aktivizējat citu zonu, pirmā tiks samazināta līdz maksimālajam pieejamajam līmenim (pat daudz zemākam par 18. līmeni), lai varētu izmantot otru. Otrā gatavošanas zona tiks iestatīta vai ierobežota, pamatojoties uz atlikušo jaudu, kas pieejama šajā plīts pusē.

Lūdzu, ņemiet vērā arī to, ka jaudas padeve var atšķirties atkarībā no izmantotā trauka izmēra un materiāla.

ZONU APRAKSTS



Zona	Nominālā jauda (18. līmenis, kW)	Jaudas Booster (kW)	Booster ilgums (min.)
1 vai 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

Piezīmes: tabulā norādītās vērtības attiecas uz testēšanas apstākļiem, kas aprakstīti gatavošanas ierīču veiktspējas novērtēšanas normatīvajā standartā.

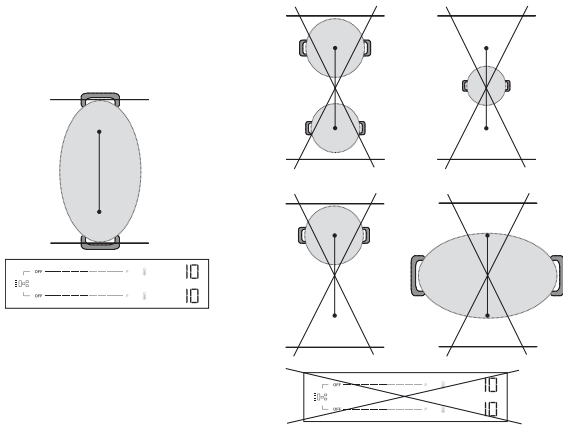
Parādītā jauda var atšķirties atkarībā no izmantotā virtuves trauka izmēra vai materiāla.

ELASTĪGĀ GATAVOŠANAS ZONA (FLEXI ZONE)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat apvienot divas gatavošanas zonas vienā garākā, lai ievietotu taisnstūra, ovālus vai iegarus virtuves traukus, un izmantot vienu iestatījumu visai apvienotajai zonai.

Lai nodrošinātu pareizus rezultātus, izmantojiet tikai katlus un pannas ar feromagnētisko pamatni, kas ir pietiekami gara, lai vienlaikus pārklātu abas zonas. Novietojiet traukus elastīgās gatavošanas taisnstūra laukuma centrā. Pareizas un nepareizas lietošanas piemērus skatiet tālāk redzamajā attēlā.

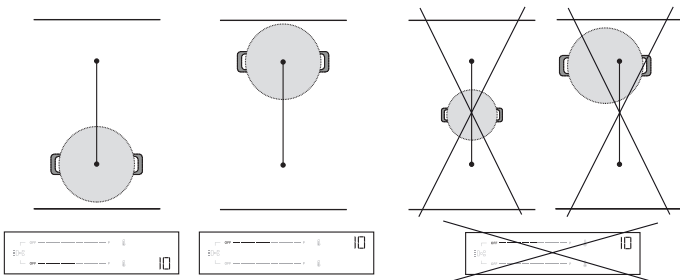
PIEZĪME: Liels apaļš katls, ko izmanto vidū, var uzkarst mazāk ātri un siltums var tikt sadalīts mazāk vienmērīgi.



SVARĪGI! Katliem un pannām ar feromagnētisko pamatni 21 cm vai mazāku, ieteicams izmantot atsevišķas gatavošanas zonas, **neaktivizējot elastīgo gatavošanas režīmu (Flexi Zone)**. Novietojiet traukus priekšējā vai aizmugurējā zonā un pēc tam aktivizējiet šo zonu.

Ja Flexi Zone ir aktīva, siltuma kontroles funkcija nebūs pieejama, tāpēc jūs to neredzēsiet vadības panelī.

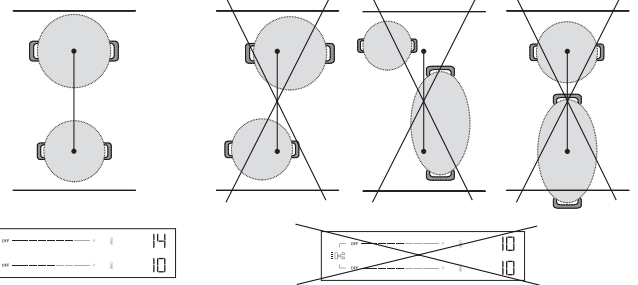
Pareizas un nepareizas lietošanas piemērus skatiet tālāk redzamajā attēlā.



Flexi Zone tiek izmantota kā divas atsevišķas zonas

Lietojot vienlaikus ar diviem katliem vai pannām, pirmo ieteicams novietot uz aizmugures, bet otro uz priekšējās zonas (skatiet attēlu zemāk). Šajā gadījumā zonas ir jāaktivizē, **neizmantojot elastīgo gatavošanas režīmu (Flexi Zone)**. Lai nodrošinātu optimālu veiktspēju, pārliecinieties, ka abas pannas ir centrētas attiecīgajās zonās. Nepārvietojiet vienu katlu/pannu ārpus centra, lai atbrīvotu vietu otram traukam. Novietojot traukus, neizejiet ārpus gatavošanas zonas zonas vai vadības paneļa augšdaļas.

Pareizas un nepareizas lietošanas piemērus skatiet tālāk redzamajā attēlā.



AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

Šī plīts virsma nodrošina dažas automātiskas funkcijas, kas palīdz gatavošanas procesā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka tās var nebūt pieejamas atkarībā no enerģijas pārvaldības iestatījuma (skatiet sadaļu Enerģijas pārvaldība). Piemēram, ja jaudas pārvaldība ir iestatīta uz 2,5 kW un dažās zonās jau tiek izmantotas, ar atlikušo jaudu var nepietikt, lai aktivizētu automātisko funkciju. Plīts virsma informēs jūs ar skaņas signālu.

KAUSĒŠANA

Šī funkcija automātiski iestata ideālo kausēšanas jaudas līmeni. Tas ļauj izkausēt delikātus ēdienus, piemēram, šokolādi vai sviestu, un saglabāt tos izkusušus, neriskējot, ka tie piedegs vai pielips pie katla/pannas.

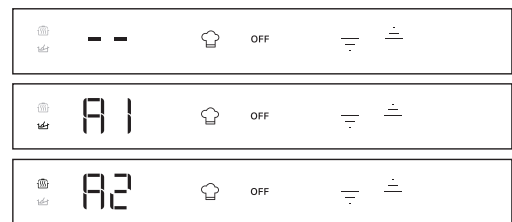
SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija automātiski iestata ideālo jaudu, lai ēdiens būtu silts pēc gatavošanas un pirms pasniegšanas. Ņemiet vērā, ka šķidrumu daudzums laika gaitā samazinās, turot ēdienu siltu.

Šīs automātiskās funkcijas ir pieejamas tikai standarta gatavošanas zonās (zonās ar ikonu).

Kā aktivizēt automātiskās funkcijas:

Lai aktivizētu automātiskās funkcijas, nospiediet ikonu . Displejā būs redzamas divas vāji apgaismotas ikonas: (saglabā siltumu) augšpusē un (kausē) apakšā. Izmantojiet augšup () un lejup () vērstās bultiņas, lai atlasītu vajadzīgo funkciju. Displejā tiks parādīts "A1" kausēšanai vai "A2" siltumam, un atbilstošā ikona kļūs gaišāka.



HEAT CONTROL — GATAVOŠANA AR TEMPERATŪRU













Šī funkcija ļauj izvēlēties un gatavot vēlamajā temperatūrā (kā to darītu ar cepeškrāsni), nevis izmantot standarta jaudas līmeņus. Izmantojot šo funkciju, plīts virsma automātiski pielāgos siltumu un uzturēs stabilu trauka temperatūru, novēršot nepieciešamību pēc pastāvīgas regulēšanas.

Šī funkcija ir pieejama tikai gatavošanas zonām ar ikonu.

PIEZĪME: Parādītā temperatūra attiecas uz tukšā trauka centru. Atkarībā no konkrētajiem traukiem, ko izmantojat, parādītā temperatūra var atšķirties no faktiskās virtuves trauka temperatūras. Lai nodrošinātu optimālu darbību, ir ieteicams novietot traukus gatavošanas zonas centrā un aktivizēt funkciju, ja nav aktīvs "atlikušā siltuma" indikators (HOT).

SVARĪGI! Šī funkcija nav paredzēta ūdens vārīšanai vai fritēšanai. Šī iemesla dēļ ūdens nevēlēsies pat tad, ja ir izvēlēta temperatūra augstāka par 100°C. Skatiet sadaļu "Vārīšanas palīgs" vai izmantojiet Booster funkciju ātrai vārīšanai.

Kā aktivizēt Heat Control:

- Novietojiet virtuves traukus uz zonas ar  ikonu.
- Nospiediet  ikonu.
- Izmantojiet augšupvērsto bultiņu () lai izvēlētos vajadzīgo temperatūru. Noklusējuma iestatījums ir 45°C. Jūs varat paaugstināt temperatūru līdz 200°C atbilstoši savām vajadzībām (skatiet gatavošanas padomus zemāk esošajā tabulā). Izmantojiet lejupvērsto bultiņu () lai samazinātu temperatūru.
- Uzsildīšanas fāzes laikā blakus izvēlētajai temperatūrai mirgos augšupvērstā bultiņa () .
- Kad trauki ir sasnieguši iestatīto temperatūru, plīts virsma par to paziņos ar skaņas signālu un augšupvērstā bultiņa () pārstās mirgot. Tagad jūs varat pievienot ēdienu.
- Kad iestatītais punkts ir sasniegts, varat izmantot augšupvērstās () un lejupvērstās () bultiņas, lai pielāgotu temperatūru pa 5°C.
- Ja jaunā izvēlēta temperatūra ir zemāka par pašreizējo, blakus izvēlētajai temperatūrai mirgos lejupvērstā bultiņa () , līdz tiek sasniegts jaunais iestatītais punkts. Ja jaunā izvēlēta temperatūra ir augstāka par pašreizējo, blakus izvēlētajai temperatūrai mirgos augšupvērstā bultiņa () , līdz tiek sasniegts jaunais iestatītais punkts.
- Ja iestatāt taimeris zonā, kurā ir aktīva Heat Control funkcija, taimeris sāks darboties tikai pēc iestatītā punkta sasniegšanas. Temperatūras vietā displejā tiks rādīta taimera atpakaļskaitīšana. Atpakaļskaitīšanas laikā pieskarieties augšup () vai lejup () vērstajai bultiņai, lai redzētu iestatīto temperatūru. Pēc 3 sekundēm atkal parādīsies atpakaļskaitīšana.

HEAT CONTROL — GATAVOŠANAS PADOMI

Tālāk esošajā tabulā sniegti dažādi ieteikumi par gatavošanas paņēmieniem katrai temperatūrai.

MAZS SILTUMS		VIDĒJS SILTUMS		LIELS SILTUMS	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
KŪST (šokolāde, sviests)	Uzturēt siltu	Maiga cepšana (dārzeņu bāzes maisījums)	Kultenis (olas)	Sautējums Voks	Grils (liellops, dārzeņi)
Atlaidināt (gaļa, zivis)	Sabiezinašana, krējošana (risoto)	Konfits (dārzeņi) Glazēšana	Karamelizēšana (cukurs, dārzeņi)	Brūns (pankūkas, grauzdiņš)	Apcepšana (steiks, cepetis)
		Sutināšana (120°C)			

Skatiet sadaļu "Vārīšanas palīgs" vai izmantojiet Booster funkciju ātrai vārīšanai.

PIEZĪMES:

- Sistēma spēj uzraudzīt gatavošanas temperatūru, taču vienmēr ir ieteicams palikt tuvumā, kad plīts tiek izmantota.
- Atkarībā no gatavošanas zonas aktivizācijas secības, Heat Control funkcija var nebūt pieejama. Plīts virsma informēs jūs ar skaņas signālu.



Skenējiet QR kodu, lai atklātu gatavošanas noslēpumus, izmantojot siltuma kontroli. Atklājiet, cik viegli un izdevīgi ir gatavot ar temperatūru, apmeklējot mūsu vietni, kurā varat atrast norādījumus par dažādām gatavošanas metodēm, ikdienas maltītēm un aizraujošiem jauniem ēdieniem, izmantojot detalizēti izstrādātas receptes.


INDIKATORI

Hot ATLIKUŠAIS KARSTUMS

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



VĀRĪŠANAS PALĪDZĪBA (BOIL&COOK)

Šī funkcija uzskarsē ūdeni līdz vārīšanās temperatūrai un automātiski pielāgo jaudu, lai tas vārītos uz lēnas uguns, līdz esat gatavs pievienot ēdienu. Šī funkcija arī palīdz novērst pārvārīšanu un enerģijas izšķērdēšanu, salīdzinot ar Booster režīmu. Lai taupītu enerģiju un paātrinātu vārīšanas procesu, iesakām pannu pārklāt ar vāku. Vārīšanas palīdzība ir pieejama tikai gatavošanas zonām ar  ikonu.





PIEZĪME: Izmantojot šo funkciju, katla pamatnes diametram ir jābūt 160–210 mm, un tam jābūt papildītam ar ūdeni līdz 1/2–3/4 no tā tilpuma. Ņemiet vērā, ka maksimālais tilpums, ko var izmantot ar šo funkciju, ir aptuveni 4l. Nepievienojiet ūdenim sāli, pirms tas nav sasniedzis vārīšanās temperatūru, jo tas neļaus sistēmai darboties, kā paredzēts.

Lai nodrošinātu optimālu darbību, ir ieteicams novietot traukus gatavošanas zonas centrā, izmantot ūdeni istabas temperatūrā un aktivizēt funkciju, ja nav redzams "atlikušā siltuma" indikators.

SVARĪGI! Šī funkcija ir paredzēta tikai ūdens vārīšanai, nevis pienam vai cita veida šķidrums.

Ņemot vērā tirgū pieejamos virtuves piederumus, funkcija var nedarboties, kā paredzēts.

Kā aktivizēt vārīšanas palīdzību:

- Piepildiet katlu ar ūdeni (skatiet piezīmes iepriekš).
- Novietojiet virtuves traukus uz zonas ar  ikonu.
- Atlasiet Vārīšanas palīdzības pogu ().
- Vienreiz nospiediet Vārīšanas palīdzības pogu (), ja Heat Control ir pieejama tikai vienai gatavošanas zonai. Ja Heat Control ir pieejama vairāk nekā vienai gatavošanas zonai, vairākas reizes nospiediet pogu , līdz sasniedzāt gatavošanas zonu, kurā vēlaties izmantot Vārīšanas palīdzības funkciju. Displejā parādīsies norāde "-b-", lai palīdzētu jums virzīties cauri zonām.
- Kad zona ir atlasīta, zonas displejā dažas sekundes mirgos -b-, un pēc tam funkcija sāksies automātiski.
- Kad tiek startēta Vārīšanas palīdzības funkcija, uzsildīšanas fāzes laikā displejā parādīsies animācija.
- 90 sekunžu laikā no brīža, kad ūdens sāk vārīties, funkcija informēs jūs par to ar skaņas signālu. Animācija pazudīs, un plīts virsma automātiski iestata jaudas līmeni uz 15, lai uzturētu maigu vārīšanu.
- Atkarībā no izmantotajiem traukiem jaudas līmenis var automātiski pazemināties līdz 15. līmenim, nesasniedzot ūdens vārīšanas temperatūru. Lai sasniegtu vārīšanas temperatūru, varat palielināt izmantotās gatavošanas zonas jaudas līmeni. Varat arī mēģināt izmantot citu pannu, kas ir saderīga ar indukcijas gatavošanu. Ja iepriekš aprakstītie apstākļi nenotiek, iesakām izslēgt Boil&Cook funkciju un manuāli iestatīt jaudas līmeņus, lai turpinātu gatavošanu.
- Pievienojiet ēdienu un, ja nepieciešams, mainiet jaudas līmeni, lai pēc vajadzības pielāgotu vārīšanās stiprumu. Jaudas izvēle tiks ierobežota līdz tiem līmeņiem, kas ir piemēroti vārīšanās uzturēšanai (t.i., līmeņi 10–18).

PIEZĪME:

- Neatkarīgi no tā, vai ūdens vārās vai nē, pēc aptuveni 15 minūtēm pēc funkcijas aktivizēšanas plīts automātiski iestata jaudas līmeni uz 15 un animācija pazūd.
- Atkarībā no jaudas pārvaldības iestatījuma vai gatavošanas zonas aktivizācijas secības, Vārīšanas palīdzības funkcija var nebūt pieejama. Plīts virsma informēs jūs ar skaņas signālu.
- Izmantojot šo funkciju, jūs nevarēsiet iestatīt taimeris ūdens uzsildīšanas fāzes laikā. Taimeris var iespējot tikai pēc akustiskā paziņojuma saņemšanas, ka ūdens ir sasniedzis vārīšanas temperatūru.
- Sistēma spēj uzraudzīt vārīšanas procesu, taču vienmēr ir ieteicams palikt tuvumā, kad plīts tiek izmantota.
- Ja ir iespēja izmantot Boil&Cook vairākās plīts zonās, katrai pusei var aktivizēt tikai vienu Boil&Cook funkciju. Tomēr atlasēs procesa laikā animācija (čūska) uz dažām sekundēm tiks vizualizēta tajā pašā pusē, pat ja funkciju nevar aktivizēt.



KATLS NOVĪETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

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

GATAVOŠANAS TABULA

Gatavošanas tabulā ir sniegti gatavošanas padomi katram jaudas līmenim. Faktiskā jauda, kas tiek piegādāta katram jaudas līmenim, ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēra un izmantotajiem traukiem.

POWER LĪMENIS	GATAVOŠANAS PADOMI
Maksimālā jauda (P)	Booster* – pēc iespējas ātrāk uzkaršē ūdeni līdz vārīšanās temperatūrai. Nelietot ar tukšu pannu vai eļļu/sviestu.
17 – 18	Uzkaršē ūdeni līdz vārīšanās temperatūrai, apcep** saldētus produktus.
15 – 16	Uztur dzīvīgu vārīšanu, apcep, apdedzina, maisot apcep, apbrūnina.
10 – 14	Uztur maigu vārīšanu, uzkaršē, grilē (ilgu laiku), apcep, sautē, karamelizē, apbrūnina, cep pankūkas.
5 – 9	Vāra uz lēnas uguns, sautē, sabiezina, lēni vāra.
3 – 4	Uztur siltu, atkausē.
1 – 2	Kausē, krējo (risoto)
Nulles jauda (IZSL.)	Plīts virsma dikstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "Hot").

*Booster ir īpašs režīms, kas izmanto jaudas līmeni, kas lielāks par 18, lai ātrāk uzsildītu ūdeni. Šo režīmu var uzturēt ne ilgāk kā 10 minūtes atkarībā no izmantotās zonas. Kad būs pagājis Booster laiks, jauda tiks automātiski samazināta līdz 18. līmenim.

** Saldētu produktu, piemēram, fri kartupeļu, dziļai cepšanai ieteicams izmantot gatavošanas zonas, kas nav Flexi Zone. Ja vēlaties fritēt, izmantojot Flexi Zone gatavošanas zonas, ieteicams izmantot priekšējo.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Svarīgi!

- Pirms tīrīšanas pārļiecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("Hot") nav iedegts.**
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīti (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu pārtikas atlieku nogulsnes vai traipus.
- Virsmas, kas nav pienācīgi tīras, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja uz plīts ir pielipušas atliekas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mikstu drānu, virtuves dvieļus vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

Ja uz stikla ir CleanProtect logotips, plīts virsma ir apstrādāta ar CleanProtect tehnoloģiju. Šis ekskluzīvais pārklājums nodrošina izcilus tīrīšanas rezultātus un uztur spožu plīts virsmu daudz ilgāk.

Ieteicams tīrīt katru dienu, pēc katras lietošanas reizes.

Lai notīrītu CleanProtect plīts virsmas, ievērojot šos ieteikumus:

- Rūpīgi samitriniet zonas, kuras jātīra, ar ūdeni, pārļiecinoties, ka visa notraipītā vieta ir pārklāta. Uzmanieties, lai uz vadības paneļa neizšļakstītos ūdens.
- Mitrināšanas procedūra:
 - Parastos apstākļos nogaidiet vismaz 2 minūtes.
 - Stipri netīros apstākļos uzgaidiet vismaz 5 minūtes.
 - Ja ūdens uz plīts izžūst, samitriniet to vēlreiz.
- Izmantojiet neabrazīvu sūkli, lai noņemtu netīrumu paliekas un nosusinātu plīts virsmu pēc tīrīšanas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus zemāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejausi aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS/ KONSTATĒTA PROBLĒMA	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F9E0	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Strāvas padeves savienojums nav tieši tāds, kā norādīts sadaļā "Elektriskais pieslēgums".	Izveidojiet barošanas avota pieslēgumu saskaņā ar sadaļu "Elektriskais pieslēgums".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākt lietošanu.
F0E9 Jaudas līmenis tiek automātiski samazināts. Gatavošanas zona automātiski izslēdzas. Plīts automātiski izslēdzas.	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta. Ja temperatūra ir pārāk augsta, jaudas līmenis ir samazināts, gatavošanas zona vai plīts izslēdzas.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta. Plīts virsmas ventilācija var nebūt pietiekama, lai nodrošinātu pareizu plīts darbību.	Pagaidiet, līdz gatavošanas vieta atdziest, pirms to atkal izmantot. Lai ierīce darbotos pareizi, plīts virsmai ir jānodrošina pietiekama ventilācija ar pietiekamu svaiga gaisa padevi. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir uzstādīta, ievērojot norādījumus, kas aprakstīti sadaļā "Montāža". Pārļiecinieties, ka neviens priekšmets neaizsedz plīts aizmuguri un apakšējo aizmugurējo daļu.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes (vairāk nekā 10), pēc tam pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		

DISPLEJA KODS/ KONSTATĒTA PROBLĒMA	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
dE [kad plīts ir izslēgta]	Plīts virsma nesasilst. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Izpildiet norādījumus sadaļā "Pirmā lietošanas reize".
Īpašā funkcija neieslēdzas, un plīts virsma rada akustisku signālu.	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo īpašās funkcijas aktivizēšanu atbilstoši plīts virsmai izvēlētajam jaudas pārvaldības iestatījumam (piemēram, 2,5 kW).	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Izvēloties jaudas līmeni vai izmantojot Booster funkciju, jaudas līmenis automātiski samazinās.	Plīts virsma automātiski iestata maksimālo pieejamo jaudas līmeni (pat zemāku par iestatīto), lai nodrošinātu, ka gatavošanas zonu var izmantot.	Jaudas regulators ierobežo īpašās funkcijas aktivizēšanu atbilstoši plīts virsmai izvēlētajam jaudas pārvaldības iestatījumam (piemēram, 2,5 kW). Booster funkcijai var būt atšķirīgs ilgums atkarībā no izmantotās zonas. Kad būs pagājis Booster laiks, jauda tiks automātiski samazināta līdz 18. līmenim. Plīts virsmas ventilācija var nebūt pietiekama, lai nodrošinātu pareizu plīts darbību.	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība" vai "Booster funkcija". Lai ierīce darbotos pareizi, plīts virsmai ir jānodrošina pietiekama ventilācija ar pietiekamu svaiga gaisa padevi. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir uzstādīta, ievērojot norādījumus, kas aprakstīti sadaļā "Montāža". Pārliecinieties, ka neviens priekšmets neaizsedz plīts aizmuguri un apakšējo aizmugurējo daļu.
U U	Virtuves trauki netiek noteikti. Gatavošanas zona izslēdzas pēc 30 sekundēm.	Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.	Ja jūsu virtuves trauki ir piemēroti gatavošanai indukcijas režīmā (skatiet sadaļu "Piederumi") un ir pareizi novietoti vajadzīgajā gatavošanas zonā, mēģiniet tos izmantot mazākā gatavošanas zonā. Pretējā gadījumā izmantojiet atbilstošus virtuves piederumus (skatiet sadaļu "Piederumi").
Plīts virsma izdod divas īsas akustiskas skaņas un pēc tam pati izslēdzas. Ziņojums "IZSLĒGTS" pēc tam tiek rādīts līdz 60 sekundēm, šajā laikā plīts virsmu nevar atkal ieslēgt, un tā atkārti divas īsas akustiskās skaņas ik pēc 5 sekundēm.	Ūdens izšļakstīšanās, pārtikas pārplūšana un/vai objekts, kas atrodas uz vadības paneļa pogām, var atdarināt pirkstu un nejauši aktivizēt vai deaktivizēt kādu no plīts virsmas pogām: • IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu, kā rezultātā plīts virsma netīši izslēdzas; • taustiņu bloķēšanas pogu, izraisot nevēlamu taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanu, ja tā tiek nospiesta nepārtraukti ilgāk par 3 sekundēm. Funkcija paliek aktīva arī pēc plīts virsmas izslēgšanas ar ieslēgtu taustiņu bloķēšanas ikonu un LED; • ritināšanas tastatūru, izraisot nevēlamas jaudas līmeņu izmaiņas. Plīts izslēdzas pati (parādās paziņojums "IZSLĒGTS"), ja tā netiek notīrīta 8 sekunžu laikā.		Nosusiniet un/vai notīriet, un/vai noņemiet priekšmetu, lai plīts virsmu varētu atkal ieslēgt 60 sekundes pēc paziņojuma IZSLĒGTS parādīšanās. Ja taustiņu bloķēšanas funkcija ir nejauši aktivizēta, nospiediet taustiņu bloķēšanas pogu uz 3 sekundēm, lai to atspējotu. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu plīti.
Lietojot Heat Control (Ⓢ), ūdens nevērās	Ūdens nevērās, ja temperatūra ir iestatīta, izmantojot Heat Control funkciju.	Jūs izmantojat Heat Control, lai vārītu ūdeni.	Izmantojiet Vārīšanas palīdzība (Boil&Cook) vai Booster funkciju.
Novietojot traukus, atskan klikšķis un/vai tikšošā skaņa.	Šie nepārtrauktie klikšķošie un/vai tikšošie trokšņi rodas, ja panna nespēj saņemt pilnu jaudu, kas tiek piegādāta iestatītajam jaudas līmenim. Pannas diametrs var būt mazāks par minimālo, kas norādīts lietotāja rokasgrāmātā noteiktām gatavošanas zonām. Pat ja izmantojat pannu ar pareiziem izmēriem, dažiem pannu modeļiem pamatne ir daļēji pārklāta ar metāla ieliktniem (vai bez vienmērīga feromagnētiskā sadalījuma), un tie ne vienmēr darbojas, kā paredzēts.		Izmantojiet pannu, kuras diametrs ir lielāks par minimālo, kas norādīts rokasgrāmātā konkrētām gatavošanas zonām, vai izmantojiet pannu ar jaudīgāku veikspēju (skatiet sadaļu "Piederumi").
Plīts ir izslēgta.	Plīts virsma automātiski izslēgsies šādos gadījumos: • Ūdens izšļakstīšanās, pārtikas pārplūdes gadījumā vai uz vadības paneļa pogām novietoti priekšmeti, kas var nejauši aktivizēt IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu. Ja šie objekti netiek noņemti 8 sekunžu laikā, plīts virsma automātiski izslēgsies, vienlaikus atskanot skaņai. • Ja nav mijiedarbības ar vadības paneli ilgāk par 30 sekundēm un neviena gatavošanas zona nav aktīva. • Ja ilgāk par 30 sekundēm nav konstatēts neviens virtuves trauks un tajā pašā laikā nav bijusi mijiedarbība ar vadības paneli. • Ir beidzies jaudas līmeņa vai funkcijas maksimālais darbības laiks, un ilgāk par 30 sekundēm nav bijusi mijiedarbība ar plīti. • Citi gadījumi, kas šeit nav norādīti.		Papildinformāciju skatiet sadaļā "Ikdienas lietošana". Manuāli ieslēdziet plīti.
Izmantojot funkciju Vārīšanas palīdzība (Boil&Cook), ūdens nesasniedz vārīšanās temperatūru. vai Funkcija nenorāda, ka vārīšanās temperatūra ir sasniegta aptuveni 90 sekunžu laikā no brīža, kad ūdens sāk vārīties.	Atkarībā no virtuves traukiem vai izmantotā ūdens daudzuma vārīšanās temperatūra var netikt sasniegta. Neatkarīgi no tā, vai ūdens vārās vai nē, jaudas līmenis var automātiski pazemināties līdz 15 aptuveni pēc 15 minūtēm pēc funkcijas aktivizēšanas.		Ja ūdens nevērās, varat to uzvārīt, palielinot izmantotās gatavošanas zonas jaudas līmeni. Varat arī mēģināt izmantot citu pannu, kas piemērota indukcijas gatavošanai. Ja funkcija neliecina par vārīšanos aptuveni 90 sekunžu laikā no brīža, kad ūdens sāk vārīties, mēs iesakām izslēgt funkciju Boil&Cook un izmantot jaudas līmeņus, lai turpinātu gatavošanu.

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas parastas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošanas skaņas.

Šie trokšņi patiesībā nāk no virtuves traukiem un ir saistīti ar pannas pamatnes īpašībām (piemēram, ja dibens ir izgatavots no dažādiem materiāla slāņiem vai ir nelīdzens).

Tie var atšķirties atkarībā no izmantotā virtuves piederuma un tajā esošā ēdiena daudzuma, un tie nav simptoms, ka kaut kas nav kārtībā.

Indukcijas plīts virsmas var radīt nepārtrauktas klikšķošanas un/vai tikšķošanas skaņas, ja katls/panna ir novietota. Šīs skaņas var rasties, ja panna nevar uztvert pilnu jaudu, kas tiek piegādāta iestatītajam jaudas līmenim. Izmantojiet pannu, kuras diametrs ir lielāks par minimālo, kas norādīts rokasgrāmatā konkrētām gatavošanas zonām, vai izmantojiet pannu ar jaudīgāku veikspēju (skatiet sadaļu "Piederumi").

Ūdens izšakstīšanās, pārtikas pārplūšana un/vai objekts, kas novietots uz vadības paneļa pogām, var atdarināt jūsu pirkstu un nejausi aktivizēt vai deaktivizēt kādu no plīts virsmas pogām, kā arī radīt akustiskus signālus, saskaroties starp priekšmetiem un pogām. Ja šie objekti netiek noņemti 8 sekunžu laikā, plīts automātiski izslēgsies, vienlaikus radot skaņu, kas pēc tam tiks atkārtota ik pēc 5 sekundēm, līdz objekts vai ūdens tiek noņemts no vadības paneļa, pat pēc izslēgšanas. Lai izvairītos no izslēgšanas, noņemiet no lietotāja interfeisa visus izlijušos šķidrumus un rūpīgi nosusiniet to 8 sekunžu laikā vai izmantojiet funkciju Noslaucīt, kas nodrošina 30 sekundes tīrīšanai un žāvēšanai.

Atcerieties, ka IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga vienmēr būs aktīva.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

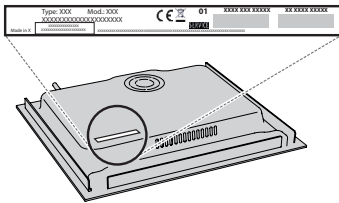
PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

- Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, ievērojot ieteikumus sadaļā **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
- Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

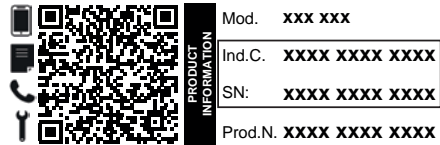
JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTĀJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Sazinoties ar mūsu klientu pēcpārdošanas servisu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūdas aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- Ind. C.
- sērijas numuru (numurs aiz burtiem SN uz tehnisko datu plāksnītes, kas atrodas zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;

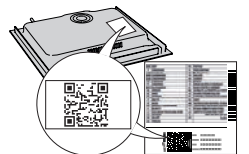


- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

Ja ir nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu (lai izmantotu 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, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



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

Whirlpool

400020020495

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.

⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka „ZAPNOUT/VYPNOUT“.

INSTALACE

⚠ K přemístování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.

⚠ Je-li nutné skříňku přirýznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem




Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízením o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratťe se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.



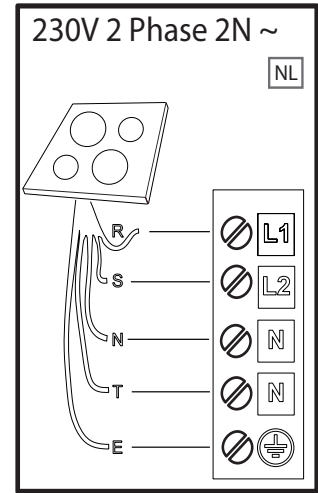
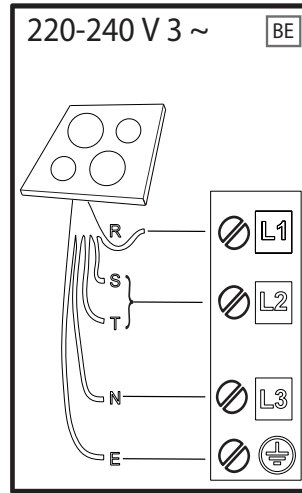
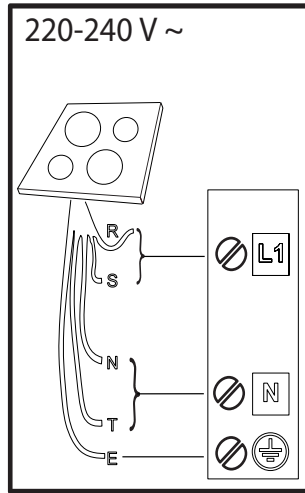
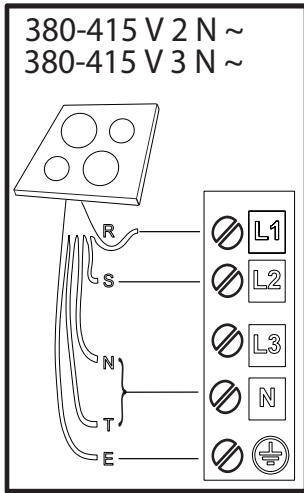
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.


Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn; použijte pouze vodiče (včetně zemniče), které mají odpovídající délku.



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

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

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

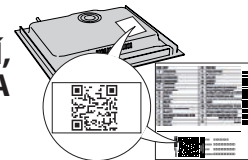
 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil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

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



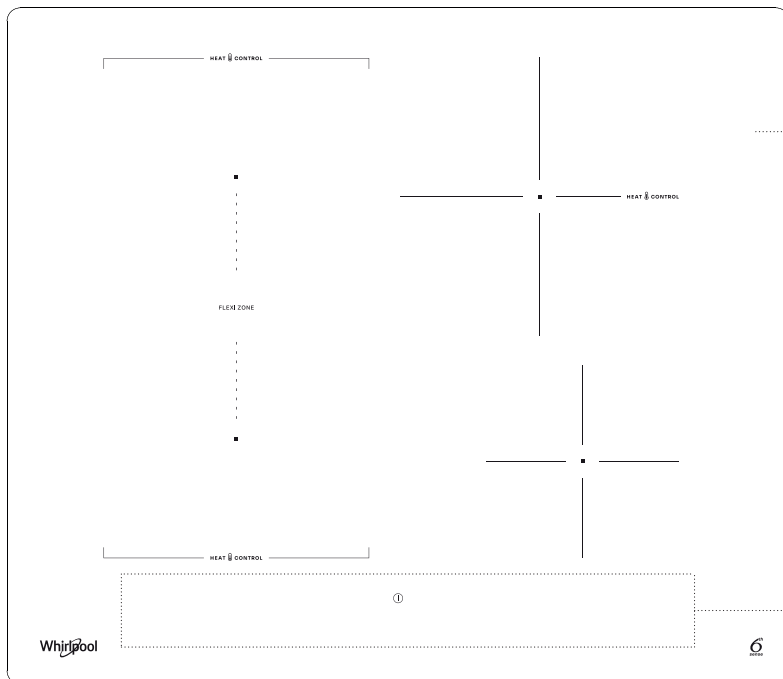
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.register10.eu.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI



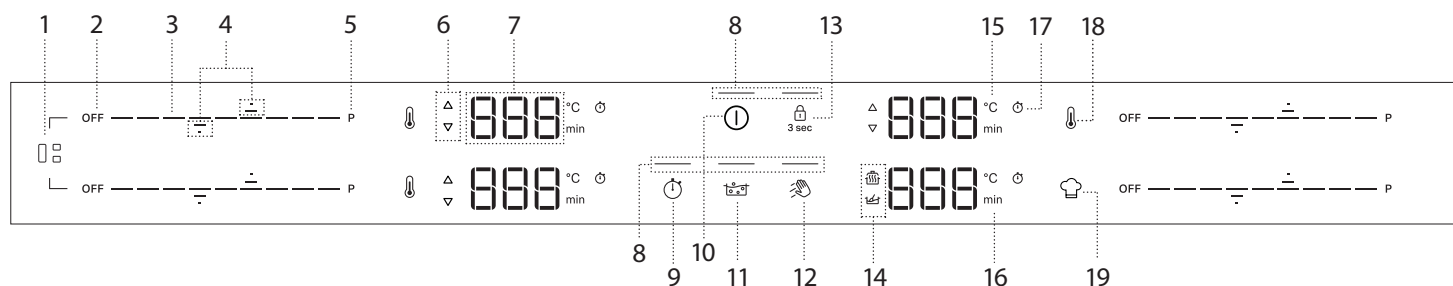
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEĽ




- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačítko Flexi Zone 2. Tlačítko vypnutí varné zóny 3. Posuvná klávesnice 4. Šipky pro nastavení teploty/časovače 5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster) 6. Ukazatel přehřátí/ochlazení 7. Zobrazení varné zóny | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrolka – aktivní funkce 9. Tlačítko časovače 10. Tlačítko ZAP/VYP 11. Tlačítko Asistované vaření (Boil&Cook) 12. Tlačítko funkce Wipe 13. Tlačítko zámku kláves – 3 sekundy 14. Symboly/zapínání speciálních funkcí | <ol style="list-style-type: none"> 15. Ukazatel teploty (stupně Celsia) 16. Ukazatel minut 17. Symbol indikátoru časovače 18. Tlačítko Heat Control 19. Tlačítko speciální funkce |
|--|---|--|

POZNÁMKA: Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zap/Vyp) (10); Na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní. Ostatní lze použít a budou aktivovány při dalším používání zařízení.

DŮLEŽITÉ: Všechny dostupné funkce budou osvětleny tlumeným světlem, které zesílí až po jejich aktivaci.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Ke kontrole, zda je dno nádobí magnetické, lze použít také magnet.

NÁDOBÍ	MATERIÁL	VLASTNOSTI
 Doporučené nádobí	Základna je vyrobena z nerezové oceli se sendvičovou konstrukcí, smaltované oceli a litiny.	Zajišťuje optimální účinnost, rychle se zahřívá a rovnoměrně rozvádí teplo.
 Vhodné nádobí	Základna není plně feromagnetická (magnet drží pouze na části dna nádobí).	Zahřívá se pouze feromagnetická oblast. V důsledku toho se může zahřívát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.
 Vhodné nádobí	Feromagnetická základna obsahuje plochy s hliníkem nebo má uprostřed prohloubenou plochu.	Feromagnetická plocha je menší než vlastní plocha dna nádobí. Výsledkem může být nižší výkon a nádobí se nemusí dostatečně zahřát. Kuchyňské nádobí nemusí být rozpoznáno.
 Nevhodné	Normální tenká ocel, sklo, hlína, měď, hliník a jiné neferomagnetické materiály nebo nádobí s gumovými nožičkami.	Nádobí není detekováno a neohřívá se.

POZNÁMKA: Veškeré nádobí musí mít rovné dno. Pravidelně kontrolujte, zda se dno nedeformuje, protože některé nádobí se může vlivem vysokého tepla deformovat.

Použití nádobí, které neodpovídá doporučeným rozměrům a vlastnostem, může výrazně ovlivnit výkon vaření a způsobit neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHODNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (ŘÍZENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální výkon. Nastavení upravte na základě limitů domácího elektrického systému, jak je vysvětleno v následujícím odstavci.

POZNÁMKY: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Níže uvedená tabulka uvádí výkon, který jednotlivé zóny využívají pro jednotlivé funkce, abyste pochopili možná omezení použití na základě zvoleného nastavení výkonu.

OBLAST	1 nebo 2	1 + 2	3	4
VÝKON 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ASISOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
ROZPOUŠTĚNÍ (KW)	NA	NA	NA	0,045
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KW)	NA	NA	NA	0,145

Příklady s odkazem na hodnoty ve výše uvedené tabulce:

Pokud nastavíte „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW a aktivujete více varných zón současně, varná deska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby nepřekročila celkový limit výkonu (např. 4 kW).

Například při nastavení „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW, pokud nastavíte zónu 3 na „Booster“ (což je 3,7 kW) a poté se pokusíte aktivovat zónu 1 na úroveň 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by překročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohoto důvodu varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu takto: varná zóna nastavená na „Booster“ bude nastavena na úroveň 18 (což jsou 2,2 kW), zatímco druhá varná zóna na úroveň 15 (což je 1,6 kW, maximální úroveň výkonu nesmí překročit omezení 4 kW).

odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu. Nedodržení těchto pokynů může vést k nahromadění tepla, které by nebylo účinně přeneseno do hrnce nebo pánve, což by mohlo způsobit zčernání desky a varné desky.

HRNCE A PÁNVE

Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který při zjištění příliš vysoké teploty aktivuje funkci „Automatické vypnutí“. Používání prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem se nedoporučuje, ale v případě jejich použití by se teplota mohla zvýšit rychleji, než je doba potřebná k rychlému spuštění funkce „Automatické vypnutí“, což by mohlo vést k poškození pánve nebo povrchu varné desky. Pokud se tak stane, nedotýkejte se pánve ani povrchu varné desky. Počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí jakékoli chybové hlášení, zavolejte servisní středisko.

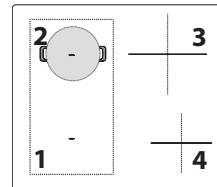
VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.

Aby varná deska fungovala tak, jak se očekává, používejte vždy varnou zónu o velikosti odpovídající feromagnetické velikosti dna nádobí.

Pánev/hrnec správně vycentrujte na používanou varnou zónu. Doporučujeme nepoužívat hrnce větší, než je velikost varné zóny.

POUŽITÍ NÁDOBÍ PODLE ZÓN



Oblast	Vhodný tvar nádobí	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 nebo 2	Kulaté nebo čtvercové	16 - 21
3	Kulaté	16 - 21
4	Kulaté	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38

Nabídka nastavení: Změna základního nastavení

Po připojení zařízení k hlavnímu zdroji napájení můžete během 60 sekund změnit výchozí nastavení vstupem do nabídky Setting (nastavení):

- Po připojení varné desky k hlavnímu zdroji napájení počkejte, dokud se všechny LED diody postupně nerozsvítí a nezhasnou.
- Stiskem a podržením tlačítka zapnutí/vypnutí (ⓘ) varnou desku zapnete.
- Stisknutím tlačítka zámku kláves (Ⓚ) na dobu alespoň 6 sekund vstoupíte do nabídky Setting (Nastavení). Zvuk aktivace zámku kláves, který se ozve po 3 sekundách stisknutí, ignorujte.
- Typ nastavení (např. „PL“) se zobrazí na levém horním displeji varné zóny a jeho výchozí (nebo aktuální) hodnota (např. „2_5“) se zobrazí na levém dolním displeji varné zóny.
- Typ nastavení můžete zvolit pomocí šipek nahoru (⏶) a dolů (⏷) na levé horní varné zóně. Hodnotu můžete změnit pomocí šipek nahoru (⏶) a dolů (⏷) na levé dolní varné zóně. Typy nastavení, výchozí hodnoty a možné hodnoty jsou uvedeny v následující tabulce.
- Pro potvrzení stiskněte tlačítko On/Off.
- Bez potvrzení varná deska ukončí nabídku Nastavení a do 30 sekund se vrátí k předchozím hodnotám.

POŘADÍ	TYP NASTAVENÍ	VLEVO NAHOŘE	VLEVO DOLE (VÝCHOZÍ)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Omezení výkonu	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Zvukový tón	Aud	Svítil	ZAP/VYP
3	Režim demo	DE	Vypnuté	Off/On

POZNÁMKY: Jakmile je funkce demo režimu aktivována, zůstane zapnutá, i když dojde k přerušení hlavního napájení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskem a podržením tlačítka power varnou desku zapnete. Rozsvítí se kontrolka LED nad tlačítkem a ozve se zvukový signál. Po několika sekundách můžete s varnou deskou komunikovat. Chcete-li varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko; Všechny varné zóny budou deaktivované.

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Poznámka: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší).

Tím se zabrání nadměrnému přehřívání klávesnice. Při grilování nebo smažení používejte pokud možno zadní varné zóny.



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU



Aktivace varných zón:

Po zapnutí varné desky se rozsvítí posuvná klávesnice (SLIDER) všech dostupných varných zón s nízkou svítivostí. Položte prst na posuvnou klávesnici (SLIDER) zóny, kterou chcete aktivovat, a jemně ji posuňte doprava, chcete-li zvýšit úroveň výkonu, nebo doleva, chcete-li ji snížit. Všimněte si, že segmenty ovládací klávesnice se podle zvolené úrovně výkonu posunou do vysoké svítivosti a číslice na displeji zobrazí číslo odpovídající zvolené úrovni výkonu (od 1 do 18).

Tlačítkem „P“ lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster) pro rychlé vaření vody.

Deaktivace varných zón:

Vyberte tlačítko „OFF“ na začátku posuvné klávesnice.

POZNÁMKA: Rozlité voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky. Pokud tyto prvky neodstraníte do 8 sekund, varná deska vydá dva krátké zvukové signály a sama se vypne, přičemž se zobrazí zpráva „OFF“.

UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Funkce zámku ovládacího panelu slouží k uzamčení nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení nebo nechtěné aktivaci/deaktivaci funkcí. Tuto funkci můžete potřebovat například. V případě možného rozlité tekutiny nebo potravin nebo z bezpečnostních důvodů (náhodná interakce dětí s varnou deskou), aby se zabránilo riziku náhodného zapnutí varné desky. Chcete-li použít zablokování ovládacího panelu, podržte tlačítko po dobu 3 vteřin. Tlačítko se přepne do režimu vysoké svítivosti a aktivaci této funkce signalizuje zvukový signál a světlo nad symbolem. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

MAXIMÁLNÍ PRACOVNÍ DOBA VARNÝCH ZÓN A FUNKCÍ

Úroveň výkonu nebo funkce	VYPNOUT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Rozpouštění	Uchovat teplé
Maximální pracovní doba	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po uplynutí časového limitu	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zóna vaření 1, 2, 3

** Zóna vaření 4

Příklady týkající se hodnot ve výše uvedené tabulce:

Pokud zapnete varnou zónu a nastavíte její výkon na úroveň 14, bude varná zóna pracovat maximálně 2 hodiny. Po 2 hodinách klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

Pokud aktivujete funkci Booster na varné zóně 4, automaticky se po 5 minutách sníží výkon na úroveň 18. Pokud naopak aktivujete funkci Booster na varné zóně 1, 2 nebo 3, po 10 minutách se automaticky sníží výkon na úroveň 18. Po 1,5 hodině klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Pokud varnou desku vypnete s aktivním zámek ovládacího panelu, stiskněte tlačítko ON/OFF a poté stiskněte tlačítko zámku na 3 sekundy, aby se varná deska odemkla.

FUNKCE WIPE (SETŘENÍ)

Funkce Wipe dočasně zablokuje tlačítka uživatelského rozhraní, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení během procesu čištění. Funkce nepřerušuje proces vaření.

Funkce Wipe pomáhá zabránit zvukovým znamením, pokud se na uživatelské rozhraní během vaření nebo při běžném čištění vylije voda.

Z bezpečnostních důvodů může být tlačítko ON/OFF aktivováno i nedobrovolně během čištění.

Aktivace funkce Wipe:

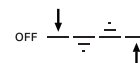
1. Stiskněte tlačítko Funkce Wipe . Když je funkce aktivní, ozve se akustický zvuk.
2. Kontrolka LED nad tlačítkem se rozsvítí a zůstane svítit, zatímco samotné tlačítko bliká po celou dobu činnosti funkce.
3. Ovládací panel zůstane zablokovaný po dobu 30 sekund.

ČASOVAČ

Časový spínač řídí všechny aktivní varné zóny.

Aktivace časovače:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Tlačítko časovače se zapne přibližně 5 sekund po rozpoznání nádoby. Stiskněte jej, dokud se nerozsvítí kontrolka v souladu se specifickým symbolem zvolené varné zóny.
3. Pomocí šipek nahoru () a dolů () nastavte čas (nestiskněte je a nedržte déle než 8 sekund, jinak se na varné desce zobrazí OFF. Další informace naleznete v části „Odstraňování závad“). Čas se bude měnit od 000 sekund do 30 minut a pokaždé se prodlouží o 1 minutu; od 30 do 150 minut, čas se bude prodlužovat po 5 minutách. Pokud potřebujete změnit čas o 10 minut, použijte postranní pomlčky. Pomlčka vlevo odečte 10 minut, pomlčka vpravo 10 minut přidá (viz následující obrázek).



4. Nastavený čas potvrdíte stisknutím tlačítka hodin (). V opačném případě se čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez jakékoli akce.
5. Čas můžete kdykoli změnit a aktivovat více časovačů současně.
6. Během odpočítávání klepněte prstem na posuvník a zobrazíte úroveň výkonu. Klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne.

Deaktivace časovače:

Stiskněte šipku dolů , dokud se nezobrazí 000, a po 5 sekundách se deaktivuje.

INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

FUNKCE

P FUNKCE BOOSTER

Booster je speciální režim s úrovní výkonu vyšší než 18, který umožňuje nejrychlejší ohřev. Tento režim může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně (viz tabulka níže). Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem. Tato funkce je ideální pro vaření vody.

POZNÁMKA: V závislosti na nastavení funkce Power Management nemusí být funkce Booster pro některé varné zóny k dispozici. Pokud navíc nastavíte jednu varnou zónu na Booster a poté aktivujete další zónu, sníží se úroveň první zóny na maximální možnou úroveň (i mnohem nižší než 18), aby bylo možné použít druhou zónu. Druhá varná zóna se nastaví nebo omezí podle zbývajících výkonu, který je na této straně varné desky k dispozici.

Mějte prosím na paměti, že výkon se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu použitého nádobí.

POPIS ZÓN

Oblast	Jmenovitý výkon (úroveň 18, kW)	Power Booster (kW)	Doba trvání funkce Booster (minuty)
1 nebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

POZNÁMKY: Hodnoty v tabulce se vztahují ke zkušebním podmínkám popsaným v normativní normě pro hodnocení výkonu varných spotřebičů.

Uvedený výkon se může lišit v závislosti na velikosti nebo materiálu použitého nádobí.

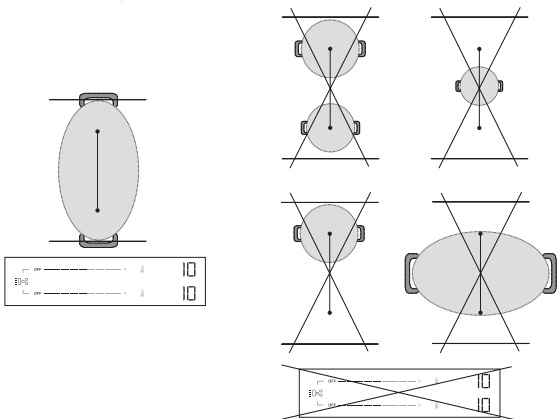
□ FLEXIBILNÍ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocí této funkce můžete spojit dvě varné zóny do jedné delší, aby se na ně vešlo obdélníkové, oválné nebo podlouhlé nádobí, a použít jedno nastavení pro celou kombinovanou zónu.

Abyste zajistili správné výsledky, používejte pouze hrnce a pánve s feromagnetickým dnem, které jsou dostatečně dlouhé, aby pokryly obě zóny současně. Nádobí umístěte do středu flexibilní obdélníkové varné plochy.

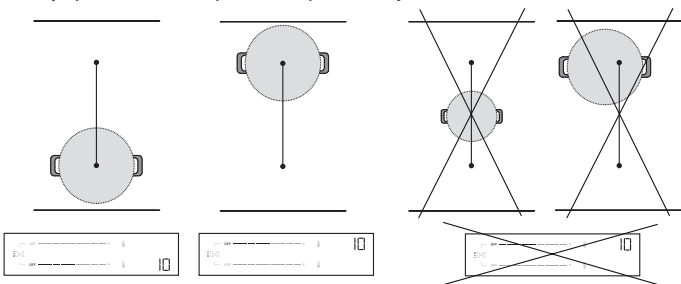
Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

POZNÁMKA: Velký kulatý hrnec použitý uprostřed se může zahřát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.



DŮLEŽITÉ: U hrnců a pánví s feromagnetickým dnem o průměru 21 cm nebo menším se doporučuje používat jednotlivé varné zóny **bez aktivace flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**. Umístěte nádobí na přední nebo zadní zónu a aktivujte ji. Pokud je aktivní funkce Flexi Zone, funkce Heat Control nebude k dispozici, takže ji na ovládacím panelu nevidíte.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

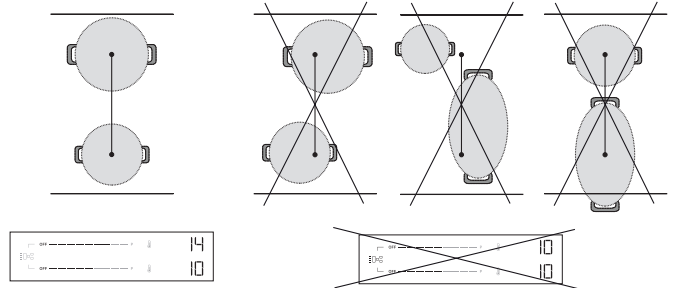


Flexi Zone se používá jako dvě samostatné zóny

Při současném použití dvou hrnců nebo pánví se doporučuje umístit první hrnec na zadní zónu a druhý na přední zónu (viz obrázky níže). V tomto případě by měly být zóny aktivovány **bez pomoci flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**.

Pro dosažení optimálního výkonu se ujistěte, že jsou obě pánve vycentrovány ve svých zónách. Nepřemísťujte jeden hrnec/pánev mimo střed, abyste uvolnili místo pro druhý. Při umísťování nádobí nevyjíždějte mimo oblast varné zóny ani na horní část ovládacího panelu.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.



AUTOMATICKÉ FUNKCE

Tato varná deska nabízí několik automatických funkcí, které vám pomohou při vaření. Upozornujeme, že v závislosti na nastavení správy napájení nemusí být k dispozici (viz část „Power Management“). Pokud je například řízení spotřeby nastaveno na 2,5 kW a některé zóny jsou již využívány, zbývajících výkon nemusí stačit k aktivaci automatické funkce. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.

ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce automaticky nastaví ideální úroveň výkonu pro rozpouštění. Umožňuje rozpouštět choulostivé potraviny, jako je čokoláda nebo máslo, a udržovat je rozpouštěné bez rizika, že se připálí nebo přilepí k hrnci/pánvi.

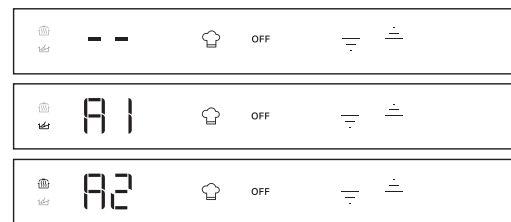
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Tato funkce automaticky nastaví ideální výkon pro udržení teplého jídla po vaření a před podáváním. Uvědomte si, že při uchovávání potravin v teple dochází v průběhu času ke snižování obsahu tekutin.

Tyto automatické funkce jsou k dispozici pouze na standardních varných zónách (zóny s ikonou ☪).

Jak aktivovat automatické funkce:

Chcete-li aktivovat automatické funkce, stiskněte ikonu ☪. Na displeji se zobrazí dvě tlumeně svítící ikony: ☪ (udržovat teplé) nahoře a ☪ (rozpouštět) dole. Pomocí šipek nahoru (↑) a dolů (↓) vyberte požadovanou funkci. Na displeji se zobrazí „A1“ pro rozpouštění nebo „A2“ pro udržování tepla a příslušná ikona se rozzáří.



HEAT CONTROL – ASISTOVANÉ VAŘENÍ S TEPLotOU

Tato funkce umožňuje zvolit a vařit při požadované teplotě (jako v troubě) namísto použití standardních stupňů výkonu.













Díky této funkci varná deska automaticky upravuje teplotu a udržuje stabilní teplotu nádobí, takže není nutné ji neustále upravovat.

Tato funkce je k dispozici pouze na varných zónách s ☪ ikonou.

POZNÁMKA: Zobrazená teplota se vztahuje ke středu prázdného nádobí. V závislosti na konkrétním nádobí, které používáte, se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty nádobí. Pro optimální výkon se doporučuje umístit nádobí do středu varné zóny a funkci aktivovat, když není aktivní ukazatel zbytkového tepla (Hot).

DŮLEŽITÉ: Tato funkce není určena k vaření vody nebo fritování. Z tohoto důvodu se voda neuvaří, ani když je zvolena teplota vyšší než 100 °C. Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

Jak aktivovat funkci Heat Control:

1. Umístíte nádobí na zónu s ikonou .
2. Stisknete ikonu .
3. Použijte šipku nahoru () vyberte požadovanou teplotu. Výchozí nastavení je 45 °C. Teplotu můžete podle potřeby zvýšit až na 200 °C (viz níže uvedená tabulka s tipy pro vaření). Šipkou dolů () snížíte teplotu.
4. Během fáze ohřevu bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru ().
5. Po dosažení nastavené teploty varná deska upozorní zvukovým signálem a šipka nahoru () přestane blikat. Nyní můžete přidat jídlo.
6. Po dosažení nastavené hodnoty můžete pomocí šipek nahoru () a dolů () nastavit teplotu v krocích po 5 °C.
7. Pokud je nově zvolená teplota nižší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka dolů (), dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty. Pokud je nově zvolená teplota vyšší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru (), dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty.
8. Pokud nastavíte časovač na zóně, kde je aktivní funkce Heat Control, časovač se spustí až po dosažení nastavené hodnoty. Na displeji se místo teploty zobrazí odpočítávání časovače. Během odpočítávání klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.

HEAT CONTROL – TIPY PRO VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka uvádí několik návrhů technik vaření pro jednotlivé teploty.

NÍZKÁ TEPLOTA		STŘEDNÍ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Rozpouštění (čokoláda, máslo)	Uchovat teplé	Jemné smažení (směs zeleninových základů)	Scramble (vejce)	Sauté Smažte	Grilování (hovězí maso, zelenina)
Rozmrazování (masa/ryby)	Zahušťování, krémování (rizoto)	Konfitování (zelenina) Odmašťování	Karamelizování (cukr, zelenina)	Zhnědnutí (paláčky, toasty)	Sear (steak, pečeně)
		Pomalé vaření (120°C)			

Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

POZNÁMKY:

- Systém je schopen sledovat teplotu vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- V závislosti na pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Heat Control k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.



Naskenujte si QR kód a odhalte tajemství vaření s Heat Control. Zjistěte, jak snadné a obohacující je vařit s řízením teploty navštívením našich webových stránek, kde najdete pokyny k různým technikám vaření, každodenním jídlům a vzrušujícím novým pokrmům prostřednictvím receptů krok za krokem.

INDIKÁTORY


Hot ZBYTKOVÉ TEPLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „Hot“, znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba. Po zchlazení varné zóny zpráva „Hot“ zmizí.



ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK)

Tato funkce přivede vodu k varu a automaticky upraví výkon tak, aby se vařila, dokud nebudete připraveni přidat jídlo. Tato funkce také pomáhá předcházet přeavaření a plýtvání energií ve srovnání s režimem Booster. Pro úsporu energie a urychlení procesu vaření doporučujeme přikrýt pánev pokličkou.

Funkce Asistovaného vaření je k dispozici pouze na varných zónách s ikonou .





POZNÁMKA: Při použití této funkce musí mít hrnec průměr dna 160–210 mm a musí být naplněn vodou do 1/2 až 3/4 svého objemu. Veźmte v úvahu, že maximální objem, který lze s touto funkcí použít, je přibližně 4 litry. Nepřidávejte sůl do vody před jejím uvedením do varu, protože by to zabránilo očekávanému fungování systému.

Pro optimální výkon je vhodné umístit nádobí do středu varné zóny, používat vodu pokojové teploty a aktivovat funkci, když není přítomen žádný ukazatel „zbytkového tepla“.

DŮLEŽITÉ: Tato funkce je určena pouze pro vaření vody, nikoli pro mléko nebo jiné druhy tekutin.

Na základě nádobí dostupného na trhu nemusí funkce fungovat podle očekávání.

