

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;

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

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

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

⚠ **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.



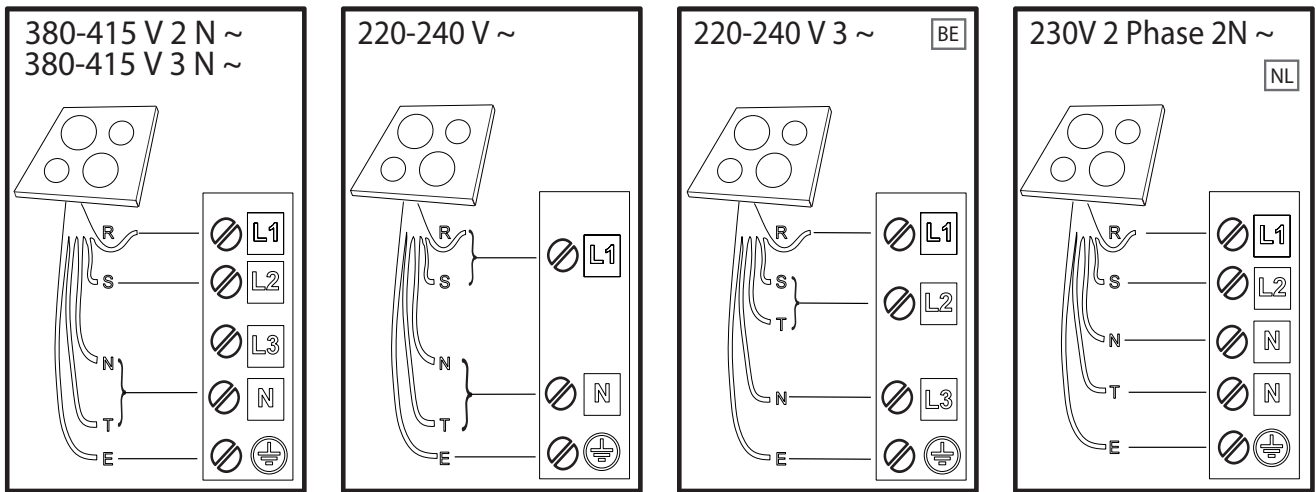
ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-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

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)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/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-gull/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

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

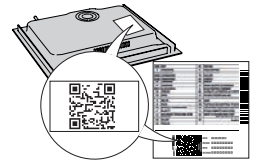


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

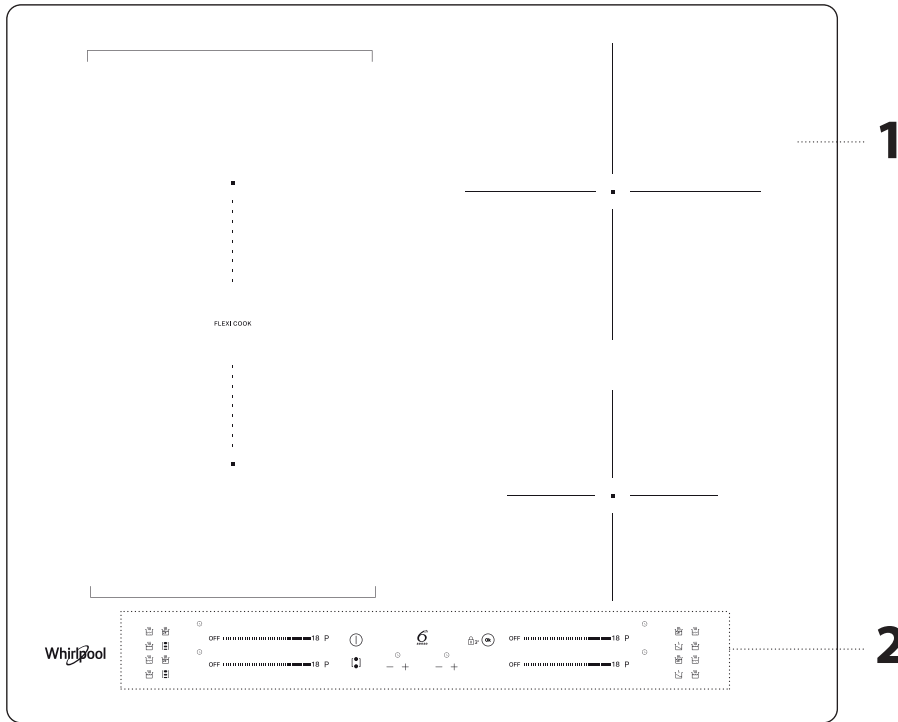


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

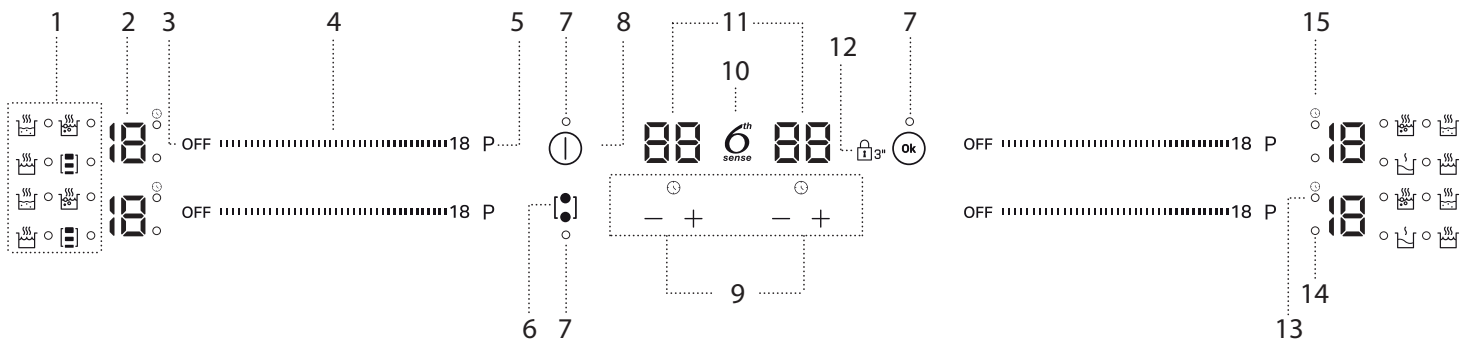


PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL







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

- 6. FLEXI COOK button
- 7. Indicator light – function active
- 8. On/Off button
- 9. Timer
- 10. 6th Sense button

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

ACCESSORIES

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.

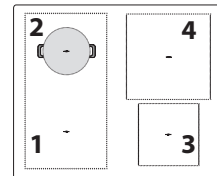
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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	15
3	Round	10
4	Round	15
1+2 (FLEXI COOK)	Oval or Rectangular	Short side 16-21 Long side 24-38

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT


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

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

To set the power of the hob:

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

Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

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

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

Confirm by pressing .

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

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

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

If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds. Any alarms set will remain active.

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

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within the first minute, press the fast heating button "P" of the bottom left keypad for 5 seconds (as shown below),
- "DE" will show on the display.



① SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF 18 P

To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

3 sec OK CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (①). To unlock the controls, repeat the activation procedure.

⌚ - + TIMER

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

To activate the timer:

Press the "+" or "-" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol ⌚. Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display.

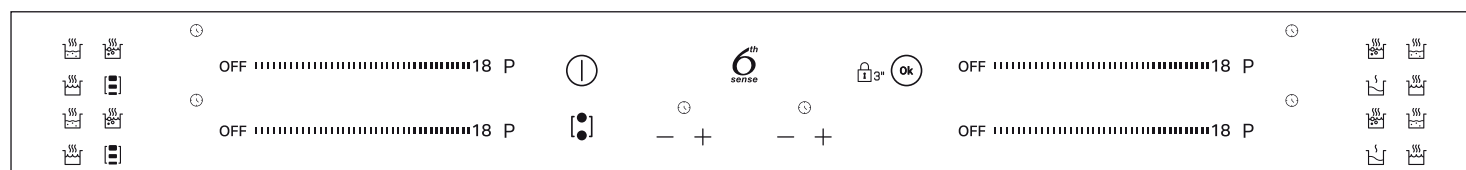
To deactivate the timer:

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

⌚ TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



●● FLEXI COOK

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

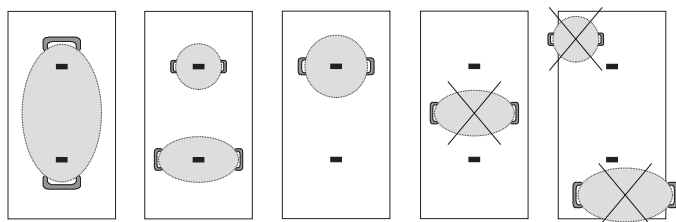
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.

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

To deactivate the function, press the "FLEXI COOK" button.

N.B. Special functions cannot be selected when using this feature.

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



6th sense 6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions. Place the pot in position and select the cooking zone. Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A".

The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

Select the desired special function by pressing the "6th Sense" button one or more times.

The function is activated once the 6th sense button has been pressed to confirm. To select another special function, press "OFF" and then the "6th Sense" button to choose the required function.

To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".

The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

🍲 MELTING

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

🍲 KEEP WARM

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

🍲 SIMMERING

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



BOILING

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

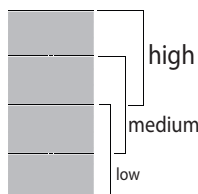
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.

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



CHEF CONTROL



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

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

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

When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 – 18	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 – 14	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking – stewing – sautéing – grilling – cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 – 9	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and creaming pasta. Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
	1 – 4	Melting – defrosting	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
		Keeping food warm – creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
	Zero power	OFF	–

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.




SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

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

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

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

AFTER-SALES SERVICE

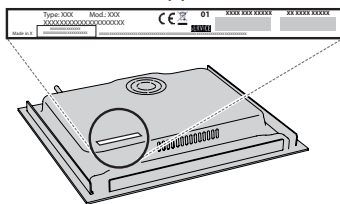
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

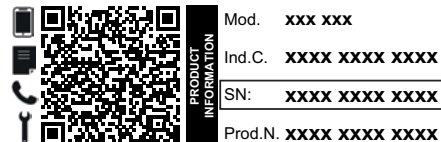
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



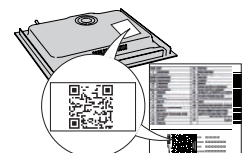
- your full address;
- your telephone number.

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

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

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/ © 2026 Whirlpool. Produced under license.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA

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

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

UWAGA

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



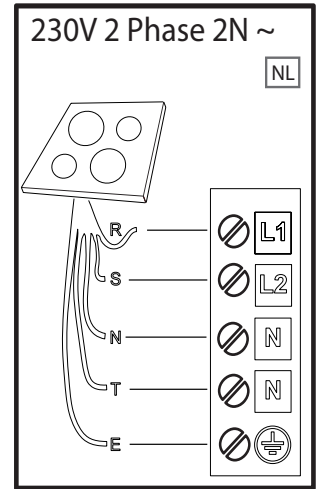
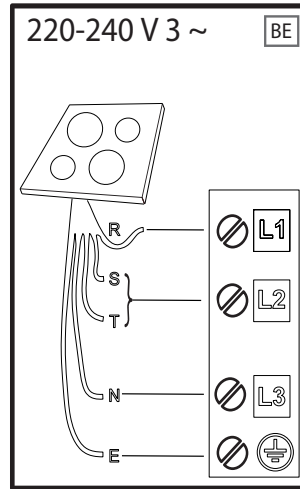
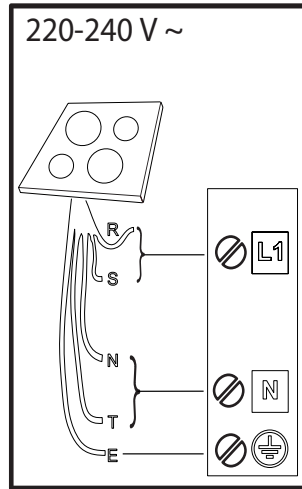
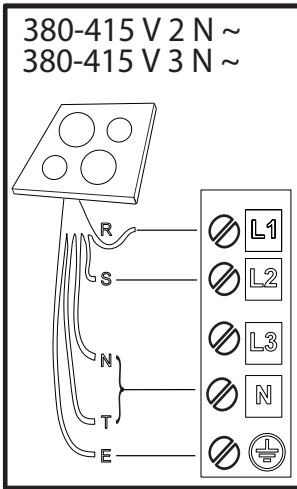
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

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

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

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



R

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

S

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

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-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)

 = **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/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gull/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

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

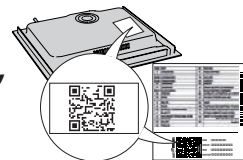

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

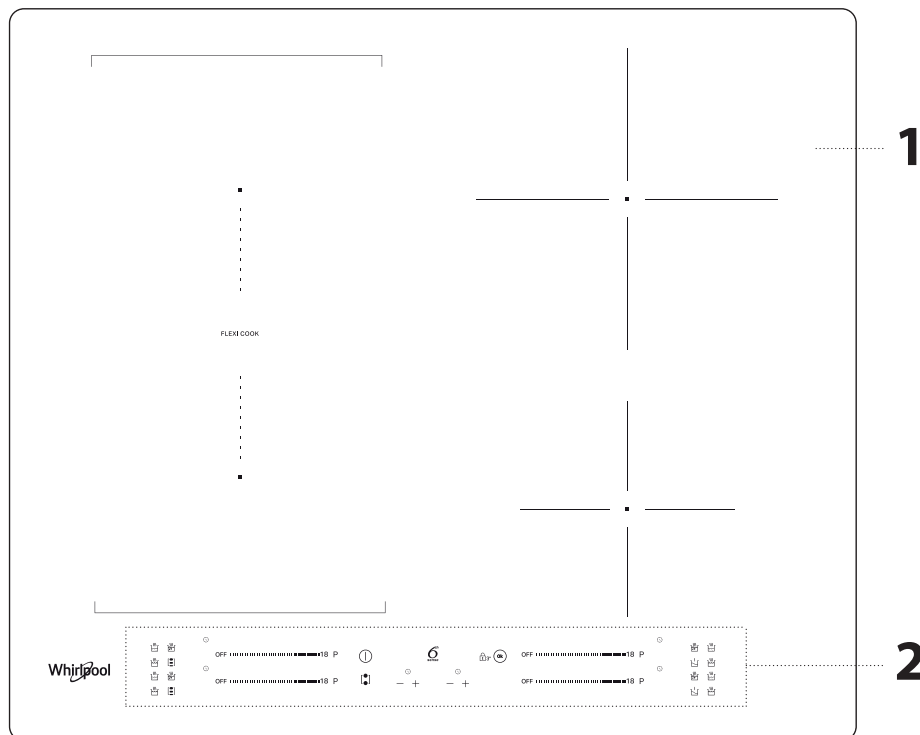


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

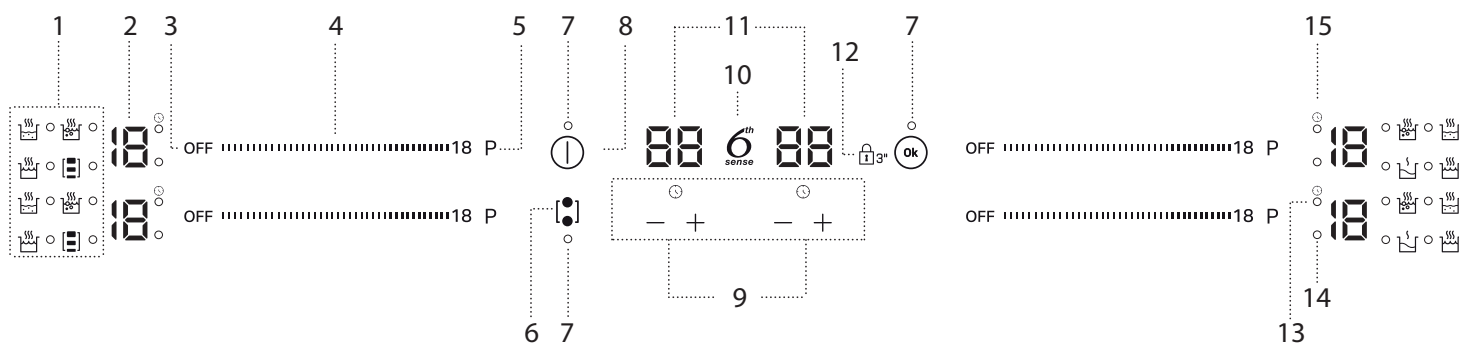


OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA







1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
4. Suwak dotykowy
5. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)

6. Przycisk FLEXI COOK
7. Kontrolka – funkcja aktywna
8. Przycisk Włącz/Wyłącz
9. Minutnik
10. Przycisk 6th Sense

11. Wskaźnik czasu gotowania
12. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy
13. Wskaźnik włączonego minutnika
14. Wskaźnik wyboru strefy
15. Symbol wskaźnika minutnika

AKCESORIA

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 się, że

PIERWSZE UŻYCIE

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

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

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

Aby ustawić poziom mocy płyty:

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

Przytrzymać przycisk "+" timera po prawej stronie przez co najmniej 5 sekund. Na ekranie wyświetli się symbol "PL".

Potwierdzić naciskając przycisk .

Za pomocą przycisków "+" i "-" wybrać żądany poziom mocy.

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

Potwierdzić naciskając przycisk .

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

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

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.

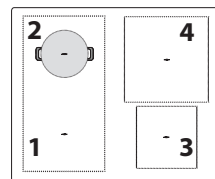
ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

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	15
3	Okrągłe	10
4	Okrągłe	15
1+2 (FLEXI COOK)	Owalne lub prostokątne	Krótki bok 16 - 21 Długi bok 24 - 38

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk "P" na suwaku dotykowym znajdującym się z lewej strony na górze.

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział "Usuwanie usterek")

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- W ciągu pierwszej minuty przytrzymać przez 5 sekund przycisk szybkiego rozgrzewania "P" znajdujący się na lewym dolnym suwaku dotykowym (jak pokazano poniżej);
- Na wyświetlaczu pojawi się "DE".



CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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

POŁOŻENIE

Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyńiami do gotowania.

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



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEW CZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF 18 P

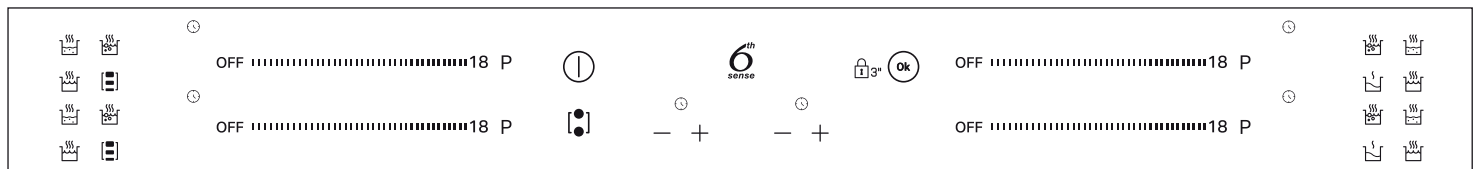
Aby włączyć pole grzewcze:

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

Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk "OFF" na początku suwaka dotykowego.

FUNKCJE



FLEXI COOK

Za pomocą przycisku "FLEXI COOK" można połączyć dwa pola grzewcze i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym.

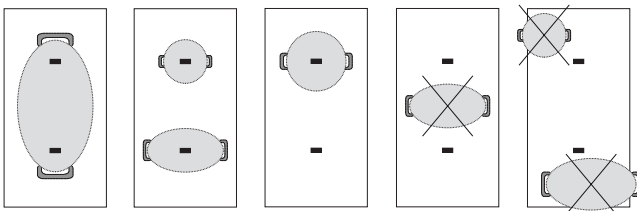
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba suwaki dotykowe po lewej stronie mogą być używane zamiennie.