Jak aktivovat Asistované vaření:

1. Naplníte hrnec vodou (viz poznámky výše).
2. Umístíte nádobí na varnou zónu s ikonou .
3. Vyberte tlačítko Asistované vaření ().
4. Pokud je funkce Heat Control k dispozici pouze na jedné varné zóně, stisknete jednou tlačítko Asistované vaření (). Pokud je funkce Heat Control k dispozici na více varných zónách, stisknete několikrát tlačítko , dokud nedosáhnete varné zóny, na které chcete použít funkci asistovaného vaření. Na displeji se zobrazí indikace „-b-“, která vás provede jednotlivými zónami.
5. Po výběru zóny se na displeji zóny na několik sekund zobrazí blikající symbol -b- a poté se funkce automaticky spustí.
6. Po spuštění funkce Asistovaného vaření se na displeji během fáze ohřevu zobrazí animace.
7. Do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit, vás na to funkce upozorní zvukovým signálem. Animace zmizí a varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15, aby se udržel mírný var.
8. V závislosti na použitém nádobí může úroveň výkonu automaticky klesnout na úroveň 15, aniž by bylo dosaženo bodu varu vody. Abyste dosáhli bodu varu, můžete zvýšit stupeň výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánev, která je kompatibilní s indukčním vařením. Pokud výše popsané podmínky nenastanou, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pro pokračování ve vaření nastavit stupně výkonu ručně.
9. Přidejte potraviny a v případě potřeby změňte stupeň výkonu, abyste upravili sílu varu podle potřeby. Výběr výkonu bude omezen na úroveň vhodné pro údržbu varu (tj. úroveň 10–18).

POZNÁMKA:

- Ať už se voda vaří nebo ne, po přibližně 15 minutách od aktivace funkce varná deska automaticky nastaví stupeň výkonu na 15 a animace zmizí.
- V závislosti na nastavení funkce Power Management nebo pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Asistovaného vaření k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.
- Při použití této funkce není možné nastavit časovač během fáze ohřevu vody. Časovač lze aktivovat až po obdržení akustického hlášení, že voda dosáhla bodu varu.
- Systém je schopen sledovat proces vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- Pokud je na varné desce možnost používat funkci Boil&Cook na více zónách, lze pro každou stranu aktivovat pouze jednu funkci Boil&Cook. Během procesu výběru se však animace (had) na několik sekund zobrazí na stejné straně, přestože funkci nelze aktivovat.

U NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNec

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

V tabulce jsou uvedeny tipy na vaření pro jednotlivé stupně výkonu. Aktuální příkon pro každý stupeň výkonu závisí na rozměrech varné zóny a na použitém nádobí.

TEPLOTNÍ STUPEŇ	KUČAŘSKÉ TIPY
Maximální výkon (P)	Booster* – Co nejrychleji přivede vodu k varu. Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem.
17 – 18	Přivedte vodu k varu, fritovat** mražené výrobky.
15 – 16	Udržuje var, sear, smažte, opékejte.
10 – 14	Udržujte mírný var, předejděte, grilujte (po dlouhou dobu), smažte, sauté, karamelizujte, opékejte, dělejte palačinky.
5 – 9	Dusíme, zahušťujeme, pomalu vaříme.
3 – 4	Udržování teploty, rozmrazení.
1 – 2	Rozpouštění, krémování (rizoto).
Nulový výkon (OFF)	Varná deska v pohotovostním stavu (Stand-by) nebo v režimu vypnuto (Off), (zbytkové teplo z vaření signalizováno zobrazením zprávy „Hot“).

*Booster je speciální režim, který používá vyšší výkon než 18, aby se voda ohřála rychleji. Tento režim lze udržovat maximálně po dobu 10 minut v závislosti na použité zóně. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky nastaví na 18.

** Pro fritování mražených výrobků, jako jsou hranolky, se doporučuje používat jiné varné zóny než Flexi Zone. Pokud chcete fritovat pomocí varných zón Flexi Zone, doporučujeme použít přední zónu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Důležité:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („Hot“).**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchlazení), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud je na skle logo CleanProtect, varná deska byla ošetřena technologií CleanProtect. Tato exkluzivní povrchová úprava zajišťuje vynikající výsledky čištění a udržuje povrch varné desky déle lesklý.

Doporučuje se čistit denně, po každém použití.

Při čištění varných desek CleanProtect postupujte podle následujících doporučení:



- Zóny, které je třeba vyčistit, důkladně navlhčete vodou a ujistěte se, že je pokryta celá potřásněná oblast. Dávejte pozor, abyste na ovládací panel nevylili vodu.
- Postup namočení:
 - Při běžném znečištění vyčkejte alespoň 2 minuty.
 - Při velkém znečištění vyčkejte alespoň 5 minut.
 - Pokud voda na varné desce zaschne, znovu ji navlhčete.
- Použijte neabrazivní houbičku a odstraňte zbytky nečistot, poté varnou desku osušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud nemůžete varnou desku po použití vypnout, odpojte ji od napájení.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Přítomnost vody nebo tekutiny rozlité z hrnců či jakýchkoli předmětů položených na tlačítku varné desky může náhodně aktivovat nebo deaktivovat funkci zámku ovládacího panelu.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F9E0	Špatné připojení napájecího kabelu.	Připojení napájení není přesně takové, jak je uvedeno v části „Elektrické připojení“.	Připojení napájení proveďte podle kapitoly „Elektrické připojení“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9 Úroveň výkonu se automaticky sníží. Varná zóna se automaticky vypne. Varná deska se automaticky vypne.	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké. Při příliš vysokých teplotách se sníží úroveň výkonu, vypne se varná zóna nebo se vypne varná deska.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Počkejte s dalším vařením, než se oblast vaření ochladí. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným přívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund (více než 10) a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
dE [když je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezahřívá. Funkce se neobjeví.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podle pokynů v části „První použití“.
Speciální funkce se nezapne a varná deska vydává zvukový signál.	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW).	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“.
Když zvolíte úroveň výkonu nebo použijete funkci Booster, úroveň výkonu se automaticky sníží.	Varná deska automaticky nastaví maximální dostupný výkon (i nižší než nastavený), aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW). Funkce Booster může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně. Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“ nebo „Funkce Booster“. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným přívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky neprekáží žádný předmět.
	Nádobí není detekováno. Varná zóna se po 30 sekundách vypne.	Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.	Pokud je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření (viz část „Příslušenství“) a je správně umístěno na požadované varné zóně, zkuste jej použít na menší varné zóně. V opačném případě použijte vhodné nádobí (viz část „Příslušenství“).
Varná deska vydá dva krátké akustické zvuky a poté se sama vypne. Následně se až na 60 sekund zobrazí hlášení „OFF“, po tuto dobu nelze varnou desku znovu zapnout a každých 5 sekund se opakují dva krátké zvukové signály.	Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky: • tlačítko ON/OFF, což způsobí neúmyslné vypnutí varné desky; • tlačítko zámku kláves, které způsobí nežádoucí aktivaci funkce zámku kláves, pokud je stisknuto nepřetržitě po dobu delší než 3 sekundy. Funkce zůstává aktivní i po vypnutí varné desky, ikona zámku klíče a kontrolka LED svítí; • posuvná klávesnice, což způsobí nežádoucí změnu úrovně výkonu. Varná deska se sama vypne (zobrazí se hlášení „OFF“), pokud není vyčištěna do 8 sekund.		Osušte a/nebo vyčistěte a/nebo odstraňte předmět, abyste mohli varnou desku znovu zapnout 60 sekund po zobrazení hlášení OFF. Pokud byla funkce zámku kláves omylem aktivována, stisknutím tlačítka zámku kláves na 3 sekundy ji deaktivujete. Chcete-li desku zapnout, stiskněte tlačítko ON/ OFF.
Voda se nevaří, když je použita funkce Heat Control ().	Při nastavení teploty pomocí funkce Heat Control voda nevaří.	K vaření vody používáte funkci Heat Control.	Použijte funkci Asistovaného vaření (Boil&Cook) nebo funkci Booster.
Při umísťování nádobí se ozývá cvakání a/nebo tikání.	Tyto nepřetržitě zvuky cvakání a/nebo tikání se objevují, když pánve není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Průměr pánve může být menší než minimální průměr uvedený v návodu k použití pro konkrétní varné zóny. I když použijete pánve se správnými rozměry, některé modely pánví mají dno částečně zakryté kovovými vložkami (nebo bez rovnoměrného rozložení feromagnetického pole) a ne vždy fungují podle očekávání.		Použijte pánve s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánve (viz část Příslušenství).
Varná deska je vypnutá.	Varná deska se automaticky vypne v následujících situacích: • V případě rozlití vody, přetečení potravin nebo umístění předmětů na tlačítka ovládacího panelu, které by mohly náhodně aktivovat tlačítko ON/OFF. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a vydá zvukový signál. • Pokud nedojde k interakci s ovládacím panelem po dobu delší než 30 sekund a žádná varná zóna není aktivní. • Pokud nebylo po dobu delší než 30 sekund detekováno žádné nádobí a po stejnou dobu nedošlo k žádné interakci s ovládacím panelem. • Uplynula maximální pracovní doba pro určitý stupeň výkonu nebo funkci a po dobu delší než 30 sekund nedošlo k žádné interakci s varnou deskou. • Ostatní případy zde nejsou specifikovány.		Další informace naleznete v části „Každodenní používání“. Varnou desku zapněte ručně.
Při použití funkce Asistovaného vaření (Boil&Cook) voda nedosáhne bodu varu. nebo Funkce neindikuje dosažení bodu varu přibližně do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit.	V závislosti na použitém nádobí nebo množství vody nemusí být dosaženo bodu varu. Bez ohledu na to, zda se voda vaří nebo ne, může úroveň výkonu automaticky klesnout na 15 přibližně po 15 minutách od aktivace funkce.		Pokud se voda nevaří, můžete ji přivést k varu zvýšením stupně výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánve vhodnou pro indukční vaření. Pokud funkce neindikuje vaření přibližně do 90 sekund od začátku varu vody, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pokračovat ve vaření pomocí stupňů výkonu.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálů nebo jsou nerovná).

Mohou se lišit v závislosti na typu použitého nádobí a množství obsažených potravin a nejsou příznakem něčeho špatného.

Indukční varné desky mohou při umístění hrnce/pánve vydávat nepřetržité cvakání a/nebo tikání. Tyto zvuky se mohou objevit, když pánev není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Použijte pánev s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánev (viz část "Příslušenství").

Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky a také vydávat akustické signály v důsledku kontaktu předmětů s tlačítky. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a zároveň vydá zvukový signál, který se bude opakovat každých 5 sekund, dokud předmět nebo vodu z ovládacího panelu neodstraníte, a to i po vypnutí. Abyste zabránili vypnutí, odstraňte z uživatelského rozhraní rozlité tekutiny a důkladně jej osušte do 8 sekund nebo použijte funkci Wipe, která vám na čištění a osušení poskytne 30 sekund. Nezapomeňte, že tlačítko ON/OFF bude vždy aktivní.

POPRODEJNÍ SERVIS

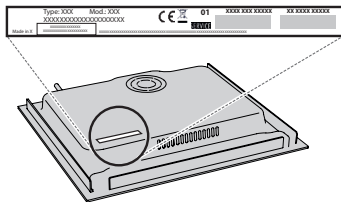
NEŽ ZAVOLÁTE POPRODEJNÍ SERVIS:

1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **JAK ODSTRANIT PORUCHU**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

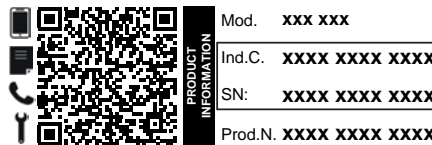
JESTLIŽE PROBLÉM PŘETRÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KONTROL, KONTAKTUJTE NEJBLIŽŠÍ SERVISNÍ STŘEDISKO.

Při kontaktování našeho poprodejního servisu vždy uvádějte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



- Ind.C.
- sériové číslo (číslo za písmeny SN na typovém štítku pod spotřebičem). Sériové číslo je rovněž uvedeno v dokumentaci;

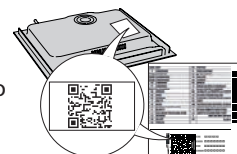


- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na servisní středisko (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky docs.whirlpool.eu/docs;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

400020020495

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ: PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Pred alebo po varení sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ **UPOZORNENIE:** Indukčná varná doska môže vydávať zvukový signál, keď nejaký predmet zostane na ovládacom paneli. Varnú dosku vypnite pomocou tlačidla ON/OFF (ZAP./VYP.).

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.


⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.


⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA


⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.


⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

 Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.


 Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

 **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

 Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení). Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikryvajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.



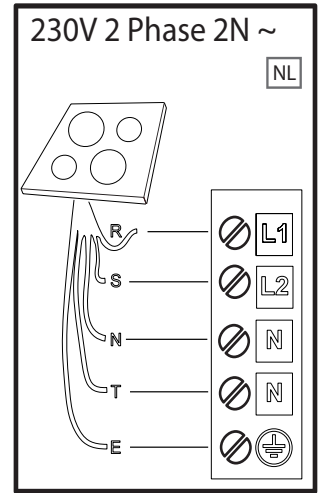
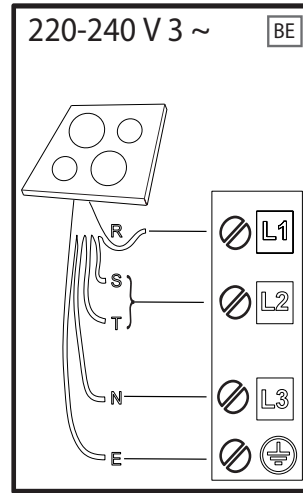
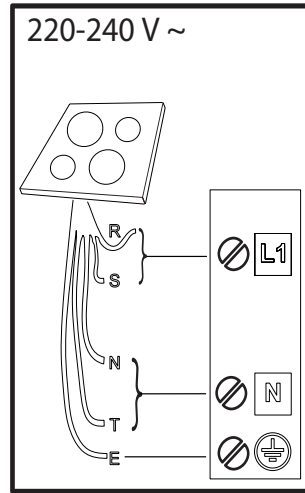
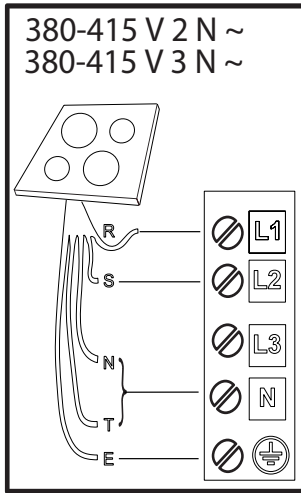
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

Uistite sa, že napätie uvedené na typovom štítku umiestnenom na spodnej strane spotrebiča je rovnaké ako napätie v domácnosti.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



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

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафья-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-νίω

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



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

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

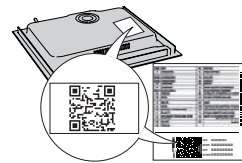


ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL.
Ak chcete získať úplnejšiu pomoc, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.register10.eu.

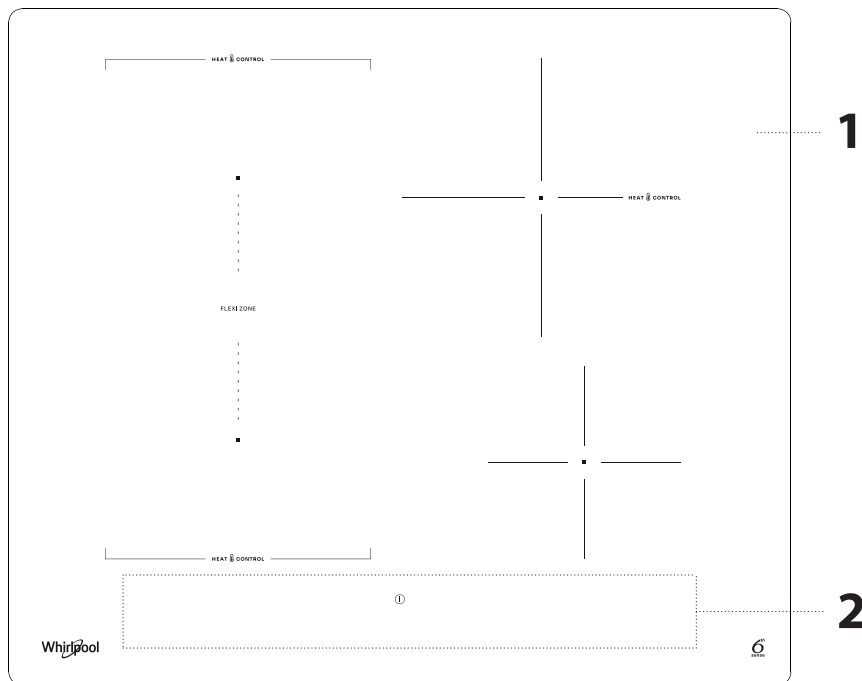


Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

PRE ZÍSKANIE ĎALŠÍCH INFORMÁCIÍ NASKENUJTE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

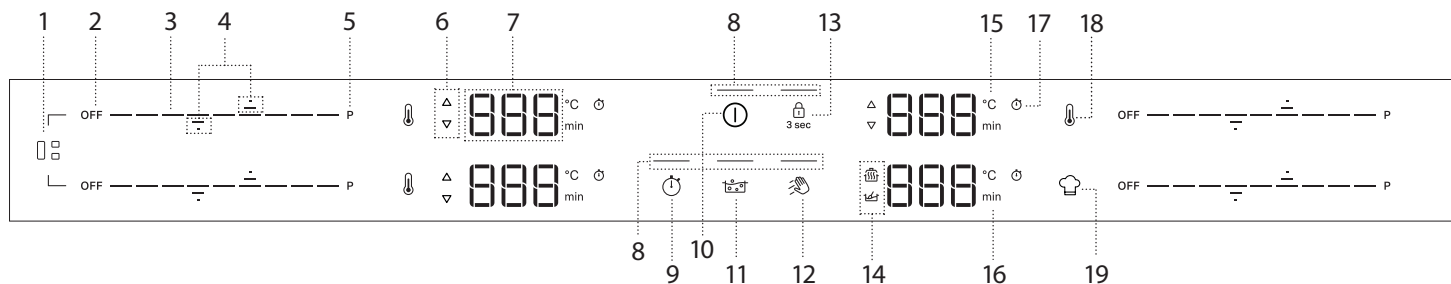


OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL







- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačidlo Flexi Zone 2. Tlačidlo vypnutia varnej zóny 3. Klávesnica na posúvanie 4. Šípky na nastavenie teploty/časovača 5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster) 6. Indikátor predhriatia/ochladenia 7. Zobrazenie varnej zóny | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrolka – funkcia aktívna 9. Tlačidlo časovača 10. Tlačidlo Zapnuté/vypnuté 11. Tlačidlo Asistované varenie (Boil&Cook) 12. Tlačidlo funkcie utierania 13. Tlačidlo zablokovania ovládania - 3 sekundy 14. Symboly/aktivácia špeciálnych funkcií | <ol style="list-style-type: none"> 15. Ukazovateľ teploty (stupne Celzia) 16. Indikátor minút 17. Symbol ukazovateľa časovača 18. Tlačidlo Heat Control 19. Tlačidlo špeciálnej funkcie |
|--|---|--|

POZNÁMKA: Stlačte tlačidlo ON/OFF (10); všetky dostupné funkcie sa na niekoľko okamihov zviditeľnia, potom zostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu použiť a aktivujú sa pri ďalšom používaní zariadenia.

DÔLEŽITÉ: Všetky dostupné funkcie budú osvetlené tlmeným svetlom, ktoré sa zintenzívni až po ich aktivácii.

PRÍSLUŠENSTVO

Používajte len hrnce a panvice z feromagnetického materiálu vhodné pre indukčné varné dosky. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Na kontrolu, či je dno riadu magnetické, možno použiť aj magnet.

POUŽITÝ KUCHYNSKÝ RIAD	MATERIÁL	VLASTNOSTI
 Odporúčaný kuchynský riad	Dno vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dizajnom, smaltovanej ocele, liatiny.	Zabezpečuje optimálnu účinnosť, rýchlo sa zahrieva a rovnomerne rozvádza teplo.
 Vhodný kuchynský riad	Dno nie je úplne feromagnetické (magnet drží len na časti dna varnej nádoby).	Zahrieva sa len feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa môže ohrievať menej rýchlo a teplo môže byť rozložené menej rovnomerne.
 Vhodný kuchynský riad	Feromagnetické dno obsahuje plochy s hliníkom alebo má v strede vyhlbenú plochu.	Feromagnetická plocha je menšia ako skutočná plocha dna riadu. V dôsledku toho môže byť dodaný nižší výkon a kuchynský riad sa nemusí dostatočne zohriať. Kuchynský riad sa nemusí rozpoznať.
Nevhodné	Bežná tenká oceľ, sklo, hlina, meď, hliník a iné neferomagnetické materiály alebo kuchynský riad s gumovými nožičkami.	Kuchynský riad sa nerozpozna a nezahrieva sa.

POZNÁMKA: Všetok kuchynský riad musí mať rovné dno. Pravidelne kontrolujte, či sa dno nedeformuje, pretože niektoré riady sa môžu vplyvom vysokého tepla deformovať.

Používanie riadu, ktorý nezodpovedá odporúčaným rozmerom a vlastnostiam, môže výrazne ovplyvniť priebeh prípravy jedál a spôsobiť neuspokojivé výsledky.

PRVÉ POUŽITIE

RIADENIE VÝKONU

Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny výkon. Nastavenie upravte na základe limitov vašej domácej elektrickej siete, ako je vysvetlené v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKY: V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

V nasledujúcej tabuľke je uvedený výkon využívaný jednotlivými zónami pre každú funkciu, aby ste pochopili možné obmedzenia používania na základe zvoleného nastavenia výkonu.

ZÓNA	1 alebo 2	1 + 2	3	4
ÚROVEŇ VÝKONU 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ASISTOVANÉ VARENIE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
TOPENIE (KW)	NA	NA	NA	0,045
UDRŽIAVANIE V TEPLE (KW)	NA	NA	NA	0,145

Príklady s odkazom na hodnoty vo vyššie uvedenej tabuľke:

Ak nastavíte „Power management setting“ (Nastavenie riadenia výkonu) na 4 kW a aktivujete viacero varných zón súčasne, varná doska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby neprekročili celkový limit výkonu (napr. 4 kW).

Ak napríklad pri nastavení „Power management setting“ (Nastavenie riadenia výkonu) na 4 kW nastavíte zónu 3 na „Booster“ (Posilňovač) (=3,7 kW) a potom sa pokúsíte aktivovať zónu 1 na úrovni 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by prekročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohto dôvodu varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu nasledovne: varná zóna nastavená na „Booster“ (Posilňovač) bude nastavená na úroveň 18 (=2,2 kW), zatiaľ čo druhá varná zóna na úrovni 15 (=1,6 kW, maximálna úroveň výkonu nesmie prekročiť obmedzenie 4 kW).

ADAPTÉRY NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

Použitie adaptérových dosiek ovplyvňuje účinnosť, a preto predlžuje čas potrebný na ohrev vody alebo potravín. Uistite sa, že feromagnetický priemer dna riadu je v súlade s priemerom adaptérovej dosky a priemerom varnej zóny. Ak sa tieto miery nezhodujú, môže to výrazne znížiť účinnosť a výkon. Nedodržanie týchto pokynov by mohlo viesť k nahromadeniu tepla, ktoré by nebolo účinne prenášané do hrnce alebo panvice, čo by mohlo spôsobiť sčernenie dosky a varnej dosky.

PRÁZDNE PANVICE A HRNCE

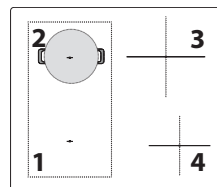
Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom, ktorý pri zistení príliš vysokej teploty aktivuje funkciu Automatické vypnutie. Používanie prázdnych hrncov a panvic s tenkým dnom sa neodporúča, ale ak sa použijú, teplota môže stúpnuť rýchlejšie, ako je čas potrebný na rýchle spustenie funkcie "Automatické vypnutie", pričom hrozí riziko poškodenia panvice alebo povrchu varnej dosky. Ak sa tak stane, nedotýkajte sa panvice ani povrchu varnej dosky. Počkajte, kým všetky komponenty vychladnú. Ak sa zobrazí akékoľvek chybové hlásenie, zavolajte servisné stredisko.

VHODNÁ VEĽKOSŤ DNA PANVICE/HRNCA PRE RÔZNE VARNÉ ZÓNY

Na zabezpečenie správnej funkcie varnej dosky používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom pre každú zónu (pozri tabuľku nižšie). Upozorňujeme, že výrobcovia riadu často uvádzajú veľkosť horného priemeru riadu, a nie priemer dna. Aby varná doska fungovala s očakávaným výkonom, vždy používajte varnú zónu s veľkosťou zodpovedajúcou feromagnetickému veľkosti dna varného riadu.

Panvicu/hrniec správne vycentrujte na používanej varnej zóne. Odporúča sa nepoužívať hrnce väčšie, ako je veľkosť varnej zóny.

POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO RIADU PODĽA ZÓN



Zóna	Vhodný tvar kuchynského riadu	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 alebo 2	Okrúhly alebo štvorcový	16 - 21
3	Okrúhly	16 - 21
4	Okrúhly	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oválny alebo obdĺžnikový	Krátka strana 16 - 21 Dlhá strana 24 - 38

Menu nastavenia: Zmena základných nastavení

Po pripojení zariadenia k hlavnému zdroju napájania môžete do 60 sekúnd zmeniť predvolené nastavenia vstupom do ponuky Nastavenie:

- Po pripojení varnej dosky k hlavnému zdroju napájania počkajte, kým sa všetky LED diódy postupne nerozsvietia a nezhasnú.
- Stlačte a podržte tlačidlo zapnutia/vypnutia (ⓘ), čím varnú dosku zapnete.
- Stlačením tlačidla Blokovanie tlačidiel (⏏) na minimálne 6 sekúnd vstúpite do ponuky Setting (Nastavenie). Ignorujte zvuk aktivácie uzamknutia tlačidiel, ktorý budete počuť po 3 sekundách stlačenia.
- Typ nastavenia (napr. „PL“) sa zobrazí na displeji ľavej hornej varnej zóny a jeho predvolená (alebo aktuálna) hodnota (napr. „2_5“) sa zobrazí na displeji ľavej dolnej varnej zóny.
- Typ nastavenia môžete vybrať pomocou šípok nahor (⬆) a nadol (⬇) ľavej hornej varnej zóny. Jeho hodnotu môžete zmeniť pomocou šípok nahor (⬆) a nadol (⬇) ľavej dolnej varnej zóny. Typy nastavení, predvolené hodnoty a možné hodnoty nájdete v nasledujúcej tabuľke.
- Stlačte tlačidlo zap./vyp. na potvrdenie.
- Bez potvrdenia varná doska zatvorí menu Nastavenie a do 30 sekúnd sa vráti na predchádzajúce hodnoty.

PORADIE	TYP NASTAVENIA	VĽAVO HORE	VĽAVO DOLE (PREDVOLENÉ NASTAVENIE)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Obmedzenie výkonu	PL	7_4	2,5 kW; 4 kW; 6 kW; 7,4 kW
2	Zvukový tón	Aud	Zap.	Zap./Vyp.
3	Režim demo	DE	Vypnuté	On/off (Zapnuté/ Vypnuté)

POZNÁMKY: po aktivácii funkcie demo režimu stlačenia zapnutá aj v prípade prerušenia hlavného napájania.

① ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

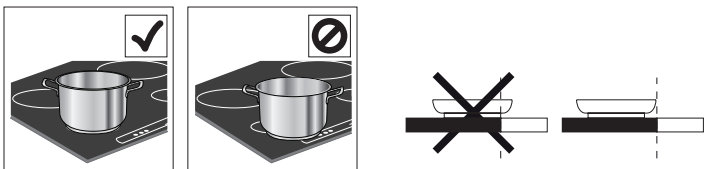
Ak chcete zapnúť varnú dosku, stlačte a podržte tlačidlo napájania. LED dióda nad tlačidlom sa rozsvieti a budete počuť zvukový signál. Po niekoľkých sekundách môžete s varnou doskou komunikovať. Ak chcete varnú dosku vypnúť, znova stlačte to isté tlačidlo; všetky varné zóny sa vypnú.

UMIESTNENIE

Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Poznámka: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

Tým sa zabráni nadmernému prehrievaniu klávesnice. Pri grilovaní alebo vyprášaní používajte podľa možnosti zadné varné zóny.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVOVANIE ÚROVNÍ VÝKONU



Aktivovanie varných zón:

Keď je varná doska zapnutá, rolovacia klávesnica (POSUVNÍK) všetkých dostupných varných zón sa slabšie rozsvieti. Položte prst na rolovacie tlačidlo (Posuvník) zóny, ktorú chcete aktivovať, a jemne ho posuňte doprava, ak chcete zvýšiť úroveň výkonu, alebo doľava, ak ju chcete znížiť. Všimnite si, že segmenty ovládacej klávesnice sa na základe zvolenej úrovne výkonu posunú na vysokú svietivosť a číslice na displeji zobrazia číslo zodpovedajúce zvolenej úrovni výkonu (od 1 do 18). Tlačidlo „P“ môžete použiť na výber funkcie rýchleho ohrevu (Booster) na rýchle uvarenie vody.

Deaktivovanie varných zón:

Vyberte tlačidlo „OFF“ na začiatku rolovacej klávesnice.

POZNÁMKA: Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panelu môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky. Ak sa takéto prvky neodstránia do 8 sekúnd, varná doska vydá dva krátke zvukové signály a sama sa vypne, pričom sa zobrazí správa „OFF“.

🔒 ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Funkcia uzamknutia ovládacieho panelu je určená na uzamknutie nastavení varnej dosky, aby sa zabránilo náhodným zmenám nastavení alebo neúmyselnej aktivácii/deaktivácii funkcií. Túto funkciu môžete potrebovať napríklad: V prípade možného rozliatia tekutiny alebo jedla alebo z bezpečnostných dôvodov (náhodná interakcia detí s varnou doskou), aby sa zabránilo riziku náhodného zapnutia varnej dosky. Ak chcete aktivovať funkciu zamknutia ovládacieho panelu, 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Tlačidlo sa zapne s vysokou svietivosťou a pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazuje, že táto funkcia bola aktivovaná. Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.

MAXIMÁLNY PRACOVNÝ ČAS VARNÝCH ZÓN A FUNKCIÍ

Úroveň výkonu alebo funkcia	VYPNÚŤ	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Roztápanie	Udržiavanie v teple
Maximálny pracovný čas	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po časovom limite	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Varná zóna 1, 2, 3

** Varná zóna 4

Príklady týkajúce sa hodnôt vo vyššie uvedenej tabuľke:

Ak zapnete varnú zónu a nastavíte jej výkon na úroveň 14, varná zóna bude pracovať maximálne 2 hodiny. Po 2 hodinách sa úroveň výkonu zníži na úroveň 0 a varná zóna sa automaticky vypne. Ak nie sú aktívne žiadne iné varné zóny a do 30 sekúnd nedôjde k interakcii s tlačidlami ovládacieho panelu, varná doska sa automaticky vypne.

Ak aktivujete funkciu Booster (posilňovač) na varnej zóne 4, po 5 minútach sa automaticky zníži výkon na úroveň 18. Na druhej strane, ak aktivujete funkciu Booster na varnej zóne 1, 2 alebo 3, po 10 minútach sa automaticky zníži výkon na úroveň 18. Po 1,5 hodinách sa úroveň výkonu zníži na 0 a varná zóna sa automaticky vypne. Ak nie sú aktívne žiadne iné varné zóny a do 30 sekúnd nedôjde k interakcii s tlačidlami ovládacieho panelu, varná doska sa automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ovládacie panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Ak vypnete varnú dosku s aktívnym zámkom ovládacieho panelu, stlačte tlačidlo ON/OFF a potom stlačte tlačidlo zámku na 3 sekundy, aby sa varná doska odomkla.

👏 FUNKCIA UTIERANIA

Funkcia utierania dočasne zablokuje tlačidlá používateľského rozhrania, aby sa zabránilo náhodným zmenám nastavení počas čistenia. Funkcia neprerušuje proces varenia.

Funkcia utierania pomáha predchádzať akýmkoľvek zvukom, ak sa na používateľské rozhranie vyleje voda počas procesu varenia alebo pri bežnom čistení.

Z bezpečnostných dôvodov sa tlačidlo ON/OFF môže počas čistenia aktivovať aj nedobrovoľne.

Na aktivovanie funkcie utierania:

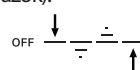
1. Stlačte tlačidlo funkcie utierania (). Keď je funkcia aktívna, budete počuť zvuk.
2. LED dióda nad tlačidlom sa rozsvieti a zostane svietiť, zatiaľ čo samotné tlačidlo bliká počas celého trvania činnosti funkcie.
3. Ovládacie panel zostane zablokovaný 30 sekúnd.

🕒 ČASOVAČ

Časovač ovláda všetky aktívne varné zóny.

Aktivovanie časomeru:

1. Zvoľte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň výkonu.
2. Tlačidlo časovača sa zapne približne 5 sekúnd po rozpoznaní kuchynského riadu. Stláčajte ho, kým sa nerozsvieti kontrolka v súlade so špecifickým symbolom na zvolenej varnej zóne.
3. Pomocou šípok nahor () a nadol () nastavte čas (nestláčajte ich dlhšie ako 8 sekúnd, inak sa na varnej doske zobrazí OFF. Ďalšie informácie vyhladajte v časti "Riešenie problémov"). Čas sa bude meniť od 000 sekúnd do 30 minút, pričom sa vždy zvýši o 1 minútu; od 30 do 150 minút, čas sa bude predlžovať v krokoch po 5 minútach. Ak potrebujete zmeniť čas o 10 minút, použite postranné pomlčky. Pomlčka vľavo odčíta 10 minút, pomlčka vpravo pridá 10 minút (pozri nasledujúci obrázok).



4. Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla hodín (). V opačnom prípade sa čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez akejkoľvek akcie.
5. Čas môžete kedykoľvek zmeniť a aktivovať viacero časovačov súčasne.
6. Počas odpočítavania ťuknite prstom na posuvník, aby ste videli úroveň výkonu. Ťuknutím na šípku nahor () alebo nadol () zobrazíte nastavenú teplotu. Po 3 sekundách sa odpočítavanie objaví znova.
7. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.

Deaktivovanie časomeru:

Stláčajte šípku nadol (), kým sa nezobrazí 000, a po 5 sekundách sa deaktivuje.

🕒 UKAZOVATEĽ ČASU

Táto LED kontrolka (keď je zapnutá) ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

FUNKCIE

P FUNKCIA BOOSTER

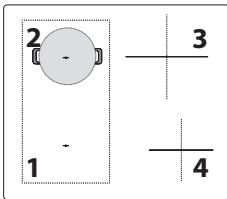
Booster je špeciálny režim s úrovňou výkonu vyššou ako 18, ktorý umožňuje najrýchlejšie zahrievanie. Tento režim môže mať rôzne trvanie v závislosti od použitej zóny (pozri tabuľku nižšie). Po uplynutí času Booster sa výkon automaticky zníži na úroveň 18.

DÔLEŽITÉ: Nepoužívajte s prázdnu panvicou alebo olejom/maslom. Táto funkcia je ideálna na varenie vody.

POZNÁMKA: V závislosti od nastavenia riadenia výkonu nemusí byť funkcia Booster pre niektoré varné zóny k dispozícii. Okrem toho, ak nastavíte jednu varnú zónu na Booster a potom aktivujete ďalšiu zónu, prvá sa zníži na maximálnu dostupnú úroveň (dokonca oveľa nižšiu ako úroveň 18), aby sa mohla použiť druhá zóna. Druhá varná zóna sa nastaví alebo obmedzí na základe zostávajúceho výkonu dostupného na tejto strane varnej dosky.

Majte tiež na pamäti, že výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a materiálu používaného riadu.

OPIS ZÓN



Zóna	Menovitý výkon (Úroveň 18, kW)	Booster výkonu (kW)	Trvanie Booster (min.)
1 alebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

POZNÁMKY: hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na skúšobné podmienky opísané v normatívnej norme na hodnotenie výkonu varných spotrebičov.

Uvedený výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu použitého riadu.

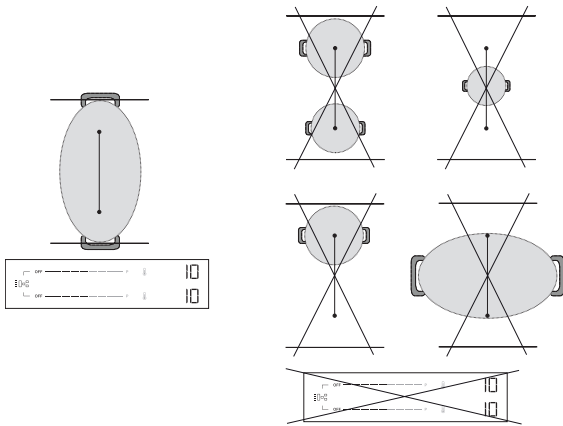
☐ FLEXIBILNÁ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocou tejto funkcie môžete spojiť dve varné zóny do jednej dlhšej, aby ste mohli použiť obdĺžnikový, oválny alebo podlhovastý riad, a použiť jedno nastavenie pre celú kombinovanú zónu.

Na zabezpečenie správnych výsledkov používajte len hrnce a panvice s feromagnetickým dnom, ktoré sú dostatočne dlhé na pokrytie oboch zón súčasne. Varný riad umiestnite do strednej flexibilnej obdĺžnikovej plochy na varenie.

Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.

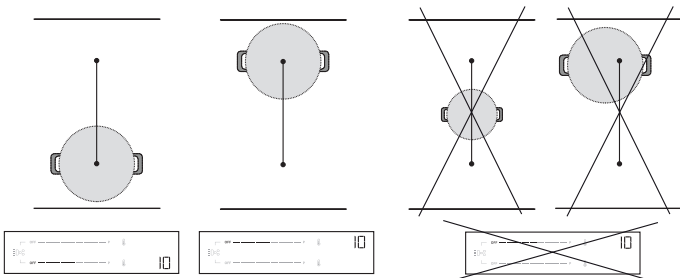
POZNÁMKA: Veľký okrúhly hrniec použitý uprostred sa môže zohriať menej rýchlo a teplo sa môže rozložiť menej rovnomerne.



DÔLEŽITÉ: Pri hrncoch a panviach s feromagnetickým dnom 21 cm alebo menším sa odporúča používať jednotlivé varné zóny **bez aktivácie flexibilného režimu varenia (Flexi Zone)**. Umiestnite riad na prednú alebo zadnú zónu a aktivujte danú zónu.

Ak je funkcia Flexi Zone (Flexi zóna) aktívna, funkcia Heat Control (Regulácia tepla) nebude k dispozícii, takže ju na ovládacom paneli nevidíte.

Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.

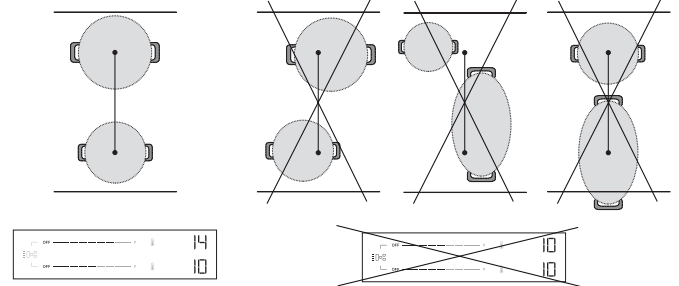


Flexi Zone použitá ako dve samostatné zóny

Pri súčasnom používaní dvoch hrncov alebo panvíc sa odporúča umiestniť prvý hrniec na zadnú zónu a druhý na prednú zónu (pozri obrázok nižšie). V tomto prípade by sa zóny mali aktivovať **bez pomoci flexibilného režimu varenia (Flexi Zone)**.

Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa uistite, že sú obe panvice vycentrované v príslušných zónach. Neposúvajte jeden hrniec/panvicu mimo stredu, aby ste uvoľnili miesto pre druhý. Pri umiestňovaní riadu nevychádzajte mimo oblast varnej zóny ani na hornú časť ovládacieho panela.

Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.



AUTOMATICKÉ FUNKCIE

Táto varná doska vám ponúka niekoľko automatických funkcií, ktoré vám pomáhajú pri varení. Upozorňujeme, že v závislosti od nastavenia riadenia výkonu nemusia byť k dispozícii (pozri časť "Riadenie výkonu"). Ak je napríklad riadenie výkonu nastavené na 2,5 kW a niektoré zóny sa už používajú, zostávajúci výkon nemusí stačiť na aktiváciu automatickej funkcie. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.

🔥 ROZTÁPANIE

Táto funkcia automaticky nastaví ideálnu úroveň výkonu pre roztápanie. Umožňuje rozpúšťať jemné potraviny, ako je čokoláda alebo maslo, a udržiavať ich rozpustené bez rizika, že sa pripália alebo prilepia na hrniec/panvicu.

🔥 UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia automaticky nastaví ideálny výkon na udržiavanie teploty jedla po varení a pred podávaním. Všimnite si, že tekutiny sa pri udržiavaní potravín v teple časom redukujú.

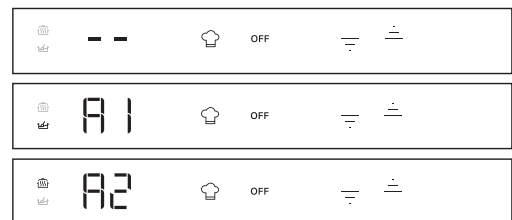
Tieto automatické funkcie sú k dispozícii len na štandardných varných zónach (zóny s ikonou ☪).

Ako aktivovať automatické funkcie:

Ak chcete aktivovať automatické funkcie, stlačte ikonu ☪. Na displeji sa zobrazia dve slabšie osvetlené ikony: ☪ (udržiavať teplo) navrchu a 🔥 (topenie) naspodku.

Pomocou šípok nahor (⬆) a nadol (⬇) vyberte požadovanú funkciu.

Na displeji sa zobrazia „A1“ pre topenie alebo „A2“ pre udržiavanie tepla a príslušná ikona sa rozjasní.



🔥 HEAT CONTROL - ASISTOVANÉ VARENIE S TEPLOTOU

Táto funkcia umožňuje zvoliť a variť pri požadovanej teplote (ako v rúre), a nie používať štandardné stupne výkonu.

Vďaka tejto funkcii varná doska automaticky upraví teplotu a udržiava stabilnú teplotu riadu, čím sa eliminuje potreba neustáleho nastavovania.













Táto funkcia je k dispozícii len na varných zónach s ikonou ☪.

POZNÁMKA: Zobrazená teplota sa vzťahuje na stred prázdneho riadu. V závislosti od konkrétneho používaného riadu sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty riadu. Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa odporúča umiestniť riad do

stredú varnej zóny a aktivovať funkciu, keď nie je aktívny ukazovateľ zvyškového tepla (Hot).

DÔLEŽITÉ: Táto funkcia nie je určená na varenie vody alebo fritovanie. Z tohto dôvodu voda nevykypí, aj keď je zvolená teplota vyššia ako 100 °C. Pozrite si časť „Asistované varenie“ alebo použite funkciu Booster na rýchle varenie.

Ako aktivovať funkciu Heat Control:

1. Umiestnite kuchynský riad na zónu s ikonou .
2. Stlačte ikonu .
3. Šípkou nahor () vyberte požadovanú teplotu. Predvolené nastavenie je 45 °C. Teplotu môžete zvýšiť až na 200 °C podľa vašich potrieb (tipy na varenie nájdete v tabuľke nižšie). Pomocou šípky nadol () znížte teplotu.
4. Počas fázy zahrievania bude vedľa zvolenej teploty blikať šípka nahor ().
5. Keď varný riad dosiahne nastavenú teplotu, varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom a šípka nahor () prestane blikať. Teraz môžete pridať jedlo.
6. Po dosiahnutí nastavenej hodnoty môžete pomocou šípok nahor () a nadol () nastaviť teplotu v krokoch po 5 °C.
7. Ak je nová zvolená teplota nižšia ako aktuálna, vedľa zvolenej teploty bude blikať šípka nadol (), kým sa nedosiahne nová nastavená hodnota. Ak je nová zvolená teplota vyššia ako aktuálna, vedľa zvolenej teploty bude blikať šípka nahor (), kým sa nedosiahne nová nastavená hodnota.
8. Ak nastavíte časovač na zóne, kde je aktívna funkcia Heat Control časovač sa spustí až po dosiahnutí nastavenej hodnoty. Na displeji sa namiesto teploty zobrazí odpočítavanie časovača. Ťuknutím na šípku nahor () alebo nadol () počas odpočítavania zobrazíte nastavenú teplotu. Po 3 sekundách sa odpočítavanie objaví znova.

HEAT CONTROL - TIPY NA VARENIE

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré návrhy techník varenia pre jednotlivé teploty.

NÍZKA TEPLOTA		STREDNÁ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Topenie (čokoláda, maslo)	Udržiavanie v teple	Jemné vyprážanie (zmes zeleninových základov)	Miešanie a smaženie (vajička)	Prudké osmaženie Restovanie	Gril (hovädzie mäso, zelenina)
Rozmrazovanie (mäso, ryby)	Zahusťovanie, pridávanie smotany (rizoto)	Konfitovanie (zelenina) Deglazovanie	Karamelizovanie (cukor, zelenina)	Opraženie dohned (palacinky, toasty)	Zhnednutie (steak, pečené mäso)
		Mierny var (120°C)			

Pozrite si časť „Asistované varenie“ alebo použite funkciu Booster na rýchle varenie.

POZNÁMKY:

- Systém dokáže monitorovať teplotu varenia, ale vždy sa odporúča, aby ste sa počas používania varnej dosky zdržiavali v jej blízkosti.
- V závislosti od postupnosti aktivácie varnej zóny nemusí byť funkcia Heat Control k dispozícii. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.



Naskenujte QR kód a objavte tajomstvo varenia s funkciou Heat Control. Navštívte našu webovú stránku, kde nájdete návody na rôzne techniky prípravy jedál, každodenné jedlá a vzrušujúce nové jedlá prostredníctvom receptov krok za krokom.

UKAZOVATELE

HOT ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Ak sa na displeji zobrazuje „H“, znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec. Po vychladnutí varnej zóny správa „Hot“ zmizne.



ASISTOVANÉ VARENIE (BOIL&COOK)

Táto funkcia privedie vodu do varu a automaticky upraví výkon tak, aby slabo vreľa, kým nebudete pripravení pridať jedlo. V porovnaní s režimom Booster táto funkcia tiež pomáha predchádzať prevareniu a plytvaniu energiou. Ak chcete ušetriť energiu a urýchliť proces varenia, odporúčame prikryť panvicu pokrievkou.

Funkcia Asistovaného varenia je k dispozícii len na varných zónach s ikonou .





POZNÁMKA: Pri použití tejto funkcie musí mať hrniec priemer dna 160 - 210 mm a musí byť naplnený vodou do 1/2 až 3/4 objemu. Berte do úvahy, že maximálny objem, ktorý možno použiť s touto funkciou, je približne 4l. Do vody nepridávajte soľ pred dosiahnutím varu, pretože by to zabránilo fungovaniu systému podľa očakávania.

Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa odporúča umiestniť riad do stredú varnej zóny, použiť vodu izbovej teploty a aktivovať funkciu, keď nesvieti ukazovateľ zvyškového tepla.

DÔLEŽITÉ: Táto funkcia sa má používať len na varenie vody, nie na mlieko alebo iné druhy tekutín.

Podľa kuchynského riadu dostupného na trhu sa môže stať, že funkcia nebude fungovať podľa očakávania.

Ako aktivovať Asistované varenie:

1. Naplňte hrniec vodou (pozri poznámky vyššie).
2. Umiestnite kuchynský riad na varnú zónu s ikonou .
3. Vyberte tlačidlo Asistované varenie (.
4. Stlačte tlačidlo Asistovaného varenia () jedenkrát, ak je funkcia Heat Control k dispozícii len na jednej varnej zóne. Ak je funkcia Heat Control k dispozícii na viac ako jednej varnej zóne, stlačte niekoľkokrát tlačidlo , kým nedosiahnete varnú zónu, na ktorej chcete použiť funkciu Asistovaného varenia. Na displeji sa zobrazí indikácia „-b-“, ktorá vás prevedie zónami.
5. Po výbere zóny sa na displeji zóny na niekoľko sekúnd zobrazí blikanie -b- a potom sa funkcia automaticky spustí.
6. Keď sa spustí funkcia Asistovaného varenia, počas fázy ohrevu sa na displeji zobrazia animácia.
7. Do 90 sekúnd odkedy voda začne vriieť, vás na to funkcia upozorní zvukovým signálom. Animácia zmizne a varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu 15, aby sa udržiaval mierny var.
8. V závislosti od použitého riadu môže úroveň výkonu automaticky klesnúť na úroveň 15 bez dosiahnutia bodu varu vody. Aby ste dosiahli bod varu, môžete zvýšiť úroveň výkonu používanej varnej zóny. Prípadne môžete skúsiť použiť inú nádobu, ktorá je kompatibilná s indukčným varením. Ak vyššie uvedené podmienky nenasťujú, odporúčame vypnúť funkciu Boil&Cook a nastaviť úroveň výkonu manuálne, aby ste mohli pokračovať vo varení.
9. Pridajte potraviny a v prípade potreby zmeňte úroveň výkonu, aby ste upravili intenzitu varu podľa potreby. Výber výkonu bude obmedzený na úroveň vhodnú na udržiavanie varu (t. j. úrovne 10 - 18).

POZNÁMKA:

- Bez ohľadu na to, či sa voda varí alebo nie, po približne 15 minútach od aktivácie funkcie varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15 a animácia zmizne.
- V závislosti od nastavenia riadenia výkonu alebo sekvencie aktivácie varnej zóny nemusí byť funkcia Asistovaného varenia k dispozícii. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.
- Pri použití tejto funkcie nie je možné nastaviť časovač počas fázy ohrevu vody. Časovač je možné aktivovať až po prijatí akustického hlásenia, že voda dosiahla bod varu.
- Systém dokáže monitorovať proces varenia, ale vždy sa odporúča, aby ste sa počas používania varnej dosky zdržiavali v jej blízkosti.
- Ak je na varnej doske možnosť používať funkciu Boil&Cook na viacerých zónach, na každej strane môže byť aktivovaná len jedna funkcia Boil&Cook. Počas procesu výberu sa však animácia (had) zobrazí na tej istej strane na niekoľko sekúnd, aj keď funkciu nemožno aktivovať.



HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Tabuľka varenia ponúka tipy na varenie pre každý stupeň výkonu. Skutočný dodávaný výkon každej úrovne závisí od rozmerov varnej zóny a použitého riadu.

ÚROVEŇ VÝKONU	NIEKOĽKO RÁD PRI VARENÍ
Maximálny výkon (P)	Booster* - Privedte vodu do varu čo najrýchlejšie. Nepoužívajte s prázdnu panvicou alebo olejom/maslom.
17 – 18	Privedenie vody do varu, fritovanie** mrazených výrobkov.
15 – 16	Udržiavanie varu, rýchle opekanie, smaženie, zhnednutie.
10 – 14	Udržiavanie mierneho varu, predhrievanie, grilovanie (dlhší čas), smaženie, soté, karamelizovanie, zhnednutie, palacinky.
5 – 9	Slabé vrenie, dusenie, zahusťovanie, pomalé varenie.
3 – 4	Udržiavanie v teple, rozmrazovanie.
1 – 2	Roztápanie, pridávanie smotany (rizoto).
Nulový výkon (VYP.)	Varná doska je v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „Hot“).

*Booster je špeciálny režim, ktorý používa vyšší výkon ako power level 18, aby sa voda ohriala rýchlejšie. Tento režim možno udržiavať maximálne 10 minút v závislosti od použitej zóny. Po tomto čase sa úroveň výkonu automaticky zníži na 18.

** Na fritovanie mrazených výrobkov, ako sú napríklad hranolčeky, sa odporúča používať iné ako Flexi Zone varné zóny. Ak chcete fritovať pomocou varných zón Flexi Zone, odporúčame použiť prednú zónu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Dôležité:

- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa nezobrazuje indikátor zvyškového tepla („Hot“).**
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškrabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).

- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo CleanProtect, varná doska bola upravená technológiou CleanProtect. Táto mimoriadna povrchová úprava zabezpečuje vynikajúce výsledky pri čistení a dlhšie udrží povrch varnej dosky lesklý.

Odporúča sa čistiť denne, po každom použití.

Pri čistení varných dosiek CleanProtect dodržujte tieto odporúčania:

- Zóny, ktoré je potrebné vyčistiť, dôkladne navlhčite vodou a uistite sa, že je pokrytá celá znečistená oblasť. Dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na ovládací panel.
- Postup zvlhčovania:
 - Za normálnych podmienok počkajte aspoň 2 minúty.
 - V prípade silného znečistenia počkajte aspoň 5 minút.
 - Ak voda na varnej doske zaschne, znovu ju navlhčite.
- Na odstránenie usadenín použite jemnú špongiu a po vyčistení dosku utrite dosucha.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak po použití nemôžete varnú dosku vypnúť, odpojte ju od napájania.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, vyvretá kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet, ktorý sa dostane na tlačidlo varnej dosky, náhodne aktivovať alebo vypnúť funkciu zamknutia panelu varnej dosky.

KÓD NA DISPLEJI/ ZISTENÝ PROBLÉM	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F9E0	Nesprávne pripojenie napájacieho kábla.	Pripojenie napájania nie je presne také, ako je uvedené v časti "Zapojenie do elektrickej siete".	Pripojenie napájania vykonajte podľa časti "Zapojenie do elektrickej siete".
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E9 Úroveň výkonu sa automaticky zníži. Varná zóna sa automaticky vypne. Varná doska sa automaticky vypne.	Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne. Úroveň výkonu sa zníži, varná zóna sa vypne alebo sa varná doska vypne, keď sú teploty príliš vysoké.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká. Ventilácia varnej dosky nemusí byť dostatočná na zabezpečenie správneho fungovania varnej dosky.	Počkajte, kým varná zóna vychladne, až potom ju znovu použite. Aby spotrebič správne fungoval, varná doska musí byť dostatočne vetraná dostatočným prívodom čerstvého vzduchu. Skontrolujte, či bola varná doska nainštalovaná v súlade s pokynmi uvedenými v časti "Inštalácia". Uistite sa, že zadnej a spodnej zadnej časti varnej dosky nebráni žiadny predmet.

KÓD NA DISPLEJI/ ZISTENÝ PROBLÉM	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte (viac ako 10) a potom dosku znova pripojte k elektrickej sieti. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
dE [keď je varná doska vypnutá]	Varná doska sa nezohrieva. Funkcie sa nezapnú.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v časti "Prvé použitie".
Špeciálna funkcia sa nezapne a varná doska vydáva akustický signál.	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje aktiváciu špeciálnej funkcie v súlade s nastavením riadenia výkonu zvoleným pre varnú dosku (napr. 2,5 kW).	Pozrite si časť "Riadenie výkonu".
Keď zvolíte úroveň výkonu alebo použijete funkciu Booster, úroveň výkonu sa automaticky zníži.	Varná doska automaticky nastaví maximálny dostupný výkon (aj nižší ako nastavený), aby sa zabezpečilo, že varná zóna sa bude dať používať.	Regulátor výkonu obmedzuje aktiváciu špeciálnej funkcie v súlade s nastavením riadenia výkonu zvoleným pre varnú dosku (napr. 2,5 kW). Funkcia Booster môže mať rôzne trvanie v závislosti od použitej zóny. Po uplynutí času Booster sa výkon automaticky zníži na úroveň 18. Ventilácia varnej dosky nemusí byť dostatočná na zabezpečenie správneho fungovania varnej dosky.	Pozrite si časť "Riadenie výkonu" alebo "Funkcia Booster". Aby spotrebič správne fungoval, varná doska musí byť dostatočne vetraná dostatočným prívodom čerstvého vzduchu. Skontrolujte, či bola varná doska nainštalovaná v súlade s pokynmi uvedenými v časti "Inštalácia". Uistite sa, že zadnej a spodnej zadnej časti varnej dosky nebráni žiadny predmet.
U U	Kuchynský riad nie je rozpoznávaný. Varná zóna sa po 30 sekundách vypne.	Tento symbol sa zjaví, keď hmiec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hmiec, varná zóna sa vypne.	Ak je váš riad vhodný na indukčné varenie (pozri časť "Príslušenstvo") a je správne umiestnený na požadovanej varnej zóne, skúste ho použiť na menšej varnej zóne. V opačnom prípade použite vhodný riad (pozri časť "Príslušenstvo").
Varná doska vydá dva krátke akustické zvuky a potom sa sama vypne. Následne sa zobrazí správa „OFF“ až na 60 sekúnd, počas ktorých sa varná doska nedá znovu zapnúť a každých 5 sekúnd sa opakujú dva krátke zvukové signály.	Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panela môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky: <ul style="list-style-type: none"> tlačidlo ON/OFF, čo spôsobí neúmyselné vypnutie varnej dosky; tlačidlo blokovania klávesov, ktoré spôsobuje nežiaducu aktiváciu funkcie blokovania klávesov, ak je stlačené nepretržite dlhšie ako 3 sekundy. Funkcia zostáva aktívna aj po vypnutí varnej dosky, pričom svieti ikona zámku kľúča a LED dióda; rolovacej klávesnici, čo spôsobuje nežiaducu zmenu úrovni výkonu. Varná doska sa sama vypne (zobrazí sa správa „OFF“), ak sa do 8 sekúnd nevyčistí.		Vysušte a/alebo vyčistite a/alebo odstráňte predmet, aby ste mohli varnú dosku znova zapnúť 60 sekúnd po zobrazení hlásenia OFF. Ak bola funkcia uzamknutia klávesov náhodne aktivovaná, stlačením tlačidla uzamknutia klávesov na 3 sekundy ju vypnete. Varnú dosku znova zapnete stlačením tlačidla ZAP./VYP.
Voda nevríe, keď sa používa Heat Control ().	Voda nevríe, keď je teplota nastavená pomocou funkcie Heat Control.	Na varenie vody používate funkciu Heat Control.	Použite funkciu Asistované varenie (Boil&Cook) alebo funkciu Booster.
Pri umiestňovaní kuchynského riadu sa ozýva cvakanie a/alebo tikanie.	Tieto nepretržité zvuky cvakania a/alebo tikania sa objavujú vtedy, keď panvica nie je schopná prijať plný výkon dodaný pre nastavenú úroveň výkonu. Priemer panvice môže byť nižší ako minimálny priemer uvedený v návode na použitie pre konkrétne varné zóny. Aj keď používate panvicu so správnymi rozmermi, niektoré modely panvic majú dno čiastočne pokryté kovovými vložkami (alebo bez rovnomerného feromagnetického rozloženia) a nie vždy fungujú podľa očakávania.		Použite panvicu s väčším priemerom, ako je minimum uvedené v návode na obsluhu pre konkrétne varné zóny, alebo použite výkonnejšiu panvicu (pozri časť "Príslušenstvo").
Varná doska je vypnutá.	Varná doska sa automaticky vypne v nasledujúcich situáciách: <ul style="list-style-type: none"> V prípade rozliatia vody, pretečenia potravín alebo predmetov umiestnených na tlačidlách ovládacieho panela, ktoré by mohli náhodne aktivovať tlačidlo ON/OFF. Ak tieto predmety neodstránite do 8 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne a vydá zvukový signál. Ak nedôjde k interakcii s ovládacím panelom dlhšie ako 30 sekúnd a nie je aktívna žiadna varná zóna. Ak sa dlhšie ako 30 sekúnd nezistil žiadny kuchynský riad a počas rovnakého času nedošlo k žiadnej interakcii s ovládacím panelom. Uplynul maximálny pracovný čas pre úroveň výkonu alebo funkciu a nedošlo k žiadnej interakcii s varnou doskou po dobu dlhšiu ako 30 sekúnd. Ostatné prípady, ktoré tu nie sú špecifikované. 		Ďalšie informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“. Varnú dosku zapnite ručne.
Pri použití funkcie Asistované varenie (Boil&Cook) voda nedosiahne bod varu. alebo Funkcia neinformuje o dosiahnutí bodu varu do približne 90 sekúnd od začiatku varu vody.	V závislosti od použitého riadu alebo množstva vody sa nemusí dosiahnuť bod varu. Bez ohľadu na to, či voda vríe alebo nie, úroveň výkonu môže automaticky klesnúť na 15 približne po 15 minútach od aktivácie funkcie.		Ak voda nevríe, môžete ju priviesť do varu zvýšením úrovne výkonu používanej varnej zóny. Prípadne môžete skúsiť použiť inú nádobu vhodnú na indukčné varenie. Ak funkcia neoznami vrenie do približne 90 sekúnd od začiatku vrenia vody, odporúčame funkciu Boil&Cook vypnúť a pokračovať vo varení pomocou úrovni výkonu.

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať.

Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

Indukčné varné dosky môžu pri umiestnenom hrnci/panvici vydávať nepretržité cvakanie a/alebo tikanie. Tieto zvuky sa môžu objaviť, keď panvica nie je schopná prijať plný výkon dodávaný pre nastavenú úroveň výkonu. Použite panvicu s väčším priemerom, ako je minimum uvedené v návode na obsluhu pre konkrétne varné zóny, alebo použite výkonnejšiu panvicu (pozri časť "Príslušenstvo").

Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panela môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky, ako aj vydávať zvukové signály v dôsledku kontaktu medzi predmetmi a tlačidlami. Ak sa tieto predmety neodstránia do 8 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne a zároveň vydá zvuk, ktorý sa potom opakuje každých 5 sekúnd, kým sa predmet alebo voda z ovládacieho panela neodstráni, a to aj po vypnutí. Ak chcete zabrániť vypnutiu, odstráňte z používateľského rozhrania všetky rozliate tekutiny a dôkladne ho vysušte do 8 sekúnd alebo použite funkciu utierania, ktorá vám poskytne 30 sekúnd na čistenie a sušenie.

Nezabudnite, že tlačidlo ON/OFF bude vždy aktívne.

POPREDAJNÝ SERVIS

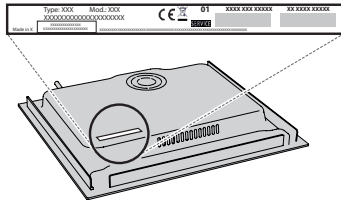
PRED ZAVOLANÍM POPREDAJNÉHO SERVISU:

1. Presvedčte sa, či problém nedokázate vyriešiť sami s pomocou návrhov v kapitole **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

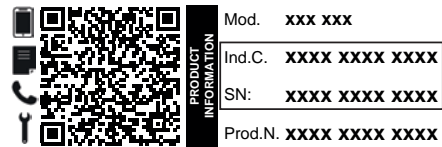
AK PO HOREUVEDENÝCH KONTROLÁCH PORUCHA PRETRVÁVA, ZAVOLAJTE NAJBLIŽŠIE SERVISNÉ STREDISKO.

Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča,



- Ind. C.
- výrobné číslo (číslo uvedené po slove SN na výkonnostnom štítku pod spotrebičom). Výrobné číslo je uvedené aj v dokumentácii;

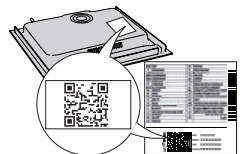


- vašu úplnú adresu,
- vaše telefónne číslo.

V prípade nevyhnutných opráv sa obráťte na autorizovaný popredajný servis (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs;
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

400020020495

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS: OLVASSA EL ÉS TARTSA BE!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

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

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

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

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

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek

hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket meztláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

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


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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA


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

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

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

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

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

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

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

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

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

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

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatóak: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.

MEGJEGYZÉS

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



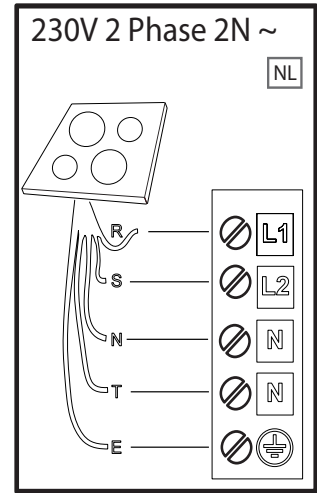
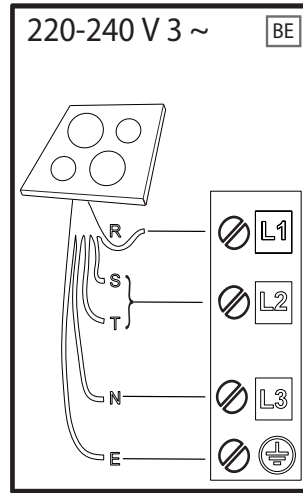
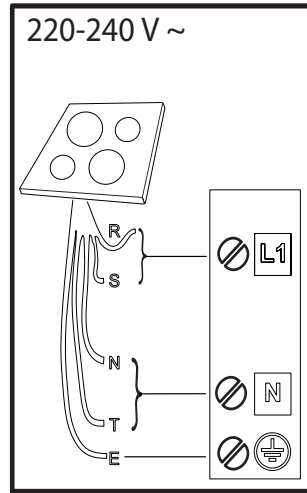
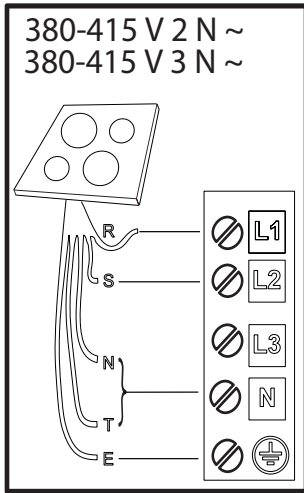
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adattáblán megadott feszültség megegyezik az otthoni feszültséggel.

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



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

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-חום

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



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

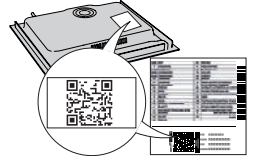
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-לוחך



KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

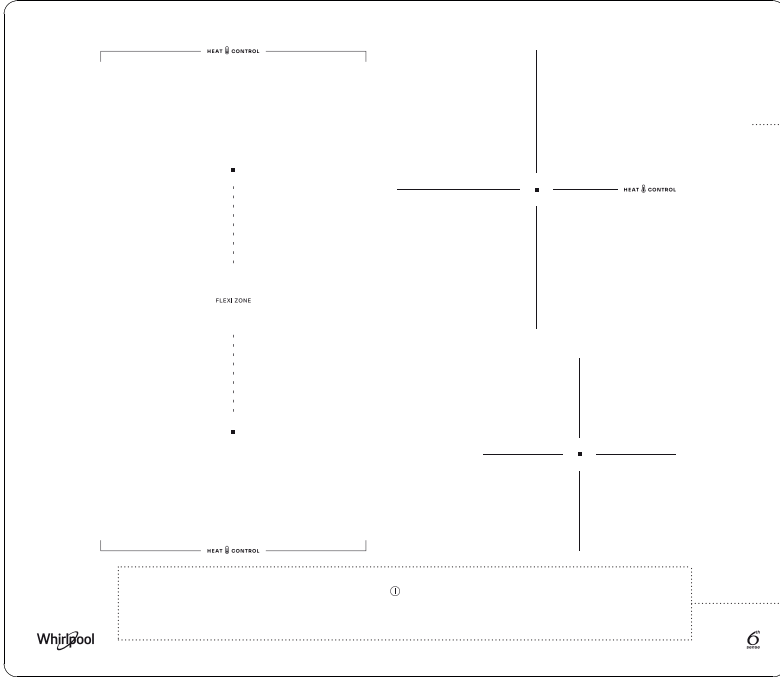
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

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



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS

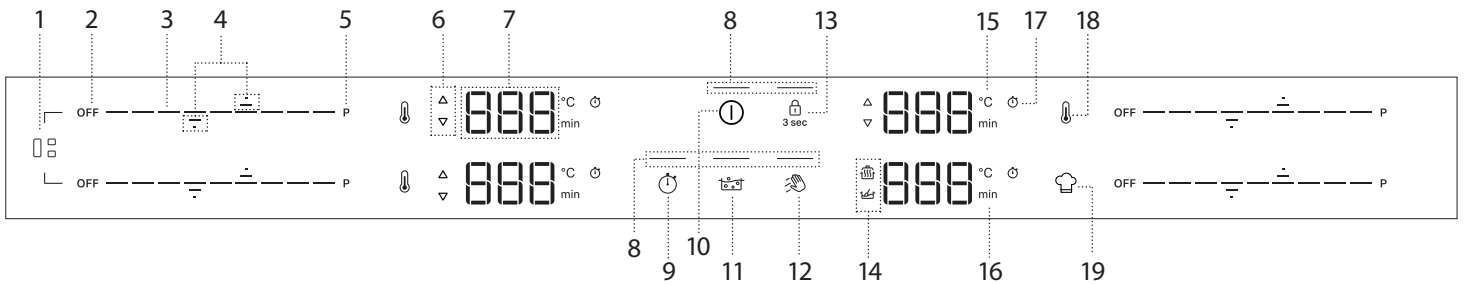


1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

1

2

KEZELŐPANEL







- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone gomb 2. Főzőzóna kikapcsológombja 3. Görgetős billentyűzet 4. Nyílak a hőmérséklet/időzítő beállításához 5. Gyors melegítés gomb (Booster) 6. Előmelegítés/lehűlés jelző 7. Főzőzóna kijelző | <ol style="list-style-type: none"> 8. Jelzőfény - a funkció aktív 9. Időzítő gomb 10. Be/Ki gomb 11. Asszisztált forralás (Boil&Cook) gomb 12. Törlés funkció gomb 13. Gombzár gomb – 3 másodperc 14. Ikonok/speciális funkciók aktiválása | <ol style="list-style-type: none"> 15. Hőmérsékletjelző (Celsius) 16. Perc jelző 17. Időzítő jelzés ikonja 18. Heat Control gomb 19. Speciális funkciógomb |
|--|---|---|

MEGJEGYZÉS: Nyomja meg a BE/KI gombot (10); az összes elérhető funkció láthatóvá válik néhány pillanatra, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak. A többi használható, és a készülék későbbi használata során aktiválódik.

FONTOS: Az összes rendelkezésre álló funkciót halvány fényerősséggel világítja meg, amely csak akkor válik intenzívebbé, ha aktiválja őket.

TARTOZÉKOK

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

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

MEGJEGYZÉS: Minden edénynek lapos aljjal kell rendelkeznie. Rendszeresen ellenőrizze az edény alját, hogy nincs-e rajta vetemedés jele, mivel egyes edények a nagy hő hatására deformálódhatnak. Olyan edények használata, melyek nem felelnek meg az ajánlott méreteknél és tulajdonságoknak, jelentősen befolyásolhatja a főzési teljesítményt, és nem kielégítő eredményt hozhat.

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Az adapterlemezek használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény

ELSŐ HASZNÁLAT

ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást az Ön háztartási elektromos rendszerének határértékei alapján, a következő bekezdésben leírtak szerint.

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

Az alábbi táblázat az egyes zónák által az egyes funkciókhoz felhasznált teljesítményt mutatja, hogy segítsen megérteni a választott teljesítménybeállítás alapján a lehetséges felhasználási korlátozásokat.

ZÓNA	1 vagy 2	1 + 2	3	4
TELJESÍTMÉNYSZINT 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	–	1,4	–
ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&COOK) (KW)	3,0	–	3,0	–
OLVASZTÁS (KW)	–	–	–	0,045
MELEGENTARTÁS (KW)	–	–	–	0,145

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre való hivatkozással:

Ha a „Teljesítménykezelés” értékét 4 kW-ra állítja, és egyszerre több főzőzónát aktivál, a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket, hogy ne lépje túl a teljes teljesítményhatárt (pl. 4 kW).

Például, ha a „Teljesítménykezelés” 4 kW-ra van beállítva, és a 3. zónát „Booster” (=3,7 kW) értékre állítja, majd megpróbálja az 1. zónát a 18. szinten (2,2 kW) aktiválni, a teljes leadott teljesítmény meghaladja a 4 kW-os határértéket (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Ezért a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket az alábbiak szerint: a „Booster”-

alján lévő ferromágnes átmérője megfelel mind az adapterlemez átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, jelentősen csökkenhet a hatékonyság és a teljesítmény. Ha nem tartja be ezeket az útmutatásokat, akkor a hő felgyülemlik, és nem jut el hatékonyan az edénybe, ami a lemez és a főzőlap megfeketedéséhez vezethet.

ÜRES FŐZŐEDÉNYEK

A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túl magas hőmérséklet észlelésekor aktiválja az „Automatikus kikapcsolás” funkciót. A vékony aljú, üres edények és serpenyők használata nem ajánlott, ha mégis ilyen edényeket használ, előfordulhat, hogy a hőmérséklet gyorsabban emelkedik, mint amennyi idő az „Automatikus kikapcsolás” azonnali működésbe lépéséhez szükséges, ami a főzőedény vagy a főzőlap felületének sérüléséhez vezethet. Ha ez megtörténik, ne érintse meg a serpenyőt vagy a főzőlapot. Várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

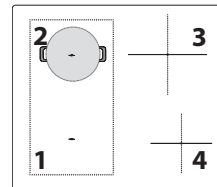
A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MEGFELELŐ MÉRETE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKHOZ

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

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

Helyezze a serpenyőt/edényt megfelelően a használt főzőzónára. Nem ajánlott a főzőzóna méreténél nagyobb főzőedényeket használni.

EDÉNYHASZNÁLAT ZÓNÁNKÉNT



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

re beállított főzőzóna a 18. szintre (=2,2 kW), míg a második főzőzóna a 15. szintre (=1,6 kW, a maximális teljesítményszint nem haladhatja meg a 4 kW-os korlátozást).

Beállítások menü: alapértelmezett beállítások módosítása

Miután csatlakoztatta a készüléket a fő tápegységhez, a Beállítások menübe lépve 60 másodpercen belül módosíthatja az alapértelmezett beállításokat:

- Miután csatlakoztatta a főzőlapot a fő áramforráshoz, várja meg, amíg az összes LED egymás után ki- és bekapcsol.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot (ⓘ) a főzőlap bekapcsolásához.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a Gombzár gombot (⏏) legalább 6 másodpercig a Beállítás menübe való belépéshez. Hagyja figyelmen kívül a billentyűzár aktiválási hangját, amelyet a megnyomás után 3 másodperccel hallani fog.
- A beállítás típusa (pl. „PL”) a bal felső főzőzóna kijelzőn jelenik meg, az alapértelmezett (vagy aktuális) érték (pl. „2_5”) pedig a bal alsó főzőzóna kijelzőn.
- A beállítás típusát a bal felső főzőzóna felfelé (⬆) és lefelé (⬇) mutató nyilával választhatja ki. Az értéket a bal alsó főzőzóna felfelé (⬆) és lefelé (⬇) mutató nyilával módosíthatja. A beállítások típusait, alapértelmezett értékeit és a lehetséges értékeket lásd az alábbi táblázatban.
- Nyomja meg a Be/Ki gombot a megerősítéshez.
- A megerősítés nélkül a főzőlap kilép a Beállítás menüből, és 30 másodpercen belül visszatér a korábbi értékekhez.

SORREND	BEÁLLÍTÁS TÍPUSA	BALRA FENT	BALRA LENT (ALAPÉRTELMEZETT)	LEHETSÉGES ÉRTÉKEK
1	Teljesítménykorlátozás	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Hangjelzés	Aud	On	Be/ki
3	Demó üzemmód	dE	Off	Ki/Be

MEGJEGYZÉSEK: ha a demó üzemmód funkciót egyszer már aktiválták, az akkor is bekapcsolva marad, ha a fő tápellátás megszakad.

NAPI HASZNÁLAT

1 A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

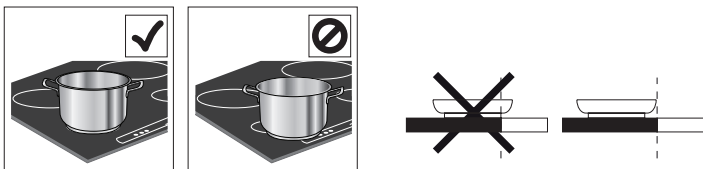
A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot. A gomb feletti LED világítani kezd, és hangjelzés hallható. Néhány másodperc múlva irányíthatja a főzőlapot. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg újra ugyanazt a gombot; az összes főzőzóna kikapcsol.

ELHELYEZÉS

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Megjegyzés: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső peremét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

Így elkerülhető a kezelőpanel túlmelegedése. Grillezéshez és sütéshez lehetőség szerint a hátsó főzőzónákat használja.



A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNYFOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA



A főzőzónák aktiválásához:

A főzőlap bekapcsolásakor az összes rendelkezésre álló főzőzóna görgetős billentyűzete (CSÚSZKA) alacsony fényerővel bekapcsol. Helyezze az ujját az aktiválni kívánt zóna görgetős billentyűzetére (CSÚSZKA), és óvatosan csúsztassa jobbra, ha növelni szeretné a teljesítményszintet, vagy balra, ha csökkenteni szeretné. Észre fogja venni, hogy a vezérlő billentyűzet szegmensei a kiválasztott teljesítményszint alapján nagy fényerőre váltanak, és a kijelző számjegyei a kiválasztott teljesítményszintnek megfelelő számot mutatják (1-től 18-ig).

A „P” gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót (Booster) a víz gyors felforralásához.

A főzőzónák kikapcsolásához:

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

MEGJEGYZÉS: A kiömlő víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját. Ha az ilyen elemeket 8 másodpercen belül nem távolítják el, a főzőlap két rövid hangjelzést ad, és magától kikapcsol, miközben megjelenik az „OFF” üzenet.

KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A kezelőpanel-zárolási funkció a főzőlap beállításainak zárolására szolgál, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását vagy a funkciók véletlen aktiválását/deaktiválását. Szükség lehet ennek a funkciónak a használatára például az esetlegesen kifolyt folyadék vagy étel esetén, illetve biztonsági okokból (gyermekek véletlen érintkezése a főzőlappal), hogy megelőzze a főzőlap véletlen bekapcsolásának kockázatát. A kezelőpanel-zárolási funkció használatához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. A gomb magas fényerőre kapcsol, ugyanakkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a funkció aktív. A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket.

A FŐZŐZÓNÁK ÉS FUNKCIÓK MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDEJE

Teljesítményszint vagy funkció	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Olvasztás	Melegen tartás
Maximális működési idő	-	8 óra	6 óra	4 óra	3 óra	2 óra	1,5 óra	10 perc	5 perc	8 óra	8 óra
Teljesítményszint az idő letelte után	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* 1-es, 2-es, 3-as főzőzóna

** 4-es főzőzóna

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre vonatkozóan:

Ha bekapcsol egy főzőzónát, és annak teljesítményét a 14. szintre állítja, a főzőzóna legfeljebb 2 órán keresztül működik tovább. 2 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Ha a 4-es főzőzónán aktiválja a Booster funkciót, akkor 5 perc után automatikusan a 18. teljesítményszintre csökken. Ha pedig az 1-es, 2-es vagy 3-as főzőzónán aktiválja a Booster funkciót, akkor 10 perc után automatikusan a 18. teljesítményszintre csökken. 1,5 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

MEGJEGYZÉS: Ekkor a kikapcsolás funkció kivételével minden funkció le van zárva a kezelőpanelen. Ha a főzőlapot a kezelőpanel zárolásával kapcsolja ki, nyomja meg a BE/KI gombot, majd tartsa lenyomva a zárolás gombot 3 másodpercig a feloldáshoz.



TÖRLÉS FUNKCIÓ

A törlés funkció ideiglenesen zárolja a felhasználói felület gombjait, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását a tisztítási folyamat során. A funkció nem szakítja meg a főzési folyamatot.

A törlés funkció letiltja a hangokat, ha a főzési folyamat vagy a szokásos tisztítás során víz kerül a felhasználói felületre.

Biztonsági okokból a BE/KI gombot a tisztítás során akár önkéntelenül is be lehet kapcsolni.

A törlés funkció aktiválásához:

1. Nyomja meg a Törlés funkció gombot (☞). A funkció aktiválásakor hangjelzés hallható.
2. A gomb feletti LED világítani kezd és égve marad, miközben maga a gomb a funkció aktivitásának teljes időtartama alatt villog.
3. A kezelőpanel 30 másodpercig zárva marad.

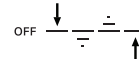


IDŐZÍTŐ

Az időzítő az összes aktív főzési zónát szabályozza.

Az időzítő aktiválásához:

1. Válassza ki a főzőzónát, és adja meg a kívánt teljesítményszintet.
2. Az időzítő gomb körülbelül 5 másodperccel a főzőedény felismerése után bekapcsol. Nyomja meg addig, amíg a kiválasztott főzőzóna speciális szimbólumának megfelelő jelzőfény világítani nem kezd.
3. A felfelé (☞) és lefelé (☜) nyilakkal állítsa be az időt. (Ne nyomja meg és ne tartsa 8 másodpercnél tovább lenyomva, különben a főzőlapon az OFF jelzés jelenik meg. További információért lásd a Hibaelhárítás részt.) Az idő 000 másodperc és 30 perc között minden egyes lenyomással 1 perccel nő; 30 és 150 perc között az idő 5 perces lépésekben növekszik. Ha az időt 10 perccel kell módosítani, használja az oldalsó vonalakat. A bal oldali vonal 10 perccel von le, míg a jobb oldali vonal 10 perccel ad hozzá (lásd a következő ábrát).



4. A beállított idő megerősítéséhez nyomja meg az óra gombot (⌚). Ellenkező esetben az idő 5 másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül, anélkül, hogy bármilyen műveletre kerülne sor.
5. Bármikor megváltoztathatja az időt, és egyszerre több időzítőt is aktiválhat.
6. A visszszámolás alatt érintse meg ujjával a csúszkát, hogy lássa a teljesítményszintet. Érintse meg a felfelé (☞) vagy lefelé (☜) nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszszámolás újra megjelenik.
7. Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő deaktiválásához:

Nyomja meg a lefelé mutató nyilat (☜), amíg a kijelzőn 000 nem jelenik meg, és 5 másodperc múlva deaktiválódik.



IDŐZÍTŐ KIJELEZŐ

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

FUNKCIÓK

P BOOSTER FUNKCIÓ

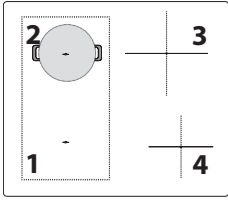
A Booster egy speciális üzemmód a 18. szintnél magasabb teljesítményszinttel, a leggyorsabb fűtés érdekében. Ez az üzemmód a használt zónától függően eltérő időtartamú lehet (lásd az alábbi táblázatot). A Booster időtartam letele után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken.

FONTOS: Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal. Ez a funkció vízzel való főzéshez ideális.

MEGJEGYZÉS: A „Teljesítménykezelés” értékétől függően előfordulhat, hogy a Booster funkció bizonyos főzőzónák esetében nem áll rendelkezésre. Továbbá, ha egy főzőzónát Booster üzemmódba állít, majd aktivál egy másik zónát, az első a maximálisan elérhető szintre csökken (akár a 18. teljesítményszintnél jóval alacsonyabbra), hogy a második zóna használható legyen. A második főzőzóna a főzőlap adott oldalán rendelkezésre álló maradék teljesítmény alapján kerül beállításra vagy korlátozásra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljesítmény leadása a használt edények méretétől és anyagától függően változhat.

A ZÓNÁK BEMUTATÁSA



Zóna	Névleges teljesítmény (18. szint, kW)	Power Booster (kW)	Booster időtartama (perc)
1 vagy 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

MEGJEGYZÉSEK: a táblázatban szereplő értékek a főzőlap teljesítményének értékelésére vonatkozó normatív szabványban leírt vizsgálati körülményekre vonatkoznak. A feltüntetett teljesítmény a használt edény méretétől vagy anyagától függően változhat.

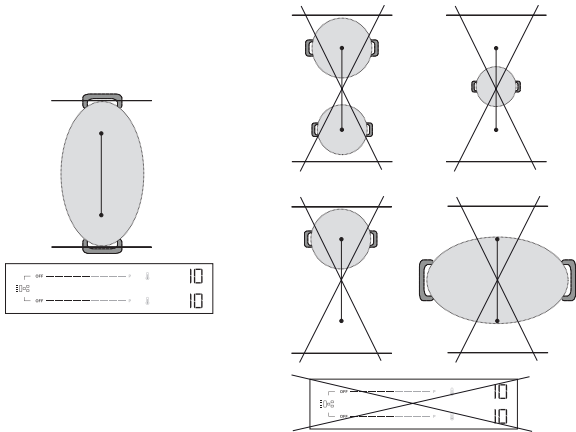
RUGALMAS FŐZŐZÓNA (FLEXI ZONE)

Ezzel a funkcióval két főzőzónát egyetlen, hosszabb főzőzónává kombinálhat, hogy négyzetes, ovális vagy hosszúkás edényeket helyezhessen el, és egyetlen beállítást használhat az egész kombinált zónára.

A megfelelő eredmények biztosítása érdekében csak olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek ferromágneses alja elég hosszú ahhoz, hogy a két zónát egyidejűleg lefedje. Helyezze a főzőedényeket a négyzetes rugalmas főzőzóna középre.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

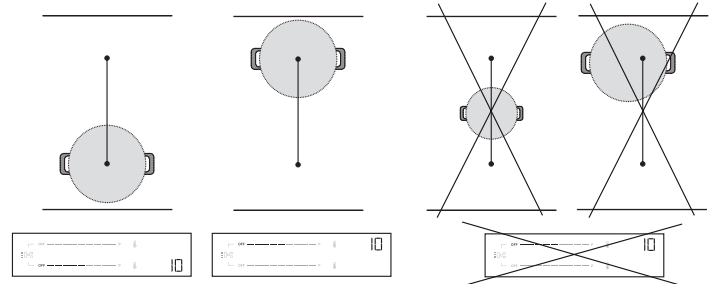
MEGJEGYZÉS: A közepén használt nagy kerek edény kevésbé gyorsan melegszik fel, és a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.



FONTOS: A 21 cm-es vagy annál kisebb ferromágneses aljall rendelkező edények esetén ajánlott az egyes főzőzónák használata **anélkül, hogy a rugalmas főzési módot (Flexi Zone) aktiválnánk.** Helyezze a főzőedényeket az első vagy a hátsó zónára, majd aktiválja az adott zónát.

Ha a Flexi zóna aktív, a Hőszabályozás funkció nem lesz elérhető, így nem fogja látni a kezelőpanelen.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

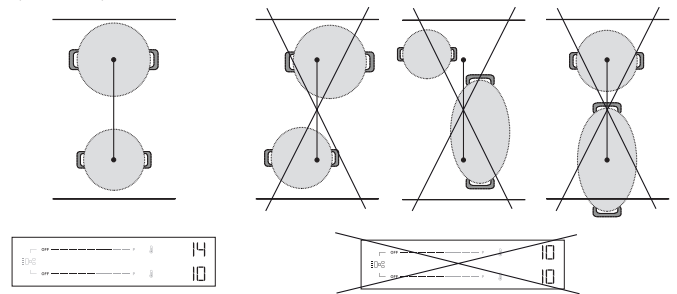


Két különálló zónaként használt Flexi Zone

Két edény egyidejű használata esetén célszerű az elsőt a hátsó zónára, a másodikat pedig az első zónára helyezni (lásd az alábbi ábrát). Ebben az esetben a zónákat aktiválni kell a rugalmas főzési mód (Flexi Zone) használata nélkül.

Az optimális teljesítmény érdekében győződjön meg arról, hogy mindkét serpenyő a saját zónájában van. Ne tolja el az egyik edényt/serpenyőt a középpontból, hogy helyet csináljon a másiknak. A főzőedényt a főzőzóna területére helyezze, illetve ne tegye a kezelőpanel tetejére.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.



AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

Ez a főzőlap néhány automatikus funkcióval segíti Önt a főzési folyamatban. Felhívjuk figyelmét, hogy a teljesítménykezelés értékétől függően ezek nem feltétlenül állnak rendelkezésre (lásd a "Teljesítménykezelés" című részt). Ha például a teljesítménykezelés 2,5 kW-ra van beállítva, és néhány zónát már használnak, előfordulhat, hogy a fennmaradó teljesítmény nem elegendő egy automatikus funkció aktiválásához. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.

OLVASZTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményszintet az olvasztáshoz. Lehetővé teszi, hogy kényes ételeket, például csokoládét vagy vajot olvasszon meg, és olvasztva tartsa anélkül, hogy az megégne vagy az edényhez/serpenyőhöz tapadna.

MELEGEN TARTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményt az ételek melegen tartásához a főzés után és tálalás előtt. Figyelembe kell venni, hogy a folyadékok mennyisége csökken, amikor az ételt melegen tartják.

Ezek az automatikus funkciók csak a hagyományos főzőzónákon (az ikonokkal ellátott zónák) állnak rendelkezésre.

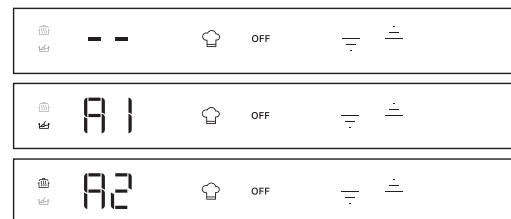
Az automatikus funkciók aktiválása:

Az automatikus funkciók aktiválásához nyomja meg az ikonokat.

A kijelzőn két halványan világító ikon jelenik meg: felül a melegen tartás (OFF) és alul az olvasztás (OFF) ikon.

A felfelé (↑) és lefelé (↓) mutató nyilakkal válassza ki a kívánt funkciót.

A kijelzőn „A1” jelenik meg az olvasztás vagy „A2” a melegen tartás esetén, és a megfelelő ikon világosabbá válik.



HEAT CONTROL - HŐMÉRSÉKLET-VEZÉRELT FŐZÉSI TÁMOGATÁS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a kívánt hőmérsékletet válassza ki és azon főzőn (mint egy sütő esetében), ahelyett, hogy a szokásos teljesítményszinteket használná. Ezzel a funkcióval a főzőlap automatikusan beállítja a hőfokot és stabilan fenntartja az edények hőmérsékletét, így nincs szükség folyamatos beállításokra.

Ez a funkció kizárólag az ikonon ellátott főzőzónákon érhető el.

MEGJEGYZÉS: A kijelzett hőmérséklet az üres edény közepére vonatkozik. Az Ön által használt edénytől függően a feltüntetett hőmérséklet eltérhet az edény tényleges hőmérsékletétől. Az optimális teljesítmény érdekében célszerű a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nem aktív a „maradék hő” jelző (HOT).

FONTOS: Ez a funkció nem használható vízforralásra vagy bő olajban történő sütésre. Ezért a víz akkor sem fog felforni, ha 100 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ. Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

A Heat Control aktiválása:

1. Helyezze a főzőedényt arra zónára, amelyiken az ikon látható.
2. Nyomja meg az ikont.
3. Használja a felfelé mutató nyilat (\uparrow) a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Az alapértelmezett beállítás 45 °C. A hőmérsékletet igényei szerint 200 °C-ig növelheti (az elkészítési tanácsokat lásd az alábbi táblázatban). A hőmérséklet csökkentéséhez használja a lefelé mutató nyilat (\downarrow).
4. A felmelegítési fázis alatt a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl (\triangle) villog.
5. Amikor a főzőedény elérte a beállított hőmérsékletet, a főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt, és a felfelé mutató nyíl (\triangle) megszűnik villogni. Most már hozzáadhatja az ételt.
6. A beállított érték elérése után a felfelé (\uparrow) és lefelé (\downarrow) nyilakkal 5 °C-os lépésekben állíthatja a hőmérsékletet.
7. Ha az új kiválasztott hőmérséklet alacsonyabb, mint az aktuális, a kiválasztott hőmérséklet mellett egy lefelé mutató nyíl (∇) villog, amíg az új érték elérése nem történik meg. Ha az új kiválasztott hőmérséklet magasabb, mint az aktuális, akkor a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl (\triangle) villog, amíg az új érték elérése nem történik meg.
8. Ha olyan zónában állít be időzítőt, ahol a Heat Control funkció aktív, az időzítő csak a beállított érték elérése után indul el. A kijelzőn a hőmérséklet helyett az időzítő visszaszámlálása jelenik meg. A visszaszámlálás alatt érintse meg a felfelé (\uparrow) vagy lefelé (\downarrow) nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszaszámlálás újra megjelenik.

HEAT CONTROL - ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Az alábbi táblázat az egyes hőmérsékletekhez tartozó főzési technikákra vonatkozó javaslatokat tartalmaz.

ALACSONY HŐFOK		KÖZEPES HŐFOK		MAGAS HŐFOK	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Olvasztás (csokoládé, vaj)	Melegen tartás	Kíméletes sütés (zöldségkeverék)	Rántotta (tojás)	Lassú pírítás Rázva pírítás	Grillezés (marhahús, zöldségek)
Kiolvasztás (hús, hal)	Sűrités, krémesítés (rizottó)	Konfítálás (zöldségek) Máztalanítás	Karamellizálás (cukor, zöldségek)	Barnítás (palacsinta, pírítás)	Pírítás (steak, sült)
		Gyöngyöztetés (120°C)			

Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

MEGJEGYZÉSEK:

- A rendszer képes a főzési hőmérsékletet ellenőrizni, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- A főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy a Heat Control funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.

ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&COOK)

Ez a funkció felforrálja a vizet, majd automatikusan beállítja a teljesítményt, hogy a víz gyöngyözve forrjon, amíg készen nem áll az étel hozzáadására. Ez a funkció segít megakadályozni a túlforrást és az energiavesztéséget a Booster módhoz képest. Az energia megtakarítása és a forralási folyamat felgyorsítása érdekében javasoljuk, hogy fedővel fedje le az edényt.

Az Asszisztált forralás csak azokon a főzőzónákon érhető el, ahol az ikon látható.

MEGJEGYZÉS: Ha ezt a funkciót használja, az edény aljának átmérője 160–210 mm legyen, és az edényt 1/2–3/4 részig kell vízzel feltölteni. Vegye figyelembe, hogy a funkció maximum körülbelül 4 l őrtaalomig használható. Ne adjon sót a vízhez, mielőtt az elérné a forráspontot, mert ez megakadályozza, hogy a rendszer az elvárt módon működjön.

Az optimális teljesítmény érdekében ajánlatos a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, szobahőmérsékletű vizet használni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nincs „maradék hő” jelzés.

FONTOS: Ezt a funkciót csak vízforraláshoz szabad használni, tejhez vagy más típusú folyadékhoz nem.

A piacon beszerezhető főzőedények alapján előfordulhat, hogy a funkció nem az elvártaknak megfelelően működik.

Hogyan kell aktiválni az Asszisztált forralás funkciót:

1. Töltse meg az edényt vízzel (lásd a fenti megjegyzéseket).
2. Helyezze a főzőedényt az ikonon ellátott főzőzónára.
3. Válassza ki az Asszisztált forralás gombot (☉).
4. Nyomja meg egyszer az Asszisztált forralás gombot (☉), ha a Heat Control csak egy főzőzónában áll rendelkezésre. Ha a Heat Control több főzőzónán is elérhető, nyomja meg többször a ☉ gombot, amíg el nem éri azt a főzőzónát, ahol az Asszisztált forralás funkciót használni kívánja. A kijelzőn megjelenik egy „-b-” jelzés, amely végigvezeti Önt a zónákon.
5. A zóna kiválasztásakor a zónakijelzőn néhány másodpercig villogni fog a „-b-” jelzés, majd a funkció automatikusan elindul.
6. Amikor elindul az Asszisztált forralás funkció, a felmelegedési fázis alatt egy animáció jelenik meg a kijelzőn.
7. A funkció a víz felforrásától számított 90 másodpercen belül hangjelzéssel értesíti Önt. Az animáció eltűnik, és a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszintet a 15. szintre, hogy fenntartsa a kíméletes forralást.
8. A használt főzőedénytől függően a teljesítményszint automatikusan a 15. szintre csökkenhet anélkül, hogy elérné a víz forráspontját. A forráspont eléréséhez növelheti a használt főzőzóna teljesítményszintjét. Alternatívaként megpróbálhat egy másik serpenyőt is használni, amely kompatibilis az indukciós főzőlappal. Ha a fent leírt feltételek nem állnak fenn, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzés folytatásához manuálisan állítsa be a teljesítményszinteket.
9. Adja hozzá az ételt, és ha szükséges, változtassa meg a teljesítményfokozatot, hogy a forrás erősségét igény szerint beállítsa. A teljesítményválasztás a forrás fenntartására alkalmas szintekre korlátozódik (azaz a 10-18. szintekre).

MEGJEGYZÉS:

- Akár forr a víz, akár nem, a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével a főzőlap automatikusan a 15. teljesítményszintet állítja be, és az animáció eltűnik.
- A teljesítménykezelés beállításától vagy a főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy az Asszisztált forralás funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.
- Ha ezt a funkciót használja, a víz felmelegedési fázisában nem tud időzítőt beállítani. Az időzítő csak azután kapcsolható be, hogy a víz elérte a forráspontot, és erről hangjelzés érkezik.
- A rendszer képes figyelemmel kísérni a forrási folyamatot, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- Ha a főzőlapon több zónában is van lehetőség a Boil&Cook funkció használatára, akkor oldalanként csak egy Boil&Cook funkció aktiválható. A kiválasztási folyamat során azonban a „kigyó animáció” néhány másodpercig ugyanazon az oldalon jelenik meg, annak ellenére, hogy a funkció nem aktiválható.



Szkennelje be a QR-kódot, hogy megismerje a Heat Control funkció használatában rejlő lehetőségeket. Fedezze fel, milyen egyszerű és kifizetődő hőszabályozással főzni. Látogasson el weboldalunkra, ahol a lépésről lépésre bemutatott receptek megismertetik a különböző főzési technikákkal, mindennapi ételekkel és izgalmas új ételekkel.

JELZŐFÉNYEK

Hot MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a „Hot” jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá. Amint a zóna lehűl, a „Hot” jelzés kialszik.

U U HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

A főzési táblázatban az egyes teljesítményszintekhez ételkészítési tanácsokat talál. Az egyes teljesítményszinteknél ténylegesen leadott teljesítmény a főzőzóna méretétől és a használt edényektől függ.

ENERGIASZINT	ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
Maximális teljesítmény (P)	Booster* - A vízforralás szempontjából a leghatékonyabb. Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal.
17 – 18	Vízforralás, és fagyasztott termékek sütése olajban**.
15 – 16	Lobogva forrás fenntartása, pirítás, ropogósra sütés, rázva pirítás, barnítás.
10 – 14	Kíméletes forrás fenntartása, előmelegítés, grillezés (hosszú ideig), rázva pirítás, lassú pirítás, karamellizálás, barnítás, palacsintasütés.
5 – 9	Gyöngyöztetés, dinsztelés, sűrítés, lassú főzés.
3 – 4	Melegentartás, kiolvasztás.
1 – 2	Olvasztás, krémesre főzés (rizottó).
Nulla teljesítmény (OFF)	A főzőlap készenléti állapotban van vagy ki van kapcsolva (a főzés után maradékhő előfordulhat, ezt a „Hot” jelzés mutatja).

*A Booster egy speciális üzemmód, amely a 18. szintnél magasabb teljesítményszintet használ a víz gyorsabb felmelegítéséhez. Ez az üzemmód a használt zónától függően legfeljebb 10 percre tartható. Ezen idő letelte után a teljesítményszint automatikusan a 18. szintre csökken.

**Fagyasztott termékek, például sült krumpli sütéséhez ajánlott nem Flexi Zone választani. Ha a Flexi Zone használatával szeretne olajban sütni, akkor az előző zónát ajánlott használni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Fontos:

- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye („Hot”) pedig nem világít a kijelzőn.
- Ne használjon dörzszivacsot vagy súrolópámát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőpanel gombjainak érzékenységét.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződés ráragadt a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtöröltőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).

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

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

Ajánlatos naponta, minden használat után tisztítani.

CleanProtect főzőlapok tisztításához vegye figyelembe az alábbi javaslatokat:

- Alaposan nedvesítse be vízzel a tisztítandó területeket, ügyelve arra, hogy a teljes foltot lefedje. Ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a kezelőpanelre.
- Nedvesítési eljárás:
 - Alapesetben várjon legalább 2 percet.
 - Erős szennyeződés esetén várjon legalább 5 percet.
 - Ha a víz felszáradt, nedvesítse meg újra a főzőlapot.
- Egy nem dörzshatású szivaccsal távolítsa el a lerakódásokat, és a tisztítást követően szárítsa meg a főzőlap felületét.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- Ha nem tudja kikapcsolni a főzőlapot a használat után, húzza ki az áramforrásból.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Ne feledje: A víz, az edényekből kifröccsenő folyadék vagy a gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézhetheti a kezelőpanel-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
F9E0	A tápkábel csatlakoztatása nem megfelelő.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az „Elektromos csatlakozás” részben leírtaknak.	A tápellátás csatlakoztatását az „Elektromos csatlakozás” szakasz szerint végezze el.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőpanel.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E9 A teljesítményszint automatikusan csökken. Egy főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzőlap automatikusan kikapcsol.	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas. A teljesítményszint csökken, vagy a főzőzóna kikapcsol, illetve a főzőlap kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet (10 másodpercnél többet), majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
dE [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be VAN KAPCSOLVA.	Kövesse az „Első használat” szakaszban található utasításokat.
Egy speciális funkció nem kapcsol be, és a főzőlap hangjelzést ad.	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.
Amikor kiválaszt egy teljesítményszintet, vagy használja a Booster funkciót, a teljesítményszint automatikusan csökken.	A főzőlap automatikusan beállítja az elérhető maximális teljesítményszintet (akár a beállítottnál alacsonyabban is), hogy a főzőzóna használható legyen.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását. A Booster funkció a használt zónától függően eltérő időtartamú lehet. A Booster időtartam letelte után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Lásd a „Teljesítménykezelés” vagy a „Booster funkció” című részt. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
U U	A főzőedények észlelése nem történik meg. A főzőzóna 30 másodperc után kikapcsol.	Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.	Ha a főzőedény alkalmas az indukciós főzésre (lásd a „Tartozékok” című szakaszt), és helyesen van elhelyezve a kívánt főzőzónán, próbálja meg egy kisebb főzőzónán használni. Ellenkező esetben kérjük, használjon megfelelő edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).
A főzőlap két rövid hangjelzést ad, majd magától kikapcsol. Ezt követően 60 másodpercig az „OFF” üzenet látható, amely alatt a főzőlap nem kapcsolható vissza, és 5 másodpercenként megismétli a két rövid hangjelzést.	A kiömlő víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az uja helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját: <ul style="list-style-type: none"> a BE/KI gombot, ami a főzőlap véletlen kikapcsolását okozza; a gombzár gombot, ami a gombzár funkció nem kívánt bekapcsolását okozza, ha 3 másodpercnél hosszabb ideig folyamatosan nyomva tartják. A funkció a főzőlap kikapcsolása után is aktív marad, a gombzár ikon és a LED világít; a gőrgörgetős billentyűzeten, ami a teljesítményszintek nem kívánt módosítását okozza. A főzőlap magától kikapcsol (az „OFF” üzenet megjelenítésével), ha 8 másodpercen belül nem történik tisztítás.		Száritsa meg és/vagy tisztítsa meg és/vagy távolítsa el a tárgyat, hogy a főzőlapot 60 másodperccel az OFF üzenet megjelenése után újra be lehessen kapcsolni. Ha a gombzár funkciót véletlenül aktiválták, nyomja meg és tartsa nyomva a gombzár gombot 3 másodpercig a funkció kikapcsolásához. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot.
A víz nem forr, ha a Heat Control () funkciót használja.	A víz nem forr, ha a hőmérsékletet a Heat Control funkcióval állítja be.	A víz forralásához a Heat Controlt használja.	Használja az Asszisztált forralás (Boil&Cook) vagy a Booster funkciót.
A főzőedények elhelyezésekor kattogó és/vagy ketyegő hang hallatszik.	Ezek a folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangok akkor jelentkeznek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszinthez tartozó teljes teljesítményt felvenni. Lehetséges, hogy az edény átmérője kisebb, mint a használati útmutatóban az egyes főzőzónákhoz megadott minimális érték. Még ha megfelelő méretű edényt használ is, egyes edénymodellek alját részben fémbetétek borítják (vagy nem egyenes a ferromágneses elosztás), és nem mindig teljesítenek az elvárásoknak megfelelően.		Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónákhoz megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
A főzőlap ki van kapcsolva.	A főzőlap a következő helyzetekben automatikusan kikapcsol: <ul style="list-style-type: none"> Kiömlő víz, ételek túlfolyása vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgyak esetén, amelyek véletlenül aktiválhatják a BE/KI gombot. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzés hallatszik. Ha 30 másodpercnél hosszabb ideig nem történik beavatkozás a kezelőpanelen, és nincs aktív főzőzóna. Ha több mint 30 másodpercig nem észleltek főzőedényt, és ugyanennyi ideig nem történt beavatkozás a kezelőpanelen. A teljesítményszint vagy funkció maximális működési ideje lejárt, és a főzőlapon több mint 30 másodpercig nem volt beavatkozás. Egyéb, itt nem részletezett esetek. 		További információkért lásd a „Napi használat” című szakaszt. Kapcsolja be a főzőlapot kézzel.
A Asszisztált forralás (Boil&Cook) funkció használata közben a víz nem éri el a forráspontot vagy A funkció nem jelzi a forráspont elérését a víz forrásának kezdetétől számított körülbelül 90 másodpercen belül.	A főzőedénytől vagy a felhasznált víz mennyiségétől függően előfordulhat, hogy nem éri el a forráspontot. Akár forr a víz, akár nem, a teljesítményszint a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével automatikusan 15-re csökkenhet.		Ha a víz nem forr, akkor a használt főzőzóna teljesítményszintjének növelésével hozhatja forrásba. Alternatívaként megpróbálhat egy másik, indukciós főzésre alkalmas edényt is használni. Ha a funkció a víz forrásától számított körülbelül 90 másodpercen belül nem jelzi a forráspontot, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzés folytatásához használja a teljesítményszinteket.

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során.

Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többretegű, vagy szabálytalan alakú).

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

Az indukciós főzőlapok folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangot adhatnak egy elhelyezett edény/serpenyő esetén. Ezek a hangok akkor jelentkezhetnek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszintnek megfelelően leadott teljesítményt felvenni. Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónához megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).

A kiömlő víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját, valamint a tárgyak és a gombok közötti érintkezés miatt hangjelzéseket adhat. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzést ad, amely 5 másodpercenként ismétlődik, amíg a tárgyat vagy a vizet el nem távolítja a kezelőpanelről, akár a kikapcsolás után is. A kikapcsolás elkerülése érdekében távolítsa el a felhasználói felületről a kiömlött folyadékokat, és 8 másodpercen belül alaposan szárítsa meg, vagy használja a Törés funkciót, amely 30 másodpercet biztosít a tisztításra és szárításra.
Vegye figyelembe, hogy a BE/KI gomb mindig aktív lesz.

VEVŐSZOLGÁLAT

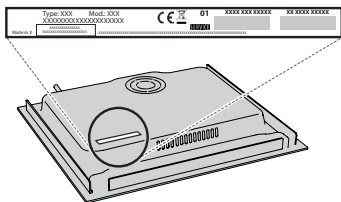
MIELŐTT FELHÍVNÁ A VEVŐSZOLGÁLATOT:

- Próbálja meg megoldani a fennálló problémát a **HIBAELHÁRÍTÁSI** javaslatok segítségével.
- Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

HA A HIBA A FENTI ELLENŐRZÉSEK UTÁN IS FENNÁLL, FORDULJON A LEGKÖZELEBBI VEVŐSZOLGÁLATHOZ.

Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálattal, mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- Ind.C.
- a sorozatszámot (az SN betűk utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;

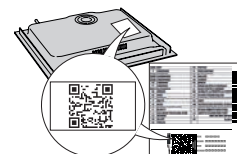


- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, hívja fel az egyik hivatalos márkaszervizt (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A docs.whirlpool.eu/docs weboldalon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálatunkkal, adja meg a termék azonosító tábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Licenc alapján készült.

Whirlpool

400020020495

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: A SE CITI ȘI RESPECTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZAREA PERMISĂ

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

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

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

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

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

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

INSTALARE


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


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


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

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ


⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.


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

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


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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

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

ELIMINAREA AMBALAJULUI


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

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

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

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

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

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

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

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

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

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

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

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

NOTĂ

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



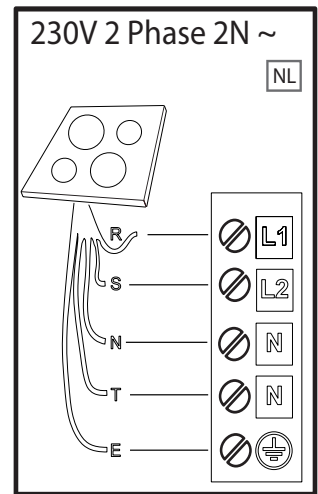
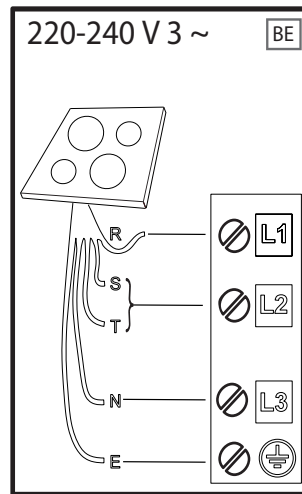
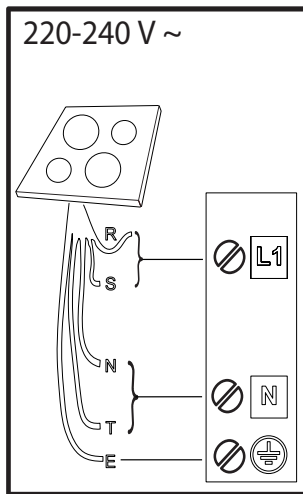
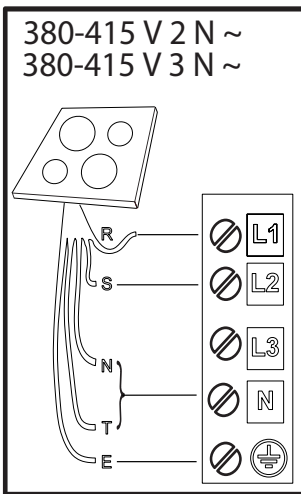
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.

Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.

Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date de identificare, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuință.

Împământarea aparatului este obligatorie prin lege; utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



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

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

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



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

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

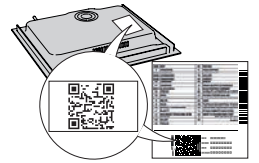


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu.

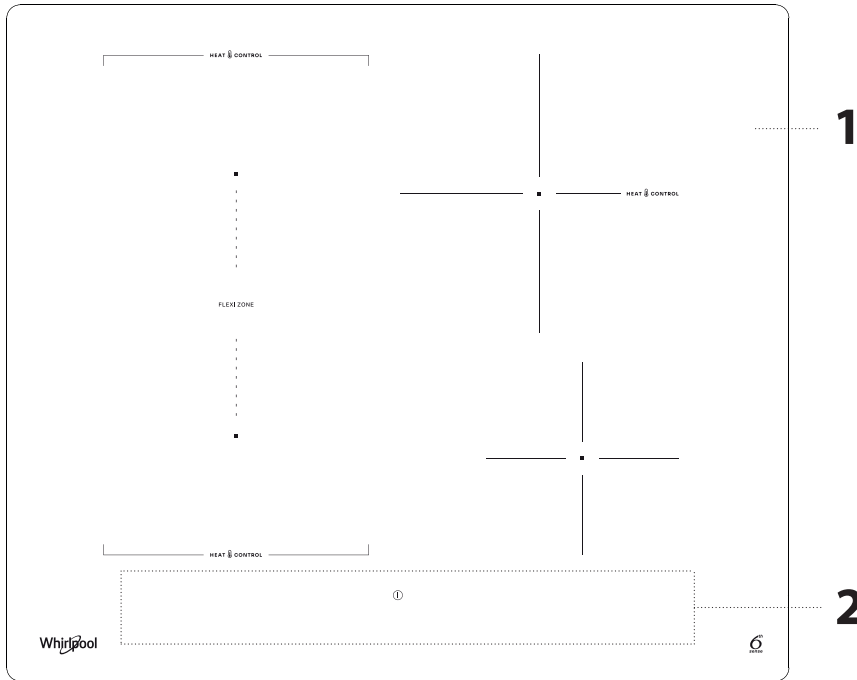


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

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

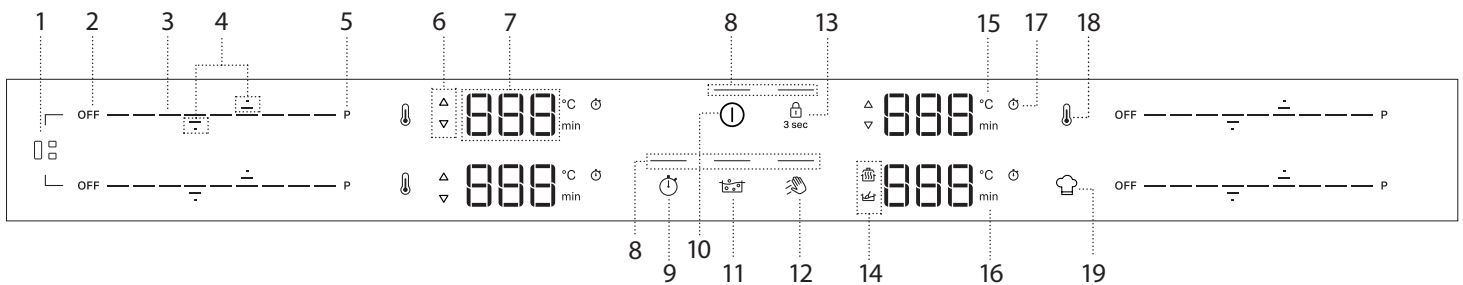


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOU DE COMANDĂ







- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Buton Flexi Zone 2. Buton de OPRIRE a zonei de gătit 3. Tastatură cu scroll 4. Săgeți pentru setarea temperaturii/temporizatorului 5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster) 6. Indicator privind preîncălzirea/răcirea | <ol style="list-style-type: none"> 7. Afișajul zonei de gătit 8. Indicator luminos - funcție activă 9. Buton pentru temporizator 10. Buton de pornire/oprire 11. Butonul de fierbere asistată (Boil&Cook) 12. Butonul funcției pentru ștergere 13. Buton pentru blocarea tastelor – 3 secunde | <ol style="list-style-type: none"> 14. Simboluri/activarea funcțiilor speciale 15. Indicator de temperatură (grade Celsius) 16. Indicator minute 17. Simbol indicator temporizator 18. Buton de comandă pentru încălzire 19. Buton pentru funcția specială |
|--|--|--|

NOTĂ: Apăsăți butonul de pornire/oprire (10); toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile pentru câteva momente, după care doar cele principale vor rămâne active. Celelalte pot fi utilizate și vor fi activate în timpul utilizării ulterioare a dispozitivului.

IMPORTANT: Toate funcțiile disponibile vor fi iluminate cu o lumină de intensitate redusă, care va deveni mai intensă numai atunci când acestea sunt activate.

ACCESORII

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

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

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificați periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense.

Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor și proprietăților recomandate poate afecta considerabil performanța de preparare și poate duce la obținerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

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

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

OLEE ȘI TIGĂI GOALE

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

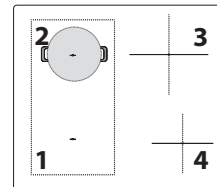
DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a plitei, utilizați oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultați tabelul de mai jos). Rețineți că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora.

Pentru a vă asigura că plita funcționează la performanțele preconizate, utilizați întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit.

Așezați tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizați oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.

UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE ZONĂ



Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1 sau 2	Rotundă sau pătrată	16 - 21
3	Rotundă	16 - 21
4	Rotundă	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovală sau dreptunghiulară	Partea scurtă 16 - 21 Partea lungă 24 - 38

PRIMA UTILIZARE

MANAGEMENTUL PUTERII

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

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

Tabelul de mai jos indică puterea utilizată pe fiecare zonă pentru fiecare funcție, pentru a vă ajuta să înțelegeți posibilele limite de utilizare în funcție de setarea de putere selectată.

ZONĂ	1 sau 2	1 + 2	3	4
NIVEL DE PUTERE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	Nu este cazul	1,4	Nu este cazul
FIERBERE ASISTATĂ BOIL&COOK (KW)	3,0	Nu este cazul	3,0	Nu este cazul
TOPIRE (KW)	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	0,045
MENȚINERE LA CALD (KW)	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul	0,145

Exemple cu referire la valorile din tabelul de mai sus:

Dacă setați „Setarea Managementul puterii” la 4 kW și activați simultan mai multe zone de gătit, plita va regla automat nivelurile de putere, pentru a nu depăși limita de putere globală (de exemplu, 4 kW).

De exemplu, cu „Setarea Managementul puterii” setată la 4 kW, dacă setați zona 3 la „Booster” (= 3,7 kW), iar apoi încercați să activați zona 1 la nivelul 18 (2,2 kW), puterea totală furnizată va depăși limita de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). De aceea, plita va regla automat nivelurile de putere după cum urmează: zona de gătit setată pe „Booster” va fi setată la nivelul 18 (= 2,2 kW), iar a doua zonă de gătit va fi setată la nivelul 15 (= 1,6 kW, nivelul maxim de putere, pentru a nu se depăși limita de 4 kW).

Meniul de setare: Modificarea setărilor de bază

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, puteți modifica setările implicite accesând meniul Setare în decurs de 60 de secunde:

- După conectarea plitei la sursa de alimentare principală, așteptați până când toate LED-urile se aprind și se sting consecutiv.
- Apăsăți și mențineți apăsat butonul de pornire/oprire (ⓘ) pentru a porni plita.
- Mențineți apăsat butonul de blocare a tastelor (⏏) timp de cel puțin 6 secunde pentru a accesa meniul Setare. Ignorați sunetul de activare a blocării tastelor pe care îl veți auzi după 3 secunde de apăsare.
- Tipul de setare (de exemplu, „PL”) va fi indicat pe afișajul zonei de gătit din stânga sus, iar valoarea sa implicită (sau curentă) (de exemplu, „2_5”) va apărea pe afișajul zonei de gătit din stânga jos.
- Puteți selecta tipul de setare utilizând săgețile în sus (⬆) și în jos (⬇) ale zonei de gătit din stânga sus. Puteți modifica valoarea utilizând săgețile în sus (⬆) și în jos (⬇) ale zonei de gătit din stânga jos. Consultați tabelul de mai jos pentru tipurile de setări, valorile implicite și valorile posibile.
- Apăsăți butonul de pornire/oprire pentru a confirma.
- Fără confirmare, plita va păși meniul Setare și va reveni la valorile anterioare în decurs de 30 de secunde.

COMANDĂ	TIP DE SETARE	STÂNGA SUS	STÂNGA JOS (IMPLICIT)	VALORI POSIBILE
1	Limitarea puterii	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Semnal sonor	Aud	Pornit	Pornire/Oprire
3	Mod demo	dE	Oprire	Oprit/Pornit

NOTE: După activarea funcției mod demo, aceasta va rămâne ACTIVATĂ chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1 PORNIREA/OPRIREA PLITEI

Pentru a porni plita, apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire. LED-ul de deasupra butonului se va aprinde și va fi emis un semnal acustic. După câteva secunde, veți putea interacționa cu plita. Pentru a opri plita, apăsați din nou același buton; toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

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

Notă: În zonele de gătit din apropierea panoului de comandă, se recomandă să mențineți oalele și tigăile în interiorul marcajelor (ținând cont atât de baza tigăii, cât și de marginea superioară a acesteia, deoarece aceasta tinde să fie mai mare). Astfel se evită supraîncălzirea excesivă a tastaturii. Atunci când preparați la grill sau prăjiți, utilizați zonele de gătit din spate, dacă este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE



Pentru a activa zonele de gătit:

Când plita este PORNITĂ, tastatura cu scroll (GLISOR) a tuturor zonelor de gătit disponibile se va aprinde la o intensitate redusă a luminozității. Puneți degetul pe tastatura cu scroll (GLISOR) a zonei pe care doriți să o activați și glisați ușor spre dreapta dacă doriți să creșteți nivelul de putere sau spre stânga pentru a-l reduce. Veți observa că segmentele tastaturii de comandă vor trece la luminozitate ridicată în funcție de nivelul de putere selectat, iar cifrele de pe afișaj vor afișa numărul corespunzător nivelului de putere selectat (de la 1 la 18).

Butonul „P” poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster) pentru ca apa să ajungă rapid la punctul de fierbere.

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați butonul „OPRIRE” de la începutul tastaturii cu scroll.

NOTĂ: Apa vărsată, alimentele revărsate și/sau un obiect poziționat pe butoanele panoului de comandă pot imita degetul și pot activa sau dezactiva accidental oricare dintre butoanele plitei. Dacă astfel de elemente nu sunt îndepărtate în decurs de 8 secunde, plita emite două semnale acustice scurte și se OPREȘTE afișând mesajul „OPRIRE”.

🔒 BLOCAREA PANOUUI DE COMANDĂ

Funcția de blocare a panoului de comandă este concepută pentru a bloca setările plitei, pentru a preveni modificările accidentale ale setărilor sau activarea/dezactivarea neintenționată a funcțiilor. Este posibil să fie necesar să utilizați această funcție, de exemplu. În caz de posibile scurgeri de lichide sau alimente sau din motive de siguranță (interacțiunea accidentală a copiilor cu plita) pentru a preveni orice risc de pornire accidentală a plitei. Pentru a utiliza funcția de blocare a panoului de comandă, apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 3 secunde. Intensitatea luminozității butonului crește, iar un semnal sonor și o lumină deasupra simbolului indică faptul că această funcție a fost activată. Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

NOTĂ: Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de oprire. Dacă oprți plita în timp ce blocarea panoului de comandă este activă, apăsați butonul de

PORNIRE/OPRIRE și apoi apăsați butonul de blocare timp de 3 secunde pentru a debloca plita.