Funkcja ta jest idealna do gotowania przy użyciu owalnych lub prostokątnych naczyń lub podstawek.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "FLEXI COOK".

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

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



6th SENSE

Przycisk "6th Sense" aktywuje funkcje specjalne.

Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.



BLOKADA PANELU STEROWANIA

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



MINUTNIK

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

Aby włączyć minutnik:

Nacisnąć przycisk "+" lub "-" aby ustawić żądany czas dla wybranego pola grzewczego. Włączy się lampka kontrolna zgodnie z odpowiednim symbolem ⌚. Po upływie ustalonego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze automatycznie się wyłączy.

Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników.

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

Aby wyłączyć minutnik:

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



WSKAŹNIK MINUTNIKA

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

Nacisnąć przycisk "6th Sense". Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawi się "A".

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

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

Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem ^{3 sec} OK.

Aby wybrać inną funkcję specjalną, nacisnąć przycisk "OFF", a następnie "6th Sense" i wybrać żądaną funkcję.

Aby wyłączyć funkcje specjalne i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF". Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.



ROZTAPIANIE

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

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



UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

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



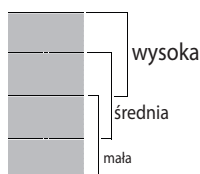
DOPROWADZANIE DO WRZENIA

Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii.

Do garnka należy wlać około 2 litry wody (najlepiej o temperaturze pokojowej). W każdym wypadku należy regularnie sprawdzać wrzenie i pozostającą ilość wody. Jeśli garnki są duże, a ilość wody przekracza 2 litry, zalecane jest użycie pokrywki, aby zoptymalizować czas gotowania.



CHEF CONTROL



Strefa elastyczna podzielona jest na trzy strefy gotowania (patrz rysunek) aktywowane przy wcześniej ustalonej mocy (wysokiej, średniej lub niskiej) w zależności od położenia garnka/ patelni: przesunąć garnek/ patelnię po powierzchni, aby kontynuować gotowanie w różnych temperaturach bez konieczności używania elementów sterujących.

WSKAŹNIKI



CIEPŁO RESZTKOWE

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



NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ LUB JEGO BRAK

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

TABELA GOTOWANIA

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA



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

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

USUWANIE USTEREK

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

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

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

SERWIS TECHNICZNY

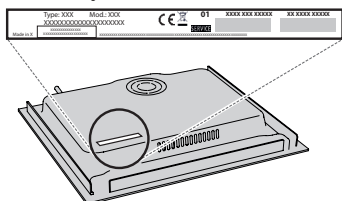
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

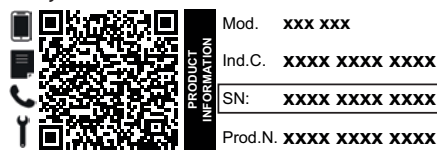
JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



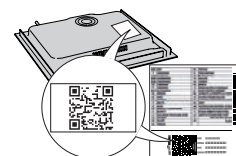
- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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

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/ © 2026 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 tulettekiga.

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

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

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

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

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

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

LUBATUD KASUTUS

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

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

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

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

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

PAIGALDAMINE

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

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

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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUS

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

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

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

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


PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti

ühendatud; ärge kunagi kasutage
aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib
elektrilöögioht.

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

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE


Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise
sümboliga .

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

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

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

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

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

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

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

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

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

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

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

MÄRKUS

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



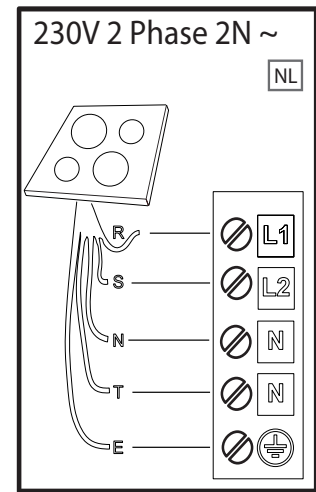
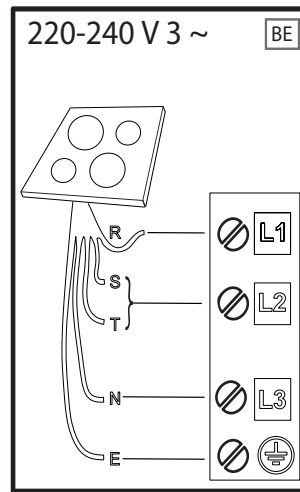
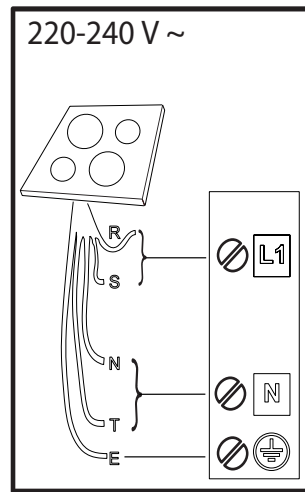
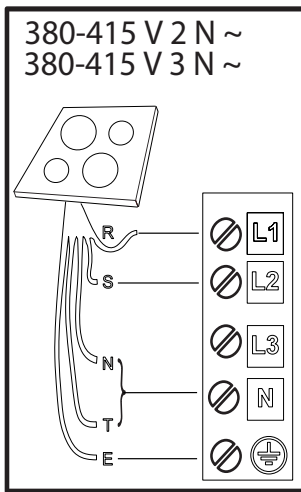
ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.

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

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

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



R

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

S

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

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-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)

 = **E**

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

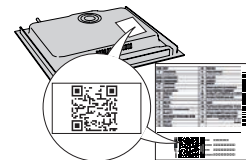
N

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



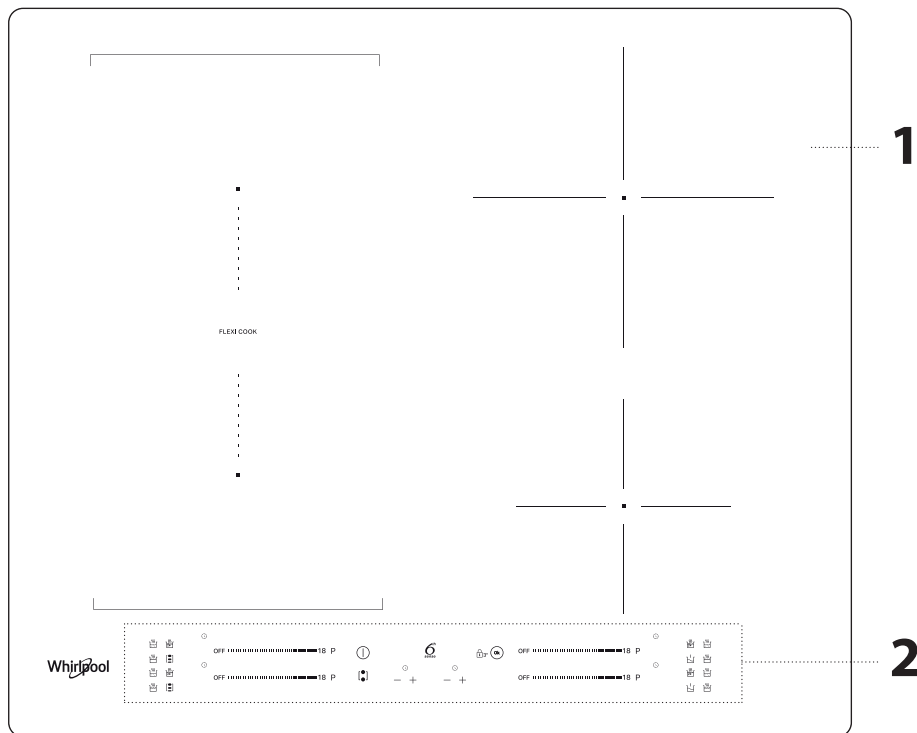
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade
aadressil www.register10.eu.

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



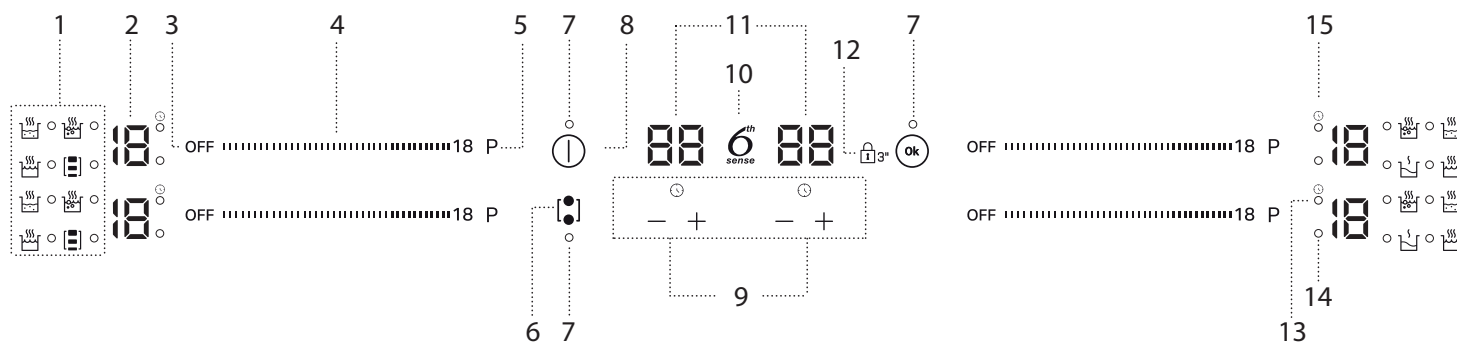
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

JUHTPANEEL




1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine
2. Küpsetustase valitud
3. Keeduala väljalülitusnupp
4. Keritava klaviatuuri
5. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)

6. FLEXI COOK nupp
7. Indikaator tuli – funktsioon aktiivne
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. Taimer
10. 6th Sense nupp

11. Toiduvalmistamise aja näidik
12. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit
13. Taimeri aktiivsuse näidik
14. Tsooni valiku näidik
15. Taimeri näidiku sümbol

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

MÄRKUS: Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda.

Kui kasutate toidunõud, mis ei vasta soovitatud suurustele ja omadustele, võib see oluliselt mõjutada toiduvalmistamist ja põhjustada soovimatuid tulemusi.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

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

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

Pliidi võimsuse määramiseks:

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

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

Kinnitamiseks vajutage nuppu .

Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe "+" ja "-".

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

Vajutage kinnituseks nuppu .

Valitud võimsustase jääb mälu alles ka elektrikatkestuse korral.

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

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol "EE" a kostub helisignaali ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korra keespool kirjeldatud etappe.

Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

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

TÜHJAD POTID JA PANNID

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

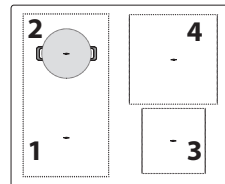
ERI KÜPSETUSALADE JAKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

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

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	15
3	Ümmargune	10
4	Ümmargune	15
1+2 (FLEXI COOK)	Ovaalne või ristkülikukujuline	Lühike külg 16–21 Pikk külg 24–38

HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

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

Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

DEMO REŽIIM (ülessoojendus inaktiveeritud, vt jaotist "Veaotsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

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



IGAPÄEVANE KASUTAMINE

PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

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

ASENDID

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

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

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



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

OFF 18 P

Keeduala sisselülitamine:

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

Keeduala väljalülitamine:

Valige keritava klaviatuuri alguses olev OFF nupp.

3 sec. OK JUHTPANEELI LUKK

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

⏻ + TAIMER

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

Taimeri sisselülitamiseks:

Vajutage nuppu "+" või "-" et määrata kasutatava keeduala jaoks soovitud aeg. Indikaatorituli aktiveeritakse vastavalt konkreetsele sümbolile ⌚. Kui määratud aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja.

Aega saab igal ajal muuta ning samaaegselt saab aktiveerida mitmeid taimereid. Kui pliiidiplaadi samal küljel aktiveeritakse korraga kaks taimerit, hakkab tsoonid valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

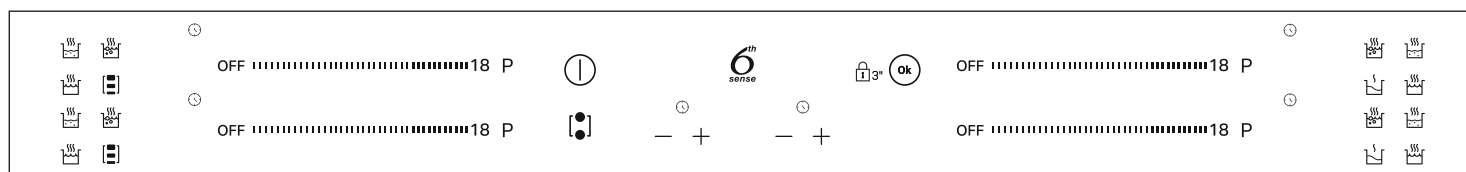
Taimeri väljalülitamiseks:

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

⌚ TAIMERI NÄIDIK

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

FUNKTSIOONID



FLEXI COOK

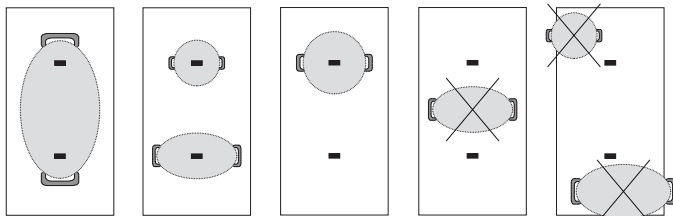
Valides "FLEXI COOK" nupu, saate kombineerida kahte küpsetusala ning kasutada neid samal võimsusel, kattes kogu pinna suure potiga või osaliselt ümmarguse/ovaalse potiga.

Funktsioon on alati sees (ON) ning vaid ühte potti kasutades võib seda terve piirkonna ulatuses liigutada. Sellisel juhul saab mõlemat vasakpoolset keritavaid klaviatuure kasutada erinevalt.

Sobib ideaalselt ovaalsete ja kandiliste pannide või pannitalusega kasutamiseks. Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage nuppu "FLEXI COOK".

NB Selle omaduse kasutamise korral ei saa erifunktsioone valida.

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



6th sense 6TH SENSE

Nupp "6th Sense" aktiveerib erifunktsioonid.

Asetage nõu kohale ja valige keeduala.

Vajutage nupule "6th Sense". Valitud ala ekraanil kuvatakse "A".

Süttib valitud keedualal kasutatava esimese erifunktsiooni näidik.

Valige soovitud erifunktsioon, vajutades üks või mitu korda nupule "6th Sense".

Funktsioon on aktiveeritud, kui kinnitamiseks vajutada nuppu 3 sec. OK. Mõne muu erifunktsiooni valimiseks vajutage "OFF" ja seejärel "6th Sense" nuppu, valimaks soovitud funktsioon.

Erifunktsioonide inaktiveerimiseks ja manuaalrežiimi naasmiseks vajutage "OFF". Erifunktsioonide kasutamisel on võimsuse tase pliiidiplaadi poolt eelnevalt seatud ja seda ei saa muuta.

ÜLESSULATAMINE

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

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

SOOJASHOID

See funktsioon võimaldab hoida toitu ideaalsel temperatuuril, tavaliselt pärast toidu valmimist või vedelike väga aeglasel redutseerimisel. Ideaalne toidu serveerimiseks täpselt õigel temperatuuril.

TASASEL TULEL KEETMINE

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

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



KEETMINE

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

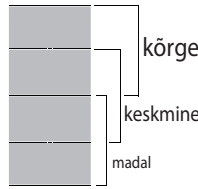
Pannile tuleks panna ligikaudu 2 liitrit vett (eelistatavalt toatemperatuuril).

Vee keemisel tuleb kindlasti silm peal hoida ning kontrollida regulaarselt, kas potis on piisavalt vett.

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



CHEF CONTROL



Paindlik tsoon on jagatud kolmeks küpsetustsooniks (vt joonist), mis aktiveeritakse poti/panni asukohast olenevalt eelseadistatud võimsusega (kõrge, keskmine või madal): liigutage poti/panni pinnal, et jätkata küpsetamist erineva temperatuuriga juhtnuppe kasutamata.

MÄRGUTULED

H JÄÄKKUUMUS

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

Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva "H".

U NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

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

KÜPSETUSTABEL

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Tähtis:

- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.

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

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Pliidiplaadid võivad tavapärasel töötamisel müra tekitada.

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

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

RIKKEOTSING

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

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

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

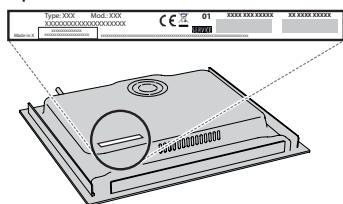
ENNE MÜÜGIJÄRGESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

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

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

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

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



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



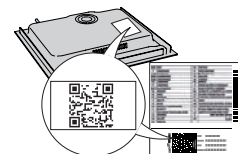
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

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

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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, jeitai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo 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 pavojus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

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

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

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

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

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

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

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

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

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

PASTABA

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



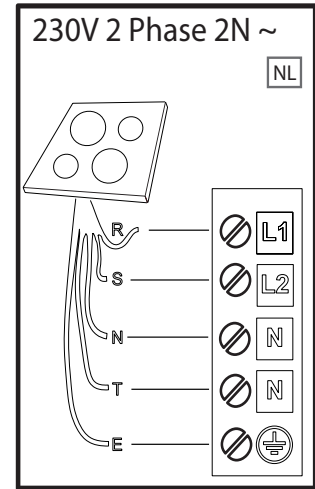
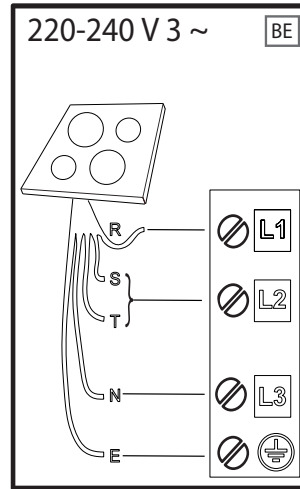
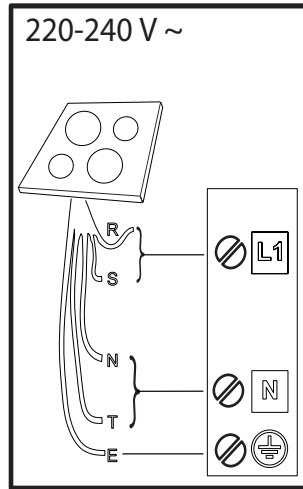
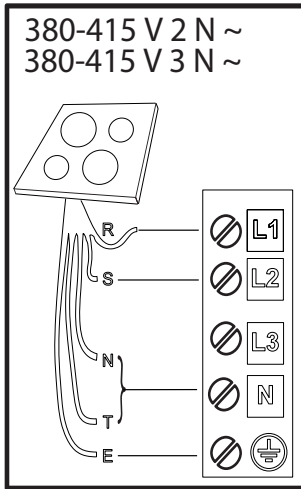
ELEKTROS PRIJUNGIMAS

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-žółty/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