👉 FUNCȚIA PENTRU ȘTERGERE

Funcția pentru ștergere blochează temporar butoanele interfeței cu utilizatorul pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor în timpul procesului de curățare. Funcția nu întrerupe procesul de preparare.

Funcția pentru ștergere ajută la prevenirea emiterii de sunete în cazul în care se scurge apă pe interfața cu utilizatorul în timpul procesului de preparare sau în timpul curățării obișnuite.

Din motive de siguranță, butonul de PORNIRE/OPRIRE poate fi activat, chiar și accidental, în timpul curățării.

Pentru a activa funcția pentru Ștergere:

1. Apăsați butonul funcției pentru ștergere (). Când funcția este activă, veți auzi un semnal acustic.
2. LED-ul de deasupra butonului se va aprinde și va rămâne aprins în timp ce butonul însuși se aprinde intermitent pe întreaga durată de activitate a funcției.
3. Panoul de comandă rămâne blocat timp de 30 de secunde.

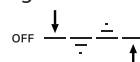
🕒 TEMPORIZATOR

Temporizatorul comandă toate zonele de gătit active.

Pentru a activa temporizatorul:

1. Selectați zona de gătit și setați nivelul de putere necesar.
2. Butonul temporizatorului se va activa după aproximativ 5 secunde după ce vasul de gătit a fost recunoscut. Mențineți-l apăsat până când se aprinde un indicator luminos corespunzător simbolului specific al zonei de gătit selectate.

Utilizați săgețile în sus () și în jos () pentru a seta ora (nu le mențineți apăstate mai mult de 8 secunde, în caz contrar plita indică OPRIREA. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea "Remediarea defecțiunilor"). Ora se va modifica de la 000 secunde la 30 de minute, crescând cu 1 minut de fiecare dată; de la 30 la 150 de minute, ora va crește în pași de 5 minute. Dacă este nevoie să modificați ora cu 10 minute, utilizați liniile laterale. Linia din stânga va reduce ora cu 10 minute, în timp ce linia din dreapta va adăuga 10 minute (consultați următoarea imagine).



3. Pentru a confirma ora setată, puteți apăsa butonul ceasului (). În caz contrar, ora va fi confirmată automat după 5 secunde în care nu a fost efectuată nicio acțiune.
4. Puteți modifica ora în orice moment și puteți activa mai multe temporizoare simultan.
5. În timpul numărării inverse, atingeți cu degetul glisorul pentru a vizualiza nivelul de putere. Atingeți săgeata în sus () sau în jos () pentru a vizualiza temperatura setată. Numărătoarea inversă re apare după 3 secunde.
6. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.

Pentru a dezactiva temporizatorul:

Apăsați săgeata în jos () până când apare 000 și va fi dezactivat după 5 secunde.

🕒 INDICATOR TEMPORIZATOR

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

TIMPUL MAXIM DE FUNCȚIONARE AL ZONELOR DE GĂTIT ȘI AL FUNCȚIILOR

Nivel de putere sau funcție	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Topire	Menținere la cald
Timp maxim de funcționare	—	8 ore	6 ore	4 ore	3 ore	2 ore	1,5 ore	10 min	5 minute	8 ore	8 ore
Nivel de putere după expirarea timpului	—	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona de gătit 1, 2, 3

** Zona de gătit 4

Exemple privind valorile din tabelul de mai sus:

Dacă porniți o zonă de gătit și îi setați puterea la nivelul 14, zona de gătit va continua să funcționeze timp de maximum 2 ore. După 2 ore, nivelul de putere va scădea la nivelul 0 și zona de gătit se va opri automat. Dacă nu există alte zone de gătit active și nu există nicio interacțiune cu butoanele panoului de comandă în decurs de 30 de secunde, plita se va opri automat.

Dacă activați funcția Booster pe zona de gătit 4, aceasta va coborî automat la nivelul de putere 18 după 5 minute. Pe de altă parte, dacă activați funcția Booster pe zona de gătit 1, 2 sau 3, aceasta va scădea automat la nivelul de putere 18 după 10 minute. După 1,5 ore nivelul de putere va scădea la nivelul 0 și zona de gătit se va opri automat. Dacă nu există alte zone de gătit active și nu există nicio interacțiune cu butoanele panoului de comandă în decurs de 30 de secunde, plita se va opri automat.

FUNCȚII

P FUNCȚIA BOOSTER

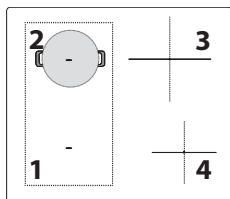
Booster este un mod special cu un nivel de putere mai mare decât nivelul 18, pentru încălzire rapidă. Acest mod poate avea o durată diferită în funcție de zona utilizată (consultați tabelul de mai jos). După expirarea timpului pentru funcția Booster (amplificare a puterii), puterea va fi redusă automat la nivelul 18.

IMPORTANT: Nu utilizați cu o tigaie goală sau cu ulei/unt. Această funcție este ideală pentru fierberea apei.

NOTĂ: În funcție de setarea Managementului Puterii, este posibil ca funcția Booster să nu fie disponibilă pentru anumite zone de gătit. Mai mult, dacă setați o zonă de gătit la Booster și apoi activați o altă zonă, nivelul de putere pentru prima va fi redusă la nivelul maxim disponibil (chiar mult mai jos de nivelul 18) pentru a permite utilizarea celei de-a doua. A doua zonă de gătit va fi setată sau limitată în funcție de puterea rămasă disponibilă pe acea parte a plitei.

De asemenea, vă rugăm să rețineți că puterea furnizată poate varia în funcție de dimensiunea și materialul vasului de gătit utilizat.

DESCRIEREA ZONELOR



Zonă	Putere nominală (Nivel 18, kW)	Booster (kW)	Durata funcției Booster (min.)
1 sau 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

NOTE: Valorile din tabel se referă la condițiile de testare descrise în standardul normativ pentru evaluarea performanțelor aparatelor de gătit.

Puterea indicată poate varia în funcție de dimensiunea sau materialul vasului de gătit utilizat.

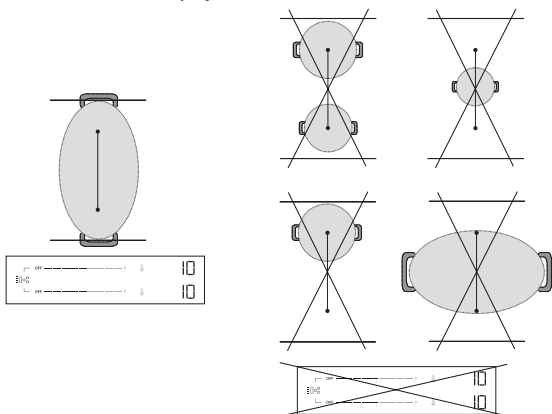
☐ ☐ ZONĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT (FLEXI ZONE)

Cu această funcție puteți combina două zone de gătit în una singură, mai lungă, pentru a se potrivi cu vasele de gătit dreptunghiulare, ovale sau alungite, și puteți utiliza o singură setare pentru întreaga zonă combinată.

Pentru a asigura rezultate corecte, utilizați numai oale și tigăi cu o bază feromagnetică suficient de lungă pentru a acoperi cele două zone simultan. Așezați vasul de gătit în centrul zonei dreptunghiulare flexibile de gătit.

Pentru exemple de utilizare corectă și incorectă, consultați figura de mai jos.

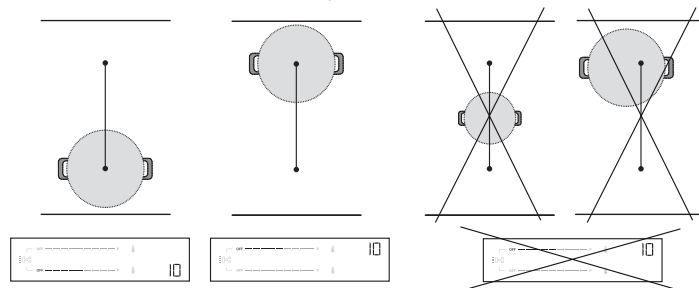
NOTĂ: Este posibil ca un vas rotund, mare așezat în mijloc să se încălzească mai lent și căldura să fie distribuită mai puțin uniform.



IMPORTANT: Cu oale și tigăi cu o bază feromagnetică de 21 cm sau mai mică, este recomandată utilizarea zonelor de gătit simple **fără activarea modului de gătit flexibil (Flexi Zone)**.

Dacă zona Flexi este activă, funcția de control al temperaturii nu va fi disponibilă, deci nu va fi afișată pe panoul de comandă.

Așezați vasul de gătit pe zona din față sau din spate, apoi activați zona respectivă. Pentru exemple de utilizare corectă și incorectă, consultați figura de mai jos.

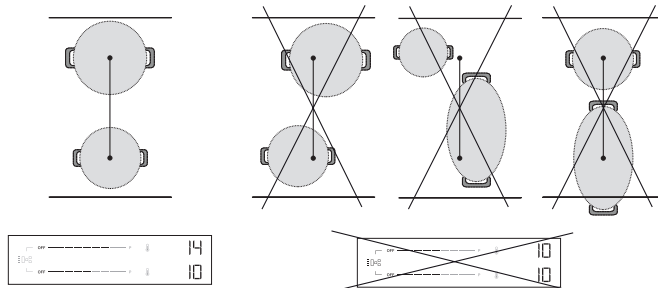


Flexi Zone utilizată ca două zone individuale

Atunci când se utilizează cu două oale sau cratițe în același timp, se recomandă plasarea primei pe zona din spate și a celei de-a doua pe zona din față (consultați figura de mai jos). În acest caz, zonele trebuie activate **fără a utiliza modul flexibil de gătit (Flexi Zone)**.

Pentru o performanță optimă, asigurați-vă că ambele tigăi sunt așezate în centru, pe zonele lor respective. Nu deplasați oala sau o cratiță în afara centrului pentru a face loc celeilalte. Atunci când poziționați vasele de gătit, nu depășiți zona de gătit și nu le așezați peste panoul de comandă.

Pentru exemple de utilizare corectă și incorectă, consultați figura de mai jos.



FUNCȚII AUTOMATE

Această plită pune la dispoziție câteva funcții automate pentru a vă ajuta în procesul de preparare. Vă rugăm să rețineți că este posibil ca acestea să nu fie disponibile, în funcție de setările de management al puterii (consultați secțiunea "Managementul puterii"). De exemplu, dacă setarea de management al puterii a fost setată la 2,5 kW și unele zone sunt deja utilizate, este posibil ca energia rămasă să nu fie suficientă pentru a activa o funcție automată. Plita vă va atenționa prin emiterea unui semnal acustic.



TOPIRE






Această funcție stabilește automat nivelul de putere ideal pentru topire. Acesta vă permite să topiți alimente delicate, cum ar fi ciocolata sau untul, și să le mențineți topite fără riscul de a se arde sau de a se lipi de oală/tigaie.

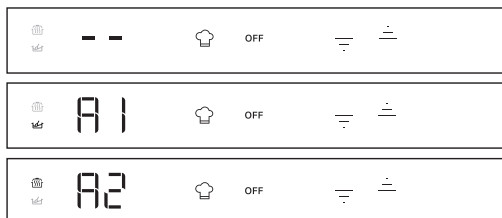
**MENȚINERE LA CALD**

Această funcție setează automat puterea ideală pentru a menține alimentele calde după gătire și înainte de servire. Rețineți că volumul lichidelor se reduce în timp atunci când alimentele sunt menținute la cald.

Aceste funcții automate sunt disponibile numai pe zonele de gătit standard (zonele cu pictograma ).

Cum să activați funcțiile automate:

Pentru a activa funcțiile automate, apăsați pictograma . Pe ecran vor fi afișate două pictograme slab iluminate:  (menținere la cald) în partea de sus și  (topire) în partea de jos. Utilizați săgețile în sus () și în jos () pentru a selecta funcția necesară. Pe afișaj se indică „A1” pentru topire sau „A2” pentru menținerea la cald, iar pictograma corespunzătoare va deveni mai luminoasă.

**HEAT CONTROL - PREPARARE ASISTATĂ PRIN TEMPERATURĂ**













Această funcție vă permite să selectați și să gătiți la temperatura dorită (la fel cum ați proceda cu un cuptor), în locul utilizării nivelurilor standard de putere. Cu această funcție, plita va regla automat căldura și va menține o temperatură stabilă a vaselor de gătit, eliminând necesitatea ajustărilor constante.

Această funcție este disponibilă numai pe zonele de gătit cu pictograma .

NOTĂ: Temperatura afișată se referă la centrul vasului de gătit gol. În funcție de vasul de gătit specific pe care îl utilizați, temperatura afișată poate fi diferită de temperatura reală a vasului de gătit. Pentru o performanță optimă, se recomandă așezarea vasului de gătit în centrul zonei de gătit și activarea funcției atunci când nu există niciun indicator de „căldură reziduală” (Hold) activ.

IMPORTANT: Această funcție nu este destinată utilizării pentru fierberea apei sau pentru prăjire. Din acest motiv, apa nu va fierbe chiar dacă este selectată o temperatură mai mare de 100 °C. Consultați secțiunea „Fierbere asistată” sau utilizați funcția Booster pentru fierbere rapidă.

Cum să activați Heat Control:

1. Așezați vasul de gătit pe zona cu pictograma .
2. Apăsați pictograma .
3. Utilizați săgeata în sus () pentru a selecta temperatura dorită. Setarea implicită este 45 °C. Puteți crește temperatura până la 200 °C, în funcție de nevoile dumneavoastră (pentru recomandări privind prepararea, consultați tabelul de mai jos). Utilizați săgeata în jos () pentru a reduce temperatura.
4. În timpul etapei de încălzire, o săgeată orientată în sus () se va aprinde intermitent lângă temperatura selectată.
5. Atunci când vasul pentru gătit atinge temperatura setată, plita vă va notifica printr-un semnal acustic și săgeata în sus () va înceta să se mai aprindă intermitent. Acum puteți adăuga alimente.
6. După ce s-a atins valoarea setată, puteți utiliza săgețile în sus () și în jos () pentru a regla temperatura în pași de 5 °C.
7. Dacă noua temperatură selectată este mai mică decât cea curentă, o săgeată în jos () se va aprinde intermitent lângă temperatura selectată până când se atinge noua valoare setată. Dacă noua temperatură selectată este mai mare decât cea curentă, o săgeată în sus () se va aprinde intermitent lângă temperatura selectată până când se atinge noua valoare setată.
8. Dacă setați un temporizator pe o zonă pentru care funcția Heat Control este activă, temporizatorul va porni numai după atingerea valorii setate. Pe afișaj se va indica numărătoarea inversă a temporizatorului în loc de temperatură. În timpul numărătorii inverse, atingeți săgeata în sus () sau în jos () pentru a vizualiza temperatura setată. Numărătoarea inversă reapare după 3 secunde.

HEAT CONTROL - RECOMANDĂRI PRIVIND PREPARAREA

Tabelul de mai jos prezintă câteva sugestii privind tehnicile de preparare pentru fiecare temperatură.

TEMPERATURĂ REDUSĂ		TEMPERATURĂ MEDIE		TEMPERATURĂ RIDICATĂ	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Topire (ciocolată, unt)	Menținere la cald	Prăjire delicată (amestec pe bază de legume)	Amestecare (ouă)	Prăjire ușoară Prăjire	Grill (carne de vită, legume)
Decongelare (carne, pește)	Îngroșare, textură cremoasă (rizoto)	Confiere (legume) Deglasare	Caramelizare (zahăr, legume)	Rumen (clătite, pâine prăjită)	Călire (bucată de carne, friptură)
		Fierbere la foc mic (120°C)			

Consultați secțiunea „Fierbere asistată” sau utilizați funcția Booster pentru fierbere rapidă.

NOTE:


- Sistemul este capabil să monitorizeze temperatura de preparare, dar se recomandă să rămâneți întotdeauna în apropiere atunci când utilizați plita.
- În funcție de secvența de activare a zonei de gătit, este posibil ca funcția Heat Control să nu fie disponibilă. Plita vă va atenționa prin emiterea unui semnal acustic.



Scanați codul QR, pentru a descoperi secretele gătitului cu funcția de control al temperaturii. Vizitați site-ul nostru web pentru a descoperi cât de grozav și ușor este gătitul cu funcția de control al temperaturii; de asemenea, acolo veți găsi și îndrumări pentru o varietate mare de tehnici de gătit și rețete pas cu pas, pentru preparate de zi cu zi și mâncăruri noi, extraordinare.

**FIERBERE ASISTATĂ (BOIL&COOK)**

Această funcție aduce apa la punctul de fierbere și reglează automat puterea pentru a menține fierberea la foc mic până când adăugați alimentele. Această funcție ajută, de asemenea, la prevenirea fierberii excesive și a risipei de energie spre deosebire de modul Booster. Pentru a economisi energie și a accelera procesul de fierbere, vă recomandăm să acoperiți cratița cu un capac.

Funcția de Fierbere asistată este disponibilă numai pe zonele de gătit prevăzute cu pictograma .





NOTĂ: Atunci când utilizați această funcție, vasul de gătit trebuie să aibă un diametru la bazei de 160 - 210 mm și să fie umplut cu apă până la 1/2 și 3/4 din volumul său. Rețineți faptul că volumul maxim care poate fi utilizat cu această funcție este de aproximativ 4 litri. Nu adăugați sare în apă înainte ca aceasta să fiarbă, deoarece acest lucru va împiedica sistemul să funcționeze conform așteptărilor.

Pentru o performanță optimă, se recomandă așezarea vasului de gătit în centrul zonei de gătit, folosirea apei la temperatura camerei și activarea funcției atunci când nu există niciun indicator de „căldură reziduală” activ.

IMPORTANT: Această funcție este destinată utilizării numai pentru fierberea apei, nu și pentru lapte sau alte tipuri de lichide.

În funcție de accesoriile de gătit disponibile pe piață, este posibil ca funcția să nu ducă la rezultatele așteptate.

Cum să activați funcția de Fierbere asistată:

1. Umpleți oala cu apă (consultați notele de mai sus).
2. Așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit cu pictograma .
3. Selectați butonul pentru Fierbere asistată (.
4. Apăsați o dată butonul pentru Fierbere asistată () dacă funcția Heat Control este disponibil doar pentru o singură zonă de gătit. În cazul în care Heat Control este disponibil pe mai multe zone de gătit, apăsați în mod repetat butonul  până când ajungeți la zona de gătit pentru care doriți să utilizați funcția de Fierbere asistată. Indicația „-b-” va apărea pe afișaj pentru a vă ghida prin zone.
5. Când zona este selectată, veți vedea simbolul -b- care se aprinde intermitent pe afișajul zonei timp de câteva secunde, apoi funcția va porni automat.
6. La pornirea funcției de fierbere asistată, pe afișaj este prezentată o animație în timpul etapei de încălzire.
7. După 90 de secunde de la momentul în care apa începe să fiarbă, funcția vă va notifica printr-un semnal acustic. Animația dispăre, iar plita va seta automat nivelul de putere la 15 pentru a menține o fierbere ușoară.
8. În funcție de vasul de gătit utilizat, nivelul de putere poate scădea automat la nivelul 15 fără a atinge punctul de fierbere al apei. Pentru a atinge punctul de fierbere, puteți crește nivelul de putere al zonei de gătit utilizate. Alternativ,

puteți încerca să folosiți o altă cratiță care este compatibilă cu prepararea pe plită cu inducție. Dacă nu apar condițiile descrise mai sus, vă sugerăm să dezactivați funcția Boil&Cook și să setați manual nivelurile de putere pentru a continua prepararea.

9. Adăugați alimentele și, dacă este necesar, modificați nivelul de putere pentru a regla intensitatea fierberii în funcție de necesități. Selectarea puterii va fi limitată la nivelurile adecvate pentru menținerea fierberii (de exemplu, nivelurile 10 - 18).

NOTĂ:

- Indiferent dacă apa fierbe sau nu, după aproximativ 15 minute de la activarea funcției, plita setează automat nivelul de putere la 15 și animația dispăre.
- În funcție de setarea pentru managementul puterii sau de secvența de activare a zonei de gătit, este posibil ca funcția de Fierbere asistată să nu fie disponibilă. Plita vă va atenționa prin emiterea unui semnal acustic.

INDICATORI

Hot CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare mesajul „Hot”, înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatorul se aprinde chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită (din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta).

Atunci când zona de gătit s-a răcit, mesajul „Hot” dispăre.

- Atunci când utilizați această funcție, nu veți putea seta temporizatorul în timpul etapei de încălzire a apei. Temporizatorul poate fi activat numai după primirea notificării acustice că apa a atins punctul de fierbere.
- Sistemul este capabil să monitorizeze procesul de fierbere, dar se recomandă să rămâneți întotdeauna în apropiere atunci când utilizați plita.
- Dacă există posibilitatea de a utiliza funcția Boil&Cook pe mai multe zone ale plitei, poate fi activată câte o singură funcție Boil&Cook pentru fiecare parte. Totuși, în timpul procesului de selecție, animația (sub formă de șarpe) va fi vizualizată pe aceeași parte timp de câteva secunde, chiar dacă funcția nu poate fi activată.

U Cratiță POZIȚIONATĂ INCORECT SAU LIPSĂ

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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul cu informații privind prepararea oferă sfaturi de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală pentru fiecare nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit și de vasul de gătit utilizat.

NIVEL DE PUTERE	CÂTEVA SFATURI PENTRU GĂTIT
Putere maximă (P)	Booster* - Aduceți apa la punctul de fierbere cât mai rapid posibil. Nu utilizați cu o tigaie goală sau cu ulei/unt.
17 – 18	Aduceți apa la punctul de fierbere, prăjiți în baie de ulei** produse congelate.
15 – 16	Mențineți fierberea în clocot, fierbeți la foc mic, coaceți, prăjiți în tigaie, rumeniți.
10 – 14	Mențineți o fierbere ușoară, preîncălziți, preparați la grill (pentru o perioadă lungă de timp), prăjiți în tigaie, prăjiți ușor, caramelizați, rumeniți, clătite.
5 – 9	Fierbeți la foc mic, înăbușiți, îngroșați, preparați lent.
3 – 4	Menținere la cald, decongelare.
1 – 2	Topire, obținerea unei texturi cremoase (rizoto).
Putere zero (OPRIRE)	Plita este în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea mesajului „Hot”).

*Booster este un mod special care utilizează un nivel de putere mai mare de 18, pentru a încălzi apa mai rapid. Acest mod poate fi menținut pentru o perioadă de maxim de 10 minute, în funcție de zona utilizată. După expirarea acestui timp, puterea va fi redusă automat la nivelul 18.

** Pentru prăjirea în baie de ulei a produselor congelate, cum ar fi cartofii prăjiți, se recomandă utilizarea zonelor de gătit care nu sunt flexibile. În cazul în care doriți să prăjiți în baie de ulei utilizând zonele Flexi de gătit, este recomandat să o utilizați pe cea din față.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Important:

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

- Lichidul revărsat pe zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

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

Se recomandă curățarea zilnică, după fiecare utilizare.



Pentru a curăța plitele CleanProtect, urmați aceste recomandări:

- Umeziți bine cu apă zonele care trebuie curățate, asigurându-vă că întreaga zonă pătată este acoperită. Aveți grijă să nu vărsați apă pe panoul de comandă.
- Procedura de umezire:
 - În condiții normale, așteptați cel puțin 2 minute.
 - În condiții de murdărie dificilă, așteptați cel puțin 5 minute.
 - Dacă apa se usucă pe plită, umeziți din nou.
- Utilizați un burete neabraziv pentru a îndepărta depunerile și uscați plita după curățare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Verificați dacă alimentarea cu electricitate nu a fost întreruptă.
- Dacă nu puteți opri plita după ce a fost utilizată, deconectați-o de la rețeaua electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apa, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating un buton al plitei, pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAT/ PROBLEMĂ DETECTATĂ	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
F9E0	Conexiune incorectă a cablului de alimentare.	Conexiunea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu respectă indicațiile din secțiunea „Conectare la rețeaua de alimentare cu energie electrică”.	Realizați conexiunea la rețeaua de alimentare cu energie electrică respectând indicațiile din secțiunea „Conectare la rețeaua de alimentare cu energie electrică”.
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9 Nivelul de putere este redus automat. O zonă de gătit se dezactivează automat. Plita se oprește automat.	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate. Nivelul de putere este redus sau zona de gătit se oprește sau plita se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată. Este posibil ca ventilația plitei să nu fie adecvată pentru asigurarea funcționării corespunzătoare a acesteia.	Așteptați ca zona de gătit să se răcească înainte de a o utiliza din nou. Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului, plita trebuie să ventileze de la o sursă de aer proaspăt adecvată. Verificați dacă plita a fost instalată conform indicațiilor descrise în secțiunea „Instalare”. Asigurați-vă că partea din spate și partea inferioară din spate a plitei nu sunt obstrucționate.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde (mai mult de 10), apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
dE [când plita este oprită]	Plita nu se încălzește. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Urmați instrucțiunile din secțiunea „Prima utilizare”.
O funcție specială nu se activează și plita produce un semnal acustic.	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează activarea funcției speciale în conformitate cu setările de management al puterii selectate pentru plită (de exemplu, 2,5 kW).	Consultați secțiunea „Managementul puterii”.
Atunci când selectați un nivel de putere sau utilizați funcția Booster, nivelul de putere scade automat.	Plita setează automat nivelul maxim de putere disponibil (chiar dacă este mai mic decât cel setat) pentru a se asigura că zona de gătit poate fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează activarea funcției speciale în conformitate cu setările de management al puterii selectate pentru plită (de exemplu, 2,5 kW). Funcția Booster poate avea o durată diferită în funcție de zona utilizată. După expirarea timpului pentru funcția Booster (amplificare a puterii), puterea va fi redusă automat la nivelul 18. Este posibil ca ventilația plitei să nu fie adecvată pentru asigurarea funcționării corespunzătoare a acesteia.	Consultați secțiunea „Managementul puterii” sau „Funcția Booster”. Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului, plita trebuie să ventileze de la o sursă de aer proaspăt adecvată. Verificați dacă plita a fost instalată conform indicațiilor descrise în secțiunea Instalare. Asigurați-vă că partea din spate și partea inferioară din spate a plitei nu sunt obstrucționate.
	Vasul de gătit nu este detectat. Zona de gătit se dezactivează după 30 de secunde.	Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.	Dacă vasul dumneavoastră de gătit este adecvat pentru prepararea pe plita cu inducție (consultați secțiunea „Accesorii”) și poziționat corect pe zona de gătit necesară, încercați să îl utilizați pe o zonă de gătit mai mică. În caz contrar, vă rugăm să folosiți vase de gătit adecvate (consultați secțiunea „Accesorii”).
Plita emite două semnale acustice scurte și apoi se oprește automat. Mesajul „OPRIT” este afișat ulterior timp de până la 60 de secunde, timp în care plita nu poate fi repornită și repetă cele două semnale acustice scurte la fiecare 5 secunde.	Apa vărsată, alimentele revărsate și/sau un obiect poziționat pe butoanele panoului de comandă pot imita degetul și pot activa sau dezactiva accidental oricare dintre butoanele plitei: <ul style="list-style-type: none"> • butonul de PORNIRE/OPRIRE, provocând oprirea neintenționată a plitei; • butonul de blocare a tastelor, provocând activarea neintenționată a funcției de blocare a tastelor dacă este menținut apăsat timp de mai mult de 3 secunde. Funcția rămâne activă chiar și după oprirea plitei, cu pictograma de blocare a tastelor și LED-ul aprins; • tastatura cu scroll, provocând modificarea neintenționată a nivelurilor de putere. Dacă nu este curățată în decurs de 8 secunde, plita se oprește automat (afișând mesajul „OPRIT”).		Uscați și/sau curățați și/sau îndepărtați obiectul astfel încât plita să poată fi repornită după 60 de secunde după apariția mesajului OPRIT. Dacă funcția de blocare a tastelor a fost activată accidental, mențineți apăsat butonul de blocare a tastelor timp de 3 secunde pentru a o dezactiva. Pentru a porni plita, apăsați pe butonul de PORNIRE/OPRIRE.
Apa nu fierbe atunci când se utilizează funcția Heat Control 	Apa nu fierbe atunci când temperatura este setată folosind funcția Heat Control.	Utilizați funcția Heat Control pentru a fierbe apa.	Utilizați funcția de Fierbere asistată (Boil&Cook) sau funcția Booster.
Atunci când vasele de gătit sunt poziționate, se aude un sunet de clic și/sau tic-tac.	Aceste zgomote continue de clic și/sau tic-tac apar atunci când cratița nu poate beneficia de întreaga putere furnizată pentru nivelul de putere setat. Este posibil ca diametrul cratiței să fie mai mic decât minimul indicat în manualul de utilizare pentru anumite zone de gătit. Chiar dacă utilizați o cratiță cu dimensiunile corecte, unele modele de cratițe au o bază parțial acoperită de inserții metalice (sau fără o distribuție feromagnetică uniformă) și nu funcționează întotdeauna conform așteptărilor.		Utilizați o cratiță cu un diametru mai mare decât cel minim indicat în manual pentru zonele de gătit specifice sau utilizați o cratiță mai performantă (consultați secțiunea „Accesorii”).

COD AFISAT/ PROBLEMA DETECTATA	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUTIE
Plita se opreste.	Plita se va opri automat in urmatoarele situatii: <ul style="list-style-type: none"> În cazul scurgerilor de apă, al revărsării alimentelor sau al obiectelor poziționate pe butoanele panoului de comandă care ar putea activa accidental butonul de PORNIRE/OPRIRE. Dacă aceste elemente nu sunt îndepărtate în decurs de 8 secunde, plita se va opri automat, emițând un sunet. Dacă nu există nicio interacțiune cu panoul de comandă timp de mai mult de 30 de secunde și nicio zonă de gătit nu este activă. Dacă nu a fost detectat niciun vas de gătit timp de mai mult de 30 de secunde și nu a existat nicio interacțiune cu panoul de comandă în aceeași perioadă. Timpul maxim de funcționare pentru un nivel de putere sau o funcție a expirat și nu a existat nicio interacțiune cu plita timp de mai mult de 30 de secunde. Alte cazuri care nu sunt specificate aici. 		Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Utilizare zilnică”. Porniți plita manual.
În timpul utilizării funcției Fierbere asistată (Boil&Cook), apa nu atinge punctul de fierbere sau Funcția nu indică faptul că punctul de fierbere a fost atins în decurs de aproximativ 90 de secunde de la momentul în care apa începe să fiarbă.	În funcție de vasul de gătit sau de cantitatea de apă utilizată, este posibil ca punctul de fierbere să nu fie atins. Indiferent dacă apa fierbe sau nu, nivelul de putere poate scădea automat la 15 după aproximativ 15 minute de la activarea funcției.		Dacă apa nu fierbe, o puteți aduce la punctul de fierbere crescând nivelul de putere al zonei de gătit utilizate. Alternativ, puteți încerca să utilizați o altă tigaie potrivită pentru prepararea pe plită cu inducție. Dacă funcția nu indică atingerea punctului de fierbere în decurs de aproximativ 90 de secunde de la momentul în care apa începe să fiarbă, vă sugerăm să dezactivați funcția de Boil&Cook și să utilizați nivelurile de putere pentru a continua gătitul.

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

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

De fapt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile bazelor cratițelor (de exemplu, atunci când bazele sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

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

Plitele cu inducție pot produce sunete continue de clic și/sau tic-tac atunci când este poziționată o oală sau o tigaie. Aceste sunete pot fi emise atunci când cratița nu poate beneficia de întreaga putere furnizată pentru nivelul de putere setat. Utilizați o cratiță cu un diametru mai mare decât cel minim indicat în manual pentru zonele de gătit specifice sau utilizați o cratiță mai performantă (consultați secțiunea Accesorii).

Apă vărsată, alimentele revărsate și/sau un obiect poziționat pe butoanele panoului de comandă pot imita degetul și pot activa sau dezactiva accidental butoanele plitei și pot produce semnale acustice ca urmare a contactului dintre obiecte și butoane. Dacă aceste obiecte nu sunt îndepărtate în decurs de 8 secunde, plita se va opri automat, emițând un sunet care se va repeta la fiecare 5 secunde până când obiectul sau apa sunt îndepărtate de pe panoul de comandă, chiar și după oprire. Pentru a evita oprirea, îndepărtați lichidul vărsat de pe interfața cu utilizatorul și uscați-o complet în decurs de 8 secunde sau utilizați funcția pentru Ștergere care vă pune la dispoziție 30 de secunde pentru curățare și uscare.

Rețineți că butonul de PORNIRE/OPRIRE rămâne întotdeauna activ.

SERVICIUL POST-VÂNZARE

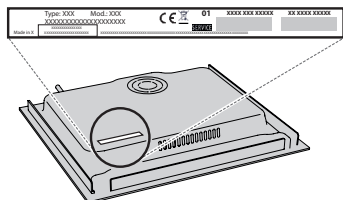
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE:

- Încercați să rezolvați singur problema, cu ajutorul recomandărilor din ghidul de **REMEDIERE A DEFECTIUNILOR**.
- Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

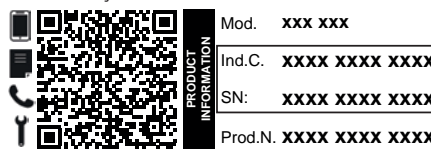
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ ȘI DUPĂ VERIFICĂRILE DE MAI SUS, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți, furnizați întotdeauna următoarele informații:

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



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



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

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

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produs sub licență.

Whirlpool

400020020495

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО: ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И СПАЗВА

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.

⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещат.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Храната не трябва да се оставя в или върху продукта за повече от час преди или след готвене.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Индукционният котлон може да генерира акустичен звук, когато нещо е оставено върху контролния панел. Изключете готварския плот чрез бутона ON/OFF.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен

превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако защитният му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Инсталирането с използване на защитен кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.


⚠ Ако защитният кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към защитването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ


Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране .

Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).

Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджерка или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.

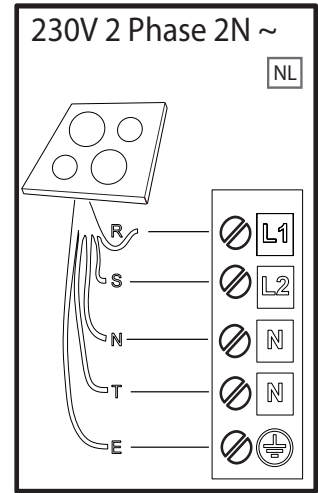
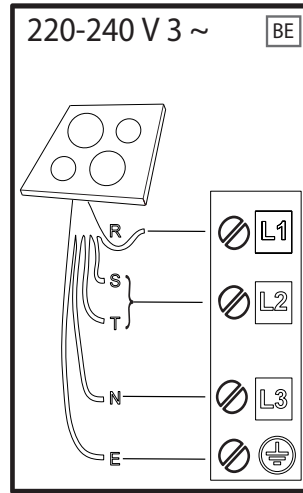
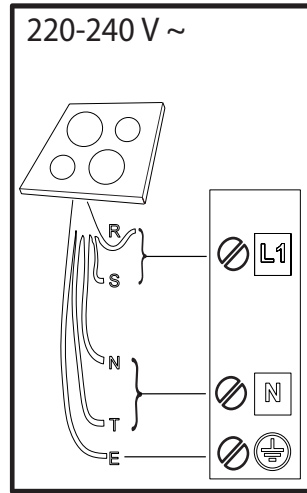
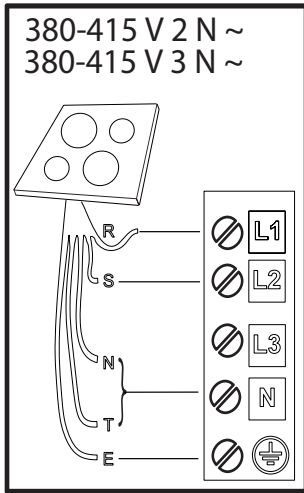


СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.

Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането. Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.


Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви. Заземяването на уреда е задължително по закон използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



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

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

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

 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buı/glas- gulur/grænn-בוהץ/קורי

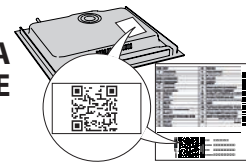
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár-לוחך



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

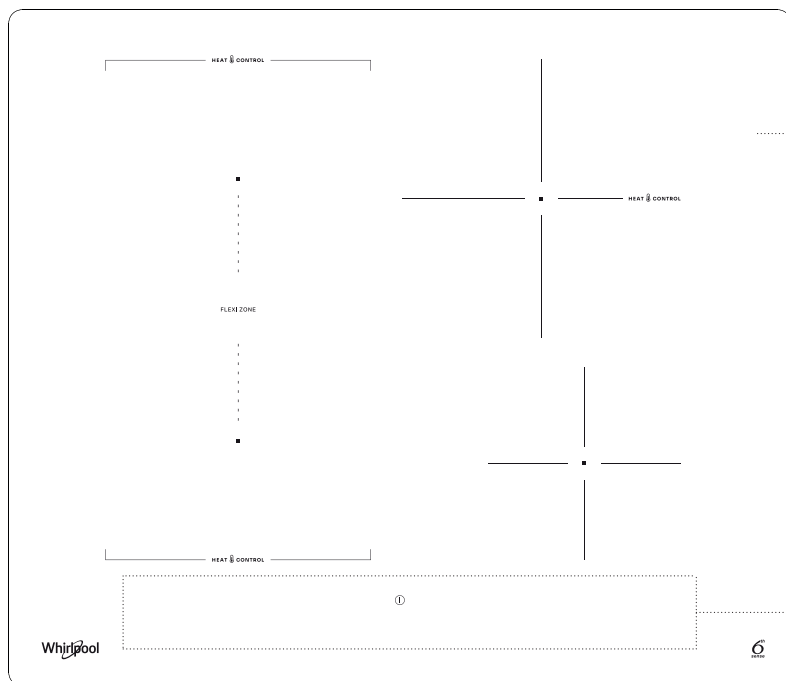
За да получите по-пълна помощ, моля, регистрирайте продукта си на адрес www.register10.eu.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



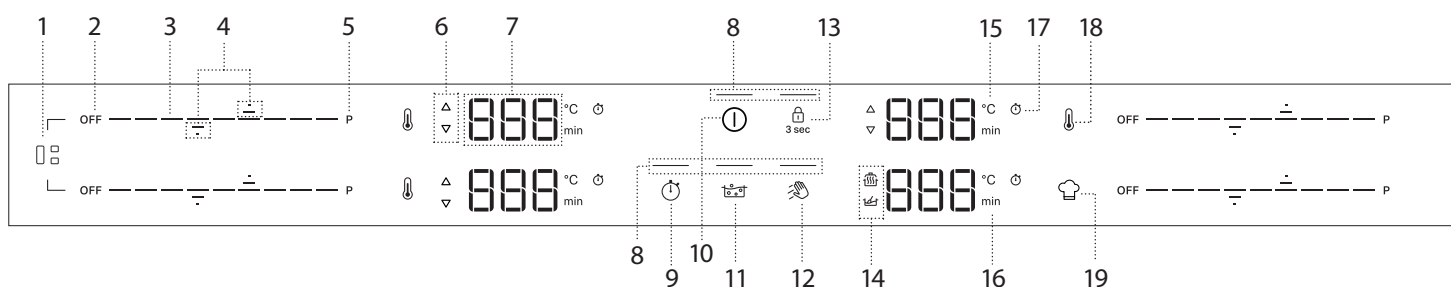
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Плот за готвене
2. Табло за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ







- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone бутон 2. Бутон за изключване на нагревателната зона 3. Клавиатура за превъртане 4. Стрелки за настройка на температурата/таймера 5. Бутон за бързо нагряване (Booster) 6. Индикатор за предварително загреване/охлаждане | <ol style="list-style-type: none"> 7. Дисплей на зоната за готвене 8. Индикаторна светлина – функция активна 9. Бутон за таймер 10. Бутон Вкл/Изкл 11. Бутон Асистирано варене (Boil&Cook) 12. Бутон за функция за избърсване 13. Бутон за заключване на клавишите – 3 секунди 14. Символи/активиране на специалните функции | <ol style="list-style-type: none"> 15. Индикатор за температурата (градуси по Целзий) 16. Индикатор за минути 17. Символ на индикатора на таймера 18. Бутон Heat Control 19. Бутон за специални функции |
|---|--|--|

ЗАБЕЛЕЖКА: Натиснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ (10); всички налични функции ще станат видими за няколко минути, след което само основните ще останат активни. Другите могат да се използват и ще бъдат активирани при последващо използване на устройството.

ВАЖНО: Всички налични функции ще бъдат осветени със слаба интензивност на светлината, която ще стане по-интензивна само когато бъдат активирани.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте само тенджери и тигани, изработени от феромагнитен материал, подходящ за индукционни котлони. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има символ  (обикновено нанесен на дъното). Може да се използва и магнит, за да се провери дали основата на съда е магнитна.

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	МАТЕРИАЛ	СВОЙСТВА
 Препоръчани съдове за готвене	Основата е изработена от неръждаема стомана с дизайн тип "сандвич", емайлирана стомана, чугун.	Осигурява оптимална ефективност, нагрява се бързо и разпределя топлината равномерно.
 Подходящи съдове за готвене	Основата не е напълно феромагнитна (магнитът се залепва само върху част от основата на съда).	Нагрява се само феромагнитната зона. В резултат на това може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно.
 Подходящи съдове за готвене	Феромагнитната основа включва зони с алуминий или има вдлъбнатата зона в центъра.	Феромагнитната област е по-малка от действителната площ на основата на съда за готвене. В резултат на това мощността може да е по-малка и съдовете за готвене да не се нагряват достатъчно. Съдовете за готвене може да не бъдат открити.
Не е подходящ	Обикновена тънка стомана, стъкло, глина, мед, алуминий и други неферомагнитни материали, съдове за готвене с гумени крачета	Съдовете за готвене не са разпознати и не се нагряват.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура. Използването на съдове за готвене, които не отговарят на препоръчаните размери и свойства, може да повлияе значително на ефективността на готвене и да доведе до незадоволителни резултати.

АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загреване на вода или храна. Уверете

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плочата е настроена на максимална мощност. Регулирайте настройката в зависимост от границите на вашата домашна електрическа система, както е обяснено в следващия параграф.

ЗАБЕЛЕЖКИ: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

В таблицата по-долу е показана мощността, използвана от всяка зона за всяка функция, за да ви помогне да разберете възможните ограничения за използване в зависимост от избраната настройка на мощността.

ЗОНА	1 или 2	1 + 2	3	4
НИВО НА МОЩНОСТ 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL(KW)	1,4	NA	1,4	NA
АСИСТИРАНО ВАРЕНЕ (VOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
ТОПЕНЕ (KW)	NA	NA	NA	0,045
ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО (KW)	NA	NA	NA	0,145

Примери по отношение на стойностите в таблицата по-горе: Ако зададете "Настройката за управление на мощността" на 4 kW и активирате няколко зони за готвене едновременно, готварският плот автоматично ще регулира нивата на мощността, за да не се надвишава общата граница на мощността (напр. 4 kW).

се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра на адаптерната плоча и с диаметъра на зоната за готвене. Ако тези измервания не съвпадат, това може значително да намали ефективността и производителността. Неспазването на тези указания може да доведе до събиране на топлина, която не се предава ефективно на съда или тигана, което може да доведе до почерняване на плочата и плота.

ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

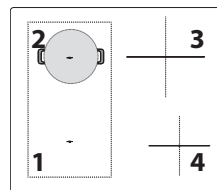
Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Използването на празни тенджери и тигани с тънка основа не се препоръчва, но ако те се използват, температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на тигана или повърхността на плота. Ако това се случи, не докосвайте тигана или повърхността на плота. Изчакайте всички компоненти да изстинат. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

ПОДХОДЯЩ РАЗМЕР НА ДЪНОТО НА ТИГАНА/ТЕНДЖЕРАТА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте съдове с подходящ диаметър на дъното за всяка зона (вижте таблицата по-долу). Моля, обърнете внимание, че производителите на съдове за готвене често пъти посочват размера на горния диаметър на съда, а не на основния диаметър. За да се гарантира, че плотът работи с очакваната производителност, винаги използвайте зона за готвене с размер, съответстващ на феромагнитния размер на основата на съда.

Центрирайте правилно тигана/съда върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ



Зона	Подходящи съдове за готвене	Подходяща феромагнитна основа (cm)
1 или 2	Кръгла или квадратна	16 - 21
3	Кръгла	16 - 21
4	Кръгла	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Овална или правоъгълна	Къса страна 16 - 21 Дълга страна 24 - 38

Например, ако при "Настройка за управление на мощността", настроена на 4 kW, настроите зона 3 на "Booster" (=3,7 kW) и след това се опитате да активирате зона 1 на ниво 18 (2,2 kW), общата подавана мощност ще надхвърли границата от 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Поради тази причина плотът автоматично регулира нивата на мощност, както следва: зоната за готвене, настроена на "Booster", ще бъде настроена на ниво 18 (=2,2 kW), а втората зона за готвене - на ниво 15 (=1,6 kW), като максималното ниво на мощност не трябва да надвишава ограничението от 4 kW).

Меню за настройки: Промяна на базовите настройки

След като свържете устройството към основното захранване, можете да промените настройките по подразбиране, като влезете в менюто Настройка в рамките на 60 секунди:

- След като свържете плота към основното захранване, изчакайте, докато всички светодиоди светнат и изгаснат последователно.
- Натиснете и задръжте бутона за включване/изключване (ⓘ) за да включите готварския плот.
- Натиснете бутона за заключване на клавишите (⏸) за поне 6 секунди, за да влезете в менюто Настройка. Не обърщайте внимание на звука за активиране на ключа, който ще чуете след 3 секунди натискане.
- Типът на настройката (напр. "PL") ще бъде показан на горния ляв дисплей на зоната за готвене, а стойността по подразбиране (или текущата стойност) (напр. "2_5") ще се появи на долния ляв дисплей на зоната за готвене.
- Можете да изберете вида на настройката, като използвате стрелките нагоре (⏶) и надолу (⏷) на горната лява зона за готвене. Можете да промените стойността му, като използвате стрелките нагоре (⏶) и надолу (⏷) на долната лява зона за готвене. Вижте таблицата по-долу за типовете настройки, стойностите по подразбиране и възможните стойности.
- Натиснете бутона Вкл/Изкл.

7. Без потвърждение плотът ще излезе от менюто Настройка и ще се върне към предишните стойности в рамките на 30 секунди.

РЕД	ТИП НАСТРОЙКА	ГОРЕ ВЛЯВО	ДОЛУ ВЛЯВО (ПО ПОДРАЗБИРАНЕ)	ВЪЗМОЖНИ СТОЙНОСТИ
1	Ограничение на мощността	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Звуков сигнал	Aud	Вкл	Вкл./Изкл.
3	Демо режим	dE	Изкл	Изкл/Вкл

ЗАБЕЛЕЖКИ: след като функцията за демонстрационен режим бъде активирана, тя ще остане включена, дори ако основното хранене бъде прекъснато.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ⓘ ВКЛ/ИЗКЛ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

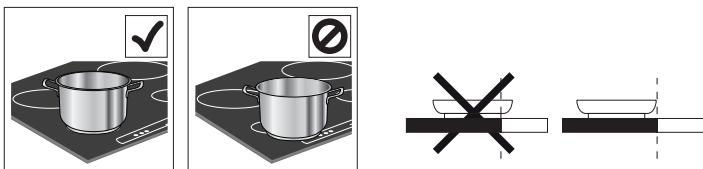
Натиснете и задръжте бутона за мощност, за да включите готварския плот. Светодиодът над бутона ще светне и ще чуете звуков сигнал. След няколко секунди можете да взаимодействате с плота. За да изключите готварския плот, натиснете отново същия бутон; всички зони за готвене се деактивират.

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

Забележка: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки).

Това предотвратява прекомерното прегряване на клавиатурата. Когато печете на скара или пържите, използвайте по възможност задните зони за готвене.



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА



Включване на нагревателна зона:

Когато плотът е включен, клавиатурата за превъртане (ПЛЪЗГАЧ) на всички налични зони за готвене се включва със слаба яркост. Поставете пръста си върху клавиатурата за превъртане (ПЛЪЗГАЧ) на зоната, която искате да активирате, и внимателно я плъзнете надясно, ако искате да увеличите нивото на мощност, или наляво, за да го намалите. Ще забележите, че сегментите на контролната клавиатура ще се изменят към висока яркост в зависимост от избраното ниво на мощност, а цифрите на дисплея ще показват числото, съответстващо на избраното ниво на мощност (от 1 до 18).

Бутонът "P" може да се използва за избор на функцията за бързо нагряване (Booster) за бързо кипване на водата.

Изключване на нагревателна зона:

Изберете бутона "ИЗКЛ" в началото на клавиатурата за превъртане.

ЗАБЕЛЕЖКА: Разливане на вода, преливане на храна и/или предмет, поставен върху бутоните на контролния панел, може да имитира пръста ви и случайно да активира или деактивира някой от бутоните на плота. Ако тези елементи не бъдат отстранени в рамките на 8 секунди, плотът издава два кратки звукови сигнала и се изключва сам, като показва съобщението "ИЗКЛ".

🔒 БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

Функцията за заключване на контролния панел е предназначена за заключване на настройките на готварския плот, за да се предотврати случайна промяна на настройките или неволно активиране/деактивиране на функциите. Може да ви се наложи да използвате тази функция например. В случай на евентуално разливане на течност или храна, или от съображения за безопасност (случайно взаимодействие на деца с плота), за да се предотврати всякакъв риск от случайно включване на плота. За да активирате функцията за заключване на командното табло, задръжте бутона за 3 секунди. Подава се звуков сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.

ЗАБЕЛЕЖКА: Контролният панел е заключен, с изключение на функцията за изключване. Ако изключите готварския си плот при активно заключване на контролния панел, натиснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ и след това натиснете бутона за заключване за 3 сек, за да отключите плота.

👉 ФУНКЦИЯ ЗА ИЗБЪРСВАНЕ

Функцията за избърсване временно блокира бутоните на потребителския интерфейс, за да предотврати случайни промени в настройките по време на процеса на почистване. Функцията не прекъсва процеса на готвене. Функцията за избърсване помага да се предотвратят всякакви звуци, ако върху потребителския интерфейс се разлиее вода по време на процеса на готвене или при обичайно почистване. От съображения за безопасност бутонът ВКЛ/ИЗКЛ може да бъде активиран, дори и неволно, по време на почистването.

За да деактивирате функцията за избърсване:

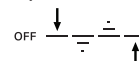
1. Натиснете бутона функция за избърсване (👉). Когато функцията е активна, ще чуете звуков сигнал.
2. Светодиодът над бутона ще се включи и ще остане включен, докато самият бутон мига през цялото време на действие на функцията.
3. Контролният панел остава заключен за 30 секунди.

🕒 ТАЙМЕР

Таймерът управлява всички зони за готвене.

Включване на таймера:

1. Изберете желаната нагревателна зона и задайте мощността.
2. Бутонът на таймера ще се включи приблизително 5 секунди след разпознаването на съда за готвене. Натискайте го, докато светне индикаторът в съответствие със специфичния символ на избраната зона за готвене.
3. Използвайте стрелките нагоре (⬆) и надолу (⬇), за да настроите времето (не ги натискайте и задръжте за повече от 8 секунди, в противен случай плотът ще покаже ИЗКЛ. За повече информация вижте раздел "Отстраняване на неизправности"). Времето ще се променя от 000 секунди до 30 минути, като всеки път се увеличава с 1 минута; от 30 до 150 минути, времето ще се увеличава на стъпки от 5 минути. Ако искате да промените времето с 10 минути, използвайте страничните тирета. С тирето вляво ще се извадят 10 минути, а с тирето вдясно ще се добавят 10 минути (вж. следващото изображение).



4. За да потвърдите зададеното време, можете да натиснете бутона за часовника (🕒). В противен случай часът ще бъде потвърден автоматично след 5 секунди без никакво действие.
5. Можете да промените времето във всеки момент и да активирате няколко таймера едновременно.
6. По време на обратното броене докоснете с пръст плъзгача, за да видите нивото на мощност. Докоснете стрелката нагоре (⬆) или надолу (⬇), за да видите зададената температура. След 3 секунди обратното броене ще се появи отново.
7. След изтичане на зададеното време се подава звуков сигнал и нагревателната зона автоматично се изключва.

Изключване на таймер:

Натиснете стрелката надолу (⬇) докато се покаже 000, и тя ще се деактивира след 5 секунди.

🕒 ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Този светодиод (когато свети) обозначава, че за тази зона за готвене има зададен таймер.

МАКСИМАЛНО РАБОТНО ВРЕМЕ НА ГОТВАРСКИТЕ ЗОНИ И ФУНКЦИИ

Ниво на мощност или функция	ИЗКЛ.	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Разтопяване	Поддържане топло
Максимално работно време	-	8 ч	6 ч	4 ч	3 ч	2 ч	1,5 ч	10 мин.	5 min	8 ч	8 ч
Ниво на мощност след изтичане на времето	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Готварска зона 1, 2, 3

** Готварска зона 4

Примери за стойностите в таблицата по-горе:

Ако включите дадена зона за готвене и зададете нейната мощност на ниво 14, зоната за готвене ще продължи да работи максимум 2 часа. След 2 часа нивото на мощност ще спадне до ниво 0 и зоната за готвене ще се изключи автоматично. Ако няма други активни зони за готвене и в рамките на 30 секунди няма взаимодействие с бутоните на контролния панел, плотът се изключва автоматично.

Ако активирате функцията Booster на зона за готвене 4, след 5 минути тя автоматично ще се понижи до ниво на мощност 18. От друга страна ако активирате функцията Booster при готварска зона 1, 2 или 3, тя автоматично ще снижи нивото на мощност до 18 след 10 минути. След 1,5 часа нивото на мощност ще спадне до ниво 0 и зоната за готвене ще се изключи автоматично. Ако няма други активни зони за готвене и в рамките на 30 секунди няма взаимодействие с бутоните на контролния панел, плотът се изключва автоматично.

ФУНКЦИИ

Р BOOSTER ФУНКЦИЯ

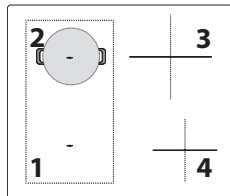
Booster е специален режим с ниво на мощност, по-високо от ниво 18, за най-бързо нагряване. Този режим може да има различна продължителност в зависимост от използваната зона (вж. таблицата по-долу). След изтичането на това време мощността автоматично ще бъде намалена до ниво 18.

ВАЖНО: Не използвайте с празен тиган или олио/масло. Тази функция е идеална за кипване на вода.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от настройката за управление на мощността функцията Booster може да не е налична за някои зони за готвене. Освен това, ако настроите една зона за готвене на Booster и след това активирате друга зона, първата зона ще бъде намалена до максималното налично ниво (дори много по-ниско от ниво 18), за да може да се използва втората зона. Втората зона за готвене се настройва или ограничава в зависимост от оставащата мощност, налична от тази страна на плота.

Моля, имайте предвид, че мощността може да варира в зависимост от размера и материала на използваните съдове за готвене.

ОПИСАНИЕ НА ЗОНИТЕ



Зона	Номинална мощност (ниво 18, kW)	Booster на мощността (kW)	Продължителност на Booster (min.)
1 или 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ЗАБЕЛЕЖКИ: стойностите в таблицата се отнасят за условията на изпитване, описани в нормативния стандарт за оценка на работата на уредите за готвене. Показаната мощност може да варира в зависимост от размера или материала на използвания съд за готвене.

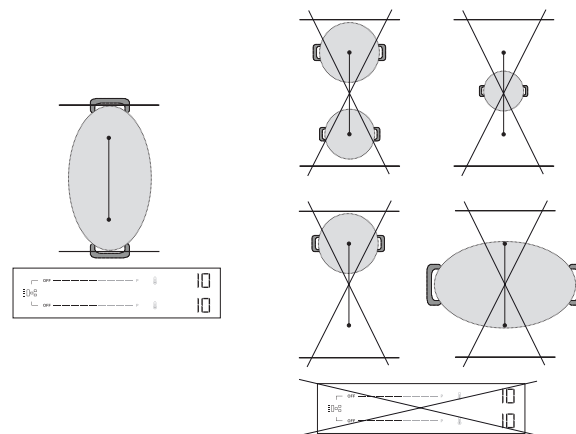
ГЪВКАВА ГОТВАРСКА ЗОНА (FLEXI ZONE)

С тази функция можете да комбинирате две зони за готвене в една по-дълга, за да поберете правоъгълни, овални или издължени съдове, и да използвате една настройка за цялата комбинирана зона.

За да постигнете правилните резултати, използвайте само тенджери и тигани с феромагнитно дъно, които са достатъчно дълги, за да покрият едновременно двете зони. Поставете съдовете за готвене в центъра на гъвкавата правоъгълна зона за готвене.

Вижте фигурата по-долу за примери за правилна и неправилна употреба.

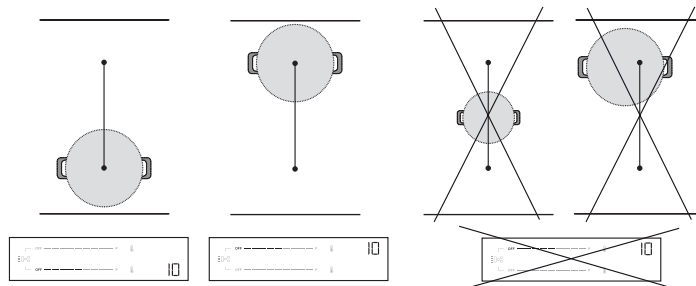
ЗАБЕЛЕЖКА: Голям кръгъл съд, използван в средата, може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно.



ВАЖНО: При тенджери и тигани с феромагнитно дъно от 21 см или по-малко се препоръчва да се използват единичните зони за готвене, **без да се активира режимът за гъвкаво готвене (Flexi Zone)**. Поставете съдовете за готвене върху предната или задната зона, след което активирайте тази зона.

Ако Flexi Zone е активна, функцията Heat Control няма да е налична и няма да я видите на контролния панел.

Вижте фигурата по-долу за примери за правилна и неправилна употреба.



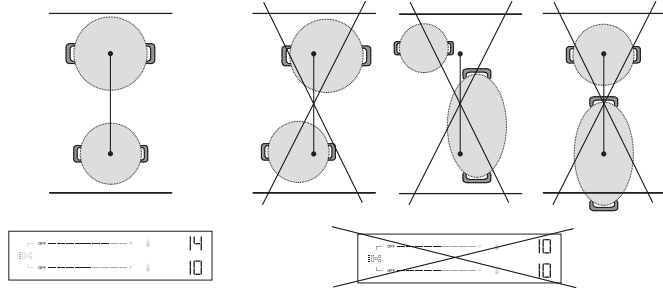
Flexi Zone се използва като две отделни зони

Когато се използва едновременно с две тенджери или тигани, е препоръчително първата да се постави на задната зона, а втората - на предната (вижте фигурата по-долу). В този случай зоните трябва да се активират **без използване на гъвкавия режим на готвене (Flexi Zone)**.

За оптимална работа се уверете, че двата тигана са центрирани в съответните зони. Не премествайте една тенджерка/чаша извън центъра, за да освободите

място за друга. Когато разполагате съдовете за готвене, не излизайте извън зоната за готвене или върху контролния панел.

Вижте фигурата по-долу за примери за правилна и неправилна употреба.



АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ

Този готварски плот разполага с някои автоматични функции, които ви помагат в процеса на готвене. Имайте предвид, че те може да не са налични в зависимост от настройката за управление на захранването (вж. раздел Управление на захранването). Например, ако управлението на мощността е настроено на 2,5 kW и някои зони вече се използват, оставащата мощност може да не е достатъчна за активиране на автоматична функция. Готварският плот ще ви уведоми със звуков сигнал.

ТОПЕНЕ

Тази функция автоматично задава идеалното ниво на мощност за топене. Тя ви позволява да разтопите деликатни храни, като шоколад или масло, и да ги запазите разтопени, без да има риск от изгаряне или залепване към съда.

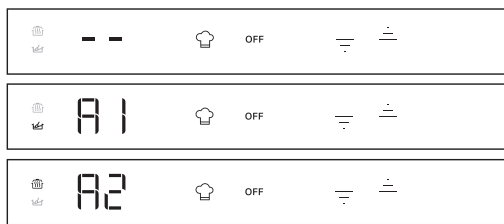
ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО

Тази функция автоматично задава идеалната мощност за поддържане на храната топла след готвене и преди сервиране. Имайте предвид, че течностите намаляват с течение на времето, когато храната се съхранява на топло.

Тези автоматични функции са достъпни само за стандартните зони за готвене (зони с икона).

Как да активирате автоматичните функции:

За да активирате автоматичните функции, натиснете иконата . На дисплея ще се появят две слабо осветени икони: (поддържане на топлина) отгоре и (топене) отдолу. Използвайте стрелките нагоре () и надолу () за да изберете желаната функция. Дисплеят ще покаже "A1" за топене или "A2" за поддържане на топлина, а съответната икона ще стане по-ярка.



HEAT CONTROL - ПОДПОМАГАНЕ НА ГОТВЕНЕТО С ТЕМПЕРАТУРА

Тази функция ви позволява да изберете и да готвите на желаната температура (както при фурната), вместо да използвате стандартните нива на мощност. С тази функция котлонът автоматично регулира температурата и поддържа стабилна температура на съдовете за готвене, като елиминира необходимостта от постоянни настройки.

Тази функция е налична само за зоните за готвене с икона.

ЗАБЕЛЕЖКА: Показаната температура се отнася за центъра на празния съд за готвене. В зависимост от спецификата на използваните съдове за готвене, показаната температура може да се различава от действителната температура на съдовете за готвене. За оптимална ефективност е препоръчително да поставите съдовете в центъра на зоната за готвене и да активирате функцията, когато няма активен индикатор за "остатъчна топлина" (Hot).

ВАЖНО: Тази функция не е предназначена за варене на вода или пържене. Поради тази причина водата няма да заври, дори ако е избрана температура, по-висока от 100°C. Вижте раздела "Асистирано кипене" или използвайте функцията Booster за бързо кипене.

Как да активирате функцията Heat Control:

1. Поставете съдовете за готвене върху зоната с икона.
2. Натиснете иконата .
3. Използвайте стрелка нагоре () за избиране на нужната температура. Настройката по подразбиране е 45°C. Можете да увеличите температурата до 200°C в зависимост от нуждите си (вижте таблицата по-долу за съвети за готвене). Използвайте стрелката надолу () за да намалите температурата.
4. По време на фазата на загряване до избраната температура ще мига стрелка нагоре (.
5. Когато готварският съд достигне зададената температура, плотът ще ви уведоми със звуков сигнал и стрелката нагоре () ще спре да мига. Сега можете да добавите храна.
6. След достигане на зададената стойност можете да използвате стрелките нагоре () и надолу () за да регулирате температурата на стъпки от 5°C.
7. Ако новата избрана температура е по-ниска от текущата, до избраната температура ще мига стрелка надолу () , докато се достигне новата зададена стойност. Ако новата избрана температура е по-ниска от текущата, до избраната температура ще мига стрелка надолу () , докато се достигне новата зададена стойност.
8. Ако зададете таймер за зона, в която е активна функцията Heat Control (Управление на топлината), таймерът ще се стартира само след достигане на зададената точка. Вместо температурата на дисплея ще се покаже обратното броене на таймера. По време на обратното броене докоснете стрелка нагоре () или надолу () за да видите зададената температура. След 3 секунди обратното броене ще се появи отново.

HEAT CONTROL - СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

В таблицата по-долу са дадени някои предложения за техники на готвене за всяка температура.

НИСКА ТЕМПЕРАТУРА		СРЕДНА ТЕМПЕРАТУРА		ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Топене (шоколад, масло)	Поддържане топло	Нежно пържене (смес за зеленчукова основа)	Разбиване (яйца)	Соте Запържване	Грил (говеждо, зеленчуци)
Размразяване (месо, риба)	Сгъстяване, кремиране (ризото)	Конфит (зеленчуци) Деглазиране	Карамелизиране (захар, зеленчуци)	Запичане (палачинки, тост)	Обгаряне (пържола, печено)
		Кипване (120°C)			

Вижте раздела "Асистирано кипене" или използвайте функцията Booster за бързо кипене.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Ако изберете температура, по-висока от 100°C, водата няма да заври.
- Системата може да следи температурата на готвене, но винаги е препоръчително да сте наблизо, когато плотът се използва.
- В зависимост от последователността на активиране на зоната за готвене функцията Heat Control може да не е налична. Готварският плот ще ви уведоми със звуков сигнал.



Сканирайте QR кода, за да разкриете тайните на готвенето с Heat Control. Открийте колко лесно и полезно е да готвите с температура, като посетите нашия уебсайт, където можете да намерите насоки за различни техники на готвене, ежедневни ястия и вълнуващи нови ястия чрез рецепти стъпка по стъпка

АСИСТИРАНО ВАРЕНЕ (BOIL&COOK)

Тази функция довежда водата до кипене и автоматично регулира мощността, за да я задържи на котлона, докато сте готови да добавите храната. Тази функция също така помага да се предотврати преваряването и загубата на енергия в сравнение с режима Booster. За да спестите енергия и да ускорите процеса на кипене, препоръчваме да покриете тенджерата с капак. Асистираното варене се предлага само при зони за готвене с икона.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате тази функция, диаметърът на дъното на съда трябва да е 160-210 мм и да е напълнен с вода до 1/2 до 3/4 от обема му. Имайте предвид, че максималният обем, който може да се използва с тази функция, е





около 4 л. Не добавяйте сол във водата, преди тя да е завряла, тъй като това ще попречи на системата да работи както трябва.

За оптимална ефективност е препоръчително да поставите съдовете в центъра на зоната за готвене и да активирате функцията, когато няма активен индикатор за "остатъчна топлина".

ВАЖНО: Тази функция се използва само за варене на вода, а не за мляко или други видове течности.

В зависимост от наличните на пазара съдове за готвене функцията може да не се изпълнява според очакванията.

Как се активира Асистирано варене:

1. Напълнете тенджерата с вода (вижте бележките по-горе).
2. Поставете съдовете за готвене върху зона за готвене с икона .
3. Изберете бутона Асистирано варене (.
4. Натиснете бутона за Асистирано варене () веднъж, ако Heat Control е наличен само за една зона за готвене. Ако функцията Heat Control е налична за повече от една зона за готвене, натиснете няколко пъти бутона , докато достигнете до зоната за готвене, в която искате да използвате функцията Асистирано варене. А "b" индикация ще се появи на дисплея, прекарвайки ви през зоните.
5. Когато зоната е избрана, на дисплея на зоната ще се появи мигаща индикация "b" за няколко секунди, след което функцията ще започне автоматично.
6. Когато се стартира функцията Асистирано варене, по време на фазата на загряване на дисплея се появява анимация.
7. В рамките на 90 секунди от момента, в който водата започне да кипи, функцията ще ви уведоми за това със звуков сигнал. Анимацията ще изчезне и котлонът автоматично ще зададе ниво на мощност 15, за да поддържа леко кипене.

ИНДИКАТОРИ

ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва „Hot“, това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагреля поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене.

Когато зоната за готвене изистине, съобщението "Hot" изгасва.

8. В зависимост от използваните съдове за готвене нивото на мощност може автоматично да спадне до ниво 15, без да се достигне точката на кипене на водата. За да достигнете точката на кипене, можете да увеличите нивото на мощност на използваната зона за готвене. Можете също така да опитате да използвате друг тиган, който е съвместим с индукционното готвене. Ако описаните по-горе условия не настъпят, предлагаме да изключите функцията Boil&Cook и да настроите нивата на мощност ръчно, за да продължите да готвите.
9. Добавете храната и, ако е необходимо, променете нивото на мощност, за да регулирате силата на варенето според нуждите. Изборът на мощност ще бъде ограничен до нивата, подходящи за поддръжка на котли (т.е. нива 10-18).

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Независимо дали водата кипи или не, след около 15 минути от активирането на функцията плотът автоматично настройва нивото на мощност на 15 и анимацията изчезва.
- В зависимост от настройката за управление на мощността или последователността на активиране на зоната за готвене, функцията за подпомагане на варенето може да не е налична. Готварският плот ще ви уведоми със звуков сигнал.
- Когато използвате тази функция, няма да можете да зададете таймер по време на фазата на загряване на водата. Таймерът може да се активира само след получаване на звуковото съобщение, че водата е достигнала точката на кипене.
- Системата може да следи температурата на готвене, но винаги е препоръчително да сте наблизо, когато плотът се използва.
- Ако има възможност да използвате функцията Boil&Cook в няколко зони на вашия плот, за всяка страна може да се активира само една функция Boil&Cook. По време на процеса на избор обаче анимацията (змията) ще бъде визуализирана от същата страна за няколко секунди, въпреки че функцията не може да бъде активирана.

НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако до 30 секунди след избиране на нагревателна зона плотът не регистрира поставяне на съд, нагревателната зона се изключва.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Таблицата за готвене предлага съвети за готвене за всяко ниво на мощност. Реалната подавана мощност на всяко от нивата на мощност зависи от размера на зоната за готвене.

НИВО НА МОЩНОСТТА	СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ
Максимална мощност (P)	Booster* - Довежда водата до завиране възможно най-бързо. Не използвайте с празен тиган или олио/масло.
17 – 18	Довежда водата до завиране, изпържване** на замразени продукти.
15 – 16	Поддържане на живо кипене, обгаряне, образуване на мехури, запържване, запичане.
10 – 14	Поддържане на лек кипещ, предварително загряване, грил (за дълъг период от време), запържване, соте, карамелизиране, запичане, палачинки.
5 – 9	Къкрене, задушаване, сгъстяване, бавно готвене.
3 – 4	Поддържане топло, размразяване.
1 – 2	Разтапяне, кремиране (ризото).
Мощност нула (ИЗКЛ)	Готварският плот е в режим на готовност или е изключен (възможно е да е горещ след готвене, за което сигнализира символът „Hot“).

*Booster е специален режим, който използва ниво на мощност, по-високо от 18, за да загрее водата по-бързо. Този режим може да се поддържа за максимално време от 10 минути в зависимост от използваната зона. След изтичането на това време мощността автоматично ще бъде намалена до ниво 18.

** За пържене на замразени продукти, например пържени картофи, се препоръчва да се използват зони за готвене, които не са Flexi Zone. Ако искате да пържите в дълбока мазнина с помощта на зоните за готвене Flexi Zone, се препоръчва да използвате предната.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Важно:

- **Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина („Hot“) не се показва.**
- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храна.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храна с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

Ако логото CleanProtect присъства на стъклото, готварският плот е обработен с технология CleanProtect. Това ексклузивно покритие осигурява отлични резултати при почистване и запазва повърхността на котлона блестяща за дълго време.

Препоръчително е да почиствате ежедневно, след всяка употреба.

За да почиствате CleanProtect готварските плотове, следвайте тези препоръки:

- Намокрете добре с вода зоните, които трябва да се почистят, като се уверите, че цялата зацапана зона е покрита. Внимавайте да не разлеее вода върху контролния панел.
- Процедура на навлажняване:
 - При нормални условия изчакайте поне 2 минути.
 - При силно замърсяване изчакайте поне 5 минути.
 - Ако водата засъхне върху плота, намокрете го отново.
- Използвайте неабразивна гъба, за да премахнете отлаганията и подсушете котлона след почистване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в електрическата мрежа.
- Ако готварският плот не може да се изключи след употреба, я изключете от електрозахранващата мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

Моля, имайте предвид: Вода или разлята течност от тенджери или съдове, оставени върху бутона под символа, може да предизвика случайно активиране или деактивиране на заключването на командното табло.

КОД НА ДИСПЛЕЯ / ОТКРИТ ПРОБЛЕМ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F9E0	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Свързването на захранването не е точно както е посочено в раздел "Свързване към електрическата мрежа".	Извършете свързването на захранването съгласно раздел "Свързване към електрическата мрежа".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E9	Нивото на мощност се намалява автоматично. Зоната за готвене се изключва автоматично. Готварският плот се изключва автоматично.	Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи. Нивото на мощност се намалява или зоната за готвене се изключва, или плотът се изключва, когато температурите са твърде високи.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока. Възможно е вентилацията на плота да не е достатъчна, за да осигури правилното му функциониране.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в електрозахранването. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
dE [когато плотът е изключен]	Плотът не загаря. Функциите не се включват.	ДЕМО РЕЖИМ вкл.	Следвайте инструкциите в раздела "Употреба за пръв път".
Специална функция не се включва и плотът издава звуков сигнал.	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава активирането на специалната функция в съответствие с избраната за готварския плот настройка за управление на мощността (напр. 2,5 kW).	Вижте раздел "Управление на мощността".
Когато изберете ниво на мощност или използвате функцията Booster, нивото на мощност автоматично се намалява.	Готварският плот автоматично задава максималното налично ниво на мощност (дори по-ниско от зададеното), за да се гарантира, че зоната за готвене може да се използва.	Регулаторът на мощността ограничава активирането на специалната функция в съответствие с избраната за готварския плот настройка за управление на мощността (напр. 2,5 kW). Функцията Booster може да има различна продължителност в зависимост от използваната зона. След изтичането на това време мощността автоматично ще бъде намалена до ниво 18. Възможно е вентилацията на плота да не е достатъчна, за да осигури правилното му функциониране.	Вижте раздел "Управление на мощността" или "Функция Booster". За да се гарантира правилната работа на уреда, плотът трябва да се проветрява от достатъчно количество свеж въздух. Проверете дали готварският плот е монтиран при спазване на указанията, описани в раздел "Монтиране". Уверете се, че никой предмет не пречи на задната и долната задна част на плота.

КОД НА ДИСПЛЕЯ / ОТКРИТ ПРОБЛЕМ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
U U	Съдовете за готвене не са открити. Зоната за готвене се изключва след 30 секунди.	Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако до 30 секунди след избиране на нагревателна зона плотът не регистрира поставяне на съд, нагревателната зона се изключва.	Ако съдовете виса подходящи за индукционно готвене (вж. раздел "Принадлежности") и са правилно разположени на необходимата зона за готвене, опитайте да ги използвате на по-малка зона за готвене. В противен случай използвайте подходящи съдове за готвене (вж. раздел "Принадлежности").
Готварският плот издава два кратки звукови сигнала и след това се изключва сам. Впоследствие съобщението "ИЗКЛ" се изписва за период до 60 секунди, като през това време плотът не може да бъде включен отново и повтаря двата кратки звукови сигнала на всеки 5 секунди.	Разливане на вода, преливане на храна и/или предмет, поставен върху бутоните на контролния панел, може да имитира пръста ви и случайно да активира или деактивира някой от бутоните на плота: • бутона за включване/изключване, което води до неволно изключване на готварския плот; • бутона за заключване на ключове, което води до нежелано активиране на функцията за заключване на ключове, ако се натисне продължително за повече от 3 секунди. Функцията остава активна и след изключването на готварския плот, като иконата за заключване на ключа и светодиодът светят; • на клавиатурата за превъртане, което води до нежелана промяна на нивата на мощност. Плотът се изключва сам (показвайки съобщението "ИЗКЛ"), ако не бъде почистен в рамките на 8 секунди.		Изсушете и/или почистете и/или отстранете предмета, за да може плотът да се включи отново 60 секунди след появата на съобщението ИЗКЛ. Ако функцията за заключване на ключове е била активирана случайно, натиснете бутона за заключване на ключове за 3 секунди, за да я деактивирате. За да включите уреда, натиснете ключа за ВКЛ/ИЗКЛ.
Водата не кипва, когато се използва Heat Control ().	Водата не кипва, когато температурата е зададена чрез функцията Heat Control.	Използвайте функцията Heat Control, за да кипнете вода.	Използвайте функцията за Асистирано варене (Boil&Cook) или функцията Booster.
При поставяне на съдовете за готвене се чува щракане и/или звук на гъделичкане.	Тези звуци могат да се появят, когато панелът не може да получи пълната мощност, доставяна за зададеното ниво на мощност. Диаметърът на тигана може да е по-малък от минималния, посочен в ръководството за потребителя за определени зони за готвене. Дори ако използвате тиган с правилните размери, някои модели тигани имат основа, частично покрита с метални вложки (или без равномерно разпределение на феромагнитните влакна), и не винаги работят според очакванията.		Използвайте тиган с диаметър, по-голям от минималния, посочен в ръководството за конкретните зони за готвене, или използвайте тиган с по-висока производителност (вижте раздел "Принадлежности").
Готварският плот е изключен.	Готварският плот се изключва автоматично в следните ситуации: • В случай на разливане на вода, преливане на храна или предмети, поставени върху бутоните на контролния панел, които могат случайно да активират бутона ВКЛ/ИЗКЛ. Ако тези предмети не бъдат извадени в рамките на 8 секунди, плотът ще се изключи автоматично, като издаде звуков сигнал. • Ако няма взаимодействие с контролния панел за повече от 30 секунди и нито една зона за готвене не е активна. • Ако в продължение на повече от 30 секунди не е открит готварски съд и през същото време не е имало взаимодействие с контролния панел. • Максималното работно време за дадено ниво на мощност или функция е изтекло и не е имало взаимодействие с плота за повече от 30 секунди. • Други случаи, които не са посочени тук.		За повече информация вижте раздела "Всекидневна употреба". Включете плота ръчно.
При използване на функцията Асистирано варене (Boil&Cook) водата не достига точката на кипене. или Функцията не показва, че температурата на кипене е достигната в рамките на около 90 секунди от момента, в който водата започне да кипи.	В зависимост от съда или количеството използвана вода точката на кипене може да не бъде достигната. Независимо дали водата кипи или не, нивото на мощност може автоматично да спадне до 15 след около 15 минути от момента на активиране на функцията.		Ако водата не е завряла, можете да я доведете до кипене, като увеличите нивото на мощност на използваната зона за готвене. Можете също така да опитате да използвате друг тиган, подходящ за индукционно готвене. Ако функцията не покаже кипене в рамките на около 90 секунди от момента, в който водата започне да кипи, ви предлагаме да изключите функцията Boil&Cook и да използвате нивата на мощност, за да продължите готвенето.

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа.

Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

Индукционните котлони могат да издават непрекъснати звуци на щракане и/или тиктакане при поставен съд/панел. Тези звуци могат да се появят, когато панелът не може да получи пълната мощност, доставяна за зададеното ниво на мощност. Използвайте тиган с диаметър, по-голям от минималния, посочен в ръководството за конкретните зони за готвене, или използвайте тиган с по-висока производителност (вижте раздел "Принадлежности").

Разливане на вода, преливане на храна и/или предмет, поставен върху бутоните на контролния панел, може да имитира пръста ви и случайно да активира или деактивира някой от бутоните на плота. Ако тези предмети не бъдат отстранени в рамките на 8 секунди, котлонът ще се изключи автоматично, като издаде звук, който ще се повтаря на всеки 5 секунди, докато предметът или водата не бъдат отстранени от контролния панел, дори и след изключване. За да избегнете изключване, отстранете всички разлети течности от потребителския интерфейс и го подсушете добре в рамките на 8 секунди или използвайте функция за избърсване, която ви дава 30 секунди за почистване и подсушаване.

Не забравяйте, че бутонът ВКЛ/ИЗКЛ винаги е активен.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

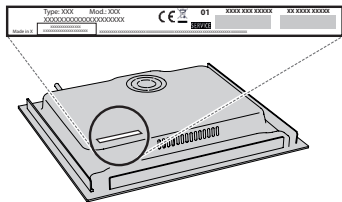
ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА СЕРВИЗА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

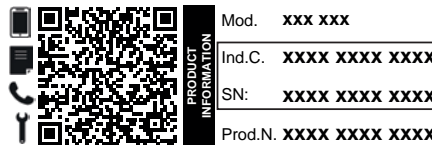
АКО НЕИЗПРАВНОСТТА ОЩЕ Е НАЛИЦЕ СЛЕД ГОРНИТЕ ПРОВЕРКИ, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ СЕРВИЗ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

Когато се свързвате с нашата служба за следпродажбено обслужване на клиенти, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- Ind.C.
- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Сериеният номер е посочен също и в документацията;

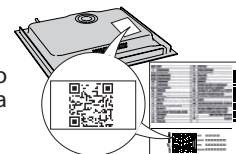


- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви ремонтни дейности, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонтните дейности ще бъдат извършени правилно).

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство;
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu/docs;
- Или като **се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вж. телефонния номер в гаранционната книжка). Когато се свързвате с отдела за следпродажбено обслужване, моля, посочете кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия продукт.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Произведено по лиценз.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference.

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f. eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Retten må ikke efterlades i eller på produktet i over en time, før eller efter tilberedningen.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af

kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

⚠ ADVARSEL: Induktions-kogesektionen kan udsende et akustisk signal, hvis noget efterlades på betjeningspanelet. Sluk for kogepladen ved at trykke på knappen TÆND/SLUK.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Holdbørnvækfrainstallationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldent.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

ELEKTRISKE ADVARSLER


⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.


⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, medmindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.


⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

 Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.


BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogegrej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogegrej med flad bund.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

Oplysningerne om apparatets lavenergitilstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



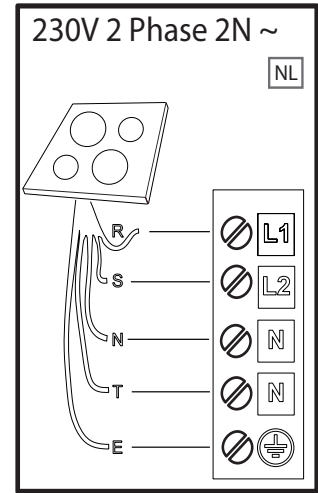
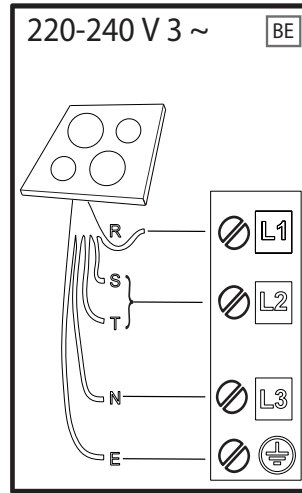
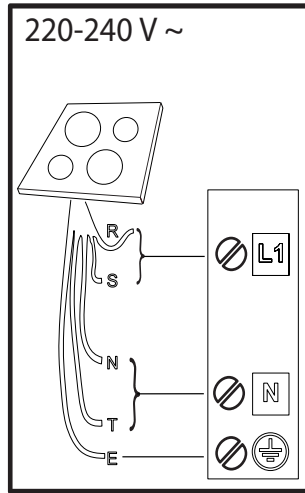
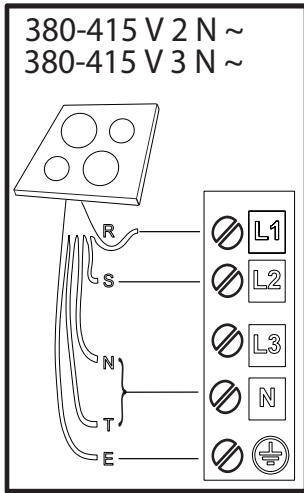
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



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

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

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



= **E**

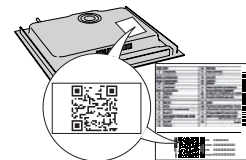
yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/gla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

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

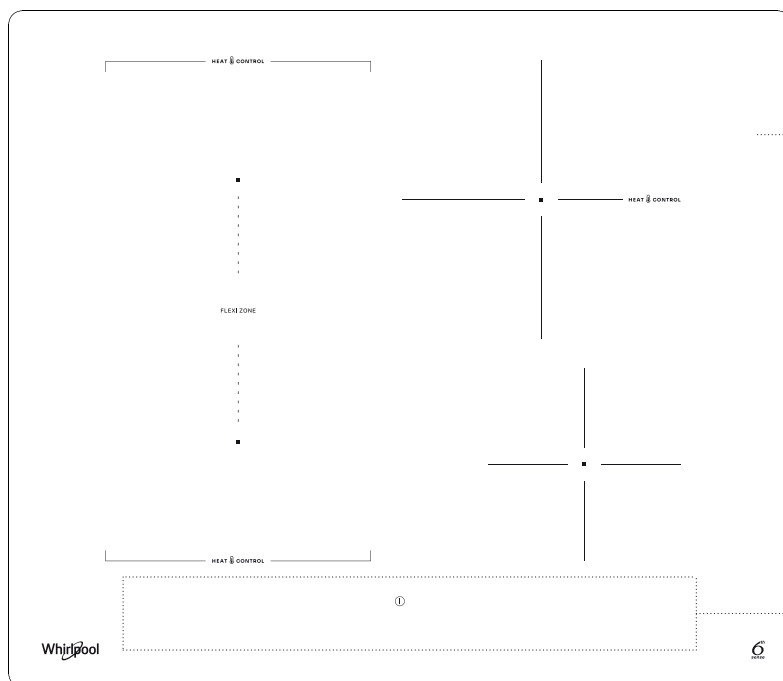
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance.

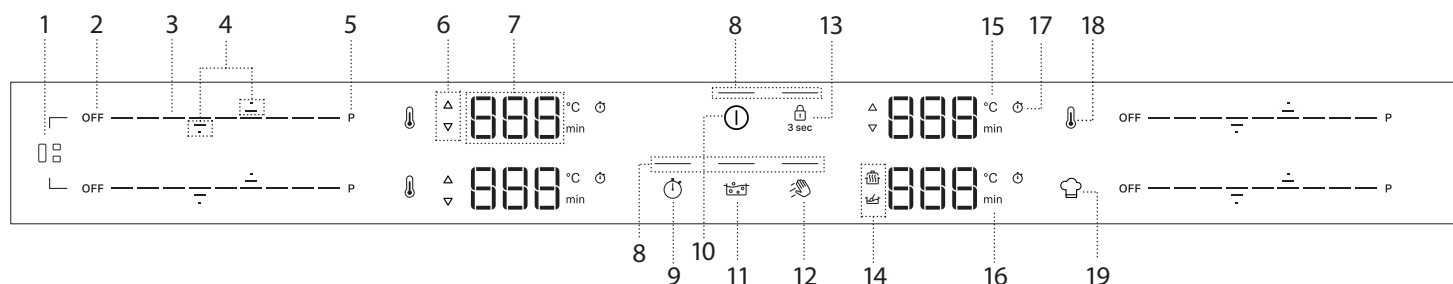
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Kogesektion
2. Betjeningspanel


BETJENINGSPANEL

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone knap 2. Kogezonens slukkeknop 3. Rulletastatur 4. Pile til indstilling af temperatur/timer 5. Knap til hurtig opvarmning (Booster) 6. Indikator for forvarmning/afkøling 7. Visning af kogezone | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrollampe - aktiv funktion 9. Timer-knap 10. Knappen ON/OFF 11. Assisteret kogeknap (Boil&Cook) 12. Knap til Aftørringsfunktion 13. Tastaturlåseknap – 3 sekunder 14. Specialfunktionernes symboler/aktivering | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperaturindikator (grader Celsius) 16. Minutindikator 17. Minutets indikatorsymbol 18. Knap til Heat Control 19. Knap til specialfunktioner |
|---|--|---|

BEMÆRK: Tryk på knappen ON/OFF (10); alle de tilgængelige funktioner bliver kortvarigt synlige, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive. De andre kan bruges og vil blive aktiveret under den efterfølgende brug af enheden.

VIGTIGT: Alle de tilgængelige funktioner vil lyse med svag styrke, som først bliver mere intens, når de aktiveres.

TILBEHØR

Brug kun gryder og pander af ferromagnetisk materiale, der er egnet til induktionskogeplader. Kontrollér for symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om gryden er velegnet. Man kan også bruge en magnet til at kontrollere, om kogegrejets bund er magnetisk.

KOGEGREJ	MATERIALE	EGENSKABER
Anbefalet kogegrej 	Bund af rustfrit stål med et sandwichdesign, emaljeret stål, støbejern.	Sikrer optimal effektivitet, varmer hurtigt op og fordeler varmen jævnt.
Egnet kogegrej 	Ikke helt ferromagnetisk bund (magneten sidder kun fast på en del af kogegrejets bund).	Kun det ferromagnetiske område opvarmes. Som følge heraf kan opvarmningen tage længere tid, og varmen kan blive fordelt mindre jævnt.
Egnet kogegrej 	Ferromagnetisk bund indeholder områder med aluminium eller har et indsunket område i midten.	Det ferromagnetiske område er mindre end selve kogegrejets bundareal. Resultatet kan være, at der leveres mindre strøm, og at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt. Kogegrej registreres muligvis ikke.
Ikke egnet	Almindeligt tyndt stål, glas, ler, kobber, aluminium og andre ikke-ferromagnetiske materialer eller kogegrej med gummifodder	Kogegrejet registreres ikke og varmes ikke op.

BEMÆRK: Alt kogegrej skal have en flad bund. Tjek jævnligheden for tegn på skævhed, da noget kogegrej kan blive deformeret på grund af høj varme. Brug af kogegrej, der ikke svarer til de anbefalede størrelser og egenskaber, kan påvirke tilberedningsevnen betydeligt og medføre utilfredsstillende resultater.

ADAPTERE TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af adapterplader påvirker effektiviteten og øger derfor den tid, det tager at opvarme vand eller mad. Sørg for, at kogegrejets ferromagnetiske diameter

FØRSTEGANGSBRUG

EFFEKTINDSTILLING

På købstidspunktet er kogesektionen indstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen på baggrund af grænserne for dit elektriske system i hjemmet, som forklaret i det følgende afsnit.

BEMÆRK: Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektive niveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig opvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Tabellen nedenfor viser den strøm, der bruges af hver zone for hver funktion, så du kan forstå de mulige begrænsninger i brugen baseret på den valgte strømindsstilling.

ZONE	1 eller 2	1 + 2	3	4
EFFEKTNIVEAU 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA
ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA
SMELTNING (KW)	NA	NA	NA	0.045
HOLD VARM (KW)	NA	NA	NA	0.145

Eksempler med henvisning til værdierne i tabellen ovenfor:

Hvis du indstiller "Effektstyringen" på 4 kW og aktiverer flere kogezoner samtidig, vil kogepladen automatisk justere effektive niveauerne, så de ikke overskrider den samlede effektgrænse (f.eks. 4 kW).

Hvis du f.eks. indstiller zone 3 på "Booster" (=3,7 kW) og derefter forsøger på at aktivere zone 1 på niveau 18 (2,2 kW) med "Effektstyringen" indstillet på 4 kW, vil den samlede tilførte effekt overstige grænsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Derfor vil kogesektionen automatisk justere effektive niveauerne på følgende måde: Kogezonen, der er indstillet på "Booster", indstilles på niveau 18 (=2,2 kW), mens den anden kogezone indstilles på niveau 15 (=1,6 kW, det maksimale effektive niveau, for ikke at overstige begrænsningen på 4 kW).

flugter med både adapterpladens og kogezonens diameter. Hvis disse mål ikke stemmer overens, kan effektiviteten og ydeevnen blive betydeligt nedsat. Hvis disse retningslinjer ikke følges, kan der forekomme en varmeophobning, der ikke overføres effektivt til gryden eller panden, hvilket kan forårsage sortfarvning af pladen og kogesektionen.

TOMME GRYDER OG PANDER

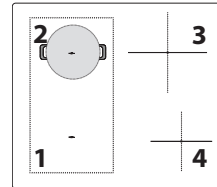
Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, der aktiverer funktionen "Automatic off" (automatisk slukning), hvis der registreres en overtemperatur. Det frarådes at bruge tomme gryder og pander med tynd bund, men hvis de bruges, kan temperaturen stige hurtigere end den tid, der er nødvendig for, at "Automatic off" omgående udløses, med risiko for at beskadige gryden eller kogepladens overflade. Hvis det sker, må du ikke røre ved gryden eller kogepladens overflade. Vent til alle komponenter er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der vises en fejlmeddelelse.

PASSEDE STØRRELSE PANDE-/GRYDEBUND TIL DE FORSKELLIGE KOGEZONER

Brug gryder med en passende diameter til de forskellige områder (jfr. nedenstående tabel), for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt. Bemærk, at producenter af kogegrej ofte angiver størrelsen på den øverste diameter af kogegrejet i stedet for bunddiametere.

For at sikre, at kogesektionen fungerer som forventet, skal man altid bruge en kogezone med en størrelse, der svarer til kogegrejets ferromagnetiske bundstørrelse. Centrér panden/gryden korrekt på den anvendte kogezone. Det anbefales ikke at bruge gryder, der er større end kogezonen.

BRUG AF KØKKENGREJ EFTER ZONE



Zone	Egnet form af kogegrej	Egnet ferromagnetisk bund (cm)
1 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38

Indstillingsmenu: Ændring af basisindstillingerne

Når du har tilsluttet enheden til hovedstrømforsyningen, kan du ændre standardindstillingerne ved at gå ind i indstillingsmenuen inden for 60 sekunder:

- Efter tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen, vent, indtil alle LED'er tænder og slukker fortløbende.
- Tryk og hold On/Off-knappen (⓪) trykket for at tænde for kogesektionen.
- Tryk på Tastaturlåseknappen (Ⓜ) i mindst 6 sekunder for at åbne indstillingsmenuen. Ignorer aktiveringslyden fra tastaturlåsen, som du hører efter 3 sekunders tryk.
- Indstillingstypen (f.eks. "PL") vises på kogezonens display øverst til venstre, og dens standardværdi (eller aktuelle værdi) (f.eks. "2_5") vises på kogezonens display nederst til venstre.
- Du kan markere indstillingstype med pilene op (⏶) og ned (⏷) på kogezonen øverst til venstre. Du kan ændre værdien med pilene op (⏶) og ned (⏷) på kogezonen nederst til venstre. Se tabellen nedenfor med indstillingstyper, standardværdier og mulige værdier.
- Tryk på knappen ON/OFF, for at bekræfte.
- Uden bekræftelse vil kogesektionen forlade indstillingsmenuen og vende tilbage til de tidligere værdier inden for 30 sekunder.

ORDRE	INDSTILLINGS-TYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VÆRDIER
1	Begrænsning af strøm	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Lydsignal	Aud	On	Tænding/slukning
3	Demo tilstand	dE	Slukket	Off/On

BEMÆRK: Når demofunktionen er blevet aktiveret, vil den forblive tændt, også selv om hovedstrømforsyningen afbrydes.

DAGLIG BRUG

① TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk og hold tændingsknappen trykket for at tænde for kogesektionen. Lysdioden over knappen tændes, og der lyder et akustisk signal. Efter et par sekunder kan du interagere med kogesektionen. For at slukke for kogesektionen skal du trykke på den samme knap igen; Alle kogezone inaktiveres.

PLACERING

Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk: I kogezone, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og den øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af tastaturet. Brug om muligt de bagerste kogezone til grilning eller stegning.



AKTIVERING, INAKTIVERING OG JUSTERING AF KOGEZONER EFFEKTNIVEAU



Aktivering af kogezone:

Når kogesektionen tændes, tændes rulletastaturet (SKYDER) for alle tilgængelige kogezone med lav lysstyrke. Placer fingeren på rulletastaturet (SKYDER) for den zone, du vil aktivere, og stryg det med let hånd mod højre, hvis du vil øge effektiveauet, eller mod venstre for at mindske det. Du vil kunne bemærke, at kontroltastaturets segmenter skifter til høj lysstyrke baseret på det valgte effektiveau, og displayets cifre viser det tal, der svarer til det valgte effektiveau (fra 1 til 18).

Knappen "P" kan bruges til at vælge den hurtige opvarmningsfunktion (Booster) for hurtigt at koge vand.

Inaktivering af kogezone:

Vælg knappen "OFF" i begyndelsen af rulletastaturet.

BEMÆRK: Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper. Hvis sådanne elementer ikke fjernes inden for 8 sekunder, udsender kogesektionen to korte akustiske lyde, slukker af sig selv og visualiserer meddelelsen "OFF".

🔒 LÅSNING AF TASTATURET

Betjeningspanelets låsefunktion er designet til at låse kogesektionens indstillinger for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne eller utilsigtet aktivering/inaktivering af funktionerne. Du kan f.eks. få brug for denne funktion: I tilfælde af spild af væske eller madvarer eller af sikkerhedsmæssige årsager (børns utilsigtede interaktion med kogesektionen) for at forhindre enhver risiko for, at kogepladen tændes ved et uheld. Tryk og hold knappen trykket i 3 sekunder, for at bruge betjeningspanelets låsefunktion. Knappen skifter til høj lysstyrke og et bip og en advarselslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.

MAKSIMAL ARBEJDSSTID FOR KOGEZONER OG FUNKTIONER

Effektiveau eller funktion	OFF (SLUKNING)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smeltning	Hold varm
Maksimal arbejdstid	-	8 t	6 t	4 t	3 t	2 t	1,5 t	10 min	5 min	8 t	8 t
Effektiveau efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kogezone 1, 2, 3

** Kogezone 4

Eksempler vedrørende værdierne i tabellen ovenfor:

Hvis du tænder for en kogezone og indstiller dens effekt til niveau 14, vil kogezone fortsætte med at arbejde i højst 2 timer. Efter 2 timer falder effektiveauet til niveau 0, og kogezone slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive kogezone, og der ikke er nogen interaktion med knapperne på betjeningspanelet inden for 30 sekunder, slukker kogepladen automatisk.

Hvis du aktiverer Booster-funktionen på kogezone 4, falder den automatisk til effektiveau 18 efter 5 minutter. Hvis du derimod aktiverer Booster-funktionen på kogezone 1, 2 eller 3, vil den automatisk falde til effektiveau 18 efter 10 minutter. Efter 1,5 timer falder effektiveauet til niveau 0, og kogezone slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive kogezone, og der ikke er nogen interaktion med knapperne på betjeningspanelet inden for 30 sekunder, slukker kogepladen automatisk.

BEMÆRK: Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. Hvis du slukker for kogesektionen, mens låsen på betjeningspanelet er aktiv, skal du trykke på ON/OFF-knappen og derefter trykke på låseknappen i 3 sekunder for at låse kogesektionen op.



AFTØRRINGSFUNKTION

Aftøringsfunktionen låser midlertidigt knapperne på brugergrænsefladen for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne under rengøring. Funktionen afbryder ikke tilberedningsprocessen.

Aftøringsfunktionen hjælper med at forhindre lyde, hvis der spildes vand på brugergrænsefladen under tilberedningsprocessen eller ved almindelig rengøring.

Af sikkerhedsmæssige årsager da kan ON/OFF-knappen aktiveres, selv ufrivilligt, under rengøringen.

Aktivering af aftøringsfunktionen:

1. Tryk på Aftøringsfunktionens knap (). Du vil høre et lydssignal, når funktionen er aktiveret.
2. Lysdioden over knappen tændes og forbliver tændt, mens selve knappen blinker i hele funktionsaktivitetens varighed.
3. Betjeningspanelet forbliver låst i 30 sekunder.

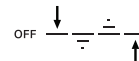


MINUTUR

Minuturet styrer alle de aktive kogezone.

Aktivering af minuturet:

1. Markér kogezone og indstil det ønskede effektiveau.
2. Minuturets knap tænder ca. 5 sekunder efter, at kogegrejset er blevet genkendt. Tryk på den, indtil en indikatorlampe tændes i overensstemmelse med det specifikke symbol på den valgte kogezone.
3. Brug pilene op () og ned () til at indstille tiden (hold dem ikke trykket i mere end 8 sekunder, da kogesektionen ellers viser OFF. Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Fejlfinding"). Tiden skifter fra 000 sekunder til 30 minutter og øges med 1 minut ad gangen; fra 30 til 150 minutter, øges tiden i trin på 5 minutter. Brug strejerne ved siden af, hvis du har behov for at ændre tiden med 10 minutter. Stregen i venstre side trækker 10 minutter fra, mens stregen i højre side lægger 10 minutter til (se følgende billede).



4. Du kan bekræfte den indstillede tid ved at trykke på urets knap (). Ellers bekræftes tiden automatisk efter 5 sekunder uden nogen handling.
5. Du kan ændre tiden når som helst og aktivere flere minuture samtidig.
6. Under nedtællingen skal du trykke med fingeren på skyderen for at se strømniveauet. Tryk på pilen op () eller ned () for at se den indstillede temperatur. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.
7. Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezone slukker automatisk.

Inaktivering af minuturet:

Tryk på pil ned (), indtil der står 000, og det vil blive inaktiveret efter 5 sekunder.



TIMER INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for kogezone.

FUNKTIONER

P BOOSTER-FUNKTION

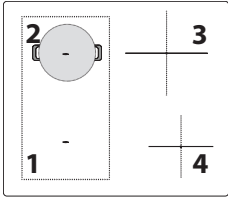
Booster er en særlig tilstand med et effektniveau, der er højere end niveau 18, for den hurtigste opvarmning. Denne tilstand kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone (se tabellen nedenfor). Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18.

VIGTIGT: Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør. Denne funktion er ideel til kogning af vand.

BEMÆRK: Afhængigt af Strømstyringens indstilling er Booster-funktionen muligvis ikke tilgængelig for visse kogezone. Hvis du indstiller en kogezone til Booster og derefter aktiverer en anden zone, vil den første blive reduceret til det maksimalt tilgængelige niveau (selv meget lavere end niveau 18) for at gøre det muligt at bruge den anden. Den anden kogezone indstilles eller begrænses ud fra den resterende effekt, der er til rådighed på den side af kogesektionen.

Vær også opmærksom på, at den leverede effekt kan variere afhængigt af størrelsen og materialet på det kogegrej, der bruges.

BESKRIVELSE AF ZONERNE



Zone	Nominal effekt (Niveau 18, kW)	Effekt Booster (kW)	Booster-varighed (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

BEMÆRK: Værdierne i tabellen henviser til testforhold som beskrevet i den retningsgivende standard for evaluering af kogeapparaters ydeevne.

Den viste effekt kan variere afhængigt af størrelsen eller materialet på det anvendte kogegrej.

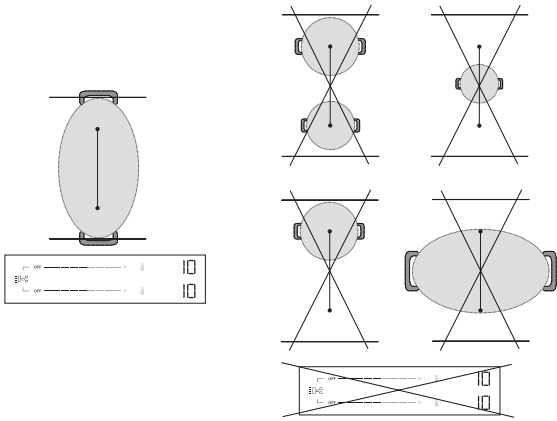
FLEKSIBEL KOGEZONE (FLEXI ZONE)

Med denne funktion kan du kombinere to kogezone til en enkelt, forlænge en for at få plads til rektangulært, ovalt eller aflangt kogegrej, og bruge en enkelt indstilling til hele den kombinerede zone.

For at sikre korrekte resultater må du kun bruge gryder og pander med en ferromagnetisk bund, der er lang nok til at dække de to zoner på samme tid. Stil kogegrejet i midten af det fleksible, rektangulære tilberedningsområde.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

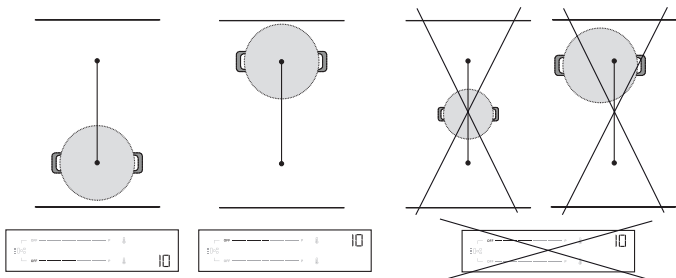
BEMÆRK: En stor rund gryde i midten bliver måske ikke så hurtigt varm, og varmen fordeles måske ikke så jævnt.



VIGTIGT: Med gryder og pander med en ferromagnetisk bund på 21 cm eller mindre anbefales det at bruge de enkelte kogezone **uden at aktivere den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**. Placer kogegrejet på enten den forreste eller bageste zone, og aktiver derefter den pågældende zone.

Hvis Flexi Zone er aktiv, vil Heat Control-funktionen ikke være tilgængelig, så du vil ikke kunne se den på betjeningspanelet.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

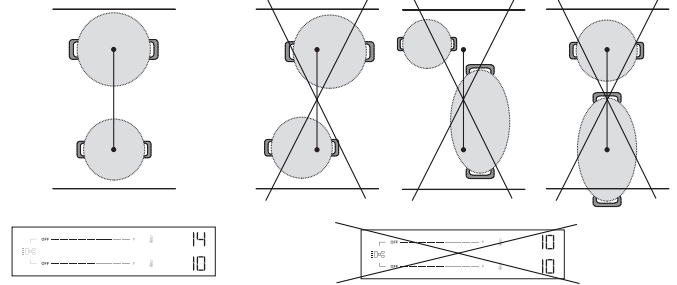


Flexi Zone brugt som to individuelle zoner

Når man bruger to gryder eller pander på samme tid, anbefales det at placere den første på den bageste zone og den anden på den forreste zone (se figuren nedenfor). I dette tilfælde skal zonerne aktiveres **uden at bruge den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**.

For at opnå optimal ydelse skal du sørge for, at begge pander er centreret i deres respektive zoner. Flyt ikke den ene gryde/pande ud af midten for at gøre plads til den anden. Når du placerer kogegrejet, må det ikke røre uden for kogezonen eller røre ved betjeningspanelet.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.



AUTOMATISKE FUNKTIONER

Denne kogesektion råder over automatiske funktioner, som hjælper dig med madlavningen. Bemærk, at de måske ikke er tilgængelige, afhængigt af strømstyringsindstillingerne (se afsnittet "Effektindstilling"). Hvis strømstyringen f.eks. er indstillet til 2,5 kW, og nogle zoner allerede er i brug, er den resterende strøm måske ikke nok til at aktivere en automatisk funktion. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.

SMELTNING

Denne funktion indstiller automatisk det ideelle effektniveau til smeltning. Det giver dig mulighed for at smelte sarte fødevarer som chokolade eller smør og holde det smeltet uden risiko for, at det brænder på eller klæber til gryden/panden.

HOLD VARM

Denne funktion indstiller automatisk den ideelle effekt til at holde maden varm efter tilberedning og før servering. Bemærk, at væsker med tiden fordamper, når maden holdes varm.

Disse automatiske funktioner er kun tilgængelige på standardkogezone (zoner med ikonet ☪).

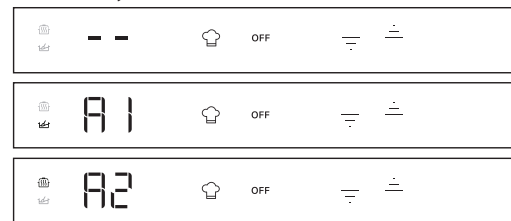
Sådan aktiveres de automatiske funktioner:

Tryk på ikonet ☪, for at aktivere de automatiske funktioner.

Displayet viser to svagt oplyste ikoner: ☪ (holde varm) for oven og ☪ (smelte) for neden.

Brug pil op (↑) og pil ned (↓) til at vælge den ønskede funktion.

Displayet viser "A1" for smeltning eller "A2" for funktionen hold varm, og det tilsvarende ikon bliver lysere.



HEAT CONTROL - ASSISTERET MADLAVNING MED TEMPERATUR

Med denne funktion kan du vælge og tilberede ved den ønskede temperatur (som i en ovn) i stedet for at bruge de almindelige effekt niveauer.

Med denne funktion justerer kogesektionen automatisk varmen og opretholder en stabil temperatur på kogegrejet, så der ikke er behov for konstante justeringer.













Denne funktion er kun tilgængelig på kogezone med ikonet ☪.

BEMÆRK: Den viste temperatur refererer til midten af det tomme kogegrej. Afhængigt af det specifikke kogegrej, du bruger, kan den viste temperatur være forskellig fra den reelle temperatur i kogegrejet. For at opnå optimal ydeevne

anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator (Hot).

VIGTIGT: Denne funktion er ikke beregnet til at koge vand eller friturestege. Derfor koger vandet ikke, selv om der vælges en temperatur på over 100 °C. Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

Sådan aktiveres Heat Control:

1. Stil kogegrejet på zonen med ikonet .
2. Tryk på ikonet .
3. Brug den opadvendte pil () til at vælge den ønskede temperatur. Standardindstillingen er 45°C. Du kan øge temperaturen op til 200°C, alt efter dine behov (indhent tilberedningstips i tabellen nedenfor). Brug den nedadvendte pil () til at reducere temperaturen.
4. Under opvarmningsfasen vil en opadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur.
5. Når kogegrejet har nået den indstillede temperatur, giver kogepladen besked med et lydsignal, og den opadvendte pil () holder op med at blinke. Nu kan du tilføje madvaren.
6. Når setpoint er nået, kan du bruge den opadvendte () og den nedadvendte () pil til at justere temperaturen i trin på 5 °C.
7. Hvis den nye valgte temperatur er lavere end den aktuelle, vil en nedadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået. Hvis den nye valgte temperatur er højere end den aktuelle, vil en opadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået.
8. Hvis du indstiller et minutur på en zone, hvor funktionen Heat Control er aktiv, vil minuturet først starte, når setpoint er nået. Displayet viser minuturets nedtælling i stedet for temperaturen. Tryk på den opadvendte () eller den nedadvendte () pil for at se den indstillede temperatur under nedtællingen. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.

HEAT CONTROL - TILBEREDNINGSTIPS

Tabellen nedenfor giver nogle forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MEDIUM VARME		HØJ VARME	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200° C
Smeltning (chokolade, smør)	Hold varm	Skånsom stegning (grøntsagsblanding)	Røræg	Sauter Steg under omrøring	Grill (oksekød, grøntsager)
Optøning (kød, fisk)	Sammenkogning, jævning (risotto)	Confit (grøntsager) Stuvning	Karameliser (sukker, grøntsager)	Brun (pandekager, ristet brød)	Brune (bøf, steg)
		Småkogning (120°C)			

Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

BEMÆRK:

- Systemet kan overvåge tilberedningstemperaturen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Afhængigt af kogezoneens aktiveringssekvens er Assisteret kogning funktionen muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.



Scan QR-koden for at åbne op for hemmelighederne ved tilberedning med Heat Control-funktionen. Opdag, hvor nemt og givende det er at lave mad med temperatur ved at besøge vores website, hvor du kan finde vejledning til en række tilberedningsteknikker, hverdagsmad og spændende nye retter gennem opskrifternes trin.

INDIKATORER

Hot RESTVARME

Hvis "Hot" vises på displayet, er kogezone stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm (på grund af brug af tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå). Når kogezone er kølet af, forsvinder angivelsen "Hot".



ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK)

Denne funktion bringer vandet i kog og justerer automatisk effekten, så det bliver ved med at simre, indtil du er klar til at tilsætte din madvare. Denne funktion hjælper også med at forhindre overkogning og spild af energi sammenlignet med Booster-tilstand. For at spare energi og fremskynde kogeprocessen anbefaler vi at dække gryden til med et låg.

Assisteret kogning er kun tilgængelig på kogezone med ikonet .





BEMÆRK: Når du bruger denne funktion, skal gryden have en bunddiameter på 160-210 mm og være fyldt med vand til mellem 1/2 og 3/4 af dens volumen. Tænk på, at det maksimale volumen, der kan bruges med denne funktion, er ca. 4 liter. Tilsæt ikke salt til vandet, før det har nået kogepunktet, da det vil forhindre systemet i at fungere som forventet.

For at opnå optimal ydeevne anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone, bruge vand med stuetemperatur og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator.

VIGTIGT: Denne funktion er kun beregnet til kogning af vand, ikke til mælk eller andre væsketyper.

Baseret på det kogegrej, der findes på markedet, er det ikke sikkert, at funktionen fungerer som forventet.

Sådan aktiveres Assisteret kogning:

1. Fyld gryden med vand (se bemærkningerne ovenfor).
2. Stil kogegrejet på en kogezone med ikonet .
3. Vælg knappen Assisteret kogning ().
4. Tryk én gang på knappen Assisteret kogning (), hvis Heat Control kun er tilgængelig på én kogezone. Hvis Heat Control er tilgængelig på mere end én kogezone, skal du trykke på knappen  flere gange, indtil du kommer til den kogezone, hvor du vil bruge funktionen Assisteret kogning. En "-b-" indikation vises på displayet for at guide dig gennem zonerne.
5. Når zonen er valgt, vil du se -b- blinke på zonedisplayet i et par sekunder, og derefter starter funktionen automatisk.
6. Når funktionen Assisteret kogning starter, vises der en animation i displayet under opvarmningsfasen.
7. Inden for 90 sekunder efter vandet er begyndt at koge, giver funktionen dig besked med et akustisk signal. Animationen forsvinder, og kogesektionen indstiller automatisk effektniveauet til 15 for at opretholde en blid kogning.
8. Afhængigt af det anvendte kogegrej kan effektniveauet automatisk falde til niveau 15 uden at nå vandets kogepunkt. For at nå kogepunktet kan du øge effektniveauet for den kogezone, der er i brug. Som alternativ kan du prøve at bruge en anden pande, der er kompatibel med induktion. Hvis de ovenfor beskrevne forhold ikke indtræffer, foreslår vi, at du slår Boil&Cook-funktionen fra og indstiller effektniveauene manuelt for at fortsætte tilberedningen.
9. Tilsæt din madvare, og skift om nødvendigt effektniveau for at justere styrken af kogningen efter behov. Effektvalget vil være begrænset til de niveauer, der er egnede til at opretholde kogning (dvs. niveau 10 - 18).

BEMÆRK:

- Uanset om vandet koger eller ej, sætter kogepladen automatisk effektniveauet til 15 efter ca. 12 minutter fra aktivering af funktionen, og animationen forsvinder.
- Afhængigt af strømstyringens indstilling eller kogezoneens aktiveringssekvens er funktionen Assisteret kogning muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.
- Når du bruger denne funktion, kan du ikke indstille et minutur under vandets opvarmningsfase. Minuturet kan først aktiveres, når den akustiske meddelelse om, at vandet har nået kogepunktet, er modtaget.
- Systemet kan overvåge kogningen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Hvis der er mulighed for at bruge Boil&Cook i flere zoner på din kogesektion, kan der kun aktiveres én Boil&Cook-funktion i hver side. Under markeringsprocessen vil animationen (slangen) dog blive vist i den samme side i et par sekunder, selv om funktionen ikke kan aktiveres.



UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.

TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver tips til tilberedning for hvert effektniveau. Den reelt leverede effekt til hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezone og af det anvendte kogeobjekt.

EFFEKTNIVEAU	TILBEREDNINGSTIPS
Maksimumseffekt (P)	Booster* - Bringer vandet i kog så hurtigt som muligt. Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør.
17 – 18	Bring vand i kog, frituresteg** frosne produkter.
15 – 16	Oprethold en livlig kogning, svits, bliser, steg under omrøring, brun.
10 – 14	Oprethold en skånsom kogning, forvarm, grill (i lang tid), steg under omrøring, sauter, karamelliser, brun, pandekager.
5 – 9	Lad simre, stuv, jævn, langtidstilberedning.
3 – 4	Hold varm, optø.
1 – 2	Smeltning, sammenkogning (risotto).
Nul effekt (OFF)	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "HOT").

*Booster er en særlig tilstand, der bruger et højere effektniveau end 18 for at opvarme vandet hurtigere. Denne tilstand kan højst opretholdes i 10 minutter, afhængigt af den anvendte zone. Når denne tid er gået, reduceres effektniveauet automatisk til 18.

** Til friturestegning af frosne produkter som pommes frites anbefales det at bruge kogezone, der ikke er Flexi Zoner. Hvis du vil friturestege ved hjælp af Flexi Zone-kogezoner, anbefales det at bruge den forreste.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vigtigt:

- **Kontrollér, før rengøringen påbegyndes, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("Hot") er slukket.**
- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal straks fjernes.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis CleanProtect logoet findes på glasset, er kogesektionen blevet behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive overfladebehandling sikrer excellent rengøringsresultater og holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Det anbefales at rengøre dagligt efter hver brug.

Følg disse anvisninger, for at rengøre CleanProtect kogesektioner:

- Gør de områder, der skal rengøres, grundigt våde med vand, og sørg for, at hele det plettede område er dækket. Pas på ikke at spilde vand på betjeningspanelet.
- Befugtningsprocedure:
 - Vent i mindst 2 minutter under normale forhold.
 - Vent i mindst 5 minutter under meget snavsede forhold.
 - Hvis vandet tørrer ind på kogepladen, skal du gøre den våd igen.
- Brug en svamp der ikke ridser til at fjerne aflejringer og tør kogesektionen efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er en strømafbrydelse.
- Hvis du ikke kan slukke for kogesektionen efter brug, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på kogesektionens knapper, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F9E0	Forkert tilslutning af strømkabel.	Strømforsyningsforbindelsen overholder ikke fuldstændigt anvisningerne i afsnittet "Tilslutning til strømforsyningen".	Foretag tilslutningen af strømforsyningen som anført i afsnittet "Tilslutning til strømforsyningen".
F0EA	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent, til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
FOE9 Effektniveauet sænkes automatisk. En kogezone slukkes automatisk. Kogesektionen slukker automatisk.	Kogezonerne slukker, når temperaturerne er for høje. Effektniveauet sænkes, eller kogezonen slukkes, eller kogesektionen slukkes, når temperaturerne er for høje.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Vent, til området er kølet af, før det bruges igen. For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder (mindst 10) og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		
d E [når kogepladen er slukket]	Kogesektionen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	DEMOTILSTANDEN ER tændt.	Følg anvisningerne i afsnittet "Førstegangsbrug".
En specialfunktion tændes ikke, og kogesektionen afgiver et akustisk signal.	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW).	Se afsnittet "Effektindstilling".
Når du vælger et effektniveau eller bruger Booster-funktionen, falder effektniveauet automatisk.	Kogesektionen indstiller automatisk det maksimale tilgængelige effektniveau (også lavere end det indstillede) for at sikre, at kogezone kan bruges.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funktionen kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone. Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Se afsnittet "Effektindstilling" eller "Booster- funktion". For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.
U U	Kogegrej registreres ikke. Kogezone slukker efter 30 sekunder.	Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.	Hvis dit kogegrej er egnet til induktion (se afsnittet "Tilbehør") og er placeret korrekt på den ønskede kogezone, kan du prøve at bruge det på en mindre kogezone. Ellers skal du bruge passende køkkengrej (se afsnittet "Tilbehør").
Kogesektionen udsender to korte akustiske lyde og slukker derefter af sig selv. Derefter vises meddelelsen "OFF" i op til 60 sekunder, hvor kogesektionen ikke kan tændes igen, og den gentager de to korte akustiske lyde hvert 5. sekund.	Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper: • ON/OFF-knappen, hvilket får kogepladen til at slukke utilsigtet • tastaturlåseknappen, hvilket medfører en uønsket aktivering af tastaturlåsefunktionen, hvis den holdes trykket i over 3 sekunder. Funktionen forbliver aktiv, selv efter at kogesektionen er slukket, med tastaturlåses ikon og lysdiode tændt • rulletastaturet, hvilket forårsager den uønskede ændring af effektniveauer. Kogesektionen slukker af sig selv (viser meddelelsen "OFF"), hvis den ikke rengøres inden for 8 sekunder.		Tør og/eller rengør og/eller fjern genstanden, så kogesektionen kan tændes igen 60 sekunder efter, at OFF-meddelelsen blev vist. Hvis tastaturlåsefunktionen er blevet aktiveret ved et uheld, skal du trykke på tastaturlåseknappen i 3 sekunder for at inaktivere den. Tryk på ON/OFF-knappen, for at tænde for apparatet.
Vandet koger ikke, når Heat Control (U) bruges	Vandet koger ikke, når temperaturen er indstillet med varmekontrol-funktionen.	Du bruger varmekontrol til at koge vand.	Brug "Assisteret kogning (Boil&Cook)" eller "Booster-funktionen".
Der høres en klikke- og/ eller tick-tack-lyd, når kogegrejet placeres.	Disse kontinuerlige klikke- og/eller tick-tack-lyde opstår, når panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Pandediameteren kan være lavere end det minimum, der er angivet i brugervejledningen for specifikke kogezone. Selv om du bruger en gryde med de rigtige mål, har nogle grydemodeller en bund, der er delvist dækket af metalindsatser (eller uden en jævn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke altid som forventet.		Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezone, eller brug en mere højtydende pande (se afsnittet "Tilbehør").
Kogepladen er slukket.	Kogepladen slukker automatisk i følgende situationer: • I tilfælde af vandspild, overløb af madvarer eller genstande placeret på kontrolpanelets knapper, som ved et uheld kan aktivere ON/OFF-knappen. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogepladen automatisk og udsender en lyd. • Hvis der ikke er nogen interaktion med betjeningspanelet i mere end 30 sekunder, og ingen kogezone er aktiv. • Hvis intet kogegrej registreres i mere end 30 sekunder, og der ikke har været nogen interaktion med betjeningspanelet i samme tidsrum. • Den maksimale arbejdstid for et effektniveau eller en funktion er udløbet, og der har ikke været nogen interaktion med kogesektionen i mere end 30 sekunder. • Andre tilfælde, der ikke er specificeret her.		Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Daglig brug". Tænd for kogepladen manuelt.
Vandet når ikke kogepunktet, når du bruger Assisteret kogning (Boil&Cook)-funktionen. eller Funktionen viser ikke, at kogepunktet er nået inden for ca. 90 sekunder efter at vandet er begyndt at koge.	Afhængigt af kogegrejet eller mængden af vand, der bruges, er det ikke sikkert, at kogepunktet nås. Uanset om vandet koger eller ej, kan effektniveauet automatisk falde til 15 efter ca. 15 minutter fra aktivering af funktionen.		Hvis vandet ikke koger, kan du få det til at koge ved at øge effektniveauet på den kogezone, der er i brug. Alternativt kan du prøve at bruge en anden pande, der er egnet til induktion. Hvis funktionen ikke viser kogning inden for ca. 90 sekunder, fra vandet begynder at koge, foreslår vi, at du slukker for Boil&Cook-funktionen og bruger effektniveauer til at fortsætte tilberedningen.

LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug.

Disse lyde kommer reelt fra kogegrej og afhænger af grydebundens egenskaber (f.eks. hvis bundene er fremstillet af flere materialeglag eller hvis de er ujævne).

De kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

Induktionskogeplader kan producere kontinuerlige klikke- og/eller tik-tak-lyde med en placeret gryde/pande. Disse lyde kan opstå, hvis panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezone, eller brug en mere højtydende pande (se afsnittet "Tilbehør").

Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper eller frembringe akustiske signaler på grund af genstandes berøring med knapperne. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogesektionen automatisk, mens den afgiver en lyd, som gentages hvert 5. sekund, indtil genstanden eller vandet er fjernet fra betjeningspanelet, også efter slukning. For at undgå slukning skal du fjerne spildte væsker fra brugergrænsefladen og tørre den grundigt inden for 8 sekunder, eller bruge Aftørringsfunktionen, som giver dig 30 sekunder til rengøring og tørring.

Husk på, at ON/OFF-knappen altid vil være aktiv.

EFTERSALGSSERVICE

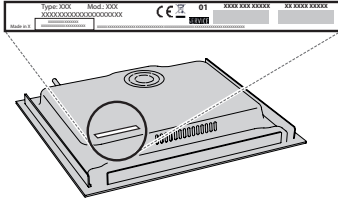
FØR DU KONTAKTER SERVICEAFDELINGEN:

1. Undersøg, om det er muligt at løse problemet på egen hånd ved hjælp af anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk for apparatet, og tænd det igen for at se, om fejlen vedvarer.

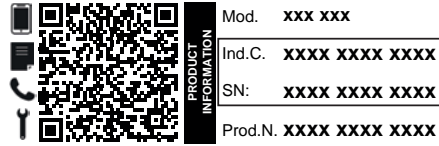
KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når du kontakter vores eftersalgsservice, skal du altid oplyse:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model;



- Ind.C.
- Serienummeret (nummeret efter bogstaverne SN på typepladen, der er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;

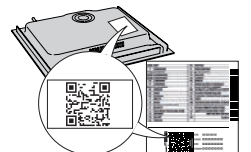


- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes en autoriseret eftersalgsservice (som giver garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website docs.whirlpool.eu/docs;
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produceret på license.

400020020495

Whirlpool

SIKKERHETSINSTRUKSER

VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ Maten må ikke stå i eller på produktet i mer enn én time før eller etter tilberedning.

TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

⚠ **ADVARSEL:** Induksjonstoppen kan skape en akustisk lyd når noe blir stående igjen på kontrollpanelet. Slå av koketoppen ved å bruke PÅ/AV-knappen.

MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordret i dette bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling.

Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjeringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.


⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

⚠ **ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

⚠ Ikke bruk slipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL


Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig.

Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

MERK

Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



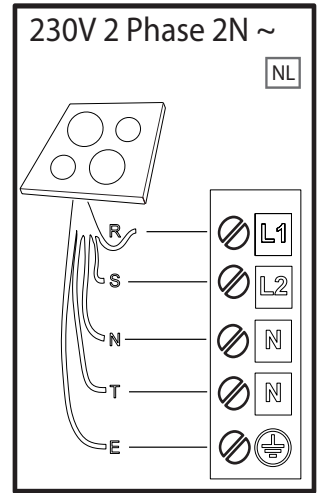
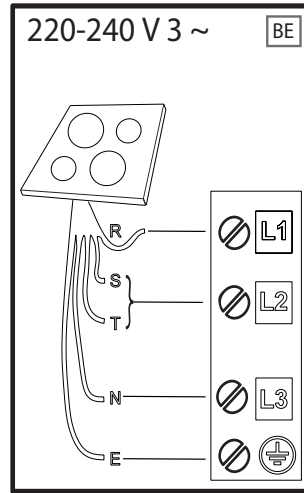
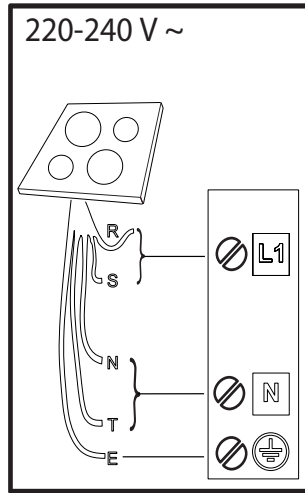
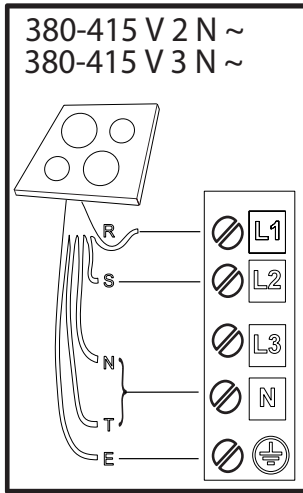
ELEKTRISK TILKOPLING

Den elektriske koblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.

Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.

Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten i bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i husholdningen.

Foreskriftene krever at apparatet jordes bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



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

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

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



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

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

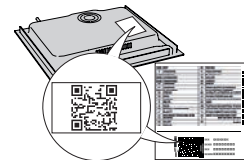

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.register10.eu.

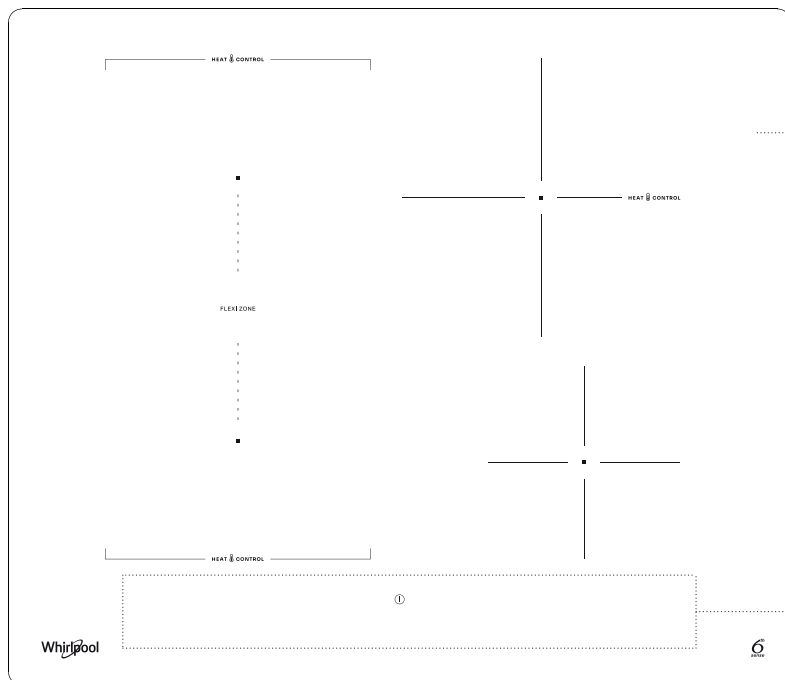


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTREligere INFORMASJON



PRODUKTBESKRIVELSE

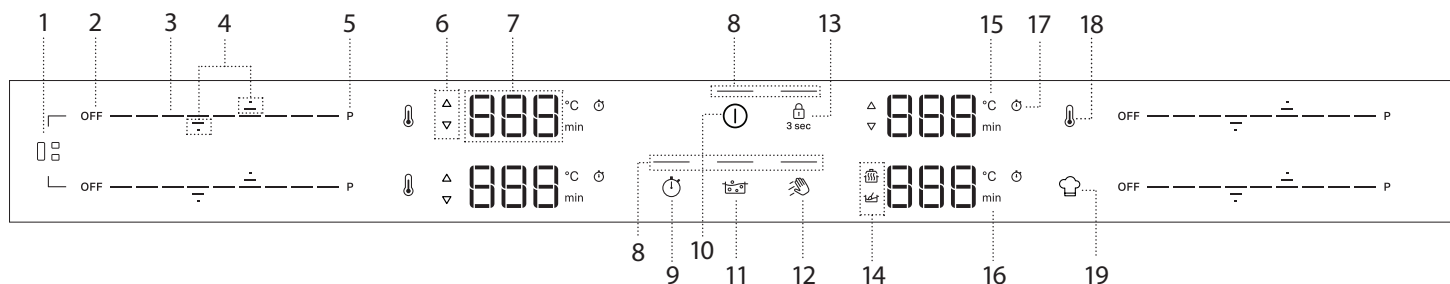


1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

1

2

BETJENINGSPANEL




- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone-knapp 2. Knapp for avslåing av kokesonen 3. Rulletastatur 4. Piler for å stille inn temperatur/timer 5. Knapp for rask oppvarming (Booster) 6. Indikator for forvarming/avkjøling 7. Kokesonens display | <ol style="list-style-type: none"> 8. Varsellampe - aktiv funksjon 9. Timer-knapp 10. PÅ/AV-knapp 11. Assistert kokeknapp (Boil&Cook) 12. Tørkefunksjonsknapp 13. Tastsperreknapp – 3 sekund 14. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperaturindikator (Celsiusgrader) 16. Minuttindikator 17. Symbol til indikator for timer 18. Knapp for koke Heat Control 19. Knapp for spesialfunksjoner |
|---|--|--|

MERK: Trykk på ON/OFF-knappen (10); alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige i noen få øyeblikk, og deretter vil bare de viktigste være aktive. De andre kan brukes, og vil bli aktivert, under den påfølgende bruken av enheten.

VIKTIG: Alle tilgjengelige funksjoner lyser med svak lysintensitet, som blir mer intens kun når de aktiveres.

TILBEHØR

Bruk kun kjeler og panner av jernmagnetisk materiale som er egnet for induksjonstopper. Se etter  symbolet (vanligvis er det trykt inn i bunnen) for å fastsette om kjelen egner seg. En magnet kan også brukes til å kontrollere om kokekarets bunn er magnetisk.

KOKEKAR	MATERIAL	EGENSKAPER
 Anbefalte kokekar	Bunnen er laget av rustfritt stål med sandwichdesign, emaljert stål, støpejern.	Sikrer optimal effektivitet, rask oppvarming og jevn varmefordeling.
 Egnede kokekar	Bunnen er ikke helt ferromagnetisk (magneten fester seg bare på en del av kokekarets bunn).	Kun det jernmagnetiske området varmes opp. Dette kan føre til at den varmes opp langsommere og at varmen fordeles dårligere.
 Egnede kokekar	Jernmagnetisk bunn inneholder områder med aluminium eller har et forsenket område i midten.	Det jernmagnetiske området er mindre enn selve kokekarets grunnflate. Dette kan føre til at det leveres mindre strøm og at kokekaret ikke blir tilstrekkelig varmt. Kokekar blir kanskje ikke oppdaget.
Ikke egnet	Vanlig tynt stål, glass, leire, kobber, aluminium og andre ikke-jernmagnetiske materialer eller kokekar med gummiføtter	Kokekaret registreres ikke og varmes ikke opp.

MERK: Alle kokekar må ha en flat bunn. Kontroller med jevne mellomrom om det er tegn til skjevhet i bunnen, siden noen kokekar kan deformeres på grunn av høy varme.

Bruk av kokekar som ikke samsvarer med de anbefalte størrelsene og egenskapene kan påvirke egenskapene ved tilberedning betydelig og føre til resultater som ikke er tilfredsstillende.

ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Bruk av adapterplater påvirker effektiviteten og øker derfor tiden det tar å varme opp vann eller mat. Sørg for at den jernmagnetiske diameteren på kokekarets bunn

er på linje med både diameteren på adapterens plate og diameteren på kokesonen. Hvis disse målingene ikke stemmer overens, kan dette redusere effektiviteten og ytelsen betydelig. Dersom disse retningslinjene ikke følges, vil det dannes varme som ikke overføres effektivt til kjelen eller pannen, noe som kan føre til sverting av platen og koketoppen.

TOMME KJELER OG PANNER

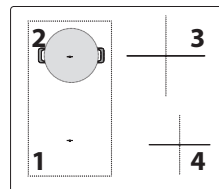
Kokeplaten er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som aktiverer funksjonen "Automatisk av" når det registreres for høy temperatur. Det anbefales ikke å bruke tomme gryter og panner med tynn bunn, men hvis de brukes, kan temperaturen stige raskere enn tiden det tar for "Automatic off" utløses umiddelbart, med fare for å skade pannen eller koketoppens overflate. Hvis dette skjer, må du ikke ta på pannen eller koketoppens overflate. Vent til alle komponenter har kjølt seg ned. Ring servicesenteret hvis det vises en feilmelding.

PASSENDE STØRRELSE PÅ KJELE-/GRYTEBUNN FOR DE ULIKE KOKESONENE

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruke kjeler med bunn som passer diameteren til hver sone (se tabellen nedenfor). Vær oppmerksom på at produsenter av kokekar ofte oppgir størrelsen på den øvre diameteren til kokekaret i stedet for bunnens diameter.

For å sikre at koketoppen fungerer som forventet, må du alltid bruke en kokesone med en størrelse som samsvarer med størrelsen på jernmagnetiske delen på kokekarets bunn.

Sentrer pannen/gryten riktig på den kokesonen som brukes. Det anbefales ikke å bruke kjeler som er større enn størrelsen på kokesonen.



BRUK AV KOKEKAR ETTER SONE

Sone	Egnet form på kokekaret	Eget jernmagnetisk bunn (cm)
1 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38

FØRSTE GANGS BRUK

EFFEKTSTYRING

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på den maksimale effekten. Juster innstillingen på grunnlag av grensene for det elektriske anlegget i hjemmet, som forklart i det følgende avsnittet.

ANMERKNINGER: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

Tabellen nedenfor viser hvor mye strøm hver sone bruker for hver funksjon, slik at du lettere kan forstå de mulige bruksbegrensningene basert på den valgte strøminnstillingen.

SONE	1 eller 2	1 + 2	3	4
EFFEKTIVITÄT 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA
ASSISTERT KOKING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA
SMELTING (KW)	NA	NA	NA	0.045
HOLD VARM (KW)	NA	NA	NA	0.145

Eksempler med referanse til verdiene i tabellen ovenfor:

Hvis du stiller inn "Innstilling av effektstyring" på 4 kW og aktiverer flere kokesoner samtidig, vil platetoppen automatisk justere effektnivåene slik at de ikke overskrider den totale effektgrensen (f.eks. 4 kW).

Hvis du for eksempel stiller inn sone 3 på "Booster" (=3,7 kW) og deretter prøver å aktivere sone 1 på nivå 18 (2,2 kW) med "Innstilling av effektstyring" satt til 4 kW, vil den totale tilførte effekten overstige grensen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Av denne grunn vil platetoppen automatisk justere effektnivåene på følgende måte: kokesonen som er stilt inn på "Booster", stilles inn på nivå 18 (=2,2 kW), mens den andre kokesonen stilles inn på nivå 15 (=1,6 kW, det maksimale effektnivået for ikke å overskride begrensningen på 4 kW).

Innstillingsmeny: Endring av de grunnleggende innstillingene

Når du har koblet enheten til strømforsyningen, kan du endre standardinnstillingene ved å gå inn i innstillingsmenyen i løpet av 60 sekunder:

- Etter å ha koblet koketoppen til hovedstrømforsyningen, vent til alle lysdiodelene slås på og av etter hverandre.
- Trykk på og hold inne av/på-knappen (ⓘ) for å slå på platetoppen.
- Trykk på tastspærreknappen (⏏) i minst 6 sekunder for å gå til innstillingsmenyen. Ignorer lyden for aktivering av tastspærren som du hører etter 3 sekunders trykking.
- Innstillingstypen (f.eks. "PL") vises øverst til venstre på kokesonens display, og standardverdien (eller gjeldende verdi) (f.eks. "2_5") vises nederst til venstre på kokesonens display.
- Du kan velge innstillingstype ved å bruke pil opp (⬆) og pil ned (⬇) på kokesonen øverst til venstre. Du kan endre verdien ved å bruke pil opp (⬆) og pil ned (⬇) nederst til venstre på kokesonen. Se tabellen nedenfor for innstillingstyper, standardverdier og mulige verdier.
- Trykk på på/av-knappen for å bekrefte.
- Hvis du ikke bekrefter, vil platetoppen forlate innstillingsmenyen og gå tilbake til de forrige verdiene i løpet av 30 sekunder.

SEKVEN	INNSTILLINGSTYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VERDIER
1	Effektbegrensning	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Lydsignal	Lyd	På	På/Av
3	Demo modus	dE	Av	Av/på

ANMERKNINGER: når demomodus-funksjonen er aktivert, vil den forbli PÅ selv om hovedstrømforsyningen avbrytes.

① FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Trykk på og hold inne av/på-knappen for å slå på platetoppen. LED-lyset over knappen tennes, og du hører et akustisk signal. Etter noen sekunder kan du samhandle med koketoppen. For å slå av platetoppen trykker du på nytt på den samme knappen; Alle kokesoneene vil bli deaktiverte.

PLASSERING

Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av tastene. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesoneene bak når dette er mulig.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKTNIVÅ



For å aktivere kokesoneene:

Når platetoppen slås på, vil rulletastaturet (GLIDER) for alle tilgjengelige kokesoner slå seg PÅ med lav lysstyrke. Plasser fingeren på rulletastaturet (GLIDEREN) for den sonen du vil aktivere, og skyv den forsiktig mot høyre hvis du vil øke effektnivået, eller mot venstre for å redusere det. Du vil legge merke til at kontrolltastaturets segmenter skifter til høy lysstyrke avhengig av hvilket effektnivå som velges, og displayets sifre vil vise tallet som tilsvarer det valgte effektnivået (fra 1 til 18).

"P"-knappen kan brukes til å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster) for å koke opp vann raskt.

For å deaktivere kokesoneene:

Velg "OFF"-knappen i begynnelsen av rulletastaturet.

MERK: Vannspøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp. Hvis slike elementer ikke fjernes innen 8 sekunder, avgir platetoppen to korte akustiske lyder og slår seg av selv mens "OFF"-meldingen vises.

🔒 KONTROLLPANELETS SPERRE

Sperrefunksjonen på kontrollpanelet er utformet for å låse innstillingene på platetoppen, for å forhindre utilsiktet endring av innstillingene eller utilsiktet aktivering/deaktivering av funksjonene. Det kan for eksempel være nødvendig å bruke denne funksjonen. I tilfelle væske- eller matsøl, eller av sikkerhetsgrunner (barn kan komme i kontakt med platetoppen ved et uhell), for å forhindre at platetoppen utilsiktet slår seg på. For å bruke kontrollpanelets sperrefunksjon, trykker man og holder nede 🔒 knappen i 3 sekund. Knappen skifter til høy lysstyrke og en pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.

MAKSIMAL ARBEIDSTID FOR KOKESONER OG FUNKSJONER

Effektnivå eller funksjon	OFF (AV)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smelting	Holde varm
Maksimal arbeidstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutter	5 min	8 h	8 h
Effektnivå etter time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kokesone 1, 2, 3

** Kokesone 4

Eksempler på verdiene i tabellen ovenfor:

Hvis du slår på en kokesone og stiller inn effekten på nivå 14, vil kokesonen fungere i maksimalt 2 timer. Etter 2 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk. Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke trykkes på knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

Hvis du aktiverer Booster-funksjonen på kokesone 4, vil den automatisk gå ned til effektnivå 18 etter 5 minutter. I motsatt fall, dersom du aktiverer Booster-funksjonen på kokesone 1, 2 eller 3, vil den automatisk reduseres til effektnivå 18 etter 10 minutter. Etter 1,5 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk. Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke trykkes på knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

MERK: Kontrollpanelet låses med unntak av av-funksjonen. Hvis du slår av platetoppen mens sperren på kontrollpanelet er aktivert, trykker du på PÅ/AV-knappen og deretter på sperreknappen i 3 sekunder for å frigjøre platetoppen.



TØRKEFUNKSJON

Tørkefunksjonen låser knappene til brukergrensesnittet midlertidig for å forhindre utilsiktede endringer av innstillingene under rengjøringsprosessen. Funksjonen avbryter ikke tilberedningsprosessen.

Tørkefunksjonen bidrar til å forhindre lyd hvis det søles vann på brukergrensesnittet under tilberedningsprosessen eller under vanlig rengjøring.

Av sikkerhetsgrunner kan PÅ/AV-knappen aktiveres, selv ufrivillig, under rengjøring.

Trykk for å aktivere tørkefunksjonen:

1. Trykk på Tørkefunksjonsknappen (👉). Du vil høre en akustisk lyd når funksjonen er aktiv.
2. Lysdioden over knappen tennes og forblir tent mens selve knappen blinker så lenge funksjonsaktiviteten varer.
3. Kontrollpanelet forblir blokkert i 30 sekunder.

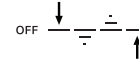


TIMER

Timeren kontrollerer alle kokesoneene.

For å aktivere timer:

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Timer-knappen slås på ca. 5 sekunder etter at kokekaret har blitt registrert. Trykk på den til en indikatorlampe tennes i tråd med det spesifikke symbolet på den valgte kokesonen.
3. Bruk pilene opp (↑) og ned (↓) for å stille inn klokkeslettet (ikke hold dem inne i mer enn 8 sekunder, ellers viser platetoppen OFF). For mer informasjon, se avsnittet for Feilsøking). Tiden endres fra 000 sekunder til 30 minutter, med en økning på 1 minutt for hver gang; fra 30 til 150 minutter, vil tiden øke med trinn på 5 minutter. Hvis du trenger å endre tiden med 10 minutter, bruker du bindestrekene på siden. Streken til venstre trekker fra 10 minutter, mens streken til høyre legger til 10 minutter (se bildet nedenfor).



4. For å bekrefte klokkeslettet kan du trykke på klokkeknappen (🕒). Hvis ikke, bekrefte tiden automatisk etter 5 sekunder uten at du trenger å gjøre noe.
5. Du kan endre klokkeslettet når som helst og aktivere flere tidtakere samtidig.
6. Under nedtellingen kan du trykke med fingeren på glidebryteren for å se strømnivået. Trykk på pilen opp (↑) eller ned (↓) for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.
7. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

For å deaktivere timer:

Trykk på nedoverpilen (↓) til den viser 000, og den deaktiveres etter 5 sekunder.



INDIKATOR TIMER

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

FUNKSJONER

P BOOSTER-FUNKSJON

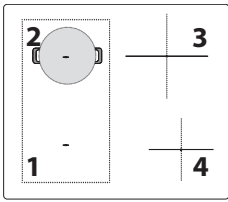
Booster er en spesialmodus med et effektnivå høyere enn nivå 18, for raskest mulig oppvarming. Denne modusen kan ha forskjellig varighet avhengig av hvilken sone som brukes (se tabellen nedenfor). Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18.

VIKTIG: Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør. Denne funksjonen er ideell for koking av vann.

MERK: Avhengig av Innstilling av effektstyring, er det mulig at Booster-funksjonen ikke er tilgjengelig for visse kokesoner. Hvis du stiller inn en kokesone til Booster og deretter aktiverer en annen sone, vil den første sonen bli redusert til det maksimale tilgjengelige nivået (til og med mye lavere enn nivå 18) slik at den andre kan brukes. Den andre kokesonen stilles inn eller begrenses basert på den gjenværende effekten som er tilgjengelig på den gitte siden av platetoppen.

Vær også oppmerksom på at effekten kan variere avhengig av størrelsen på og materialet i kokekaret som brukes.

BESKRIVELSE AV SONENE



Sone	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Power Booster (kW)	Varighet til Booster (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ANMERKNINGER: verdiene i tabellen refererer til testforhold som beskrevet i den normative standarden for evaluering av kokeapparaters ytelse. Den effekten som vises kan variere avhengig av størrelsen eller materialet på kokekaret som brukes.

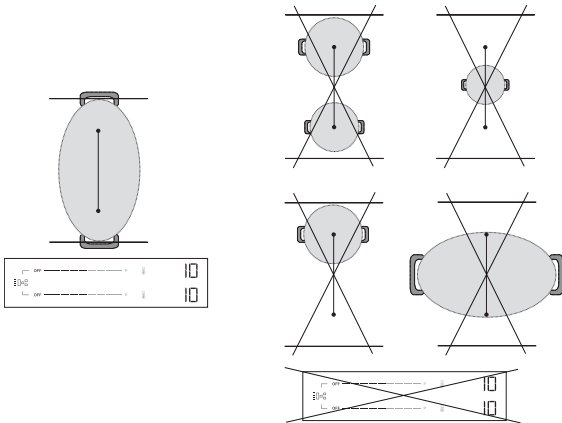
□ FLEKSIBEL KOKESONE (FLEXI ZONE)

Med denne funksjonen kan du kombinere to kokesoner til én enkel, lenger kokesone for å få plass til rektangulære, ovale eller lange kokekar, og bruke én enkelt innstilling for hele den kombinerte sonen.

For å sikre riktig resultat, bør du kun bruke gryter og panner med ferromagnetisk bunn som er lange nok til å dekke de to sonene samtidig. Plasser kokekaret midt på det fleksible, rektangulære kokeområdet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

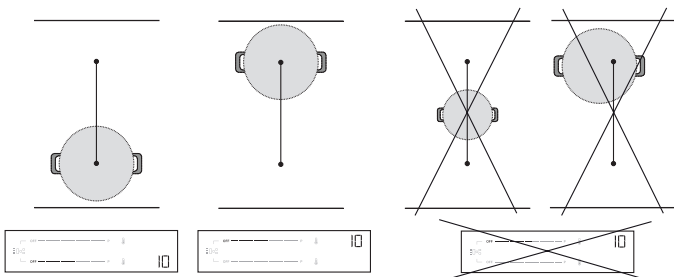
MERK: En stor, rund gryte som brukes i midten, kan varmes opp langsommere, og varmen kan fordeles mindre jevnt.



VIKTIG: Med gryter og panner med en ferromagnetisk bunn på 21 cm eller mindre, anbefales det å bruke de enkle kokesonene **uten å aktivere den fleksible kokemodusen (Flexi Zone)**. Plasser kokekaret enten på den fremre eller bakre sonen, og aktiver deretter denne sonen.

Hvis Flexi Zone er aktiv, vil ikke Heat Control-funksjonen være tilgjengelig, og du vil derfor ikke se den på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

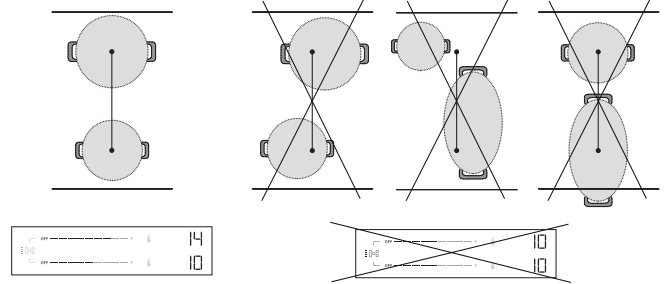


Flexi Zone brukt som to individuelle soner

Ved bruk av to gryter eller panner samtidig anbefales det å plassere den første på den bakre sonen og den andre på den fremre sonen (se figuren nedenfor). I dette tilfellet bør sonene aktiveres **uten bruk av den fleksible tilberedningsmodusen (Flexi Zone)**.

For optimal ytelse må du sørge for at begge pannene står midt på sine respektive soner. Ikke flytt en gryte/kjele fra sentrum for å gjøre plass til den andre. Når du plasserer kokekaret, må du ikke gå utenfor området til kokesonen eller øverst på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.



AUTOMATISKE FUNKSJONER

Denne platetoppen har noen automatiske funksjoner som hjelper deg i matlagingsprosessen. Vær oppmerksom på at de kanskje ikke er tilgjengelige, avhengig av innstillingen for strømstyring (se avsnittet om "Effektstyring"). Hvis strømstyringen, for eksempel, er stilt inn på 2,5 kW og noen soner allerede er i bruk, er det ikke sikkert at den gjenværende effekten er tilstrekkelig for å aktivere en automatisk funksjon. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.

SMELTING

Denne funksjonen stiller automatisk inn det ideelle effektnivået for smelting. Det gjør at du kan smelte delikate matvarer som sjokolade eller smør, og holde det smeltet uten at det brenner seg fast eller kleber seg til gryten/pannen.

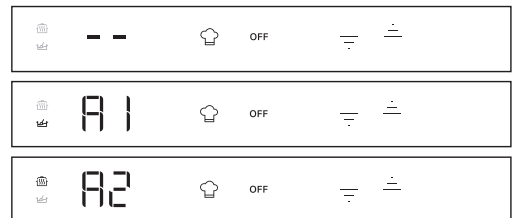
HOLD VARM

Denne funksjonen stiller automatisk inn den ideelle effekten for å holde maten varm etter tilberedning og før servering. Vær oppmerksom på at væsker reduseres over tid når maten holdes varm.

Disse automatiske funksjonene er bare tilgjengelige på standard kokesoner (soner med ikonet).

Slik aktiverer du de automatiske funksjonene:

For å aktivere de automatiske funksjonene, trykk på ikonet . Displayet viser to svakt opplyste ikoner: (holde varm) på toppen og (smelte) nederst. Bruk pil opp () og pil ned () for å velge ønsket funksjon. Displayet viser "A1" for smelting eller "A2" for å holde varm, og det tilsvarende ikonet blir lysere.



HEAT CONTROL - ASSISTERT MATLAGING MED TEMPERATUR

Med denne funksjonen kan du velge og tilberede ved ønsket temperatur (slik du ville gjort med en ovn), i stedet for å bruke standard effektnivåer.













Med denne funksjonen justerer platetoppen automatisk varmen og opprettholder en stabil temperatur på kokekaret, slik at det ikke er behov for stadige justeringer.

Denne funksjonen er kun tilgjengelig på kokesoner med ikonet.

MERK: Den viste temperaturen refererer til midten av det tomme kokekaret. Avhengig av hvilket kokekar du bruker, kan temperaturen som vises avvike fra den faktiske temperaturen i kjelen. For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret i midten av kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" (HoE) er aktiv.

VIKTIG: Denne funksjonen er ikke ment å brukes til å koke vann eller frytysteke. Derfor vil ikke vannet koke selv om du velger en temperatur høyere enn 100 °C. Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

Slik aktiverer du Heat Control:

1. Plasser kjelen på sonen med  ikonet.
2. Trykk på ikonet .
3. Bruk pil opp () for å velge ønsket temperatur. Standardinnstillingen er 45 °C. Du kan øke temperaturen opp til 200 °C, alt etter behov (se tabellen nedenfor for tilberedningstips). Bruk pilen ned () for å redusere temperaturen.
4. Under oppvarmingsfasen blinker en pil opp () ved siden av den valgte temperaturen.
5. Når kokekaret har nådd den innstilte temperaturen, vil platetoppen varsle deg med et akustisk signal, og opp-pilen () slutter å blinke. Du kan nå tilsette maten.
6. Når innstillingsverdien er nådd, kan du bruke pil opp () og pil ned () for å justere temperaturen med trinn på 5 °C.
7. Hvis du nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en ned-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd. Hvis den nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en opp-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd.
8. Hvis du stiller inn en timer på en sone der Heat Control funksjonen er aktiv, starter timeren først etter at innstillingspunktet er nådd. Displayet vil vise nedtellingen i stedet for temperaturen. Under nedtellingen, må du trykke på pilen opp () eller ned () for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.

HEAT CONTROL - TIPS OM MATLAGING

Tabellen nedenfor gir noen forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MIDDELS VARME		HØY VARME	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Smelte (sjokolade, smør)	Holde varm	Skånsom steking (grønnsaksblanding)	Rørte (egg)	Sautere Steking under omrøring	Grill (storfekjøtt, grønnsaker)
Avising (kjøtt, fisk)	Fortykning, kreming (risotto)	Confit (grønnsaker, Deglaser)	Karamellisere (sukker, grønnsaker)	Brun (pannekaker, toast)	Svi (biff, stek)
		Småkoking (120°C)			

Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

ANMERKNINGER:

- Systemet kan overvåke koketemperaturen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Avhengig av aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen for Heat Control er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.



Skann QR-koden for å avdekke hemmelighetene bak tilberedning med Heat Control. Oppdag hvor enkelt og givende det er å lage mat med temperatur ved å besøke nettstedet vårt, der du kan finne veiledning om en rekke ulike tilberedningsteknikkene, hverdagsmat og spennende nye retter gjennom trinnvise oppskrifter.

INDIKATORLAMPER

HOT GJENVÆRENDE VARME

Dersom "Hot" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm (fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den). Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner meldingen "Hot".



ASSISTERT KOKING (BOIL&COOK)

Denne funksjonen bringer vannet til kokepunktet og justerer automatisk effekten slik at det fortsetter å småkoke til du er klar til å tilsette maten. Denne funksjonen bidrar også til å hindre at maten koker over og unødvendig energiforbruk sammenlignet med Booster-modus. For å spare energi og øke hastigheten på kokeprosessen anbefaler vi at du dekker kjelen med et lokk.

Assistert koking er bare tilgjengelig på kokesoner med  ikonet.




MERK: Når du bruker denne funksjonen, må gryten ha en bunndiameter på 160 - 210 mm og være fylt med vann til mellom 1/2 og 3/4 av volumet. Tenk på at det maksimale volumet som kan brukes med denne funksjonen, er ca. 4 liter. Ikke tilsett salt i vannet før det har nådd kokepunktet, da dette vil hindre systemet i å fungere som forventet.

For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret midt på kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" er aktiv.

VIKTIG: Denne funksjonen er kun beregnet for koking av vann, ikke for melk eller andre typer væske.

Avhengig av kjelene som er tilgjengelige på markedet, er det ikke sikkert at funksjonen fungerer som forventet.

Slik aktiverer du Assistert koking:

1. Fyll gryten med vann (se merknadene ovenfor).
2. Plasser kjelen på en kokesone med -ikonet.
3. Velg knappen Assistert koking (.
4. Trykk én gang på knappen for Assistert koking () hvis Heat Control kun er tilgjengelig på én kokesone. Hvis Heat Control er tilgjengelig på mer enn én kokesone, trykker du på -knappen flere ganger til du kommer til den kokesonen der du ønsker å bruke funksjonen Assistert koking. En "-b"-indikasjon vises i displayet for å veilede deg gjennom sonene.
5. Når sonen er valgt, vil du se -b- blinke på sonedisplayet i noen sekunder, deretter starter funksjonen automatisk.
6. Når funksjonen Assistert koking starter, vises en figur på displayet under oppvarmingsfasen.
7. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, vil funksjonen varsle deg om dette med et akustisk signal. Figuren forsvinner, og platetoppen stiller automatisk inn effektnivået på 15 for å opprettholde en skånsom koking.
8. Avhengig av kokekaret som brukes, kan effektnivået synke automatisk til nivå 15 uten at vannet når kokepunktet. For å nå kokepunktet kan du øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er kompatibel med induksjonskoking. Hvis de ovennevnte forholdene ikke inntreffer, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og stiller inn effektnivåene manuelt for å fortsette tilberedningen.
9. Tilsett maten, skift effektnivået, om nødvendig, for å justere kokestyrken etter behov. Effektvalget vil være begrenset til de nivåene som er egnet for å holde kokepunktet (dvs. nivå 10 - 18).

MERK:

- Uansett om vannet koker eller ikke, ca. 15 minutter etter at funksjonen er aktivert, setter platetoppen automatisk effektnivået til 15, og figuren forsvinner.
- Avhengig av Innstilling av effektstyring eller aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen Assisted Boil er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.
- Når du bruker denne funksjonen, kan du ikke stille inn en timer under fasen for oppvarming av vannet. Timeren kan bare aktiveres etter at du har mottatt et akustisk varsel om at vannet har nådd kokepunktet.
- Systemet kan overvåke kokeprosessen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Hvis det er mulig å bruke Boil&Cook i flere soner på platetoppen, kan bare én Boil&Cook-funksjon aktiveres for hver side. Under valgprosessen vil imidlertid figuren (slangen) vises på samme side i noen sekunder, selv om funksjonen ikke kan aktiveres.



KJELEN ER IKKE RIKTIG Plassert ELLER DEN MANGLER

Denne symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

TILBEREDNINGSTABELL

Tilberedningstabellen inneholder tilberedningstips for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner og kjelene som brukes.

STRØMNIVÅ	KOKETIPS
Maksimal effekt (P)	Booster* - Koker opp vann så raskt som mulig. Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør.
17 – 18	Koker opp vannet, frityrsteker** frosne produkter.
15 – 16	Opprettholder sterk koking, sviing, danner blærer, steking under omrøring, bruning.
10 – 14	Opprettholder svak koking, forvarming, grill (over lengre tid), steking under omrøring, sauter, karamelliser, bruning, pannekaker.
5 – 9	La det småkoke, stuve, tykne, koke sakte.
3 – 4	Holder varm, defrost.
1 – 2	Smelting, kreming (risotto).
Ingen strøm (OFF)	Komfyrtoppen står i standby eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "Hot").

*Booster er en spesiell modus som bruker et effektnivå høyere enn 18, for å varme opp vannet raskere. Denne modusen kan opprettholdes i maksimalt 10 minutter, avhengig av hvilken sone som brukes. Etter denne tiden, vil effektnivået alltid reduseres til 18.

** For frityrsteking av frosne produkter, som pommes frites, anbefales det å bruke kokesoner som ikke er Flexi Zone. Hvis du ønsker å frityrsteke ved hjelp av Flexi Zone-kokesoner, anbefales det å bruke den fremre.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Viktig:

- **Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser indikatoren for restvarme ("Hot").**
- Ikke bruk skuresvamp eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (når den er kald), etter hver gang den har vært i bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

Dersom logoen, CleanProtect, er til stede på glasset, er platetoppen behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive behandlingen sikrer utmerkede resultater ved rengjøring og holder platetoppen skinnende over lengre tid.

Det anbefales å rengjøre daglig, etter hver bruk.

For å gjøre rene CleanProtect-platetopper, følg disse anbefalingene:



- Fukt de områdene som skal rengjøres med vann, og sørg for at hele det flekkete området er dekket. Pass på at du ikke søler vann på kontrollpanelet.
- Fuktingsprosedyre:
 - Under normale forhold, må du vente i minst 2 minutter.
 - I tilstander med svært skitten platetopp, vent i minst 5 minutter.
 - Hvis vannet tørker inn på platetoppen, må du fukte den på nytt.
- Bruk en ikke-slipende svamp for å fjerne avleiringer og tørk platetoppen etter rengjøringen.

FEILSØKING

- Kontroller at strømmen ikke er kuttet.
- Dersom du ikke kan slå av komfyrtoppen etter bruk, kobler du fra strømforsyningen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Vennligst merk deg: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på kontrollene kan dette føre til at sperren av kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F9E0	Feil tilkobling av strømlinjen.	Tilkoblingen til strømforsyningen er ikke nøyaktig som angitt i avsnittet "Elektrisk tilkobling".	Koble til strømforsyningen i henhold til avsnittet "Elektrisk tilkobling".
F0EA	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F0E9 Effektnivået reduseres automatisk. En kokesone slås automatisk AV. Platetoppen slås automatisk av.	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye. Effektnivået reduseres, eller kokesonen slås av eller platetoppen slås av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen. For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopleer komfyrtoppen til kraftforsyningen igjen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		
dE [når platetoppen er slått av]	Platetoppen varmes ikke opp. Funksjonene aktiveres ikke.	DEMO MODUS på.	Følg instruksjonene i avsnittet "Første gangs bruk".
En spesialfunksjon slås ikke på, og platetoppen avgir et akustisk signal.	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effektstyring".
Når du velger et effektnivå eller bruker Booster-funksjonen, reduseres effektnivået automatisk.	Platetoppen stiller automatisk inn det maksimale tilgjengelige effektnivået (selv lavere enn det som er innstilt) for å sikre at kokesonen kan brukes.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funksjonen kan ha ulik varighet avhengig av hvilken sone som brukes. Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Se avsnittet "Effektstyring" eller "Booster-funksjon". For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.
	Kjelen er ikke oppdaget. Kokesonen slås av etter 30 sekunder.	Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonskoking, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokereidskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.	Hvis kjelen din er egnet for induksjonskoking (se avsnittet "Tilbehør") og er riktig plassert på ønsket kokesone, kan du prøve å bruke den på en mindre kokesone. Hvis ikke, må du bruke egnet kjele (se avsnittet om "Tilbehør").
Kokeplaten avgir to korte akustiske lyder og slår seg deretter av selv. Deretter vises meldingen "OFF" i opptil 60 sekunder, og i løpet av denne tiden kan ikke platetoppen slås på igjen, og den gjentar de to korte akustiske lydene hvert 5. sekund.	Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp: <ul style="list-style-type: none"> ON/OFF-knappen, noe som fører til at platetoppen slås av utilsiktet; tastelåsknappen, noe som fører til uønsket aktivering av tastelåsfunksjonen hvis den holdes inne i mer enn 3 sekunder. Funksjonen forblir aktiv selv etter at platetoppen er slått av, med tastelåsikonet og LED-lampen på; rulleknappene, noe som fører til uønsket endring av effektnivåene. Platetoppen slår seg av av seg selv (viser meldingen "OFF") hvis den ikke rengjøres innen 8 sekunder.		Tørk og/eller rengjør og/eller fjern gjenstanden slik at platetoppen kan slås på igjen 60 sekunder etter at OFF-meldingen ble vist. Hvis tastelåsen har blitt aktivert ved et uhell, trykker du på tastelåsknappen i 3 sekunder for å deaktivere den. Trykk på PÅ/AV-knappen for å slå på apparatet.
Vannet koker ikke når Heat Control () brukes	Vannet koker ikke når temperaturen er stilt inn med Heat Control-funksjonen.	Du bruker Heat Control til å koke opp vann.	Bruk Assistert koking (Boil&Cook) eller Booster-funksjonen.
Når kjelen settes på plass, høres et klikk og/eller en tikk-takk-lyd.	Disse kontinuerlige klikkene og/eller tikk-takk-lydene oppstår når kjelen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Kjelen diameteren kan være mindre enn det minimum som er angitt i brukerhåndboken for bestemte kokesoner. Selv om du bruker en panne med de riktige dimensjonene, har noen modeller en bunn som er delvis dekket av metallinnsatser (eller uten en jevn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke alltid som forventet.		Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").
Koketoppen er slått av.	Platetoppen slås automatisk av i følgende situasjoner: <ul style="list-style-type: none"> I tilfelle vannsøl, mat som renner over, eller gjenstander som er plassert på knappene på kontrollpanelet og som ved et uhell kan aktivere PÅ/AV-knappen. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, slås platetoppen automatisk av samtidig som det avgis en lyd. Hvis det ikke er noen interaksjon med kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, og ingen kokesone er aktiv. Hvis ingen kjeler har blitt oppdaget i løpet av 30 sekunder, og det ikke har vært noen interaksjon med kontrollpanelet i samme tidsrom. Den maksimale funksjonstiden for et effektnivå eller en funksjon er utløpt, og det har ikke vært noen interaksjon med platetoppen i løpet av 30 sekunder. Andre tilfeller som ikke er spesifisert her. 		Se avsnittet "Daglig bruk" for mer informasjon. Slå på platetoppen manuelt.
Når du bruker Assistert koking (Boil&Cook)-funksjonen, når ikke vannet kokepunktet. eller Funksjonen indikerer ikke at kokepunktet er nådd før det har gått ca. 90 sekunder fra vannet begynner å koke.	Avhengig av kjelen eller mengden vann som brukes, er det ikke sikkert at kokepunktet nås. Uansett om vannet koker eller ikke, kan effektnivået automatisk synke til 15 etter ca. 15 minutter fra funksjonen er aktivert.		Hvis vannet ikke koker, kan du få det til å koke ved å øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er egnet for induksjon. Hvis funksjonen ikke indikerer koking innen ca. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og bruker effektnivåer for å fortsette kokingen.

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstopper kan hvine eller knake ved normal bruk.

Disse lydene kommer faktisk fra kokekaret og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel når bunnen er laget av forskjellige materiallag eller de er uregelmessige).

Disse lydene varierer avhengig av hvilken type kjeler som benyttes og hvor mye mat kjelen inneholder og er ikke tegn på at noe er feil.

Induksjonstopper kan avgi kontinuerlige klikking og/eller tikk-takk-lyder med en plassert gryte/panne. Disse lydene kan oppstå når pannen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").

Vannspøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp på platetoppen, i tillegg til at det skapes akustiske signal på grunn av kontakten mellom gjenstander og knappene. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, vil platetoppen automatisk slå seg av samtidig som den avgir en lyd som gjentas hvert 5. sekund til gjenstanden eller vannet er fjernet fra kontrollpanelet, også etter at den er slått av. For å unngå utkobling, må du fjerne eventuelt væskesøl fra brukergrensesnittet og tørke det grundig i løpet av 8 sekunder, eller bruke Tørkefunksjonen som gir deg 30 sekunder til rengjøring og tørking. Husk at PÅ/AV-knappen alltid vil være aktiv.

ETTERSALGSSERVICE

FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

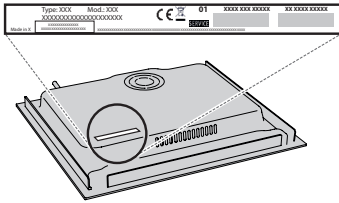
Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **FEILSØKING**.

1. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

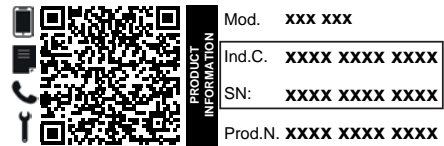
DERSOM PROBLEMET VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE, MÅ DU KONTAKTE DIN NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE.

Når du kontakter vår kundeservice, må du alltid oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- Ind. C.
- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet plassert under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;

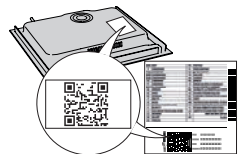


- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må kontakte en autorisert Kundeservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte).

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu/docs;
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **VARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonen.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **VARNING:** Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök **ALDRIG** att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrulldetektorn.

⚠ **VARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Livsmedel får inte lämnas kvar i eller på produkten i mer än en timme före eller efter tillagningen.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex. I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra in kvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ **VARNING:** Induktionshällen kan avge ett ljud om något lämnas kvar på kontrollpanelen. Stäng av hällen med PÅ/AV-knappen.

INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.


⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.


RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon

form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

 Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningsymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt. Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

OBS

Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.



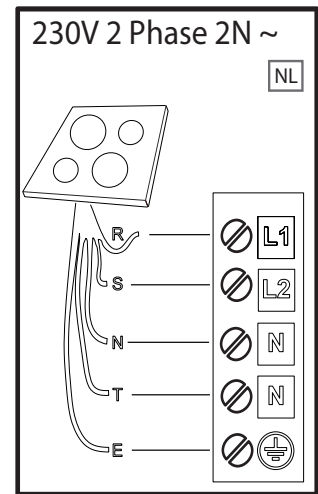
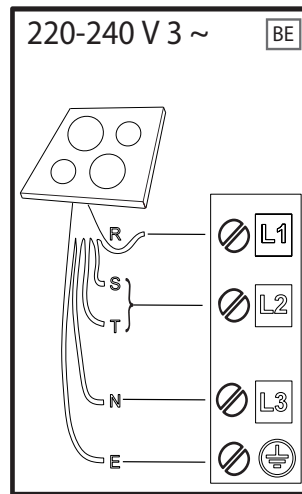
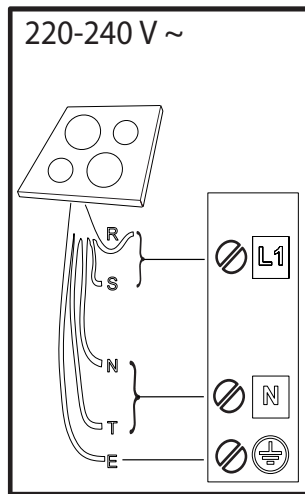
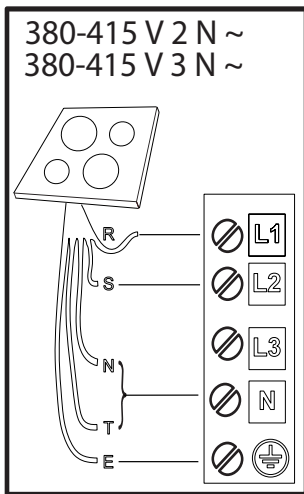
ELEKTRISK ANSLUTNING

Den elektriska anslutningen måste göras innan apparaten ansluts till elnätet.

Installationen ska utföras av en behörig fackman som känner till aktuella säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med föreskrifterna från det lokala elbolaget.

Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.


Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande storlek.



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

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

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

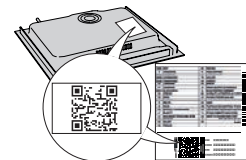
 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/зелено-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas- gulur/grænn-בוהץ/קור

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



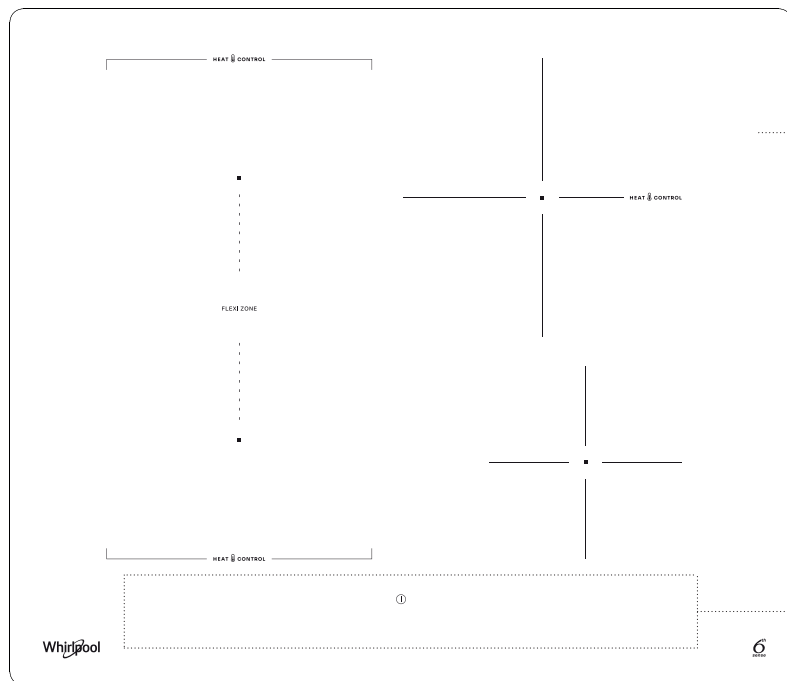
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa
www.register10.eu.

**SKANNAA TUOTTEESSASI
OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA
VARTEN**



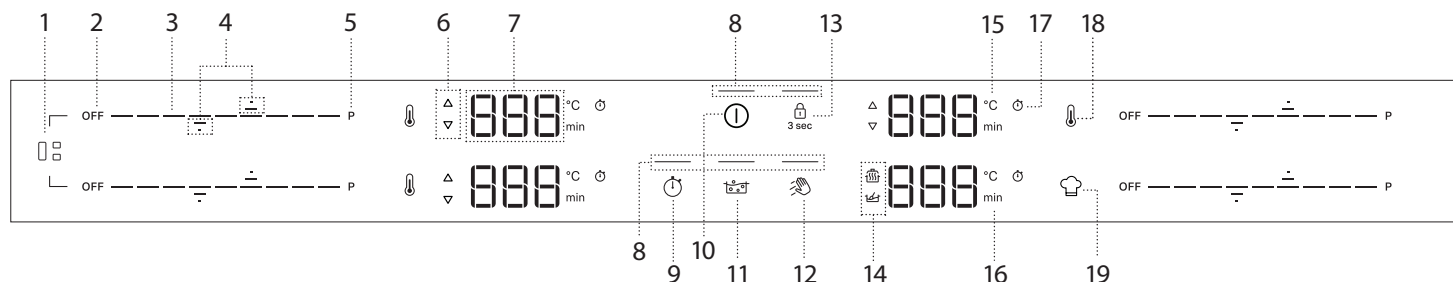
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL




- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone-knapp 2. Knapp för att stänga av kokzonen 3. Slider 4. Pilar för att ställa in temperatur/timer 5. Snabbuppvärmningsknapp (Booster) 6. Indikator för förvärmning/nedkyllning 7. Visning av kokzon | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrollampa – aktiv funktion 9. Timer-knapp 10. PÅ/AV-knapp 11. Assisterad kokeknapp (Boil&Cook) 12. Avtorkningsfunktionsknapp 13. Knapplås - 3 sekunder 14. Symboler/aktivering av specialfunktioner | <ol style="list-style-type: none"> 15. Temperaturindikator (Celsius-grader) 16. Minutindikator 17. Symbol för timerindikator 18. Heat Control-knapp 19. Specialfunktionsknapp |
|---|---|--|

OBS! Tryck på PÅ/AV-knappen (10). Alla tillgängliga funktioner blir synliga en kort stund, varefter endast de främsta funktionerna förblir aktiva. De andra kan användas och kommer att aktiveras under efterföljande användning av enheten.

VIKTIGT: Alla tillgängliga funktioner tänds med svag ljusstyrka, som blir starkare först när de aktiveras.

TILLBEHÖR

Använd endast kastruller och stekpannor av ferromagnetiskt material som är lämpliga för induktionshällar. För att fastställa om kastrullen kan användas ska du se om den har symbolen  (är vanligtvis tryckt på dess botten). En magnet kan också användas för att kontrollera om kokkärlets botten är magnetisk.

KOKKÄRL	MATERIAL	EGENSKAPER
Rekommenderade kokkärl 	Botten tillverkad av rostfritt stål med sandwichdesign, emaljerat stål, gjutjärn.	Garanterar optimal effektivitet, snabb uppvärmning och jämn värmefördelning.
Lämpliga kokkärl 	Botten inte helt ferromagnetisk (magneten fastnar endast på en del av kokkärlets botten).	Endast det ferromagnetiska området värms upp. Detta kan leda till att uppvärmning inte sker lika snabbt och att värmen inte fördelas lika jämnt.
Lämpliga kokkärl 	Den ferromagnetiska botten innehåller områden med aluminium eller har en försänkning i mitten.	Det ferromagnetiska området är mindre än kokkärlets hela botten. Detta kan leda till att mindre effekt avges och att kokkärlet inte värms upp tillräckligt. Kokkärlet kanske inte känns av.
Ej lämpligt	Normalt tunt stål, glas, lera, koppar, aluminium och andra icke-ferromagnetiska material eller kokkärl med gummifötter.	Kokkärlet känns inte av och värms inte upp.

OBS! Alla kokkärl måste ha en platt botten. Kontrollera regelbundet att dess botten inte är skev, eftersom vissa kokkärl kan deformeras till följd av hög värme. Om du använder köksredskap som inte överensstämmer med rekommenderade storlekar och egenskaper kan det påverka tillagningsprestandan avsevärt och orsaka otillfredsställande resultat.

ADAPTRAR FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM INTE PASSAR FÖR INDUKTION

Användning av adapterplattor påverkar effektiviteten och det tar således längre tid att värma vatten eller mat. Se till att den ferromagnetiska diametern på kokkärlets

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

EFFEKTHANTERING

När spishällen köps är den inställd på maximal effekt. Justera inställningen utifrån gränsvärdena i hemmets elsystem, i enlighet med vad som anges i följande stycke.

ANMÄRKNINGAR: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabbuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att det valda gränsvärdet överskrids.

Tabellen nedan visar den effekt som varje kokzon kräver för varje funktion, för att du bättre ska förstå de möjliga användningsbegränsningarna baserat på den valda effektnivån.

KOKZON	1 eller 2	1 + 2	3	4
EFFEKTIVÅ 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
SMÄLTA (KW)	NA	NA	NA	0,045
HÅLL VARM (KW)	NA	NA	NA	0,145

Exempel med hänvisning till värdena i tabellen ovan:

Om du ställer in "Effekthanteringsinställning" på 4 kW och aktiverar flera kokzoner samtidigt kommer spishällen automatiskt att anpassa effektnivåerna så att den totala effektgränsen inte överskrids (t.ex. 4 kW).

Om du t.ex. med "Effekthanteringsinställning" inställd på 4 kW ställer in zon 3 på "Booster" (=3,7 kW) och sedan försöker aktivera zon 1 på nivå 18 (2,2 kW) kommer den totala tillförda effekten att överskrida gränsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Då kommer spishällen automatiskt att justera effektnivåerna enligt följande: den kokzon som är inställd på "Booster" ställs in på nivå 18 (=2,2 kW) och den andra kokzonen ställs in på nivå 15 (=1,6 kW, vilket är den maximala effektnivån för att inte överskrida begränsningen på 4 kW).

botten stämmer med både adapterplattans diameter och kokzonens diameter. Om dessa mått inte stämmer kan det leda till avsevärt sämre effektivitet och prestanda. Om dessa riktlinjer inte respekteras kan det leda till att värmen inte överförs effektivt till kastrullen eller stekpannan, vilket kan leda till att plattan och spishällen blir svarta.

TOMMA KASTRULLER OCH STEKPANNOR

Spishällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem som aktiverar funktionen "Automatisk avstängning" när för hög temperatur detekteras. Det rekommenderas inte att använda tomma kastruller och stekpannor med tunn botten. Om sådana används kan temperaturen stiga snabbare än den tid som krävs för att "Automatisk avstängning" ska utlösas omedelbart, med risk för skador på kastrullen eller spishällens yta. Om detta händer, rör inte kastrullen eller spishällens yta. Vänta tills alla komponenter har svalnat. Om något felmeddelande visas, kontakta servicecentret.

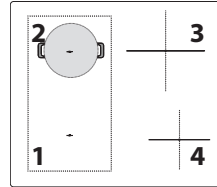
LÄMPLIG STORLEK PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR DE OLIKA KOKZONERNA

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt ska du använda kastruller vars botten har lämplig diameter för varje kokzon (se tabellen nedan). Observera att kokkärlstillverkare ofta anger storleken på kokkärlets övre diameter i stället för botten diameter.

För att säkerställa att spishällen fungerar med förväntad prestanda ska du alltid använda en kokzon vars storlek stämmer med det ferromagnetiska området på kokkärlets botten.

Placera pannan/kastrullen centrerat på den kokzon som används. Det avrådes från att använda kastruller som är större än storleken på kokzonen.

KOKZONER FÖR ANVÄNDNING AV KOKKÄRLEN



Kokzon	Lämplig form på kokkärl	Lämplig ferromagnetisk botten (cm)
1 eller 2	Rund eller fyrkantig	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulär	Kortsida 16 - 21 Långsida 24 - 38

Inställningsmeny: Ändra grundinställningarna

När du har anslutit apparaten till nätspanningen kan du ändra standardinställningarna genom att gå till inställningsmenyn inom 60 sekunder:

- Efter att ha anslutit hällen till huvudströmkällan, vänta tills alla lysdioder tänds och släcks i följd.
- Tryck och håll in På/Av-knappen (ⓘ) för att slå på hällen.
- Tryck på knappläsknappen (⏏) i minst 6 sekunder för att gå till inställningsmenyn. Ignorera knappläsets aktiveringsljud som avges efter 3 sekunders intryckning.
- Inställningstypen (t.ex. "PL") visas på den övre vänstra kokzonsdisplayen och dess standardvärde (eller aktuella värde) (t.ex. "2_5") visas på den nedre vänstra kokzonsdisplayen.
- Du kan välja inställningstyp genom att använda uppåtpilen (↑) och nedåtpilen (↓) på den övre vänstra kokzonen. Du kan ändra dess värde genom att använda uppåtpilen (↑) och nedåtpilen (↓) på den nedre vänstra kokzonen. Se tabellen nedan för inställningstyper, standardvärden och möjliga värden.
- Tryck på På/Av-knappen för att bekräfta.
- Utana bekräftelse kommer spishällen att lämna inställningsmenyn och återgå till tidigare värden inom 30 sekunder.

ORDNING	TYP AV INSTÄLLNING	ÖVRE VÄNSTRA	NEDRE VÄNSTRA (STANDARD)	MÖJLIGA VÄRDEN
1	Begränsning av effekt	PL	7_4	2_5 kW, 4_0 kW, 6_0 kW, 7_4 kW
2	Ljudton	Aud	På	På/Av
3	Demoläge	dE	Av	Av/På

ANMÄRKNINGAR: När demolägefunktionen har aktiverats kommer den att förbli På även om huvudströmförsörjningen avbryts.

DAGLIG ANVÄNDNING

ⓘ SLÅ PÅ/AV SPISHÄLLEN

Tryck och håll in strömknappen för att slå på spishällen. Lysdioden ovanför knappen tänds och en ljudsignal avges. Efter några sekunder kan du använda spishällens reglage. För att stänga av hällen trycker du på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

PLACERING

Se till att pannan inte skymmer kontrollpanelens symboler.