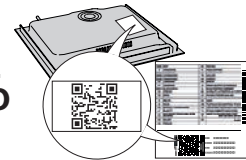
N

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



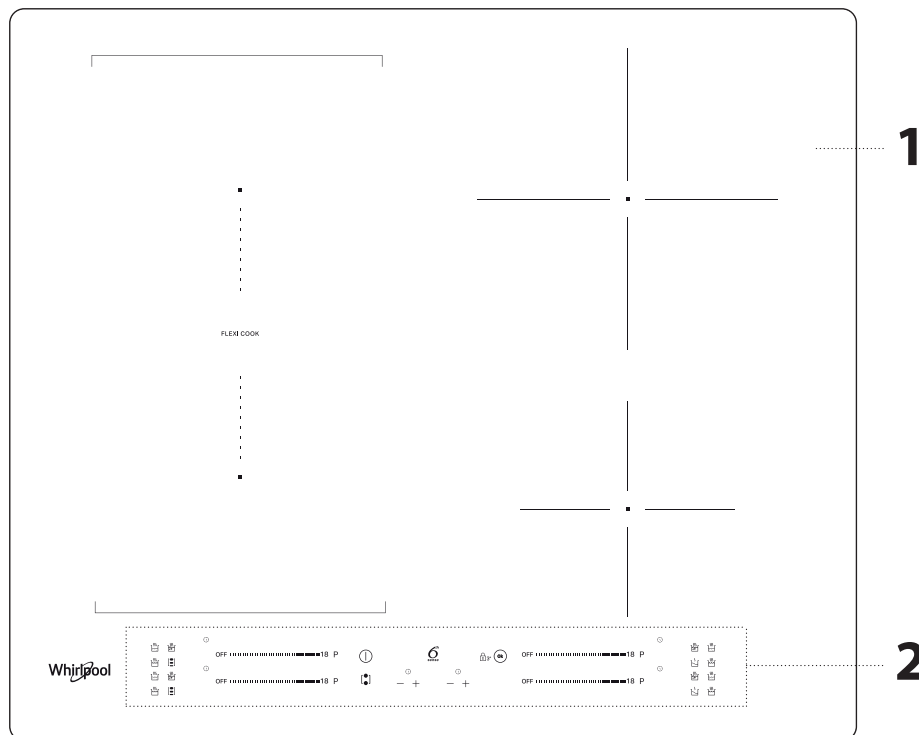
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE "WHIRLPOOL" GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu.

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



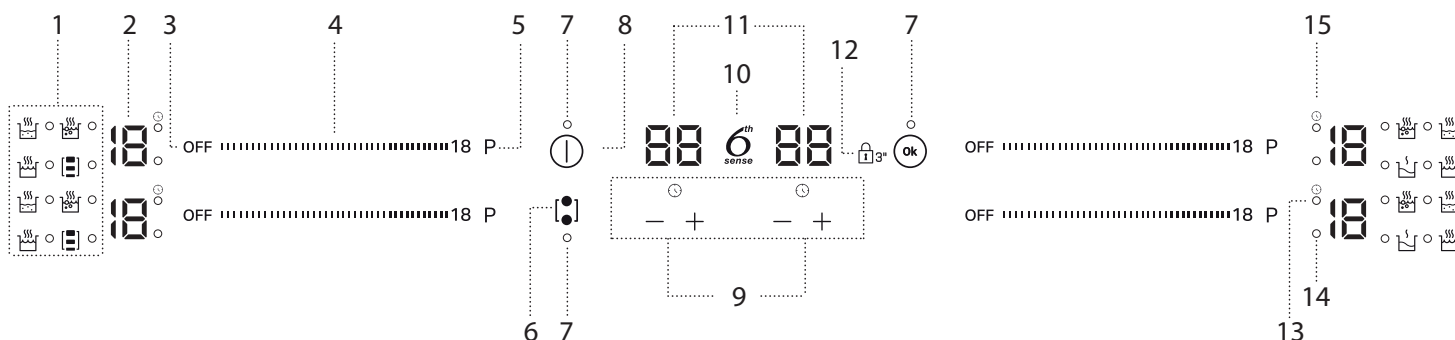
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS




1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis




VALDYMO SKYDELIS



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

PRIEDAI

Naudokite tik indukcinėms kaitlentėms tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti puodo tinkamumą patikrinkite, ar ant jo yra  simbolis (įprastai jis būna išpaustas 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, aluminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos arba indai su guminėmis kojelėmis.	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 išyla ilgiau. Įsitinkinkite, kad feromagnetinis indų pagrindo



NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

GALIOS LYGIO NUSTATYMAS

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

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

Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių. Paspauskite dešinįjį laikmačio "+" mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekrane pasirodys "pl" simbolis. Paspauskite  ir patvirtinkite. Mygtukais "+" ir "-" pasirinkite norimą galios lygį. Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Patvirtinkite paspaudę .

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

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

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 išjungtų automatinio išjungimo funkcija, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nelieskite keptuvės ar kaitlentės paviršiaus. Palaukite, kol visi šie komponentai atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

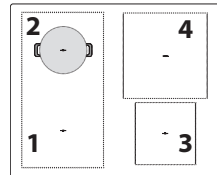
TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

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

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

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

INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS



Kaitvietė	Tinkama indo firma	Tinkamas feromagnetinio pagrindo ilgis (cm)
1 arba 2	Apskritas arba kvadratinis	15
3	Apvalus	10
4	Apvalus	15
1+2 (FLEXI COOK)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji kraštinė 16–21 Ilgoji kraštinė 24–38

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:

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

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

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

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas.

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



KASDIENIS NAUDOJIMAS

1 KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

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

PADETIES NUSTATYMAS

Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu.

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



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

OFF 18 P

Kaitviečių suaktyvinimas:

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

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Slankiosios klaviatūros pradžioje pasirinkite išjungimo mygtuką "OFF".

3 sec. OK VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką "OK/Klavišo užrakinimo". Pytelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją (1). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.

LAIKMATIS

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

Kad įjungtumėte laikmatį:

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

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

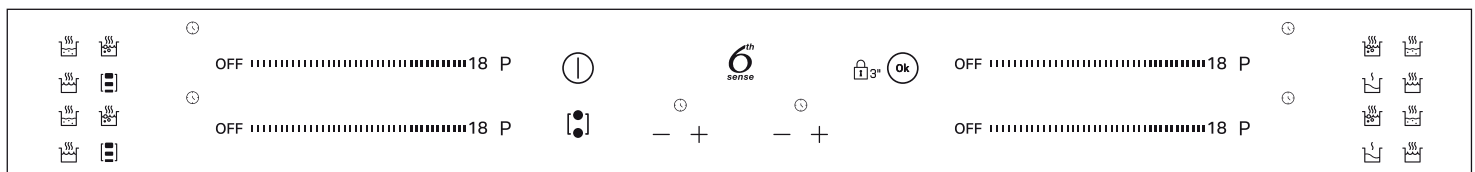
Kad laikmatį išjungtumėte:

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

LAIKMAČIO INDIKATORIUS

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

FUNKCIJOS



● FLEXI COOK

Pasirinkę "FLEXI COOK" mygtuką galite sujungti dvi kaitvietes ir naudoti jas ta pačia galia, jei visą paviršių uždenkia didelis puodas arba iš dalies paviršių uždenkia apvalus/ovalus puodas.

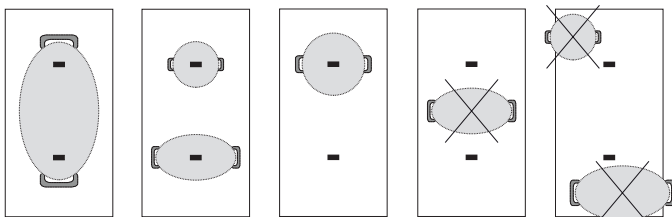
Funkcija lieka įjungta ir, jei naudojate vieną puodą, galite jį statyti bet kurioje zonos vietoje. Tokiu atveju abi kairiosios slankiosios klaviatūros gali būti naudojamos vienodai.

Puikiai tinka gaminant apvaliame arba stačiakampiame puode ar su keptuvės atramomis.

Norėdami išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "FLEXI COOK".

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

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



6th SENSE 6TH SENSE

"6th Sense" mygtukas įjungia specialiąsias funkcijas.

Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.

Paspauskite "6th Sense" mygtuką. Pasirinktos srities ekrane bus rodoma "A".

Užsidegs pirmosios specialiosios kaitvietės funkcijos indikatorius.

Norimą specialiąją funkciją pasirinkite vieną ar kelis kartus paspaudę "6th Sense" mygtuką.

Funkcija įjungiama, patvirtinimui paspaudus 3 sec. OK mygtuką.

Jei norite pasirinkti kitą specialiąją funkciją, paspauskite "OFF" (išjungti), tada paspauskite mygtuką "6th Sense" ir pasirinkite reikiamą funkciją.

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

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

LYDIMAS

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

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

ŠILUMOS PALAIKYMAS

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

Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.

VIRIMAS ANT MAŽOS UGNIES

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

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



VIRIMAS

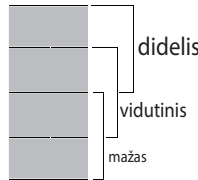
Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos.

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

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



CHEF CONTROL



Lankščioji zona yra padalinta į tris gaminimo zonas (žr. iliustraciją), kurios suaktyvinamos iš anksto nustatytu galingumu (didelis, vidutinis, mažas), atsižvelgiant į puodo/keptuvės padėtį: perkelti puodą/keptuvę į kitą paviršiaus vietą ir tęskite gaminimą naudodami skirtingas temperatūras ir nesinaudodami valdikiiais.

INDIKATORIAI



LIKUTINĖ ŠILUMA

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

Kaitvietei atvėsus "H" raidė užgesa.



PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

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

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Svarbu:

- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").**
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.

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

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI



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

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakimo funkciją.