Observera: I kokzonerna nära kontrollpanelen bör du hålla kastruller och kokkärl innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kanten, eftersom den brukar vara större).

Detta undviker att knappsatsen överhettas. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅ



För att aktivera kokzonerna:

När spishällen slås på tänds slidern för alla tillgängliga kokzoner med låg ljusstyrka. Sätt fingret på slidern för den zon du vill aktivera och skjut den försiktigt åt höger om du vill öka effektnivån eller åt vänster för att minska den. Du kommer att märka att knappsatsens segment växlar till hög ljusstyrka beroende på vald effektnivå och att displayens siffror visar det nummer som motsvarar den valda effektnivån (från 1 till 18).

Med "P"-knappen kan du välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster) för att snabbt koka upp vatten.

För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "AV" i början av slidern.

OBS! Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar. Om sådana element inte avlägsnas inom 8 sekunder avger spishällen två korta toner och stängs av automatiskt samtidigt som meddelandet "OFF" visas.

🔒 LÅSA KONTROLLPANELEN

Kontrollpanelens låsfunktion är avsedd att låsa spishällens inställningar för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt eller att funktionerna aktiveras/avaktiveras oavsiktligt. Du kan behöva använda den här funktionen i följande fall. Vid eventuellt spill av vätska eller mat, eller av säkerhetsskäl (barn som oavsiktligt kan komma i kontakt med spishällen) för att förhindra risken att spishällen slås på av misstag. För att använda kontrollpanelens låsfunktion, håll knappen intryckt i 3 sekunder. Knappen växlar till hög ljusstyrka och en ljudsignal och en lampa ovanför symbolen visar att denna funktion har aktiverats. För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knappläset.

MAXIMAL ARBETSTID FÖR KOKZONER OCH FUNKTIONER

Effektnivå eller funktion	AV	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Smältning	Varmhållning
Maximal arbetstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Effektnivå efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kokzon 1, 2, 3

** Kokzon 4

Exempel på värdena i tabellen ovan:

Om du slår på en kokzon och ställer in dess effekt på nivå 14, fortsätter kokzonen att arbeta i högst 2 timmar. Efter 2 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

Om du aktiverar Booster-funktionen på kokzon 4 sjunker den automatiskt till effektnivå 18 efter 5 minuter. Om du däremot aktiverar Booster-funktionen på kokzon 1, 2 eller 3 sjunker den automatiskt till effektnivå 18 efter 10 minuter. Efter 1,5 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

OBS! Kontrollpanelen är låst för alla åtgärder förutom avstängning. Om du stänger av spishällen när kontrollpanelens lås är aktiverat trycker du på PÅ/AV-knappen och sedan på låsknappen i 3 sekunder för att låsa upp spishällen.



AVTORKNINGSFUNKTION

Avtorkningsfunktionen låser tillfälligt alla knappar i användargränssnittet för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt under rengöringen. Funktionen avbryter inte tillagningen.

Avtorkningsfunktionen hjälper till att förhindra ljud om vatten spills på användargränssnittet under tillagningen eller vid vanlig rengöring.

Av säkerhetsskäl kan PÅ/AV-knappen aktiveras, även ofrivilligt, under rengöringen.

För att aktivera avtorkningsfunktionen:

1. Tryck på Tryck på avtorkningsfunktionsknappen (). En ljudsignal avges när funktionen är aktiv.
2. Lysdioden ovanför knappen tänds och förblir tänd medan själva knappen blinkar under hela tiden som funktionen är aktiv.
3. Kontrollpanelen förblir låst i 30 sekunder.

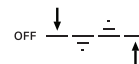


TIMER

Timern styr alla kokzoner.

För att aktivera timern:

1. Välj kokzon och ställ in önskad effektnivå.
2. Timer-knappen tänds ca 5 sekunder efter att kokkärlet har identifierats. Tryck på den tills en indikatorlampa tänds i höjd med den specifika symbolen på den valda kokzonen.
3. Använd uppåtpilen () och nedåtpilen () för att ställa in tiden (håll dem inte intryckta i mer än 8 sekunder, annars visas OFF på spishällen. För mer information, se avsnittet Felsökning). Tiden ändras från 000 sekunder till 30 minuter, med en ökning på 1 minut varje gång. Från 30 till 150 minuter kommer tiden att öka i steg om 5 minuter. Om du behöver ändra tiden med 10 minuter använder du sidostrecken. Strecket till vänster drar av 10 minuter, medan strecket till höger lägger till 10 minuter (se följande bild).



4. För att bekräfta den inställda tiden kan du trycka på klockknappen (). Annars kommer tiden att bekräftas automatiskt efter 5 sekunder utan någon åtgärd.
5. Du kan ändra tiden när som helst och aktivera flera timers samtidigt.
6. Under nedräkningen, tryck med fingret på slidern för att se effektnivån. Tryck på uppåtpilen () eller nedåtpilen () för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.
7. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att avaktivera timern:

Tryck på nedåtpilen () tills det står 000: den avaktiveras efter 5 sekunder.



TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är tänd) anger att timern har ställts in för kokzonen.

FUNKTIONER

P BOOSTER-FUNKTION

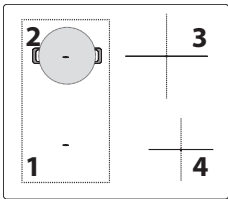
Booster är ett speciälläge med en effektnivå som är högre än nivå 18, för snabbast uppvärmning. Detta läge kan ha olika varaktighet beroende på vilken zon som används (se tabellen nedan). När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18.

VIKTIGT: Använd inte med en tom panna eller olja/smör. Denna funktion är perfekt för att koka vatten.

OBS! Beroende på effekthanteringsinställningen kan det hända att Booster-funktionen inte är tillgänglig för vissa kokzoner. Dessutom, om du ställer in en kokzon på Booster och sedan aktiverar en annan kokzon, kommer effekten på den första kokzonen att sänkas till den högsta tillgängliga nivån (till och med mycket lägre än nivå 18) så att den andra kan användas. Den andra kokzonen ställs in eller begränsas baserat på den återstående effekten som är tillgänglig på den sidan av spishällen.

Tänk också på att den levererade effekten kan variera beroende på storlek och material på det kokkärl som används.

BESKRIVNING AV ZONERNA



Kokzon	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Booster-effekt (kW)	Booster-varaktighet (min.)
1 eller 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

ANMÄRKNINGAR: Värdena i tabellen avser de provningsförhållanden som beskrivs i standarden för utvärdering av prestanda hos matlagingsapparater.

Den effekt som visas kan variera beroende på storlek eller material på det kokkärl som används.

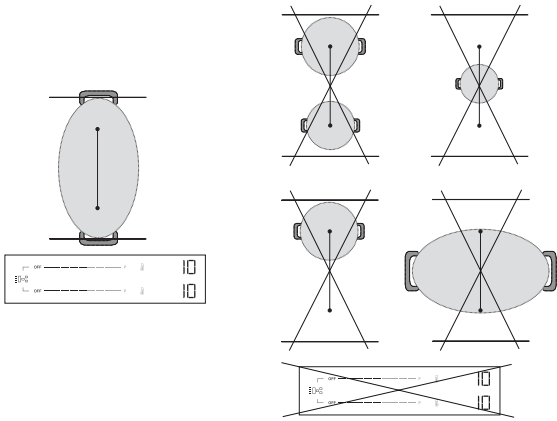
□ FLEXIBEL KOKZON (FLEXI ZONE)

Med den här funktionen kan du kombinera två kokzoner till en enda längre kokzon för att passa rektangulära, ovala eller långa kokkärl och använda en enda inställning för hela den kombinerade zonen.

För att säkerställa korrekta resultat ska du endast använda kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten som är tillräckligt lång för att täcka de två zonerna samtidigt. Placera kokkärlet i mitten av den flexibla rektangulära kokytan.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

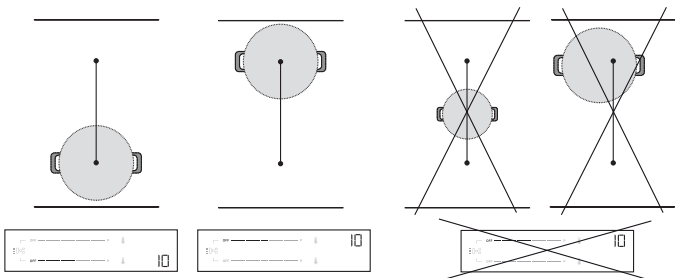
OBS! En stor rund gryta som används i mitten kan värmas upp mindre snabbt och värmen kan fördelas mindre jämnt.



VIKTIGT: För kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten på 21 cm eller mindre rekommenderas att använda de enskilda kokzonerna **utan att aktivera det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**. Ställ kokkärlet på antingen den främre eller den bakre kokzonen och aktivera sedan den kokzonen.

Om Flexi Zone är aktiv kommer inte Heat Control funktionen att vara tillgänglig, vilket innebär att den inte visas på kontrollpanelen.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

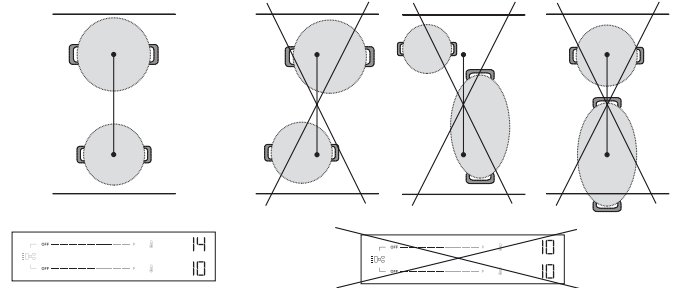


Flexi Zone använd som två individuella kokzoner

Vid användning av två kastruller eller stekpannor samtidigt råder vi till att ställa den första på den bakre kokzonen och den andra på den främre kokzonen (se bilden nedan). I så fall bör kokzonerna aktiveras **utan att använda det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**.

För optimal prestanda ska du se till att båda stekpannorna är centererade på respektive kokzon. Flytta inte bort en kastrull/stekpanna från mitten för att ge plats åt en annan. Ställ inte kokkärlet utanför kokzonen eller ovanpå kontrollpanelen när du ställer det på plats.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.



AUTOMATISKA FUNKTIONER

Spishällen har några automatiska funktioner som hjälper dig under matlagningen. Observera att de kanske inte är tillgängliga, beroende på effekthanteringsinställningen (se avsnittet "Effekthantering"). Om t.ex. effekthanteringen har ställts in på 2,5 kW och vissa zoner redan används, kanske den återstående effekten inte räcker för att aktivera en automatisk funktion. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.

SMÄLTNING

Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effektnivån för smältning. Det gör att du kan smälta känsliga livsmedel som choklad eller smör och hålla dem smälta utan risk för att de bränns vid eller fastnar i kastrullen/pannan.

VARMHÅLLNING

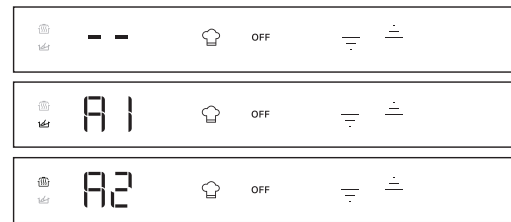
Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effekten för att hålla maten varm efter tillagningen innan maten serveras. Observera att vätskor krymper med tiden när maten hålls varm.

Dessa automatiska funktioner är endast tillgängliga på standardkokzoner (zoner med symbolen ☞).

Så här aktiverar du de automatiska funktionerna:

För att aktivera de automatiska funktionerna, tryck på symbolen ☞. På displayen visas två ikoner med svag ljusstyrka: ☞ (varmhållning) upptill och ☞ (smältning) nedtill.

Använd uppåt-pilen (↑) och nedåt-pilen (↓) för att välja önskad funktion. Displayen visar "A1" för smältning eller "A2" för varmhållning och motsvarande symbol får starkare ljus.



HEAT CONTROL - ASSISTERAD MATLAGNING MED TEMPERATUR

Med den här funktionen kan du välja och laga mat vid den temperatur du vill ha (som i en ugn), i stället för att använda de vanliga effektnivåerna.













Med den här funktionen justerar spishällen automatiskt värmen och håller en stabil temperatur på kokkärlet, vilket gör att du inte behöver justera hela tiden.

Denna funktion är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen ☞.

OBS! Den temperatur som visas gäller för mitten av det tomma kokkärlet. Beroende på det kokkärl som används kan temperaturen som visas skilja sig från kokkärlets faktiska temperatur. För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator (HOT) är aktiv.

VIKTIGT: Denna funktion är inte avsedd att användas för att koka vatten eller fritera. Vattnet kommer inte att koka även om du väljer en temperatur högre än 100 °C. Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

Så här aktiverar du värmeregleringen:

1. Ställ kokkärlet på kokzonen med ikonen .
2. Tryck på ikonen .
3. Använd uppåtpilen () för att välja önskad temperatur. Standardinställningen är 45 °C. Du kan höja temperaturen upp till 200 °C, efter dina behov (se tabellen nedan för matlagningstips). Använd nedåtpilen () för att sänka temperaturen.
4. Under uppvärmningsfasen blinkar en uppåtpil () intill den valda temperaturen.
5. När kokkärlet har uppnått den inställda temperaturen meddelar spishällen detta med en ljudsignal och uppåtpilen () slutar blinka. Nu kan du lägga till maten.
6. När börvärdet har uppnåtts kan du använda uppåtpilen () och nedåtpilen () för att justera temperaturen i steg om 5 °C.
7. Om den nya valda temperaturen är lägre än den aktuella kommer en nedåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts. Om den nya valda temperaturen är högre än den aktuella kommer en uppåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts.
8. Om du ställer in en timer på en kokzon där Heat Control funktionen är aktiv startar timern först när börvärdet har uppnåtts. Displayen visar timerns nedräkning i stället för temperaturen. Under nedräkningen, tryck på uppåtpilen () eller nedåtpilen () för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.

HEAT CONTROL - MATLAGNINGSTIPS

Tabellen nedan ger några förslag på tillagningsmetoder för varje temperatur.

LÅG VÄRME		MEDELHÖG VÄRME		HÖG VÄRME	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Smälta (choklad, smör)	Varmhållning	Lätt stekning (grönsaks-baserad blandning)	Röra (ägg)	Fräsa Woka	Grill (biff, grönsaker)
Upptining (kött, fisk)	Förtjockning, göra krämig (risotto)	Långkok (grönsaker) Deglasera	Karamellisera (socker, grönsaker)	Grädda (pannkakor, rostad bröd)	Bryna (biff, stek)
		Sjuda (120°C)			

Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

ANMÄRKNINGAR:

- Systemet kan övervaka tillagningstemperaturen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Beroende på aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att Heat Control funktionen är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.



Skanna QR-koden för att låsa upp matlagningshemligheterna med Värmereglering. Upptäck hur enkelt och givande det är att laga mat med temperatur genom att besöka vår webbplats, där du kan få hjälp med en mängd olika matlagningstekniker, vardagsmat och spännande nya rätter genom steg-för-steg-recept.

INDIKATORER

HOT RESTVÄRME

Om "Hot" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om kokzonen inte har aktiverats men av en annan anledning är uppvärmd (på grund av att närliggande kokzoner har använts eller av att ett varmt kokkäril har placerats på den).

När kokzonen har svalnat försvinner texten "Hot".



ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK)

Den här funktionen kokar upp vattnet och justerar automatiskt effekten så att det fortsätter att sjuda tills du är redo att lägga i livsmedlet. Denna funktion hjälper också till att förhindra överkokning och slöseri med energi jämfört med Booster-läget. För att spara energi och påskynda uppkokningen rekommenderar vi att täcka kastrullen med ett lock.

Assisterad kokning är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen .





OBS! För att använda denna funktion måste kastrullen ha en bottendiameter på 160-210 mm och fyllas med vatten till mellan 1/2 och 3/4 av volymen. Tänk på att den maximala volym som kan användas med denna funktion är ca 4 liter. Tillsätt inte salt i vattnet innan det har kokat upp, eftersom systemet annars inte kan fungera som förväntat.

För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen, använda rumstempererat vatten och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator är aktiv.

VIKTIGT: Denna funktion är endast avsedd att användas för att koka vatten, inte för mjölk eller annan typ av vätska.

Baserat på de kokkäril som finns på marknaden kan det hända att funktionen inte fungerar som förväntat.

Så här aktiverar du Assisterad kokning:

1. Fyll kastrullen med vatten (se anvisningarna ovan).
2. Ställ kokkärlet på en kokzon med ikonen .
3. Välj knappen Assisterad kokning (.
4. Tryck en gång på knappen Assisterad kokning () om Heat Control bara är tillgänglig för en kokzon. Om Heat Control är tillgänglig på mer än en kokzon trycker du på knappen  flera gånger tills du kommer till den kokzon där du vill använda funktionen Assisterad kokning. En "-b"-indikator visas på displayen för att vägleda dig genom kokzonerna.
5. När kokzonen är vald ser du -b- blinka på kokzonens display i några sekunder och sedan startar funktionen automatiskt.
6. När funktionen Assisterad kokning startar visas en animation på displayen under uppvärmningsfasen.
7. Inom 90 sekunder från det att vattnet börjar koka kommer funktionen att meddela dig detta med en ljudsignal. Animationen försvinner och spishällen ställer automatiskt in effektnivån på 15 för att bibehålla en svag kokning.
8. Beroende på vilket kokkäril som används kan effektnivån automatiskt sjunka till nivå 15 utan att nå vattnets kokpunkt. För att nå kokpunkten kan du öka effektnivån på den kokzon som används. Alternativt kan du prova att använda en annan panna som är kompatibel med induktionshällar. Om de förhållanden som beskrivs ovan inte inträffar, föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och ställer in effektnivåerna manuellt för att fortsätta tillagningen.
9. Lägg i livsmedlet och ändra eventuellt effektnivån för att anpassa koknivån efter behov. Effektnivån kommer att begränsas till de nivåer som är lämpliga för att bibehålla kokningen (dvs. nivåerna 10-18).

OBS!

- Oavsett om vattnet kokar eller inte, efter ca 12 minuter från det att funktionen aktiverats kommer spishällen att automatiskt ställa in effektnivån på 15 och animeringen försvinner.
- Beroende på effekthanteringsinställningen eller aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att funktionen Assisterad kokning är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.
- När du använder den här funktionen kan du inte ställa in en timer under vattenuppvärmningsfasen. Timern kan endast aktiveras efter att en ljudsignal om att vattnet har nått kokpunkten har avgetts.
- Systemet kan övervaka kokningen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Om det finns möjlighet att använda Boil&Cook i flera zoner på spishällen kan endast en Boil&Cook-funktion aktiveras på varje sida. När valet görs kommer dock animationen (en orm) att visas på samma sida i några sekunder, trots att funktionen inte kan aktiveras.



KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen innehåller matlagningstips för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen och på kokkärlet som används.

EFFEKTIVÅ	MATLAGNINGSTIPS
Maximal effekt (P)	Booster* - Koka upp vatten så snabbt som möjligt. Använd inte med en tom panna eller olja/smör.
17 – 18	Koka upp vatten, fritera** frysta produkter.
15 – 16	Bibehåll livlig kokning, bryn, woka, grädda.
10 – 14	Bibehåll svag kokning, förvärmning, grilla (under en längre tid), woka, sautera, karamellisera, grädda, pannkakor.
5 – 9	Sjudning, stuvning, förtjockning, långkok.
3 – 4	Varmhållning, upptining.
1 – 2	Smälta, göra krämig (risotto).
Noll effekt (AV)	Spishällen är i standby eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med "Hot").

*Booster är ett specialläge som använder en högre effektnivå än 18 för att värma upp vattnet snabbare. Detta läge kan bibehållas i högst 10 minuter beroende på vilken kokzon som används. Efter denna tid kommer effektnivån automatiskt att sänkas till 18.

** För fritering av frysta produkter, t.ex. pommes frites, rekommenderas att använda andra kokzoner än Flexi Zone. Om du vill fritera med hjälp av Flexi Zone-kokzoner rekommenderas att använda den främre.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Viktigt:

- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att eftervärmeindikatorn ("Hot") är släckt innan rengöring.**
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör spishällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort eventuella matrester och fläckar.
- Enytasom inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten hos kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa om det sitter fast rester på spishällen. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repa glaset.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska tas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om CleanProtect-logotypen finns på glaset har spishällen behandlats med CleanProtect-teknik. Denna exklusiva beläggning ger utmärkta rengöringsresultat och håller hällen blank längre.

Det rekommenderas att rengöra dagligen, efter varje användning.

Följ dessa råd för att rengöra CleanProtect-hällar:

- Blöt ordentligt ned de områden som ska rengöras med vatten och se till att hela det fläckiga området täcks. Var försiktig så att du inte spiller vatten på kontrollpanelen.
- Vättningsförfarande:
 - Vid normala förhållanden, vänta minst 2 minuter.
 - Vid mycket smutsiga förhållanden, vänta minst 5 minuter.
 - Om vattnet torkar på spishällen ska du blöta ned den igen.
- Använd en icke-slipande svamp för att få bort avlagringar och torka spishällen efter rengöring.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen inte är frånskild.
- Om du inte kan stänga av hällen efter användning ska du koppla bort den från eluttaget.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Kontrollpanelens låsfunktion kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligt om vatten, utspilld vätska från kastruller eller andra föremål hamnar på en av spishällens knappar.

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F9E0	Felaktig anslutning av nätkabeln.	Anslutningen till strömförsörjningen är inte exakt enligt anvisningarna i avsnittet "Elektrisk anslutning".	Anslut strömförsörjningen enligt anvisningarna i avsnittet "Elektrisk anslutning".
F0EA	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F0E9 Effektnivån sänks automatiskt. En kokzon stängs AV automatiskt. Spishällen stängs AV automatiskt.	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög. Effektnivån sänks eller kokzonen stängs av eller spishällen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen. För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppla bort spishällen från elnätet. Vänta några sekunder (mer än 10 sekunder) och anslut sedan spishällen igen till strömförsörjningen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		
dE [när spishällen är avstängd]	Spishällen värms inte upp. Funktionen kopplas inte PÅ.	DEMOLÄGE på.	Följ anvisningarna i avsnittet "Första användningen".
En specialfunktion slås inte på och spishällen avger en ljudsignal.	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effekthantering".
När du väljer en effektnivå eller använder Booster-funktionen sänks effektnivån automatiskt.	Spishällen ställer automatiskt in den högsta tillgängliga effektnivån (även lägre än den inställda) för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW). Booster-funktionen kan ha olika varaktighet beroende på vilken kokzon som används. När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Se avsnittet "Effekthantering" eller "Booster-funktion". För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.
U - U	Kokkärlet detekteras inte. Kokzonen stängs av efter 30 sekunder.	Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.	Om ditt kokkärl är lämpligt för induktionshäll (se avsnittet "Tillbehör") och korrekt placerat på den önskade kokzonen kan du prova att använda det på en mindre kokzon. Använd annars ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Tillbehör").
Spishällen avger två korta ljudsignaler och stängs sedan av automatiskt. Därefter visas meddelandet "OFF" i upp till 60 sekunder, under vilken tid spishällen inte kan sättas på igen och de två korta ljudsignalerna upprepas var 5:e sekund.	Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar: • PÅ/AV-knappen, vilket leder till att spishällen stängs av oavsiktligt. • Knapplåsknappen, vilket orsakar oönskad aktivering av knapplåset om den hålls intryckt i mer än 3 sekunder. Funktionen förblir aktiv även efter att spishällen stängts av, med knapplås-ikonen och lysdioden tända. • Slidern, vilket orsakar en oönskad ändring av effektnivåerna. Spishällen stängs av automatiskt (meddelandet "OFF" visas) om den inte rengörs inom 8 sekunder.		Torka och/eller rengör och/eller ta bort föremålet så att spishällen kan slås på igen 60 sekunder efter att OFF-meddelandet visades. Om knapplåset har aktiverats av misstag, tryck på knapplåsknappen i 3 sekunder för att avaktivera det. Tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på spishällen.
Vattnet kokar inte när Heat Control (Ⓢ) används	Vattnet kokar inte när temperaturen ställs in med Heat Control funktionen.	Du använder Heat Control för att koka vatten.	Använd Assisterad kokning (Boil&Cook) eller Booster-funktionen.
Ett klick- och/eller tickljud hörs när kokkärlet placeras.	Dessa kontinuerliga klick- och/eller tickljud uppstår när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Kastrullens diameter kan vara lägre än den minimidiameter som anges i bruksanvisningen för specifika kokzoner. Även om du använder en kastrull med rätt mått har vissa kastrullmodeller en botten som delvis är täckt av metallinsatser (eller utan en jämn ferromagnetisk fördelning), och de fungerar inte alltid som förväntat.		Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").
Spishällen är avstängd.	Spishällen stängs av automatiskt i följande situationer: • I händelse av vattenspill, mat som rinner över eller föremål som placerats på kontrollpanelens knappar och som oavsiktligt kan aktivera PÅ/AV-knappen. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud. • Om kontrollpanelen inte har använts på mer än 30 sekunder och ingen kokzon är aktiv. • Om inget kokkärl har detekterats på mer än 30 sekunder och kontrollpanelen inte har använts på denna tid. • Den maximala arbetstiden för en effektnivå eller funktion har löpt ut och spishällen har inte använts på mer än 30 sekunder. • Andra fall som inte specificeras här.		Se avsnittet "Daglig användning" för ytterligare information. Slå på spishällen manuellt.
När du använder Assisterad kokning (Boil&Cook)-funktionen när vattnet inte kokpunkten eller Funktionen anger inte att kokpunkten har uppnåtts inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka.	Beroende på kokkärlet eller mängden vatten som används är det inte säkert att kokpunkten uppnås. Oavsett om vattnet kokar eller inte kan effektnivån automatiskt sjunka till 15 efter ca 15 minuter från det att funktionen aktiverades.		Om vattnet inte kokar kan du få det att koka genom att öka effektnivån för den kokzon som används. Du kan även prova att använda en annan panna som är lämplig för induktionshäll. Om funktionen inte anger att vattnet kokar inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och använder effektnivåer för att fortsätta tillagningen.

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Det är vanligt att det hörs ett visslande eller lätt knakande ljud när du använder induktionshällar.

Dessa ljud kommer faktiskt från kokkärlet och är kopplade till egenskaperna på dess botten (t.ex. när botten är tillverkad av olika materialskikt eller är ojämna).

De kan variera beroende på vilken typ av kokkärl som används samt mängden mat som de innehåller och är inte tecken på att något är fel.

Induktionshällar kan ge ifrån sig kontinuerliga klick- och/eller tickljud när en kastrull/panna står på den. Dessa ljud kan uppstå när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").

Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar, samt avge ljudsignaler på grund av kontakt mellan föremålen och knapparna. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud som upprepas var 5:e sekund tills föremålet eller vattnet har avlägsnats från kontrollpanelen, även efter avstängning. För att undvika att den stängs av ska du avlägsna eventuella spillda vätskor från användargränssnittet och torka av det noga inom 8 sekunder, eller använda Avtorkningsfunktionen som ger dig 30 sekunder för att rengöra och torka.

Kom ihåg att PÅ/AV-knappen alltid kommer att vara aktiv.

KUNDSERVICE

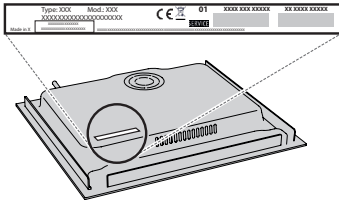
INNAN DU RINGER KUNDSERVICE:

1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av råden i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

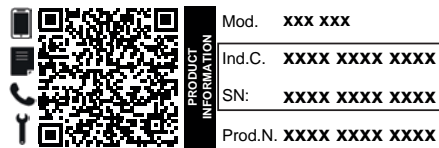
OM FELET KVARSTÅR EFTER OVANNÄMMDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

När du kontaktar vår kundtjänst ska du alltid uppges:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell.



- Ind.C.
- Aerienumret (numret efter bokstäverna SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen.

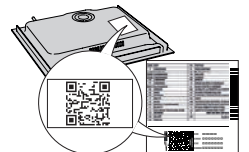


- Din fullständiga adress.
- Ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats docs.whirlpool.eu/docs;
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Tillverkad under licens.

400020020495

Whirlpool

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Ruokaa ei saa jättää tuotteen sisälle tai sen päälle yli tunniksi ennen kypsentämistä tai sen jälkeen.

SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloille; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

⚠ **VAROITUS:** Induktioliedestä saattaa kuulua ääntä, jos jotain jätetään käyttöpaneelin päälle. Laita keittotaso pois päältä VIRTAPAINIKKEESTA.

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennusta paikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustöiden aloitusta – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.


⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

⚠ Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot laitteen virransäästötilasta löytyvät seuraavasta linkistä: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

HUOM

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.



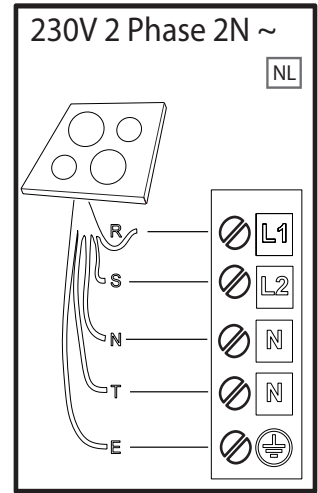
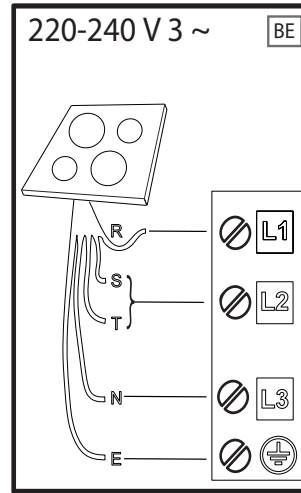
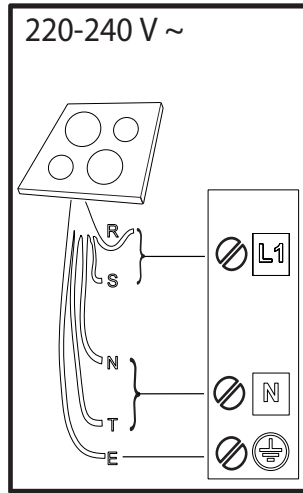
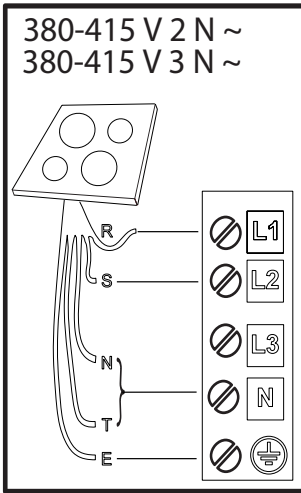
SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on tehtävä valmiiksi, ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon.

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti.

Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.

Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).



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

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

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



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

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

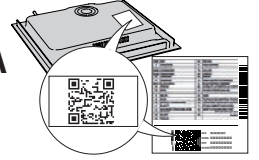


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak
na www.register10.eu.

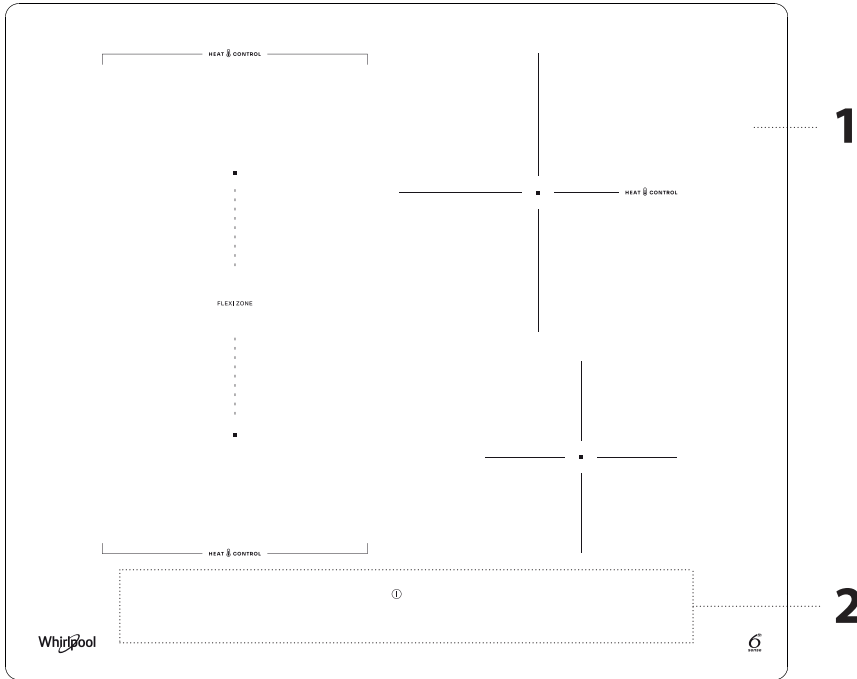


**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

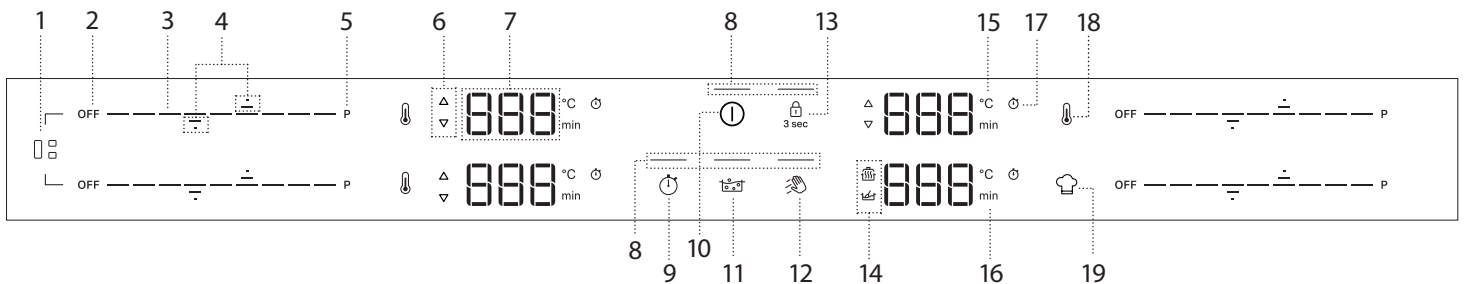


TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI







- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone -painike 2. Keittoalueen sammutuspainike 3. Vieritysnäppäimistö 4. Nuolet lämpötilan/ajastimen asettamiseen 5. Pikalämmityspainike (Booster) 6. Esilämmityksen/jäähdytyksen merkkivalo 7. Keittoalueen näyttö | <ol style="list-style-type: none"> 8. Merkkivalo - toiminto päällä 9. Ajastinpainike 10. Virtapainike 11. Avustettu keittäminen (Boil&Cook)-painike 12. Pyyhkimistoimintopainike 13. Painikelukituksen painike – 3 sekuntia 14. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi | <ol style="list-style-type: none"> 15. Lämpötilan ilmaisin (celsiusasteet) 16. Minuuttien ilmaisin 17. Ajastimen osoittimen symboli 18. Heat Control-painike 19. Erikoistoimintopainike |
|---|---|--|

HUOM.: Paina virtapainiketta (10); kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin muutamaksi hetkeksi, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät aktiivisina. Muita voidaan käyttää ja ne aktivoidaan laitteen myöhemmän käytön aikana.

TÄRKEÄÄ: Kaikki käytettävissä olevat toiminnot valaistaan himmeällä valon voimakkuudella, joka voimistuu vasta, kun ne aktivoidaan.

VARUSTEET

Käytä vain induktioliedelle sopivasta ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja. Saat selville kattilan sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). On myös mahdollista tarkastaa magneetilla, onko keittoastian pohja magneettinen.

KEITTOASTIAT	MATERIAALI	OMINAISUUDET
 Suositellut keittoastiat	Pohja on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, jossa on monikerroksinen pohja, emaloidusta teräksestä tai valuraudasta.	Se varmistaa optimaalisen tehokkuuden, lämpiää nopeasti ja jakaa lämmön tasaisesti.
 Sopivat keittoastiat	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen (magneetti tarttuu vain osaan astian pohjasta).	Vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämän seurauksena astia saattaa lämmitä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisesti.
 Sopivat keittoastiat	Ferromagneettinen pohja sisältää alueita, joissa on alumiini, tai sen keskellä on syvennys.	Ferromagneettinen alue on pienempi kuin varsinainen keittoastian pohjapinta-ala. Tämän seurauksena teho voi olla pienempi ja keittoastia ei ehkä kuumene riittävästi. Keittoastiaa ei ehkä havaita.
Ei sovellu	Normaali ohut teräs, lasi, savi, kupari, alumiini ja muut ei-ferromagneettiset materiaalit, tai keittoastiat, joissa on kumijalat	Keittoastiaa ei tunnusteta eikä se kuumene.

HUOM.: Kaikissa keittoastioissa on oltava tasainen pohja. Tarkista säännöllisesti, ettei pohja ole vääntynyt, sillä jotkin keittoastiat voivat vääntyä korkean kuumuuden vaikutuksesta.

Jos käytetään keittoastioita, jotka eivät vastaa suositeltuja kokoja ja ominaisuuksia, se voi vaikuttaa merkittävästi kypsennystehoon ja aiheuttaa epätydyttäviä tuloksia.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

TEHONHALLINTA

Uusi keittotaso on aina asetettu maksimiteholle. Säädä asetus kotdin sähköjärjestelmän rajojen perusteella, kuten seuraavassa kappaleessa selitetään.

HUOMAUTUKSIA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikalämmityksessä) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

Alla olevassa taulukossa on esitetty kunkin alueen käyttämä teho kunkin toiminnon osalta, jotta mahdolliset käyttörajoitukset valitun tehoasetuksen perusteella kävisivät selviksi.

ALUE	1 tai 2	1 + 2	3	4
TEHOTASO 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	1,5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	2.2
HEAT CONTROL (KW)	EI	EI	1.4	EI
AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&COOK) (KW)	EI	EI	3.0	EI
SULATUS (KW)	EI	EI	EI	0.045
LÄMPIMÄNPITO (KW)	EI	EI	EI	0.145

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvojen perusteella:

Jos "Tehonhallinta-asetukseksi" asetetaan 4 kW ja samanaikaisesti aktivoidaan useita keittoalueita, keittotaso säätää automaattisesti tehotasoa niin, että kokonaistehorajoitus (esim. 4 kW) ei ylitä.

Kun "Tehonhallinta-asetus" on esimerkiksi asetettu arvoon 4 kW ja jos alueelle 3 asetetaan "Booster" (=3,7 kW) ja yritetään sitten aktivoida vyöhyke 1 tasolla 18 (2,2 kW), haluttu kokonaisteho ylittää 4 kW:n rajan (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Tästä syystä liesi säätää tehotasot automaattisesti seuraavalla tavalla: "Booster"-asetukselle säädetty keittoalue asetetaan tasolle 18 (=2,2 kW), kun taas toinen keittoalue asetetaan tasolle 15 (=1,6 kW, enimmäisteho ei saa ylittää 4 kW:n rajoitusta).

INDUKTIOLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN VÄLILEVY

Välilevyjen käyttö vaikuttaa tehokkuuteen ja pidentää siten veden tai ruoan lämmittämiseen kuluvaa aikaa. Varmista, että keittoastian pohjan ferromagneettinen halkaisija on linjassa sekä välilevyn halkaisijan että keittoalueen halkaisijan kanssa. Jos nämä mittaukset eivät vastaa toisiaan, tehokkuus ja suorituskyky saattavat heikentyä merkittävästi. Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena saattaa olla, että lämpö ei siirry tehokkaasti kattilaan tai pannuun, jolloin levy ja keittotaso voivat mustua.

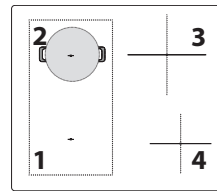
TYHJÄT KATTILAT JA PANNU

Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka aktivoi automaattisen sammutustoiminnon, kun havaitaan liian korkea lämpötila. Tyhjien ja ohutpohjaisten kattiloiden ja pannujen käyttöä ei suositella, mutta jos niitä käytetään, lämpötila saattaa nousta nopeammin kuin automaattisen sammutustoiminnon laukeamiseen tarvittava aika, jolloin pannu tai keittotason pinta saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske pannuun tai keittotason pintaan. Odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee jokin virheviesti, soita huoltokeskukseen.

ERI KEITTOALUEILLE SOPIVAN KOKOINEN KATTILAN/PANNUN POHJA

Käytä liedien asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi halkaisijaltaan sopivia keittoastioita (ks. alla oleva taulukko). Huomaa, että keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein keittoastian ylemmän halkaisijan koon eikä pohjan halkaisijan. Varmistaaksesi, että keittotaso toimii odotetusti, käytä aina keittoaluetta, jonka koko vastaa keittoastian pohjan ferromagneettisen osan kokoa. Keskitä pannu/kattila oikein käytettävälle keittoalueelle. Keittoaluetta suurempien kattiloiden käyttö ei ole suositeltavaa.







KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ ALUEITTAIN



Alue	Sopiva keittoastian muoto	Sopiva ferromagneettinen pohja (cm)
1 tai 2	Pyöreä tai neliömäinen	16 - 21
3	Pyöreä	16 - 21
4	Pyöreä	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Soikea tai suorakulmainen	Lyhyt sivu 16 - 21 Pitkä sivu 24 - 38

Asetusvalikko: Perusasetusten muuttaminen

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen oletusasetuksia muuttaa siirtymällä asetusvalikkoon 60 sekunnin kuluessa:

- Kun olet liittänyt keittotason päävirtalähteeseen, odota, kunnes kaikki LED-valot syttyvät ja sammuvat peräkkäin.
- Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta () ja pitämällä sitä painettuna.
- Paina painikelukituksen painiketta () vähintään 6 sekunnin ajan päästäkseen asetusvalikkoon. Älä ota huomioon painikelukituksen aktivoitua, joka kuuluu 3 sekunnin painalluksen jälkeen.
- Asetustyyppi (esim. "PL") näkyy keittoalueen vasemmassa yläkulmassa olevassa näytössä ja sen oletusarvo (tai nykyinen arvo) (esim. "2_5") näkyy keittoalueen vasemmassa alakulmassa olevassa näytössä.
- Voit valita asetustyyppin vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen ylös () ja alas () osoittavilla nuolinäppäimillä. Voit muuttaa sen arvoa käyttämällä vasemmalla alhaalla olevan keittoalueen ylös () ja alas () osoittavia nuolia. Katso asetustyyppit, oletusarvot ja mahdolliset arvot alla olevasta taulukosta.
- Vahvista painamalla virtapainiketta.
- Ilman vahvistusta liesi poistuu asetusvalikosta ja palaa edellisiin arvoihin 30 sekunnin kuluessa.

JÄRJESTYS	ASETUSTYYPPI	YLHÄÄLLÄ VASEMMALLA	ALHAALLA VASEMMALLA (OLETUS)	MAHDOLLISET ARVOT
1	Tehon rajoittaminen	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Äänimerkki	Aud	Päällä	Päälle/Pois
3	Demo-tila	dE	Pois päältä	Ei päällä/päällä

HUOMAUTUKSIA: kun esittelytoiminto on aktivoitu, se pysyy päällä, vaikka verkkovirran syöttö keskeytyisi.

① LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta ja pitämällä sitä painettuna. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy, ja kuuluu äänimerkki. Muutaman sekunnin kuluttua voit suorittaa keittotasolla toimempiteitä. Liesi sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen; kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

SJOITTAMINEN

Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.

Huomaa: Ohjauspaneelin lähellä kattilat ja pannut on hyvä pitää keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohjan että yläreunan, koska yläreuna on yleensä suurempi).

Näin estetään näppäimistön ylikuumentuminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä, jos suinkin mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS JA TEHOTASON SÄÄTÄMINEN



Keittoalueiden kytkeminen päälle:

Kun liesi kytketään päälle, kaikkien käytettävissä olevien keittoalueiden vieritysnäppäimistö (LIUKUKYTKIN) kytkeytyy päälle matalalla valaistuksella. Aseta sormesi sen alueen vieritysnäppäimistöille (LIUKUKYTKIN), jonka haluat aktivoida, ja liu'uta sitä varovasti oikealle, jos haluat lisätä tehotasoa, tai vasemmalle, jos haluat vähentää sitä. Huomaat, että ohjausnäppäimistön segmentit vaihtuvat valitun tehotason mukaisesti suurempaan kirkkauteen ja näytön numerot näyttävät valittua tehotasoa vastaavan numeron (1-18).

"P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumentustoiminnon (Booster) valitsemiseen veden nopeaa kiehumista varten.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse vieritysnäppäimistön alussa oleva "OFF"-painike.

HUOM.: Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedien painikkeita. Jos näitä elementtejä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttää viestin "OFF".

OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Ohjauspaneelin lukitustoiminto on suunniteltu lukitsemaan keittotason asetukset, jotta estetään asetusten vahingossa tapahtuva muuttaminen tai toimintojen tahaton aktivointi/deaktivointi. Voit joutua käyttämään tätä toimintoa esimerkiksi: Mahdollisen nesteen tai ruoan läikymisen varalta tai turvallisuussyistä (lasten vahingossa tapahtuva liedien käyttö), jotta estetään liedien vahingossa käynnistymisen riski. Ohjauspaneelin lukitustoimintoa käytetään painamalla -painiketta 3 sekunnin ajan. Painike muuttuu voimakkaasti valaistuksi ja äänimerkki sekä symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenetely.

KEITTOALUEIDEN JA -TOIMINTOJEN ENIMMÄISTYÖAIKA

Tehotaso tai toiminto	SAMMUTUS	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Sulatus	Lämpimänäpito
Enimmäistyöaika	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Tehotaso aikakatkaisun jälkeen	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Keittoalue 1, 2, 3

** Keittoalue 4

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvoista:

Jos kytket keittoalueen päälle ja asetat sen tehon tasolle 14, keittoalue jatkaa toimintaansa enintään 2 tuntia. Kahden tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Jos aktivoit Booster-toiminnon keittoalueelle 4, se laskee automaattisesti tehotasolle 18 kun 5 minuuttia on kulunut. Jos taas toisaalta aktivoit Booster-toiminnon keittoalueelle 1, 2 tai 3, se laskee tehotason automaattisesti tasolle 18 kun 10 minuuttia on kulunut. 1,5 tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

HUOM.: Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Jos sammutat liedien ohjauspaneelin lukituksen ollessa aktivoituna, vapautat liedien lukitus painamalla virtapainiketta ja sen jälkeen lukituspainiketta 3 sekunnin ajan.

PYYHKIMISTOIMINTO

Pyyhkimistöiminto lukitsee käyttöliittymän painikkeet väliaikaisesti, jotta asetuksia ei voida muuttaa vahingossa puhdistusprosessin aikana. Toiminto ei keskeytä kypsennysprosessia.

Pyyhkimistöiminto auttaa estämään äänet, jos käyttöliittymälle valuu vettä ruoanlaiton aikana tai tavanomaisen puhdistuksen aikana.

Turvallisuussyistä virtapainike voidaan aktivoida myös tahattomasti puhdistuksen aikana.

Pyyhkimistöiminnon aktivointi:

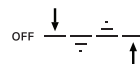
1. Paina Pyyhkimistöimintopainiketta (). Kun toiminto on aktiivinen, kuuluu äänimerkki.
2. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy ja palaa jatkuvasti, kun taas itse painike vilkkuu koko toiminnon keston ajan.
3. Ohjauspaneeli pysyy lukittuna 30 sekunnin ajan.

HÄLYTINAJASTIN

Ajastin seuraa kaikkia aktiivisia keittoalueita.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Valitse keittoalue ja aseta haluttu tehotaso.
2. Ajastinpainike syttyy noin 5 sekuntia sen jälkeen, kun keittoastia on tunnistettu. Paina sitä, kunnes merkkivalo syttyy valitun keittoalueen symbolin mukaisesti.
3. Aseta aika ylös () ja alas () nuolinäppäimillä (älä pidä niitä painettuna yli 8 sekuntia, sillä muutoin liedellä näkyy OFF). Lisätietoja on kohdassa "Vianmääritys". Aika vaihtuu 000 sekunnista 30 minuuttiin, ja se kasvaa 1 minuutilla joka kerta; välillä 30–150 minuuttia, aika kasvaa 5 minuutin välein. Jos haluat muuttaa aikaa 10 minuutilla, käytä sivuviivoja. Vasemmalla oleva viiva vähentää 10 minuuttia ja oikealla oleva viiva lisää 10 minuuttia (katso seuraava kuva).



4. Voit vahvistaa asetetun kellonajan painamalla kellopainiketta (). Muussa tapauksessa aika vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ilman mitään toimenpiteitä.
5. Voit muuttaa aikaa missä tahansa vaiheessa ja aktivoida useita ajastimia samanaikaisesti.
6. Napauta sormella liukusäädintä lähtölaskennan aikana nähdäksesi tehon tason. Näet asetetun lämpötilan napauttamalla nuolta ylös () tai alas (). 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.
7. Kun ajastimen aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

Paina nuolinäppäintä alaspäin (), kunnes näytössä näkyy 000, ja se poistuu käytöstä 5 sekunnin kuluttua.

AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

TOIMINNOT

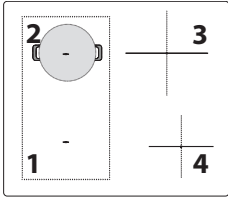
P BOOSTER-TOIMINTO

Booster on erikoistila, jonka tehotaso on korkeampi kuin taso 18 ja joka mahdollistaa nopeimman lämmityksen. Tämän tilan kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen (katso alla oleva taulukko). Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa. Tämä toiminto on ihanteellinen veden keittämiseen.

HUOM.: Tehonhallinta-asetuksesta riippuen Booster-toiminto ei ehkä ole käytettävissä tietyillä keittoalueilla. Lisäksi jos asetat yhden keittoalueen Booster-tasolle ja aktivoit sitten toisen alueen, ensimmäinen alue alennetaan käytettävissä olevaan enimmäistasoon (jopa paljon alemmalle tasolle kuin taso 18), jotta toista aluetta voidaan käyttää. Toinen keittoalue asetetaan tai sitä rajoitetaan liedn kyseisellä puolella jäljellä olevan tehon perusteella. Muista myös, että teho voi vaihdella käytettävän keittoastian koon ja materiaalin mukaan.

ALUEIDEN KUVAUS



Alue	Nimellisteho (Taso 18, kW)	Teho-Booster (kW)	Boosterin kesto (min.)
1 tai 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

HUOMAUTUKSIA: taulukon arvot viittaavat keittolaitteiden suorituskyvyn arviointia koskevassa normatiivisessa standardissa kuvattuihin testausolosuhteisiin. Näytetty teho voi vaihdella käytetyn keittoastian koon tai materiaalin mukaan.

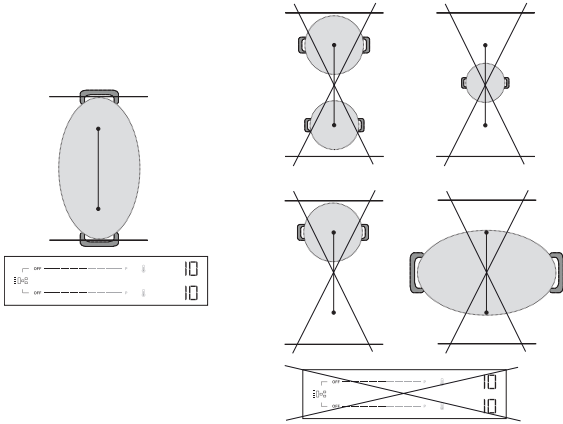
JOUSTAVA KEITTOALUE (FLEXI ZONE)

Tämän toiminnon avulla voit yhdistää kaksi keittoaluetta yhdeksi pidemmäksi keittoalueeksi suorakulmaisten, soikeiden tai pitkänomaisten keittoastioiden käyttämiseksi ja käyttää yhtä asetusta koko yhdistetylle keittoalueelle.

Oikeiden tulosten varmistamiseksi käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on ferromagneettinen pohja ja jotka ovat riittävän pitkiä kattamaan molemmat vyöhykkeet samanaikaisesti. Aseta keittoastia suorakulmaisen joustavan keittoalueen keskelle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

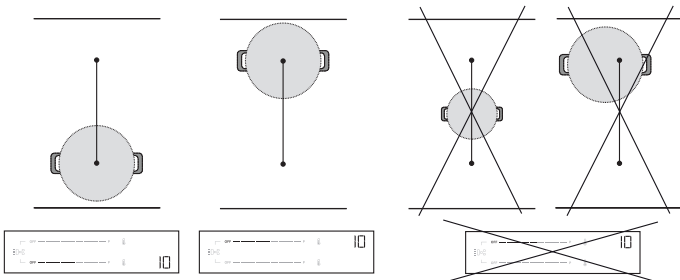
HUOM.: Keskellä käytettävä suuri pyöreä kattila voi lämmentä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisemmin.



TÄRKEÄÄ: Jos kattiloissa ja pannuissa on enintään 21 cm:n ferromagneettinen pohja, on suositeltavaa käyttää yksittäisiä keittoalueita **aktivoimatta joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**. Aseta keittoastia joko etu- tai takavyöhykkeelle ja aktivoi sitten kyseinen vyöhyke.

Jos Flexi Zone on aktiivinen, Heat Control -toiminto ei ole käytettävissä, joten sitä ei näy ohjauspaneelissa.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

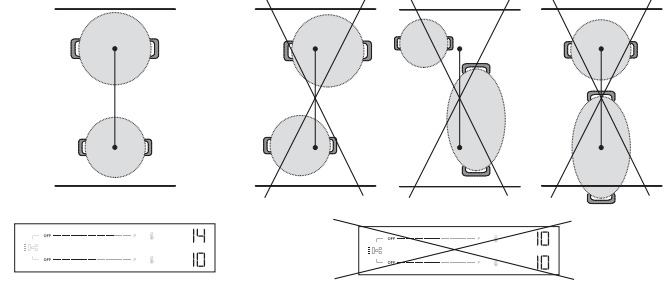


Flexi Zone -alueen käyttö kahtena erillisenä alueena

Kun käytetään kahta kattilaa tai pannua samanaikaisesti, on suositeltavaa sijoittaa ensimmäinen kattila tai pannu taka-alueelle ja toinen etualueelle (ks. alla oleva kuva). Tässä tapauksessa alueet olisi aktivoitava **ilman, että käytetään joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**.

Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi varmista, että molemmat pannut ovat keskitettyinä omille alueilleen. Älä siirrä yhtä kattilaa tai pannua keskeltä pois, jotta toiselle tulisi tilaa. Kun asetat keittoastioita, älä mene keittoalueen ulkopuolelle tai ohjauspaneelin päälle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.



AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Tämä liesi tarjoaa sinulle eräitä automaattisia toimintoja, jotka auttavat ruoanlaitossa. Huomaa, että ne eivät välttämättä ole käytettävissä tehonhallinta-asetuksista riippuen (katso kohta "Tehonhallinta"). Jos esimerkiksi tehonhallinta on asetettu 2,5 kW:n teholle ja jotkin alueet ovat jo käytössä, jäljelle jäävä teho ei välttämättä riitä automaattisen toiminnon aktivoimiseen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.

SULATUS

Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehotason sulatusta varten. Sen avulla voit sulattaa herkkiä elintarvikkeita, kuten suklaata tai voita, ja pitää ne sulatettuina ilman vaaraa siitä, että voivat palaa tai tarttua kattilaan tai pannuun.

LÄMPIMÄNPITO

Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehon ruoan lämpimänä pitämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen ja ennen tarjoilua. Huomaa, että nesteet vähenevät ajan myötä, kun ruokaa pidetään lämpimänä.

Nämä automaattiset toiminnot ovat käytettävissä vain vakiokeittoalueilla (alueet, joissa on kuvake).

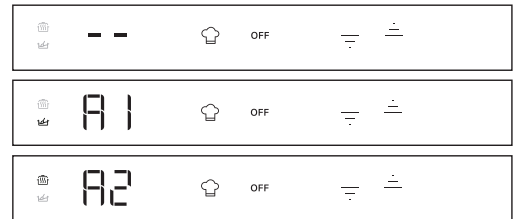
Automaattisten toimintojen aktivointi:

Automaattiset toiminnot aktivoidaan painamalla kuvaketta .

Näytössä näkyy kaksi hämärästi valaistua kuvaketta: (lämpimänäpito) päällä ja (sulatus) alhaalla.

Valitse haluamasi toiminto ylös () ja alas () nuolinäppäimillä.

Näytössä näkyy "A1" sulatusta varten tai "A2" lämpimänäpitoa varten, ja vastaava kuvake kirkastuu.



HEAT CONTROL - AVUSTETTU RUOANVALMISTUS LÄMPÖTILAN AVULLA

Tämän toiminnon avulla voit valita haluamasi lämpötilan ja kypsennyttää siinä (kuten uunissa) sen sijaan, että käyttäisit tavallisia tehotasoja.













Tämän ominaisuuden ansiosta liesi säätelee lämpöä automaattisesti ja pitää keittoastioiden lämpötilan vakaana, jolloin jatkuva säättämistä ei tarvita.

Tämä toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, joissa on kuvake.

HUOM.: Näytetty lämpötila viittaa tyhjän keittoastian keskikohtaan. Käyttämästäsi keittoastiasta riippuen näytetty lämpötila voi poiketa keittoastian todellisesta lämpötilasta. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen Hot.

TÄRKEÄÄ: Tätä toimintoa ei ole tarkoitettu veden keittämiseen tai friteeraukseen. Tästä syystä vesi ei kiehu, vaikka valitaan yli 100 °C:n lämpötila. Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

Heat Control aktiivointi:

1. Aseta keittoastia alueelle, jossa on  kuvake.
2. Paina  -kuvaketta.
3. Käytä ylöspäin osoittavaa nuolinäppäintä () valitaksesi haluamasi lämpötilan. Oletusasetus on 45 °C. Voit nostaa lämpötilaa 200 °C:een asti tarpeen mukaan (katso alla olevasta taulukosta ruoanlaittovinkejä). Alaspäin osoittavalla nuolinäppäimellä () voit alentaa lämpötilaa.
4. Lämmitysvaiheen aikana valittuna olevan lämpötilan vieressä vilkkuu ylöspäin osoittava nuoli ().
5. Kun keittoastia on saavuttanut asetetun lämpötilan, liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä ja nuoli ylöspäin () lakkaa vilkkumasta. Nyt voit lisätä ruoan.
6. Kun asetusarvo on saavutettu, voit säätää lämpötilaa 5 °C:n askelin ylöspäin () ja alaspäin () nuolinäppäimillä.
7. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä alhaisempi, alaspäin osoittava nuoli () vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä korkeampi, ylöspäin osoittava nuoli () vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu.
8. Jos asetat ajastimen vyöhykkeelle, jossa Heat Control toiminto on aktiivinen, ajastin käynnistyy vasta, kun asetusarvo on saavutettu. Näytössä näkyy lämpötilan sijasta ajastimen lähtölaskenta. Napsauta lähtölaskennan aikaa ylöspäin () tai alaspäin () osoittaa nuolta nähdäksesi asetetun lämpötilan. 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.

HEAT CONTROL - RUOANLAIITTOVINKEJÄ

Alla olevassa taulukossa on ehdotuksia kullekin lämpötilalle sopivista kypsennystekniikoista.

ALHAINEN LÄMPÖ		KESKIKORKEA LÄMPÖ		KORKEA LÄMPÖ	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Sulatus (suklaa, voi)	Lämpimänäpito	Hellävarainen paistaminen (kasvispohjainen sekoitus)	Kokkeli (kananmunat)	Kuullotus Paistaminen sekoittaen	Grilli (naudanliha, vihannekset)
Sulatus (liha, kala)	Sakeuttaminen, sekoittaminen (risotto)	Confit (vihannekset)	Karamellointi (sokeri, vihannekset)	Ruskea (pannukakut, paahtoleipä)	Pinnan ruskistus (pihvi, paisti)
		Haudutus			

Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

HUOMAUTUKSIA:

- Järjestelmä pystyy seuraamaan keittolämpötilaa, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Heat Control toiminto ei ehkä ole käytettävissä keittoalueen aktivointijärjestyksestä riippuen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.



Skannaa QR-koodi ja avaa ruoanlaiton salaisuudet Heat Controlilla. Tutustu oikealla lämpötilalla kokkaamisen helppouteen ja palkitsevuuteen käymällä sivustollamme. Sivustolta saat tietoa erilaisista kypsennystekniikoista, niin arkiruoista kuin uusista jännittävistä ruokalajeistakin askel askeleelta opastettuina resepteinä.

OSOITTIMET

Hot JÄLKILÄMPÖ


Jos näytössä näkyy "Hot", se tarkoittaa, että keittoalue on kuuma. Merkkivalo syttyy myös silloin, jos aluetta ei ole aktivoitu, mutta se on kuumentunut (viereisten alueiden käytön johdosta tai koska kuuma keittoastia on ollut sen päällä).