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

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

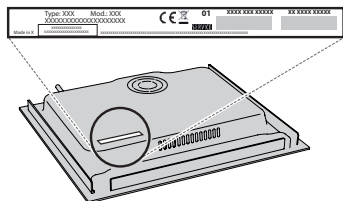
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

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

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

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

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



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



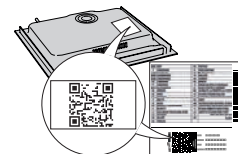
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

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

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

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/ © 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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


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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA


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

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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

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

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

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

IETEIKUMI ENERGIJAS TAUPIŠANAI

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

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

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

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

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

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

PIEZĪME

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



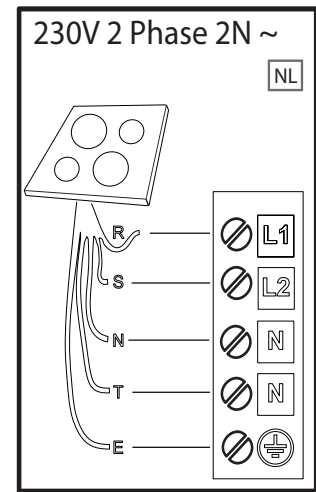
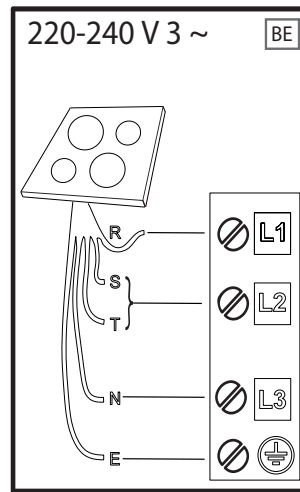
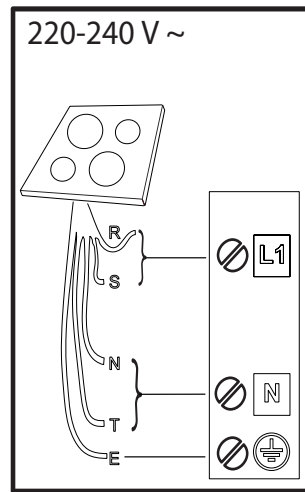
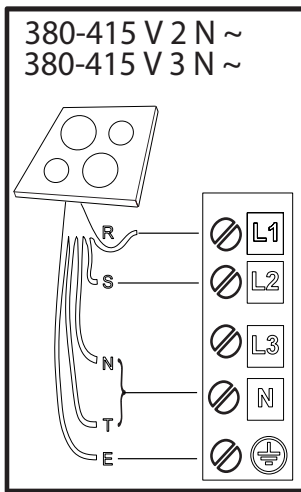
ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.

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

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

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



R

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

S

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

T

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

= **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτιvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-žółty/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

N

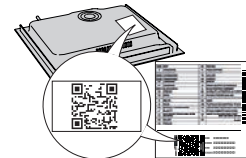
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

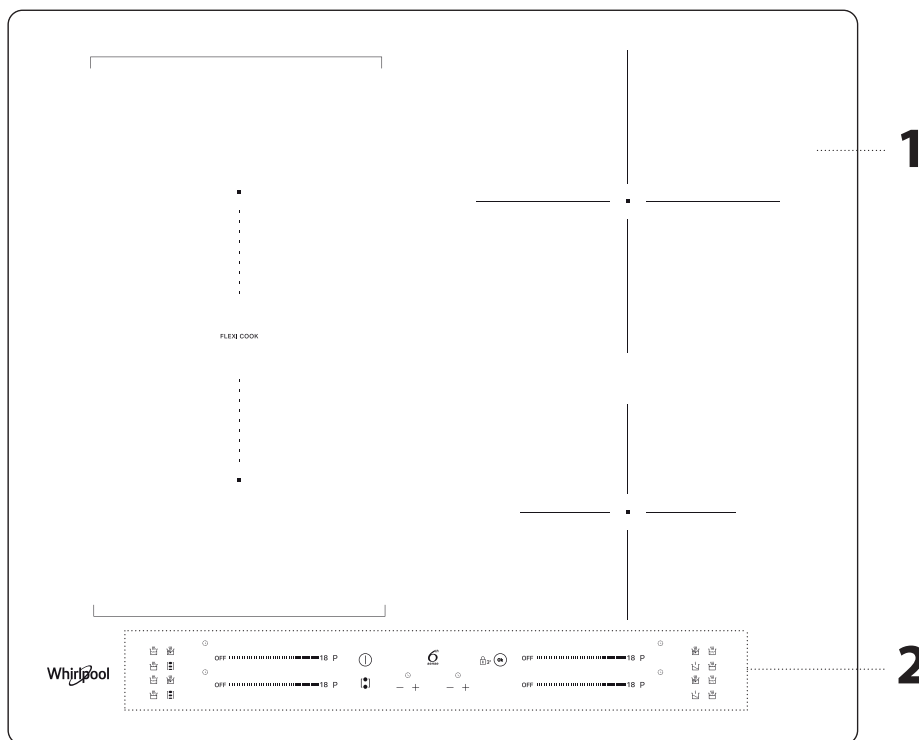
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.register10.eu.

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



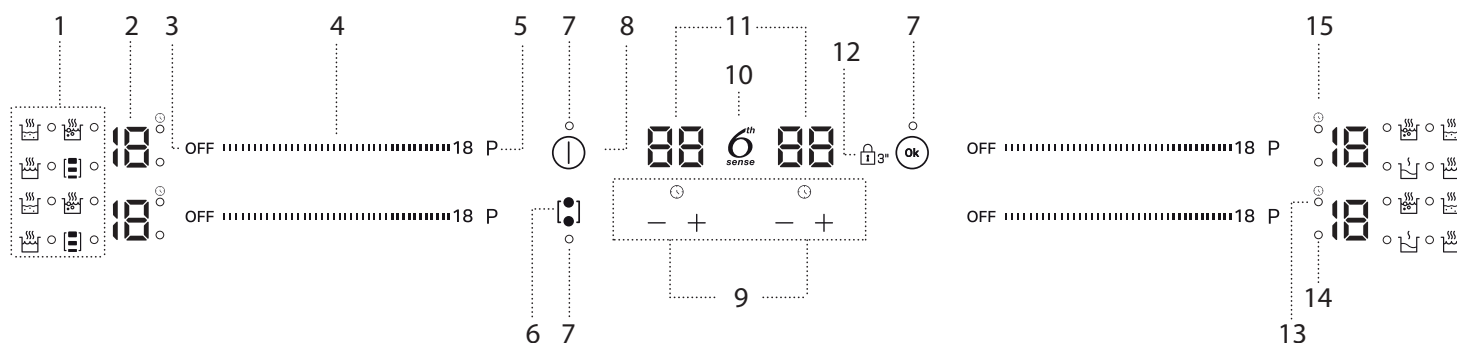
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS




1. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana
2. Gatavošanas līmenis atlasīts
3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga
4. Ritināšanas tastatūra
5. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster)

6. FLEXI COOK poga
7. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
8. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
9. Taimeris
10. 6th Sense poga

11. Gatavošanas laika indikators
12. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes
13. Aktīva taimera indikators
14. Zonas atlasē indikators
15. Taimera indikators simbols

PIEDERUMI

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

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

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakanu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.

Ēdienu gatavošanas trauku, kas neatbilst ieteiktajiem izmēriem un īpašībām, izmantošana var būtiski ietekmēt gatavošanas veiktspēju un radīt neapmierinošus rezultātus.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTŪ

Adaptēra plāksņu izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka pamatnes

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS KONTROLE

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

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

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana


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

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

Nospiediet  pogu, lai apstiprinātu.

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

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

Apstipriniet, nospiežot .

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

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

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

TUKŠI KATLI UN PANNAS

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

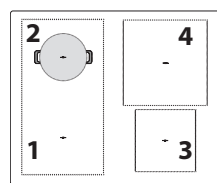
PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

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

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

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

VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM



Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērota feromagnētiskā pamatne (cm)
1 vai 2	Apaļa vai kvadrātveida	15
3	Apaļa	10
4	Apaļa	15
1+2 (FLEXI COOK)	Ovāla vai taisnstūrveida	Isā mala 16-21 Garā mala 24 - 38

Ja, veicot secīgās iestatīšanas darbības, rodas kļūda, tiks parādīts "EE" simbols un būs dzirdams skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtotiet darbību.

Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

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

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu "Problēmu risināšana")

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:

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



IKDIENAS IZMANTOŠANA

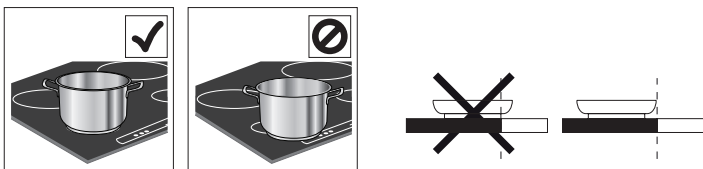
ⓘ PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

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

NOVIETOŠANA

Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

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



GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

OFF 18 P

Gatavošanas zonu aktivizēšana:

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

Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

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

3 sec OK VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

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

Ⓢ + TAIMERIS

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

Taimera aktivizēšana:

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

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

Taimera deaktivizēšana:

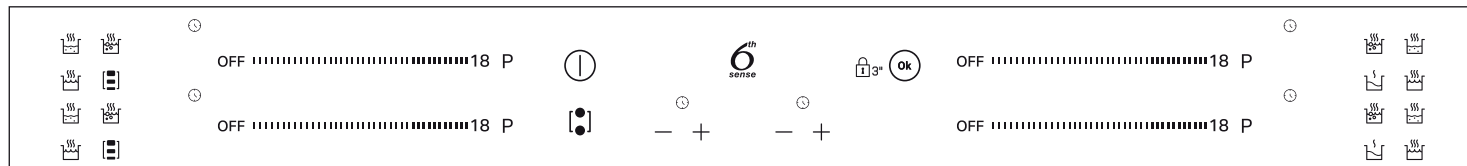
Nospiediet "+" un "-" pogas kopā, kamēr taimeris tiek deaktivizēts.



TAIMERA INDIKATORS

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

FUNKCIJAS



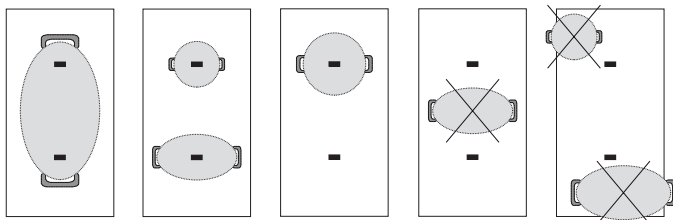
● FLEXI COOK

Atlasot pogu "FLEXI COOK", iespējams kombinēt divas gatavošanas zonas un izmantot tās ar vienādu jaudu, nosedzot visu virsmu ar lielu katlu vai nosedzot daļēji ar apaļu/ovālu katlu.

Funkcija vienmēr ir ieslēgta, un, lietojot tikai vienu katlu, to var pārvietot pa visu zonu. Šādā gadījumā var lietot jebkuru kreisās puses ritināšanas tastatūru. Ideāli gatavošanai ar ovāliem vai četrstūra katliem vai pannu paliktņiem. Lai funkciju deaktivizētu, nospiediet taustiņu "FLEXI COOK".

IEVĒROJIET: Izmantojot šo režīmu, nevar izvēlēties īpašās funkcijas.

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



6th sense 6TH SENSE

"6th Sense" poga aktivizē īpašās funkcijas.

Novietojiet katlu un atlasiet gatavošanas zonu.

Nospiediet "6th Sense" pogu. Izvēlētais zonas displejā tiks parādīts "A".

Iedegsies gatavošanas zonai pieejamās pirmās īpašās funkcijas indikators.

Atlasiet vēlamu īpašo funkciju, nospiežot "6th Sense" pogu vienu vai vairākas reizes.

Funkcija tiek aktivizēta, kad apstiprināšanai nospiežat 3 sec OK poga.

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

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

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



KAUSĒŠANA

Šī funkcija ļauj sagatavot ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.

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



SAGLABĀT SILTU

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

Ideāli ēdiena pasniegšanai ideālā temperatūrā.



VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS

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

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

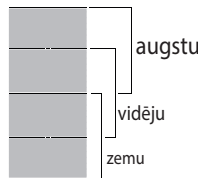


VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārit ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu. Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā). Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu. Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.



CHEF CONTROL



Pielāgojamais laukums ir sadalīts trīs gatavošanas zonās (sk. attēlu), kas aktivizētas ar iepriekš iestatītu jaudu (augstu, vidēju vai zemu) atkarībā no katla/pannas novietojuma: pārvietojiet katlu/pannu pa virsmu, lai turpinātu gatavošanu dažādās temperatūrās, neizmantojot vadības ierīces.

INDIKATORI



ATLIKUŠAIS KARSTUMS

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



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

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

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Svarīgi!

- **Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.

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

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

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

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

PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības panela bloķēšanas funkciju.

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

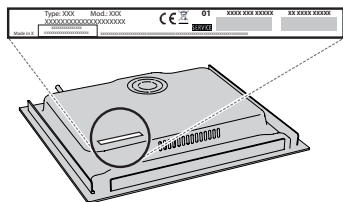
PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

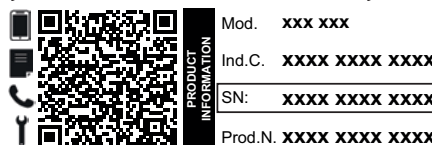
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

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

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



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



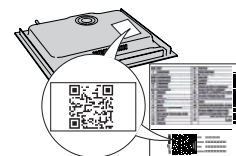
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

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

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

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** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uchovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ 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 přiříznout, 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 nařízeními 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.



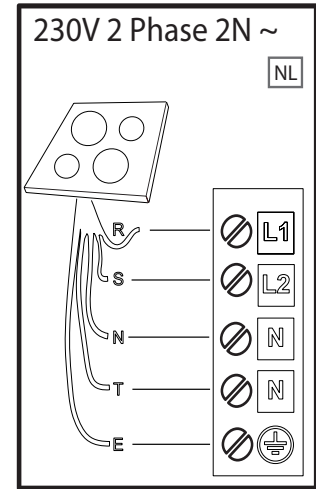
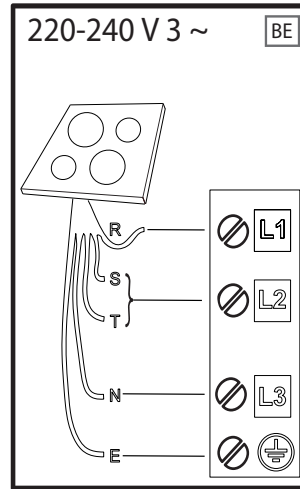
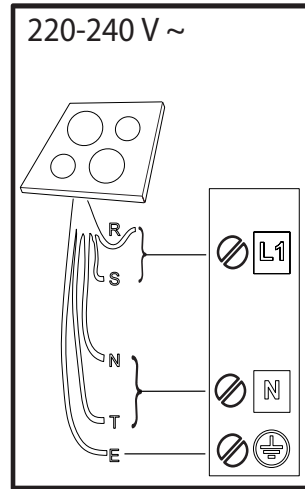
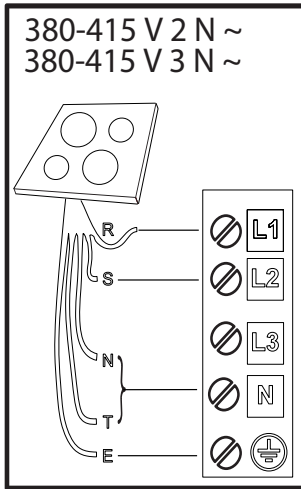
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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.

Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemničního), 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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

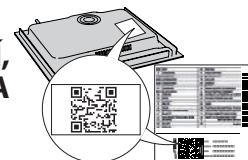
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

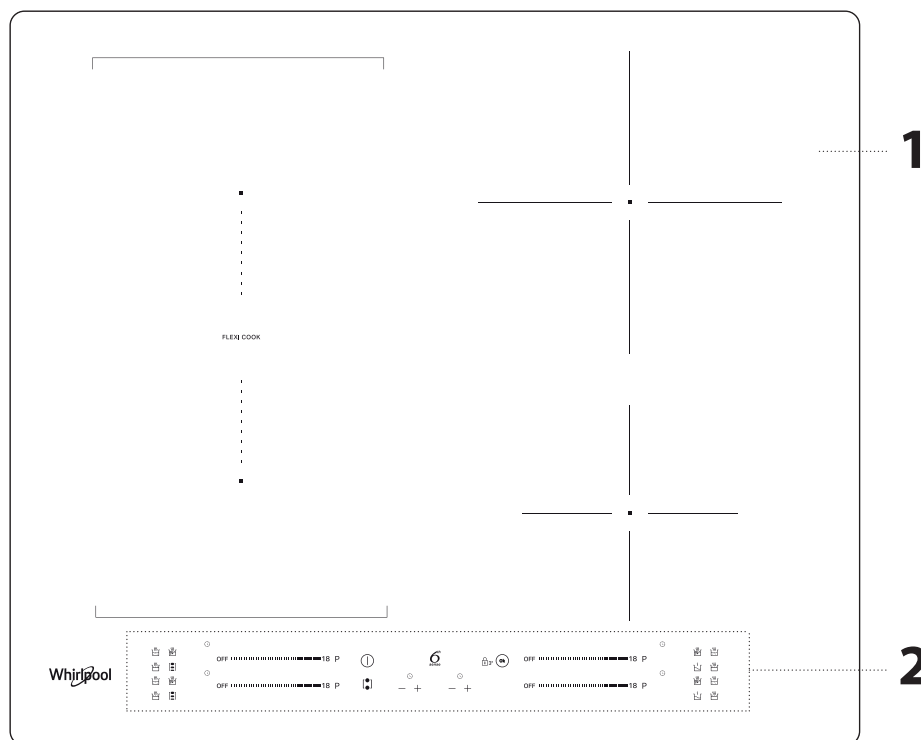
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na
www.register10.eu.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI



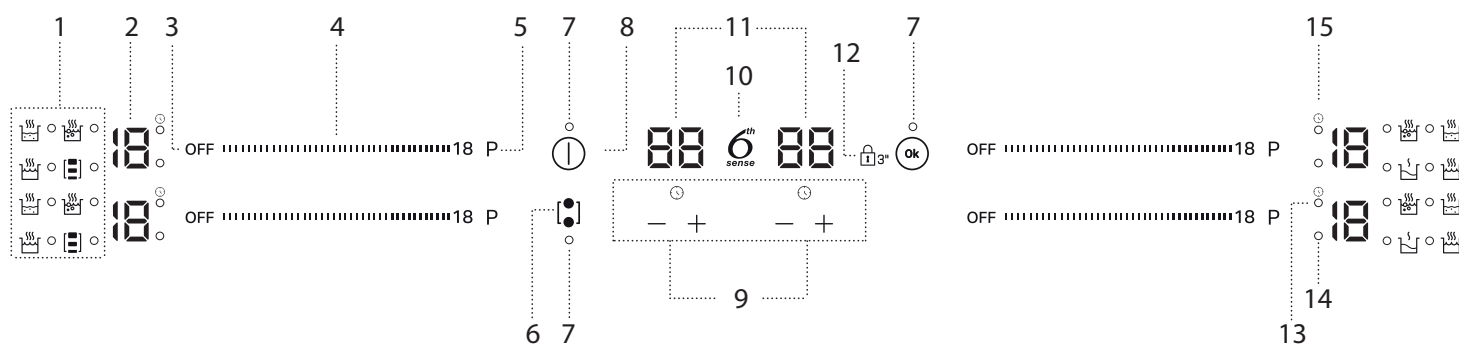
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL




1. Symboly/zapínání speciálních funkcí
2. Zvolená úroveň tepelné úpravy
3. Tlačítko vypnutí varné zóny
4. Klávesnice s funkcí rolování
5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)

6. Tlačítko FLEXI COOK
7. Kontrolka – aktivní funkce
8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Časovač
10. Tlačítko 6th Sense

11. Indikátor doby tepelné úpravy
12. Tlačítko OK/Zámek kláves – 3 sekundy
13. Indikace aktivního časovače
14. Indikátor výběru zóny
15. Symbol indikátoru časovače

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyraženo 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 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

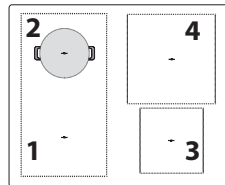
Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.

Abyste 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	15
3	Kulaté	10
4	Kulaté	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

Poznámka: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund.

Stiskněte tlačítko "+" časovače dále vpravo a podržte je po dobu 5 sekund. Na obrazovce se zobrazí symbol "PL".

K potvrzení stiskněte tlačítko .