Kun keittoalue on jäähtynyt, "Hot"-viesti katoaa.



AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&COOK)

Tämä toiminto saa veden kiehumaan ja säätää automaattisesti tehon niin, että vesi kiehuu, kunnes olet valmis lisäämään ruokaa. Tämä toiminto auttaa myös estämään ylikiehumista ja energian tuhlausta Booster-tilaan verrattuna. Energian säästämiseksi ja kiehumisprosessin nopeuttamiseksi suosittelemme kattilan peittämistä kannella.


Avustettu keittäminen on käytettävissä vain keittoalueilla, joilla on  kuvake.

HUOM.: Tätä toimintoa käytettäessä kattilan pohjan halkaisijan on oltava 160–210 mm, ja se on täytettävä vedellä 1/2–3/4 tilavuudeltaan. Ota huomioon, että tällä toimintoa voidaan käyttää enintään noin 4 litraan vettä. Älä lisää suolaa veteen ennen kuin se on kiehunut, sillä se estää järjestelmää toimimasta odotetulla tavalla. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle, käyttää huoneenlämpöistä vettä ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen.

TÄRKEÄÄ: Tämä toiminto on tarkoitettu vain veden keittämiseen, ei maidon tai muunlaisten nesteiden keittämiseen.

Markkinoilla saatavilla olevista keittoastioista riippuen toiminto ei välttämättä toimi odotetulla tavalla.

Kuinka aktivoida Avustettu keittäminen:

1. Täytä kattila vedellä (ks. edellä olevat huomautukset).
2. Aseta keittoastia keittoalueelle, jossa on  -kuvake.
3. Valitse Avustettu keittäminen -painike ().
4. Paina Avustettu kiehumisen -painiketta () kerran, jos Heat Control on käytettävissä vain yhdellä keittoalueella. Jos Heat Control on käytettävissä useammalla kuin yhdellä keittoalueella, paina  -painiketta useita kertoja, kunnes saavutat keittoalueen, jolla haluat käyttää Avustettu kiehumisen -toimintoa. Näyttöön ilmestyy "-b-"-merkintä, joka opastaa sinua alueiden läpi.
5. Kun alue on valittu, alueen näytössä vilkkuu -b- muutaman sekunnin ajan, minkä jälkeen toiminto käynnistyy automaattisesti.
6. Kun Avustettu keittäminen -toiminto käynnistyy, näyttöön ilmestyy animaatio lämpenemisvaiheen aikana.
7. 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, toiminto ilmoittaa siitä äänimerkillä. Animaatio katoaa, ja liesi asettaa automaattisesti tehon tasolle 15, jotta kiehumisen pysyy hellävaraisena.
8. Käytetystä keittoastiasta riippuen teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 saavuttamatta veden kiehumispistettä. Kiehumispisteen saavuttamiseksi voit lisätä käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla käyttää toista induktiokypsennykseen soveltuvaan pannua. Jos edellä kuvatut olosuhteet eivät toteudu, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja asetat tehotasot manuaalisesti jatkaaksesi kypsennystä.
9. Lisää ruoka ja vaihda tarvittaessa tehotasoa säättääksesi kiehumisen voimakkuutta tarpeen mukaan. Tehon valinta rajoitetaan kiehumisen pysymiseen soveltuviin tasoihin (eli tasot 10-18).

HUOM.:

- Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista liesi asettuu automaattisesti tehotasolle 15 ja animaatio katoaa.
- Tehonhallinta-asetuksesta tai keittoalueen aktivointijärjestyksestä riippuen Avustettu keittäminen -toiminto ei välttämättä ole käytettävissä. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.
- Kun käytät tätä toimintoa, et voi asettaa ajastinta veden lämmitysvaiheen aikana. Ajastin voidaan ottaa käyttöön vasta, kun on saatu äänimerkki siitä, että vesi on saavuttanut kiehumispisteen.
- Järjestelmä pystyy seuraamaan kiehumisprosessia, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Jos liedellä on mahdollisuus käyttää Boil&Cook-toimintoa useilla alueilla, vain yksi Boil&Cook-toiminto voidaan aktivoida kummallekin puolelle. Valintaprosessin aikana animaatio (käärmekuvio) näkyy kuitenkin samalla puolella muutaman sekunnin ajan, vaikka toimintoa ei voi aktivoida.



VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnista 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytketty pois toiminnasta.

KYPSENNYSTAULUKKO

Ruoanlaittotaulukossa on ruoanlaittovinkejä kullekin tehotasolle. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen ja käytetystä keittoastiasta koosta.

TEHOTASO	RUOANLAIITTOVINKEJÄ
Maksimiteho (P)	Booster* - Kiehauttaa veden mahdollisimman nopeasti. Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa.
17 – 18	Kiehauttaa veden, friteeraa** pakastetut tuotteet.
15 – 16	Pitää yllä vilkasta kiehumista, ruskistaa, tummentaa pinnan, paistaa, ruskentaa.
10 – 14	Pitää yllä lempeää kiehumista, esikuumentaa, grillaa (pitkäaikaisesti), paistaa, kuullottaa, karamelisoi, ruskistaa, pannukakut.
5 – 9	Hauduttaa, sakeuttaa, keittää hitaasti.
3 – 4	Lämpimänäpito, sulatus.
1 – 2	Sulatus, risotton sekoittaminen.
Nollateho (OFF)	Liesi valmiustilassa tai poiskytkettynä (mahdollista jälkilämpöä, merkinä "Hot").

*Booster on erikoistila, jossa käytetään tehotasoa 18 korkeampaa tehoa veden lämmittämiseksi nopeammin. Tätä tilaa voidaan ylläpitää enintään 10 minuutin ajan käytetystä alueesta riippuen. Tämän ajan kuluttua tehotasoa säätyy automaattisesti tasoon 18.

** Pakastettujen tuotteiden, kuten ranskalaisten perunoiden, friteeraukseen suositellaan käytettäväksi muita kuin Flexi Zone -keittoalueita. Jos haluat friteerata Flexi Zone -keittoalueilla, on suositeltavaa käyttää etummaista keittoaluetta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Tärkeää:

- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (Hot) ei ole näkyvässä.**
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesi aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyyks saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan, jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liettä ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on CleanProtect-logo, liesi on käsitelty CleanProtect-tekniologialla. Tämä eksklusiivinen päällyste takaa erinomaiset puhdistustulokset ja pitää lieden pinnan kiiltävänä pitkään.

Se on suositeltavaa puhdistaa päivittäin jokaisen käytön jälkeen.

CleanProtect-liesiä puhdistettaessa on noudatettava näitä ohjeita:

- Kostuta puhdistettavat alueet huolellisesti vedellä ja varmista, että koko tahriintunut alue on peitetty. Varo veden roiskahtamista ohjauspaneeliin.
- Kostutusmenettely:
 - Odota normaaleissa olosuhteissa vähintään 2 minuuttia.
 - Jos liesi on erittäin likainen, odota vähintään 5 minuuttia.
 - Jos vesi kuivuu liedelle, kostuta se uudelleen.
- Poista liuonnut lika naarmuttamattomalla sienellä ja kuivaa liesi puhdistuksen jälkeen.

VIANMÄÄRITYS

- Varmista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine lieden painikkeen kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukko toiminnon.

NÄYTTÖKOODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F9E0	Väärä virtajohdon liitäntä.	Virransyöttöliitäntä ei ole täsmälleen kohdassa "Sähköliitäntä" ilmoitetun mukainen.	Tee virtalähteen liitäntä kohdan "Sähköliitäntä" mukaisesti.
F0EA	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota keittotason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F0E9 Tehotasoa pienenee automaattisesti. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi. Tehotasoa alennetaan tai keittoalue kytkeytyy pois päältä tai liesi kytkeytyy pois päältä, kun lämpötila on liian korkea.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä lieden moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Odota keittoalueen jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen. Jotta laite toimisi moitteettomasti, lieden on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki lieden takaosaa sekä sen alaosa.

NÄYTTÖKODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti (yli 10), ja kytke sitten liesi uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		
d E [kun liesi on pois päältä]	Liesi ei lämpene. Toiminnot eivät käynnisty.	ESITTELYTOIMINTO päällä.	Noudata kohdan "Ensimmäinen käyttökerta" ohjeita.
Erikoistoiminto ei kytkeydy päälle ja liesi antaa äänimerkin.	Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktiivointia liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti.	Katso kohta "Tehonhallinta".
Kun valitset tehotason tai käytät Booster-toimintoa, tehotaso laskee automaattisesti.	Liesi asettaa automaattisesti suurimman käytettävissä olevan tehotason (myös asetettua alhaisemman) varmistaakseen, että keittoaluetta voidaan käyttää.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktiivointia liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti. Booster-toiminnon kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen. Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä liedon moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Katso kohta "Tehonhallinta" tai "Booster-toiminto". Jotta laite toimisi moitteettomasti, liedon on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki liedon takaosaa sekä sen alaosaa.
U U	Keittoastioita ei havaita. Keittoalue sammuu 30 sekunnin kuluttua.	Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnusteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.	Jos keittoastia soveltuu induktiokeittoon (ks. osio "Varusteet") ja se on sijoitettu oikein halutulle keittoalueelle, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella. Muussa tapauksessa käytä sopivia keittoastioita (katso kohta "Varusteet").
Liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten itsestään pois päältä. Tämän jälkeen näyttöön tulee "OFF"-viesti enintään 60 sekunnin ajaksi, jonka aikana lietta ei voi kytkeä takaisin päälle ja se toistaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä 5 sekunnin välein.	Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedon painikkeita: • virtapainikkeen, jolloin liesi sammuu tahattomasti; • avainlukituspainikkeen, mikä aiheuttaa avainlukitustoiminnon ei-toivotun aktivoitumisen, jos sitä painetaan yhtäjaksoisesti yli 3 sekunnin ajan. Toiminto pysyy aktiivisena myös liedon sammuttamisen jälkeen, jolloin painikelukituksen symboli ja LED palavat; • vieritysnäppäimistön, mikä aiheuttaa ei-toivottuja tehotasojen muutoksia. Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä (näyttöön tulee viesti "OFF"), jos sitä ei puhdisteta 8 sekunnin kuluessa.		Kuivaa ja/tai puhdista ja/tai poista esine, jotta liesi voidaan kytkeä takaisin päälle 60 sekunnin kuluttua OFF-viestin ilmestymisestä. Jos painikelukitustoiminto on aktivoitu vahingossa, poista se käytöstä painamalla painikelukituksen painiketta 3 sekunnin ajan. Liesi kytetään toimintaan painamalla virtakytkintä.
Vesi ei kiehu, kun Heat Control () on käytössä	Vesi ei kiehu, kun lämpötila on asetettu Heat Control-toiminnolla.	Käytät Heat Control veden keittämiseen.	Käytä Avustettua keittämistä (Boil&Cook) tai Booster-toimintoa.
Kun keittoastia asetetaan paikalleen, kuuluu naksahtava ja/tai tikittävä ääni.	Näitä jatkuvia naksahtelevia ja/tai tikittäviä ääniä esiintyy, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Pannun halkaisija voi olla pienempi kuin käyttöohjeessa tietyille keittoalueille ilmoitettu vähimmäishalkaisija. Vaikka käyttäisit oikean kokoista pannua, joissakin pannumalleissa pohja on osittain metallilevyjen peitossa (tai niissä ei ole tasaista ferromagneettista jakaamaa), eivätkä ne aina toimi odotetulla tavalla.		Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").
Liesi on sammutettu.	Liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä seuraavissa tilanteissa: • Jos vettä roiskuu, ruokaa valuu yli tai ohjauspaneelin painikkeille asetetaan esineitä, jotka voivat vahingossa aktivoida virtapainikkeen. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja samalla kuuluu äänimerkki. • Jos ohjauspaneelille ei ole tehty mitään toimenpiteitä yli 30 sekuntiin eikä mikään keittoalue ole aktiivinen. • Jos keittoastiaa ei ole havaittu yli 30 sekuntiin eikä ohjauspaneelille ole tehty mitään samana aikana. • Tehotason tai toiminnon enimmäiskäyttöaika on kulunut umpeen, eikä keittotasolle ole tehty mitään yli 30 sekuntiin. • Muut tapaukset, joita ei ole eritelty tässä.		Katso lisätietoja kohdasta "Päivittäinen käyttö". Kytke liesi päälle manuaalisesti.
Avustettu keittäminen (Boil&Cook) -toimintoa käytettäessä vesi ei saavuta kiehumispistettä tai Toiminto ei ilmoita, että kiehumispiste on saavutettu noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua.	Keittoastiasta tai käytetystä vesimäärästä riippuen kiehumispistettä ei välttämättä saavuteta. Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista.		Jos vesi ei kiehu, voit saada sen kiehumaan nostamalla käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla toista induktiokeittoon soveltuvaa pannua. Jos toiminto ei ilmoita kiehumista noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja jatkat keittämistä tehotasoilla.

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat viheltää tai kirskahtaa normaalitoiminnan aikana.

Nämä äänet tulevat itseasiassa keittoastiasta ja ne liittyvät pannun pohjan ominaisuuksiin (esim. kun pohja on valmistettu eri materiaalien kerroksista tai pohja on epätasainen).

Ne saattavat vaihdella käytetyn keittoastian tyyppistä ja sen sisältämästä ruokamäärästä riippuen, eivätkä ne ole merkki siitä, että jotain on vialla.

Induktioliedet voivat tuottaa jatkuvaa nakshtelevaa ja/tai tikittävä ääntä, kun kattila/pannu on asetettu paikalleen. Näitä ääniä voi esiintyä, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").

Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida lieden painikkeita sekä aiheuttaa ääniä, jotka johtuvat esineiden ja painikkeiden välisestä kontaktista. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja antaa samalla äänen, joka toistuu 5 sekunnin välein, kunnes esine tai vesi on poistettu ohjauspaneelista, myös sammuttamisen jälkeen. Jos haluat välttää laitteen sammumisen, poista käyttöliittymästä kaikki läikkyneet nesteet ja kuivaa se perusteellisesti 8 sekunnin kuluessa tai käytä pyyhintätoimintoa, joka antaa 30 sekuntia aikaa puhdistukseen ja kuivaukseen.

Muista, että virtapainike on aina aktiivinen.

HUOLTOPALVELU

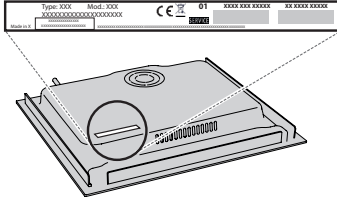
ENNEN KUIN SOITAT HUOLTOPALVELUUN:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Sammuta laite ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö.

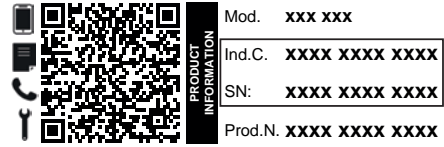
JOS VIKA EI OLE VIELÄ KORJAUTUNUT YLLÄ ILMOITETTUIEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluumme, anna aina:

- lyhyt kuvaus viasta
- laitteen tarkka tyyppi ja malli



- Ind. C.
- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä kirjainten SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa.

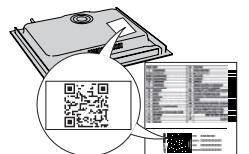


- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

Jos tarvitaan korjauksia, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että korjauksessa käytetään alkuperäisiä varaosia ja korjaukset tehdään oikein).

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme docs.whirlpool.eu/docs;
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool

400020020495

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 короточасним процесом готування слід наглядати постійно.

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

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

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

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

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних

елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

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

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

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

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


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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ


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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

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

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

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

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

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

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

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

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

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

ПРИМІТКА

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



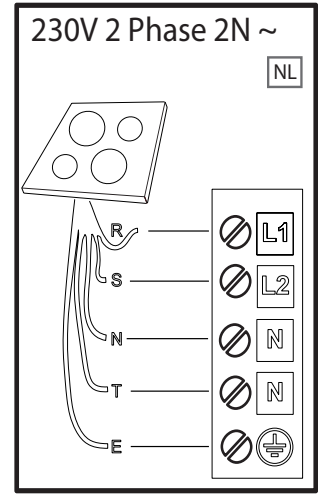
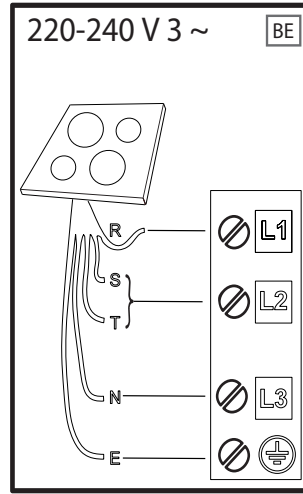
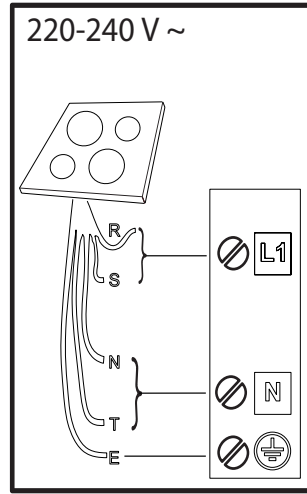
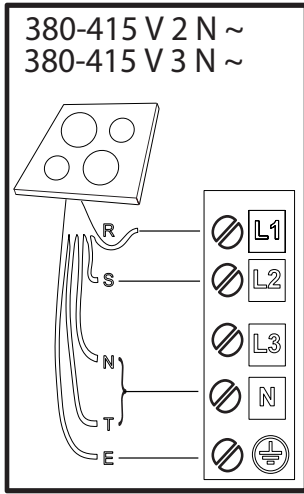
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Встановлення має виконувати кваліфікований персонал, ознайомлений з чинними правилами техніки безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці з технічними даними в нижній частині приладу, відповідає напрузі в домашній електромережі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (в тому числі провідник заземлення) тільки відповідного діаметру.



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браун-rjava-smeč-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-нид

T

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

 = **E**

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

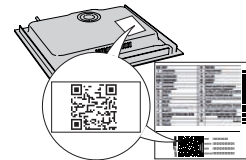
N

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



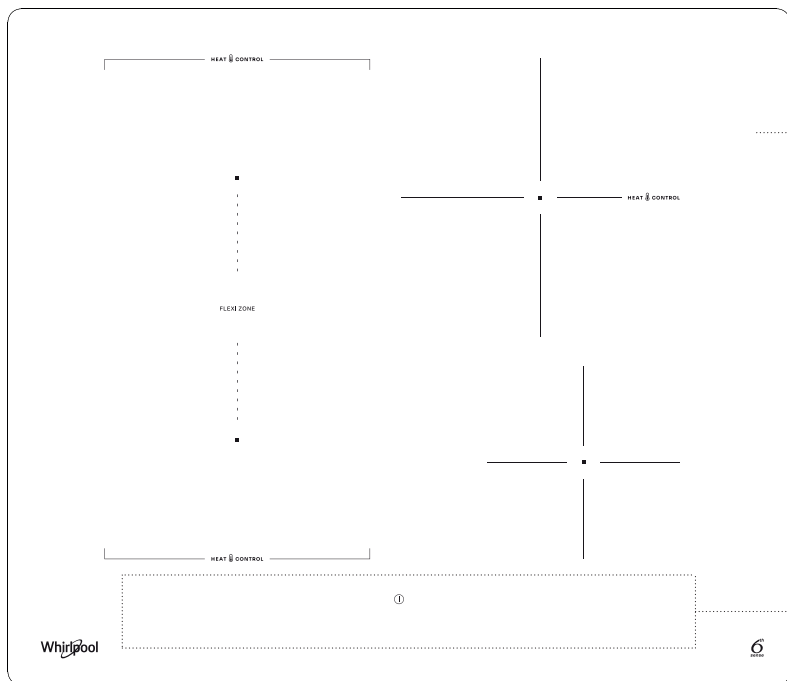
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu.

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



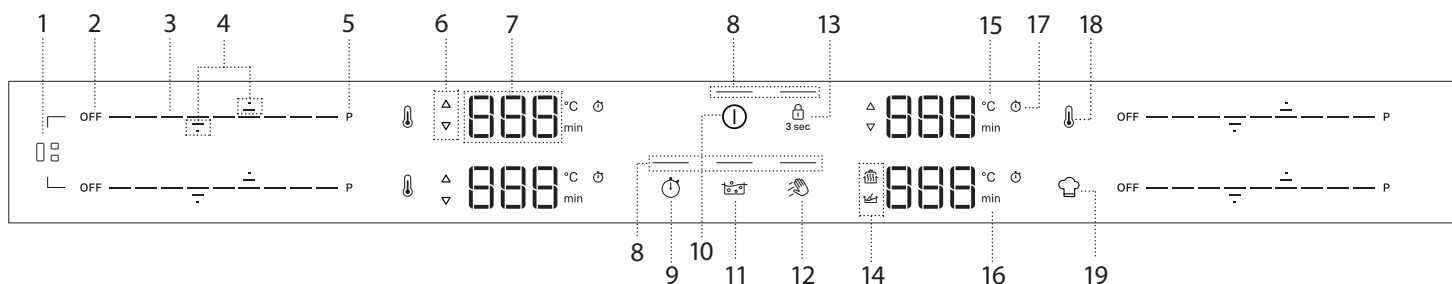
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка Flexi Zone 2. Кнопка вимикання конфорки 3. Клавіатура прокрутки 4. Стрілки для налаштування температури/ таймера 5. Кнопка швидкого нагрівання (Booster) 6. Індикатор попереднього нагрівання/ охолодження | <ol style="list-style-type: none"> 7. Індикація конфорки 8. Світловий індикатор - функцію активовано 9. Кнопка таймера 10. Кнопка вмикання/вимикання (ON/OFF) 11. Кнопка прискореного кип'ятіння (Boil&Cook) 12. Кнопка функції витирання | <ol style="list-style-type: none"> 13. Кнопка блокування клавіш - 3 секунди 14. Символи/активація спеціальних функцій 15. Індикатор температури (градуси Цельсія) 16. Індикатор хвилин 17. Символ індикатора таймера 18. Кнопка Heat Control 19. Спеціальна функціональна кнопка |
|---|---|---|

ПРИМІТКА: Натисніть кнопку ON/OFF (10); на декілька секунд стануть видимими всі доступні функції, після чого активними залишаться лише головні. Інші можна використовувати, і вони будуть активовані під час подальшого використання пристрою.

ВАЖЛИВО! Всі наявні функції підсвічуються тьмяним світлом, яке стає більш інтенсивним лише при їх активації.

ПРИЛАДДА

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

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

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур.

Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

На час придбання варильна поверхня налаштована на максимальну потужність. Відрегулюйте налаштування з урахуванням обмежень вашої домашньої електромережі, як описано в наступному розділі.

ПРИМІТКИ: В залежності від обраної потужності варильної поверхні, деякі рівні потужності конфорки та функції (наприклад, закипання або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені для запобігання перевищення встановленого значення.

У таблиці нижче показана потужність, яка використовується кожною зоною для кожної функції, щоб допомогти вам зрозуміти можливі обмеження використання залежно від обраного налаштування потужності.

ЗОНА	1 або 2	1 + 2	3	4
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 18 (КВТ)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (КВТ)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (КВТ)	1,4	Н/Д	1,4	Н/Д
ПРИСКОРЕНЕ КИП'ЯТІННЯ (VOIL&COOK) (КВТ)	3,0	Н/Д	3,0	Н/Д
РОЗТОПЛЕННЯ (КВТ)	Н/Д	Н/Д	Н/Д	0,045
ПІДІГРІВ (КВТ)	Н/Д	Н/Д	Н/Д	0,145

Приклади з посиланням на значення у наведеній вище таблиці:

Якщо для «Налаштування керування потужністю» ви встановите 4 кВт і активуєте кілька зон одночасно, варильна поверхня автоматично відрегулює рівні потужності таким чином, щоб не перевищити межу загальної потужності (наприклад, 4 кВт).

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

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

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

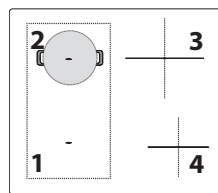
ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРІДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи.

Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду.

Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використуваній конфорці. Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.

ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ



Зона	Придатна форма посуду	Придатний феромагнітний матеріал основа (см)
1 або 2	Кругла або квадратна	16 - 21
3	Кругла	16 - 21
4	Кругла	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Овальна або прямокутна	Коротка сторона 16 - 21 Довга сторона 24 - 38

Наприклад, якщо для «Налаштування керування потужністю» встановлено 4 кВт, то якщо для зони 3 ви виберете режим «Booster» (=3,7 кВт), а потім спробуєте активувати зону 1 на рівні 18 (2,2 кВт), загальна потужність перевищить межу в 4 кВт (3,7 + 2,2 = 5,9 кВт). З цієї причини варильна поверхня автоматично регулює рівні потужності наступним чином: для зони готування з режимом «Booster» буде встановлено рівень 18 (=2,2 кВт), а для другої зони готування — рівень 15 (=1,6 кВт, максимальний рівень потужності не повинен перевищувати обмеження в 4 кВт).

Меню налаштувань: Зміна основних налаштувань

Після підключення пристрою до електромережі ви можете змінити налаштування за замовчуванням, увійшовши в меню налаштувань протягом 60 секунд:

- Після підключення варильної панелі до електромережі зачекайте, поки всі світлодіоди послідовно засвітяться та згаснуть.
- Для вмикання варильної поверхні натисніть і утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення (ⓘ).
- Натисніть і утримуйте кнопку блокування (⏏) не менше 6 секунд, щоб увійти в меню налаштувань. Не звертайте уваги на звук активації блокування клавіш, який ви почуєте через 3 секунди після натискання.
- Тип налаштування (наприклад, "PL") відобразиться на верхньому лівому дисплеї конфорки, а його значення за замовчуванням (або поточне) (наприклад, "2_5") - на нижньому лівому дисплеї конфорки.
- Тип налаштування можна вибрати за допомогою стрілок вгору (⬆) і вниз (⬇) верхньої лівої конфорки. Ви можете змінити значення за допомогою стрілок вгору (⬆) і вниз (⬇) нижньої лівої конфорки. Типи налаштувань, значення за замовчуванням та можливі значення наведено в таблиці нижче.
- Для підтвердження натисніть кнопку On/Off.

7. Якщо не буде підтвердження, варильна поверхня вийде з меню налаштувань і повернеться до попередніх значень через 30 секунд.

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ТИП НАЛАШТУВАННЯ	ВГОРІ ЛІВОРУЧ	ВНИЗУ ЛІВОРУЧ (ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ)	МОЖЛИВІ ЗНАЧЕННЯ
1	Обмеження потужності	PL	7_4	2_5 кВт; 4_0 кВт; 6_0 кВт; 7_4 кВт
2	Звуковий сигнал	Ауд.	On (Увімк.)	On/Off (ВИМИКАННЯ/ ВИМИКАННЯ)
3	Деморежим	dE	Off (Вимк.)	Off/On (ВИМИКАННЯ/ ВИМИКАННЯ)

ПРИМІТКИ: Після активації функція деморежиму залишається ввімкненою, навіть якщо основне живлення буде відключене.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ⓘ ВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Для ввімкнення варильної поверхні натисніть і утримуйте кнопку живлення. Над кнопкою загориться світлодіод, і ви почуєте звуковий сигнал. За декілька секунд ви зможете керувати варильною поверхнею. Для вимкнення варильної поверхні натисніть ще раз ту саму кнопку; всі конфорки будуть вимкнені.

РОЗМІЩЕННЯ

Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Примітка: На конфорках, розташованих близько до панелі керування, бажано тримати каструлі та сковорідки в межах розмітки (враховуючи як дно каструлі, так і її верхній край, оскільки він, як правило, більший).

Це дозволить запобігти надмірному нагріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВАЦІЯ/ДЕАКТИВАЦІЯ КОНФОРОК І НАЛАШТУВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ



Щоб увімкнути конфорки:

Після ввімкнення варильної панелі кнопка прокручування (SLIDER) для всіх доступних конфорок вмикається з низьким рівнем освітлення. Покладіть палець на кнопку прокрутки (SLIDER) зони, яку потрібно активувати, і плавно посуňte його праворуч, якщо ви хочете збільшити рівень потужності, або ліворуч, щоб зменшити його. Ви помітите, що сегменти панелі керування переходять у режим підвищеної яскравості відповідно до обраного рівня потужності, а на дисплеї з'являється цифра, що відповідає вибраному рівню потужності (від 1 до 18).


Кнопкою "P" можна вибрати функцію швидкого нагрівання (Booster) для швидкого закипання води.

Щоб вимкнути конфорки:

Натисніть кнопку «OFF» на початку сенсорної панелі прокрутки.

ПРИМІТКА: Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні. Якщо ці елементи не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня видасть два коротких звукових сигнали і самостійно вимкнеться, показуючи повідомлення "OFF".

🔒 БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Функція блокування панелі керування призначена для блокування налаштувань варильної поверхні, щоб запобігти випадковій зміні налаштувань або ненавмисному ввімкненню/вимкненню функцій. Наприклад, ця функція може вам знадобитися у наступних випадках. У разі можливого розлиття рідини або їжі, або з міркувань безпеки (випадкові контакти дітей з варильною поверхнею), щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні. Для розблокування панелі керування натисніть та утримуйте кнопку  протягом 3 секунд. Кнопка стає яскравою, а звуковий сигнал і підсвічування над символом вказують на те, що функція була активована. Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.

ПРИМІТКА: Панель керування, крім функції вимкнення приладу, буде заблоковано. Якщо ви вимикаєте варильну поверхню при активованому блокуванні панелі керування, натисніть кнопку ON/OFF, а потім натисніть кнопку блокування на 3 секунди, щоб розблокувати варильну поверхню.


👉 ФУНКЦІЯ ВИТИРАННЯ

Функція витирання тимчасово блокує кнопки керування, щоб запобігти випадковим змінам налаштувань під час процесу очищення. Функція не припиняє процес приготування.

Функція витирання допомагає запобігти появі звуків у разі потрапляння води на панель керування під час процесу приготування або звичайного прибирання.

З міркувань безпеки, кнопка ON/OFF може бути активована, навіть мимоволі, під час чищення.

Для ввімкнення функції витирання:



1. Натисніть кнопку функції витирання (). При активації функції ви почуєте звуковий сигнал.
2. Над кнопкою загориться світлодіодний індикатор, а сама кнопка буде блимати протягом усього часу, поки функція буде активна.
3. Панель керування залишається заблокованою протягом 30 секунд.

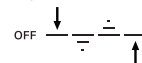
🕒 ТАЙМЕР




За допомогою таймера контролюються всі активні конфорки.

Щоб активувати таймер:


1. Виберіть конфорку і встановіть потрібний рівень потужності.
2. Кнопка таймера увімкнеться приблизно через 5 секунд після розпізнавання посуду. Натискайте її, доки не загориться індикаторна лампочка відповідного символу на обраній конфорці.

За допомогою стрілок вгору () та вниз () встановіть тривалість часу (не натискайте та утримуйте їх більше 8 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться). Для отримання додаткової інформації зверніться до розділу «Пошук і усунення несправностей». Час буде змінюватися від 000 секунд до 30 хвилин, щоразу збільшуючись на 1 хвилину; від 30 до 150 хвилин, час буде збільшуватися з кроком у 5 хвилин. Якщо вам потрібно змінити час на 10 хвилин, використовуйте бічні риски. Риска зліва віднімає 10 хвилин, а риска справа додає 10 хвилин (див. наступне зображення).



3. Для підтвердження встановленого часу можна натиснути кнопку годинника (). В іншому випадку час буде автоматично підтверджено через 5 секунд без будь-яких дій.
4. Ви можете змінити час у будь-який момент і активувати кілька таймерів одночасно.
5. Під час зворотного відліку торкніться пальцем повзунка, щоб побачити рівень потужності. Натисніть стрілку вгору () або вниз (), щоб побачити встановлену температуру. Через 3 секунди знову з'явиться зворотний відлік.
6. Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.

Щоб деактивувати таймер:

Натискайте стрілку вниз () до тих пір, поки вона не покаже 000, таймер буде деактивованим через 5 секунд.

🕒 ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

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

МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС РОБОТИ КОНФОРОК І ФУНКЦІЙ

Рівень потужності або функція	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster**	Розтоплення	Підтримання тепла
Максимальна тривалість роботи	-	8 год.	6 год.	4 год.	3 год.	2 год.	1,5 год.	10 хв.	5 хв.	8 год.	8 год.
Рівень потужності після тайм-ауту	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Конфорка 1, 2, 3

** Конфорка 4

Приклади для значень, наведених у таблиці вище:

Якщо увімкнути конфорку і встановити її потужність на рівень 14, конфорка працюватиме максимум 2 години. Через 2 години рівень потужності знизиться до рівня 0 і конфорка автоматично вимкнеться. Якщо протягом 30 секунд не буде інших активних конфорок і не буде жодної взаємодії з кнопками панелі керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

При активації функції Booster на конфорці 4, вона автоматично перейде на рівень потужності 18 через 5 хвилин. З іншого боку, при активації функції Booster на конфорці 1, 2 або 3, вона автоматично знизиться до рівня потужності 18 через 10 хвилин. Через 1,5 години рівень потужності знизиться до рівня 0 і конфорка автоматично вимкнеться. Якщо протягом 30 секунд не буде інших активних конфорок і не буде жодної взаємодії з кнопками панелі керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

ФУНКЦІЇ

Р ФУНКЦІЯ BOOSTER

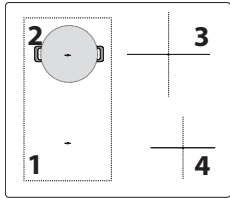
Функція Booster – це спеціальний режим для максимально швидкого нагрівання з рівнем потужності, вищим за рівень 18. Цей режим може мати різну тривалість залежно від використовуваної зони (див. таблицю нижче). Після закінчення встановленої тривалості функції підсилення потужності, потужність буде автоматично знизено до рівня 18.

ВАЖЛИВО! Не використовуйте з порожньою сковородою або олією/вершковим маслом. Ця функція ідеально підходить для кип'ятіння води.

ПРИМІТКА: В залежності від налаштувань керування живленням функція Booster може бути недоступною для деяких конфорок. Крім того, якщо ви встановите для однієї конфорки режим підсилення потужності, а потім ввімкнете іншу конфорку, перша буде зменшена до максимально доступного рівня (навіть значно нижче рівня 18), щоб можна було використовувати другу. Потужність другої конфорки буде встановлена або обмежена відповідно до залишкової потужності, доступної на цій стороні варильної поверхні.

Також слід пам'ятати, що потужність може змінюватися залежно від розміру та матеріалу посуду, що використовується.

ОПИС ЗОН



Зона	Номинальна потужність (Рівень 18, кВт)	Booster (кВт)	Тривалість функції підсилення потужності (хв.)
1 або 2	2,2	3,7	10
3 або 4	2,2	3,7	10
1+2 або 3+4 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

ПРИМІТКИ: значення в таблиці вказані для умов тестування, описаних у нормативному стандарті для оцінки ефективності роботи кухонних приладів. Зазначена потужність може змінюватися залежно від розміру або матеріалу посуду, що використовується.

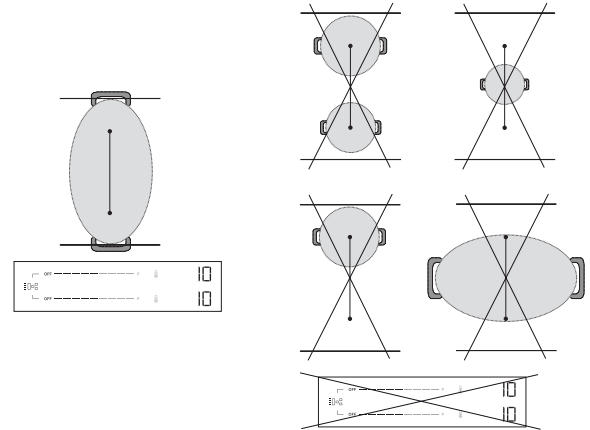
ГНУЧКА ВАРИЛЬНА ЗОНА (FLEXI ZONE)

За допомогою цієї функції ви можете об'єднати дві конфорки в одну довшу, щоб розмістити прямокутний, овальний або подовжений посуд, і використовувати єдине налаштування для всієї об'єднаної зони.

Для забезпечення правильних результатів використовуйте тільки каструлі та сковорідки з феромагнітним дном, достатньо великим, щоб закрити обидві конфорки одночасно. Поставте посуд у центр гнучкої прямокутної зони для готування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.

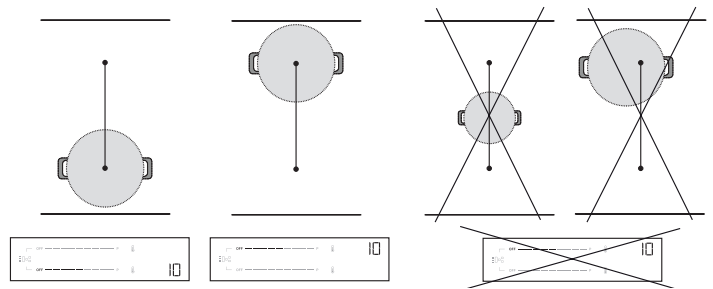
ПРИМІТКА: Якщо поставити велику круглу каструлю посередині, вона може нагріватися повільніше, а тепло розподілятися менш рівномірно.



ВАЖЛИВО! Для каструль з феромагнітним дном діаметром 21 см або менше рекомендується використовувати окремі конфорки **без активації режиму Flexi Zone**. Поставте посуд на передню або задню конфорку, а потім увімкніть цю конфорку.

Якщо функція Flexi Zone активна, функція регулювання температури Heat Control буде недоступна, тому ви не побачите її на панелі керування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.

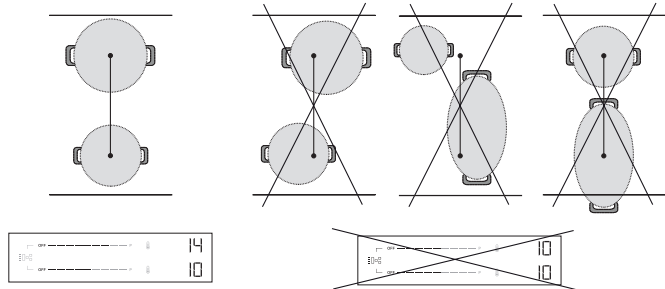


Flexi Zone використовується як дві окремі конфорки

При одночасному використанні двох каструль або сковорідок бажано розмістити першу на задній конфорці, а другу - на передній (див. малюнок нижче). У цьому випадку конфорки повинні бути активовані **без використання гнучкого режиму приготування (Flexi Zone)**.

Для оптимальної роботи переконайтеся, що обидві сковорідки розташовані по центру відповідних конфорок. Не відсувайте одну каструлю/сковороду від центру, щоб звільнити місце для іншої. Не ставте посуд поза зоною варильної поверхні або на панель керування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.



АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

Ця варильна поверхня обладнана деякими автоматичними функціями, які допоможуть вам у процесі приготування їжі. Зверніть увагу, що вони можуть бути недоступними, залежно від налаштувань керування живленням (див. розділ Керування живленням). Наприклад, якщо налаштування потужності встановлено на 2,5 кВт, а деякі конфорки вже використовуються, то потужності, що залишилася, може бути недостатньо для активації автоматичної функції. Варильна поверхня сповістить вас про це звуковим сигналом.

ПЛАВЛЕННЯ

Ця функція автоматично встановлює оптимальний рівень потужності для плавлення. Вона дозволяє розтоплювати делікатні продукти, такі як шоколад або вершкове масло, і підтримувати їх у розтопленому стані без ризику підгоряння або прилипання до каstrулі/сковороди.

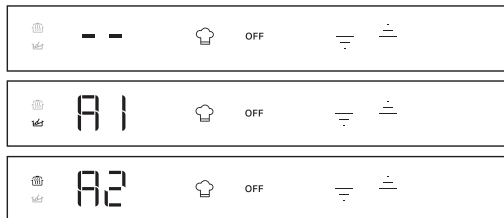
ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Ця функція автоматично встановлює оптимальну потужність для підтримання їжі теплою після приготування та перед подачею на стіл. Зверніть увагу, що при тривалому нагріванні їжі кількість рідини зменшується.

Ці автоматичні функції доступні лише на стандартних конфорках (зі значком).

Як активувати автоматичні функції:

Щоб активувати автоматичні функції, натисніть на значок . На дисплеї з'являться два тьмяно освітлених значка: (збереження тепла) зверху і (плавлення) знизу. Виберіть потрібну функцію за допомогою стрілок вгору () та вниз (). На дисплеї з'явиться "A1" для плавлення або "A2" для збереження тепла, а відповідний значок стане яскравішим.



HEAT CONTROL- ПІДТРИМКА ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРИ

Ця функція дозволяє вибирати температуру для приготування їжі (як у духовій шафі), а не використовувати стандартні рівні потужності. За допомогою цієї функції варильна поверхня автоматично регулює нагрів і підтримує стабільну температуру посуду, усуваючи необхідність у постійному регулюванні.

Ця функція доступна лише для конфорок зі значком .

ПРИМІТКА: Температура, що відображається, відноситься до центру порожнього посуду. Температура, що відображається, може відрізнятись від фактичної залежно від того, який посуд ви використовуєте. Для досягнення оптимальної продуктивності рекомендується розміщувати посуд у центрі конфорки та вмикати функцію, коли індикатор залишкового тепла **Hot** не активний.

ВАЖЛИВО! Ця функція не призначена для кип'ятіння води або смаження у фритюрі. З цієї причини вода не закипить, навіть якщо вибрано температуру вище 100°C. Щодо швидкого закипання зверніться до розділу "Прискорене кип'ятіння" або скористайтесь функцією підсилення потужності.

Як активувати функцію контролю нагріву:

1. Поставте посуд на конфорку зі значком .
2. Натисніть на значок .
3. За допомогою стрілки вгору () виберіть потрібну температуру. За замовчуванням встановлено температуру 45°C. Ви можете збільшити температуру до 200°C, згідно з вашими потребами (див. таблицю нижче з порадами щодо готування). Для зменшення температури використовуйте стрілку вниз ()
4. На етапі нагрівання поруч із вибраною температурою блиматиме стрілка вгору ()
5. Коли посуд досягне заданої температури, варильна поверхня сповістить про це звуковим сигналом, а стрілка вгору () перестане блимати. Тепер можна додавати їжу.
6. Після досягнення заданого значення ви можете використовувати стрілки вгору () та вниз () для регулювання температури з кроком 5°C.
7. Якщо нова вибрана температура нижча за поточну, стрілка вниз () блиматиме поруч із вибраною температурою, доки не буде досягнуто нового заданого значення. Якщо нова вибрана температура вища за поточну, стрілка вгору () блиматиме поруч із вибраною температурою, доки не буде досягнуто нового заданого значення.
8. Якщо ви встановите таймер для конфорки з активною функцією керування нагріванням, таймер запуститься лише після досягнення заданого значення. Замість температури на дисплеї відобразатиметься зворотний відлік таймера. Під час зворотного відліку натисніть стрілку вгору () або вниз () , щоб побачити встановлену температуру. Через 3 секунди знову з'явиться зворотний відлік.

HEAT CONTROL - ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче наведені деякі рекомендації щодо техніки приготування для кожної температури.

СЛАБКИЙ НАГРІВ		СЕРЕДНІЙ НАГРІВ		ВИСОКИЙ НАГРІВ	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Розтоплювання (шоколад, масло)	Підтримання тепла	Нижнє обсмажування (овочева базова суміш)	Змішати (яйця)	Пасерування Смажити	Гриль (яловичина, овочі)
Розморожування (м'ясо, риба)	Загущення, змашування вершками (різотто)	Томлення (овочі) Деглазувати	Карамелізація (цукор, овочі)	Підрум'янення (млинці, тости)	Обсмаження (стейк, печеня)
		Кипіння на повільному вогні (120°C)			

Щодо швидкого закипання зверніться до розділу "Прискорене кип'ятіння" або скористайтесь функцією **Booster**.

ПРИМІТКИ:

- Система може контролювати температуру приготування їжі, але завжди бажано перебувати поруч під час використання варильної поверхні.
- В залежності від послідовності увімкнення конфорок, функція Heat Control може бути недоступною. Варильна поверхня сповістить вас про це звуковим сигналом.



Відскануйте QR-код, щоб відкрити секрети приготування за допомогою функції регулювання температури Heat Control. Дізнайтеся, як легко і приємно готувати за допомогою температури, відвідавши наш веб-сайт, де ви знайдете покрокові інструкції щодо різноманітних способів приготування, повсякденних страв і цікавих нових страв.

ПРИСКОРЕНЕ КИП'ЯТІННЯ (VOIL&COOK)

Ця функція доводить воду до кипіння і автоматично регулює потужність, щоб підтримувати її кипіння, доки ви не будете готові додати в неї необхідні продукти. У порівнянні з режимом підсилення потужності, ця функція допомагає запобігти перегріванню та марній витраті енергії. Для економії енергії та прискорення процесу закипання рекомендується накривати каstrулю кришкою.

Функція прискореного закипання доступна лише для конфорок зі значком .

ПРИМІТКА: Для використання цієї функції каstrуля повинна мати діаметр дна 160 - 210 мм і бути заповненою водою на 1/2 - 3/4 об'єму. Зверніть увагу, що максимальний об'єм для використання цієї функції становить близько 4 л. Не





додавайте сіль у воду до того, як вона закипить, оскільки це може завадити системі працювати належним чином.

Для оптимальної роботи рекомендується розмішувати посуд у центрі конфорки, використовувати воду кімнатної температури та вмикати функцію, коли не відображається індикатор залишкового тепла.

ВАЖЛИВО! Ця функція призначена лише для кип'ятіння води, а не для молока чи інших видів рідини.

При використанні посуду, доступного на ринку, функція може працювати не так, як очікувалося.

Як активувати функцію Прискорене кип'ятіння:

1. Наповніть каструлю водою (див. примітки вище).
2. Поставте посуд на конфорку зі значком .
3. Виберіть кнопку Прискореного кип'ятіння (.
4. Натисніть кнопку Прискореного кип'ятіння () один раз, якщо функція Heat Control доступна лише на одній конфорці. Якщо функція Heat Control доступна на кількох конфорках, натисніть кнопку  декілька разів для вибору конфорки, на якій ви хочете використовувати функцію прискореного кип'ятіння. На дисплеї з'явиться символ «b», який допоможе вам переходити між конфорками.
5. Після вибору конфорки на дисплеї протягом декількох секунд буде блимати «b», після чого функція запуститься автоматично.
6. Після запуску функції прискореного кип'ятіння на дисплеї протягом нагрівання з'явиться анімація.
7. Не пізніше ніж через 90 секунд після закипання води функція сповістить вас про це звуковим сигналом. Анімація зникне, а варильна поверхня автоматично встановить рівень потужності 15 для підтримки повільного кипіння.

8. У деяких випадках, в залежності від посуду, рівень потужності може автоматично знизитися до рівня 15, не досягаючи температури кипіння води. Щоб досягти точки кипіння, можна збільшити рівень потужності конфорки, яка використовується. Ви також можете спробувати використати іншу каструлю, сумісну з індукційною плитою. Якщо описані вище умови не виконуються, радимо вимкнути функцію прискореного кип'ятіння і продовжити готування, встановивши рівні потужності вручну.

9. Додайте продукти і, якщо потрібно, змініть рівень потужності, щоб відрегулювати силу кипіння. Вибір потужності буде обмежений тими рівнями, які підходять для підтримки кипіння (тобто рівнями 10 - 18).

ПРИМІТКА:

- Приблизно через 15 хвилин після активації функції, незалежно від того, закипіла вода чи ні, варильна поверхня автоматично встановлює рівень потужності на 15 і анімація зникає.
- Функція Прискореного кип'ятіння може бути недоступною за певних налаштувань керування живленням або послідовності увімкнення конфорок. Варильна поверхня сповістить вас про це звуковим сигналом.
- При використанні цієї функції ви не зможете встановити таймер на етапі нагрівання води. Таймер можна увімкнути лише після отримання звукового сповіщення про те, що вода досягла температури кипіння.
- Система може контролювати процес кипіння, але завжди бажано перебувати поруч під час використання варильної поверхні.
- Якщо на варильній поверхні є можливість використовувати функцію Voil&Cook у кількох зонах, для кожної сторони можна активувати лише одну функцію Voil&Cook. Однак під час процесу вибору анімація (змійка) буде відображатися з того самого боку протягом декількох секунд, навіть якщо функція не може бути активована.

ІНДИКАТОРИ

ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається повідомлення «Hot», це означає, що конфорка гаряча. Індикатор світиться, навіть якщо конфорка не була ввімкнена, але нагрілася (через використання сусідніх конфорок або через те, що на неї поставили гарячу каструлю).

Коли конфорка охолоне, повідомлення «Hot» зникне.

КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не придатна для індукційної конфорки, неправильно розміщена або не підходить за розміром для обраної конфорки. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

В таблиці готування ви знайдете поради щодо готування для кожного рівня потужності. Фактична потужність для кожного рівня залежить від розміру конфорки та посуду, що використовується.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ
Максимальна потужність (P)	Функція Booster* - щоб якомога швидше довести воду до кипіння. Не використовуйте з порожньою сковородою або олією/вершковим маслом.
17 – 18	Довести воду до кипіння, обсмажити у фритюрі** заморожені продукти.
15 – 16	Підтримувати кипіння, смажити, обсмажувати, панірувати, підрум'янювати.
10 – 14	Підтримувати слабе кипіння, розігрівати, смажити на грилі (протягом тривалого часу), обсмажувати, пасерувати, карамелізувати, підрум'янювати, готувати млинці.
5 – 9	Томити, тушкувати, загущувати, готувати на повільному вогні.
3 – 4	Підтримання тепла, розморожування.
1 – 2	Розтопити, зробити кремівим (різотто).
Нульова потужність (OFF)	Варильна поверхня перебуває в режимі очікування або вимкнена (можливе залишкове тепло наприкінці готування, про що свідчить напис «Hot»).

* Режим підсилення потужності (Booster) - це спеціальний режим, який використовує рівень потужності вище 18, щоб швидше нагріти воду. Цей режим можна підтримувати не більше 10 хвилин, в залежності від використовуваної конфорки. Після цього потужність автоматично зменшиться до рівня 18.

** Для смаження у фритюрі заморожених продуктів, таких як картопля фрі, рекомендується використовувати конфорки без функції Flexi Zone. Якщо ви хочете смажити у фритюрі на конфорках з функцією Flexi Zone, рекомендується використовувати передню конфорку.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо:

- **Перед чищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, а індикатор залишкового тепла («Hot») не відображається.**
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну поверхню (коли вона охолоне), щоб видалити залишки їжі та плями.
- Якщо поверхня не буде достатньо чистою, це може призвести до зниження чутливості кнопок панелі керування.
- Використовуйте скребок лише в тому випадку, якщо залишки їжі пристали до варильної поверхні. Дотримуйтесь інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкодити варильну поверхню і повинні бути негайно видалені.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати поверхню скла.
- Використовуйте м'яку тканину, абсорбуючий кухонний папір або спеціальний засіб для чищення варильної поверхні (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити зміщення або вібрацію каструль.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

Якщо на склі є логотип CleanProtect, це означає, що варильна поверхня була оброблена за технологією CleanProtect. Це спеціальне покриття забезпечує відмінні результати очищення та довше зберігає блиск варильної поверхні. Рекомендується чистити щодня, після кожного використання.

Для чищення варильних поверхонь, оброблених за технологією CleanProtect, дотримуйтесь наведених нижче рекомендацій:

- Ретельно змочіть водою ділянки, які потрібно очистити, переконавшись, що покрита вся забруднена поверхня. Будьте обережні, щоб не пролити воду на панель керування.
- Процедура змочування:
 - За нормальних умов зачекайте щонайменше 2 хвилини.
 - За умов сильного забруднення зачекайте щонайменше 5 хвилин.
 - Якщо вода висохла на варильній поверхні, намочіть її ще раз.
- Для видалення відкладень використовуйте неабразивну губку. Після миття висушіть варильну поверхню.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Зверніть увагу: Присутність води або рідини, пролитої з каструль, чи будь-яких предметів, що лежать на кнопці варильної поверхні, може випадково активувати або деактивувати функцію блокування панелі керування.

КОД НА ДИСПЛЕЇ/ ВИЯВЛЕНА ПРОБЛЕМА	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F9E0	Неправильне підключення кабелю живлення.	Підключення до електромережі не відповідає зазначеному в розділі "Підключення до електромережі".	Підключіть електроживлення відповідно до розділу "Підключення до електромережі".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F0E9 Рівень потужності автоматично зменшується. Конфорка вимикається автоматично. Варильна поверхня вимикається автоматично.	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока. Рівень потужності зменшується, конфорка вимикається або варильна поверхня вимикається, коли температура стає занадто високою.	Внутрішня температура електронних частин панелі занадто висока. Вентиляція варильної поверхні може бути недостатньою для забезпечення її належного функціонування.	Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову. Для забезпечення належної роботи варильна поверхня повинна мати належну вентиляцію за рахунок достатнього припливу свіжого повітря. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена з дотриманням вказівок, описаних у розділі "Установлення". Переконайтеся, що задню та нижню частину варильної поверхні не закривають ніякі предмети.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте декілька секунд (не менше 10), а потім знову підключіть варильну поверхню до електромережі. Якщо несправність не зникає, зателефонуйте до сервісного центру і вкажіть код помилки, який з'являється на дисплеї.		
dE [коли варильна поверхня вимкнена]	Варильна поверхня не нагрівається. Функції не вмикаються.	Ввімкнений ДЕМОРЕЖИМ.	Дотримуйтесь інструкцій у розділі "Перше використання".
Спеціальна функція не вмикається, а варильна поверхня видає звуковий сигнал.	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує активацію спеціальної функції відповідно до обраного для варильної поверхні налаштування керування потужністю (наприклад, 2,5 кВт).	Див. розділ "Регулювання потужності".

КОД НА ДИСПЛЕЇ/ ВИЯВЛЕНА ПРОБЛЕМА	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Коли ви обираєте рівень потужності або використовуєте функцію підсилення потужності, рівень потужності автоматично зменшується.	Варильна поверхня автоматично встановлює максимально доступний рівень потужності (навіть якщо він нижчий за встановлений), щоб забезпечити використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує активацію спеціальної функції відповідно до обраного для варильної поверхні налаштування керування потужністю (наприклад, 2,5 кВт). Функція Booster може мати різну тривалість залежно від використовуваної конфорки. Після закінчення встановленої тривалості функції підсилення потужності, потужність буде автоматично знижено до рівня 18. Вентиляція варильної поверхні може бути недостатньою для забезпечення її належного функціонування.	Див. розділ "Регулювання потужності" або "Функція Booster". Для забезпечення належної роботи варильна поверхня повинна мати належну вентиляцію за рахунок достатнього припливу свіжого повітря. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена з дотриманням вказівок, описаних у розділі "Установлення". Переконайтеся, що задню та нижню частину варильної поверхні не закривають ніякі предмети.
☐ ☐	Посуд не виявлено. Через 30 секунд конфорка вимикається.	Цей символ з'являється, якщо каструля не придатна для індукційної конфорки, неправильно розміщена або не підходить за розміром для обраної конфорки. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.	Якщо ваш посуд придатний для індукційного приготування (див. розділ "Приладдя") і правильно розміщений на конфорці, спробуйте поставити його на меншу конфорку. В іншому випадку використовуйте відповідний посуд (див. розділ "Приладдя").
Варильна поверхня видає два коротких звукових сигнали, а потім самостійно вимикається. Після цього на дисплеї з'являється повідомлення «OFF» на період до 60 секунд, протягом якого варильна поверхня не вмикається і повторює два коротких звукових сигнали кожні 5 секунд.	Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні: <ul style="list-style-type: none"> кнопку увімкнення/вимкнення, що призводить до ненавмисного вимкнення варильної поверхні; кнопку блокування, що призводить до небажаної активації функції блокування в разі її безперервного натискання протягом більше ніж 3 секунд. Функція залишається активною навіть після вимкнення варильної поверхні, при цьому відображається піктограма блокування клавіш і світиться світлодіодний індикатор; клавіатури прокрутки, що призводить до небажаної зміни рівнів потужності. Варильна поверхня самостійно вимикається (з'являється повідомлення "OFF"), якщо її не чистити протягом 8 секунд.		Висушіть та/або почистіть, та/або приберіть предмет, щоб варильну поверхню можна було знову увімкнути через 60 секунд після появи повідомлення про вимкнення. Якщо функція блокування клавіш була активована випадково, натисніть і утримуйте кнопку блокування клавіш протягом 3 секунд, щоб вимкнути її. Щоб увімкнути варильну поверхню, натисніть кнопку ON/OFF.
Вода не закипає, коли використовується функція Heat Control (☐).	Вода не закипає, якщо температуру встановлено за допомогою функції Heat Control.	Ви використовуєте функцію керування нагріву для кип'ятіння води.	Використовуйте функцію "Прискорене кип'ятіння" (Boil&Cook) або функцію Booster.
Під час розміщення посуду чути клацання та/або цокання.	Ці безперервні клацання та/або цокання виникають, коли каструля не може отримати повну потужність згідно з встановленим рівнем потужності. Діаметр каструлі може бути меншим за мінімальний діаметр, зазначений у посібнику користувача для конкретної конфорки. Навіть якщо ви використовуєте каструлю з правильними розмірами, деякі моделі мають дно, частково вкрите металевими вставками (або без рівномірного розподілу феромагнітного матеріалу), і вони не завжди працюють так, як очікується.		Використовуйте каструлю з діаметром, більшим за мінімальний, зазначений для конкретних конфорок, або використовуйте більш високоефективну каструлю (див. розділ "Приладдя").
Варильна поверхня вимкнена.	Варильна поверхня автоматично вимикається в таких випадках: <ul style="list-style-type: none"> У випадку пролиття води, переливання їжі або розміщення на кнопках панелі керування предметів, які можуть випадково активувати кнопку увімкнення/вимкнення. Якщо ці предмети не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться після звукового сигналу. Якщо протягом більше ніж 30 секунд відсутня будь-яка взаємодія з панеллю керування, і жодна конфорка не активна. Якщо протягом більше ніж 30 секунд не було виявлено посуду, і протягом цього ж часу не було взаємодії з панеллю керування. Вичерпано максимальний робочий час для певного рівня потужності або функції, і не було жодної взаємодії з варильною поверхнею протягом більше ніж 30 секунд. Інші випадки, не зазначені тут. 		Для отримання додаткової інформації див. розділ "Щоденне використання". Увімкнути варильну поверхню вручну.
Під час використання функції "Прискорене кип'ятіння" (Boil&Cook) вода не досягає температури кипіння. або Функція не вказує на те, що було досягнуто точки кипіння, протягом приблизно 90 секунд з моменту початку закипання води.	У деяких випадках, залежно від посуду або кількості використовуваної води, точка кипіння може не досягатися. Незалежно від того, кипить вода чи ні, рівень потужності може автоматично знизитися до 15 приблизно через 15 хвилин після увімкнення функції.		Якщо вода не закипає, ви можете довести її до кипіння, збільшивши рівень потужності конфорки. Крім того, ви можете спробувати використати іншу каструлю, придатну для готування на індукційній плиті. Якщо функція не вказує на закипання протягом приблизно 90 секунд з моменту закипання води, радимо вимкнути функцію "Boil&Cook" і продовжити готування, регулюючи рівні потужності.

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування.

Ці шуми надходять від посуду і пов'язані з особливостями конструкції дна (наприклад, коли дно виготовлене з різних шарів матеріалу або має нерівності). Вони можуть відрізнятися залежно від типу посуду і кількості їжі в ньому, і не є ознакою несправності.

Індукційні варильні поверхні можуть видавати безперервне клацання та/або цокання при розміщенні каstrулі/сковороди. Ці звуки можуть виникати, коли сковорідка не може отримати повну потужність, що відповідає встановленому рівню потужності. Використовуйте каstrулю з діаметром, більшим за мінімальний, зазначений для конкретних конфорок, або використовуйте більш високоефективну каstrулю (див. розділ «Приладдя»).

Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні, а також видавати звукові сигнали внаслідок контакту предметів з кнопками. Якщо ці предмети не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться після звукового сигналу, який повторюватиметься кожні 5 секунд, доки предмет або вода не будуть видалені з панелі керування, навіть після вимкнення. Щоб запобігти вимкненню, видаліть пролиту рідину з інтерфейсу користувача і ретельно просушіть його протягом 8 секунд або скористайтеся функцією очищення, яка дає вам 30 секунд для очищення і сушіння.

Пам'ятайте, що кнопка увімкнення/вимкнення завжди буде активною.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

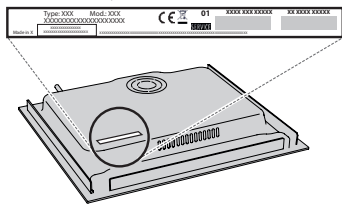
ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗАТЕЛЕФОНУВАТИ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

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

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

Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування, завжди надавайте:

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



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



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

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).

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

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



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