Použijte tlačítka "+" a "-" ke zvolení požadované úrovně výkonu.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Potvrďte stisknutím .

Zvolená úroveň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení. Pokud chcete změnit úroveň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol "EE" a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci.

Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Stiskněte tlačítko "P" na prvním tlačítkovém ovládacím panelu s funkcí rolování, který se nachází nahoře vlevo, a to na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

REŽIM DEMO (ohřev deaktivovaný, viz kapitola "Odstraňování závad")

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během první minuty přidržte po dobu 5 sekund tlačítko rychlého ohřevu "P", které se nachází na spodním levém ovládacím panelu (viz níže);
- Na displeji se zobrazí "DE".



KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Upozornění: Ve varných zónách, které jsou umístěny v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší). Tím se vyhnete nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

OFF 18 P

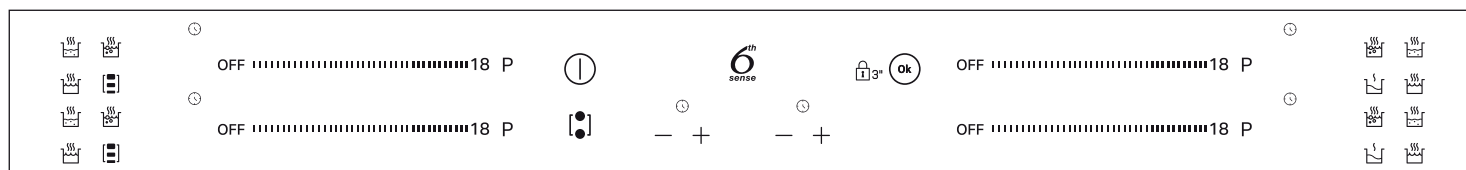
Aktivace varných zón:

Přejeďte prstem vodorovně přes rolovací tlačítkový panel požadované varné zóny, abyste ji zapnuli a nastavili výkon. Úroveň výkonu se zobrazí v dané zóně, společně s kontrolkou označující aktivní varnou zónu. Tlačítkem "P" lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster).

Deaktivace varných zón:

Stiskněte tlačítko "OFF", které se nachází v horní části dotykové obrazovky.

FUNKCE



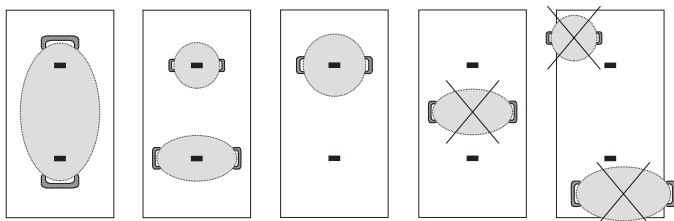
6 FLEXI COOK

Stisknutím tlačítka "FLEXI COOK" můžete kombinovat dvě varné zóny a nastavit je na stejný výkon tak, že celý povrch zakryjete velkým hrncem, popřípadě jej zakryjete částečně hrncem s kruhovým/oválným dnem. Tato funkce zůstane stále zapnutá, a pokud používáte pouze jeden hrnec, můžete jej posouvat po celé zóně. V takovém případě lze libovolně používat oba levé ovládací tlačítkové panely. Ideální pro tepelnou úpravu v oválných nebo pravouhlejích hrncích nebo s podložkami pánví.

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko "FLEXI COOK".

POZNÁMKA: Při použití této funkce není možné navolit speciální funkce.

DŮLEŽITÉ: Umístěte nádoby doprostřed varné zóny tak, aby zakrývaly alespoň jeden z referenčních bodů (viz znázornění níže).



6th SENSE 6th SENSE

Tlačítko "6th Sense" aktivuje speciální funkce.

Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu.

Stiskněte tlačítko "6th Sense". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A".

3 sec OK UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro uzamknutí nastavení a ochranu proti nechtěnému zapnutí stiskněte a po dobu 3 sekund přidržejte tlačítko "OK/Key Lock" (OK/Zámek kláves). Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce "vypnutí" (1). Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

3 + ČASOVAČ

K dispozici jsou dva časovače – jeden ovládá levé varné zóny, zatímco druhý ovládá pravé varné zóny.

Aktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" abyste nastavili požadovanou dobu používané varné zóny. Rozsvítí se kontrolka a zobrazí specifický symbol 3. Po uplynutí nastavené doby zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne. Čas lze kdykoli změnit a je možné aktivovat několik časovačů současně. V případě, že na stejné straně varné desky jsou současně aktivovány dva časovače, bliká "Indikátor výběru zóny" a na centrálním displeji se zobrazí příslušná doba vaření.

Deaktivace časovače:

Stiskněte tlačítko "+" a "-" najednou, dokud se časovač nedeaktivuje.



INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

Kontrolka první speciální funkce dostupné pro varnou zónu se rozsvítí. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím tlačítka "6th Sense" jednou nebo vícekrát.

Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka "6th Sense" za účelem potvrzení.

Chcete-li vybrat jinou speciální funkci, stiskněte "OFF", poté tlačítko "6th Sense" a vyberte požadovanou funkci.

Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte "OFF".

Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.



ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení.

Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.



UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny. Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.



DUŠENÍ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení.

Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.



UVEDENÍ DO VARU

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.

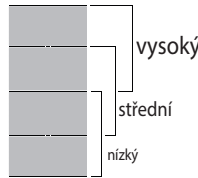
Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou).

V každém případě doporučujeme uživateli bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.

Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.



CHEF CONTROL



Flexibilní zóna je rozdělena do tří varných zón (viz obrázek), které pracují na přednastavený výkon (vysoký, střední či nízký) v závislosti na poloze hrnce/pánve: přesuňte hrnec/pánev po povrchu a pokračujte ve vaření při jiné teplotě, aniž byste museli používat ovládací prvky.

INDIKÁTORY



ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno "H", znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchladnutí varné zóny písmeno "H" zmizí.



NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

TABULKA PEČENÍ

Varná deska je příkladem druhu vaření pro každou úroveň výkonu. Aktuální příkon každé úrovně výkonu závisí na rozměru varné zóny.

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí/Booster	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 – 18	Smažení – vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 – 14	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předejde přehřátí příslušenství.
		Tepelná úprava – dušení, restování – grilování – vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 – 9	Tepelná úprava – vaření na mírném ohni – zahušťování, rozpuštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
			Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).
	1 – 4	Rozpuštění – rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
Nulový výkon	OFF		Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje "H").

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla ("H").**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.

- 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.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU


Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

KÓD DISPLEJE	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E1	Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.	Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu.
F0E7	Chybné zapojení napájecího kabelu.	Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI".	Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI".
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Než budete varnou oblast znovu využívat, vyčkejte, dokud nezchladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
d E [pokud je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Řiďte se pokyny v odstavci "REŽIM DEMO".
Např.  → -	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".
Např. P → S [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".

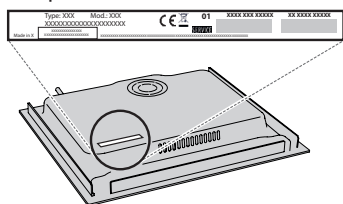
SERVISNÍ STŘEDISKO

NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

- Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
- Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

- Pokud se obrátíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:
- stručný popis poruchy;
 - presný typ a model spotřebiče;



- sériové číslo (číslo za slovem SN na typovém štítku pod spotřebičem). Sériové číslo je rovněž uvedeno v dokumentaci;



Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

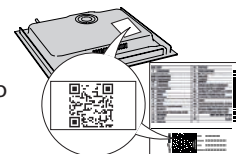
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně).

V případě provádění instalace do zdi kontaktujte servisní středisko poprodejních služeb za účelem vyžádání soupravy šroubů (pokud není přítomen).

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/ © 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

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 hroziacu 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 inštalčných 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 predĺžovacie 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 výrobcem.


 Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

 **POZOR!** Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

 Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU


Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikrývajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

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.



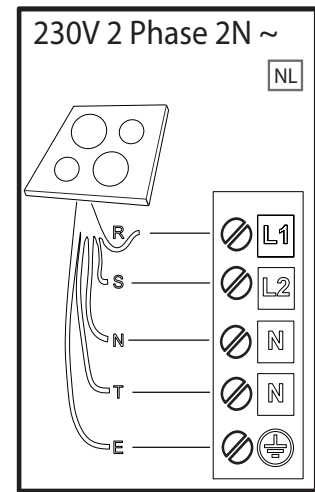
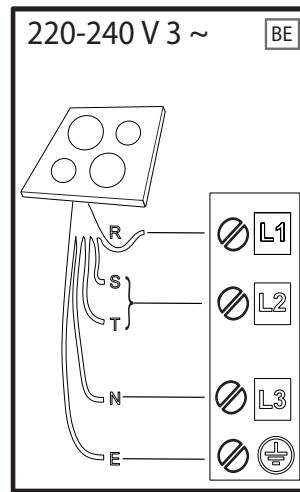
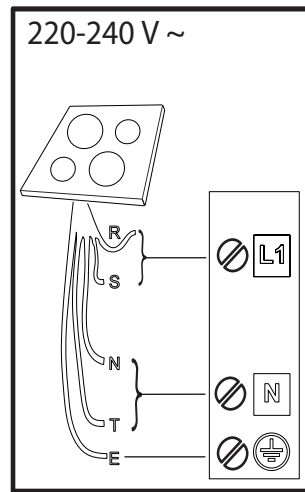
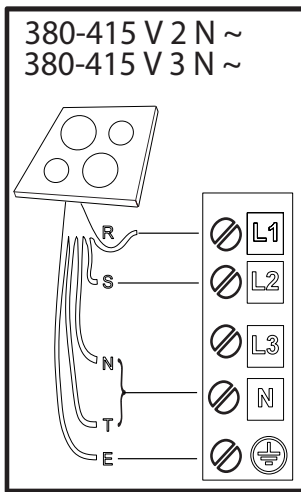
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

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 je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



R

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

S

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

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-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)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-žółty/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

N

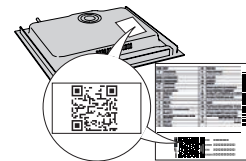
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

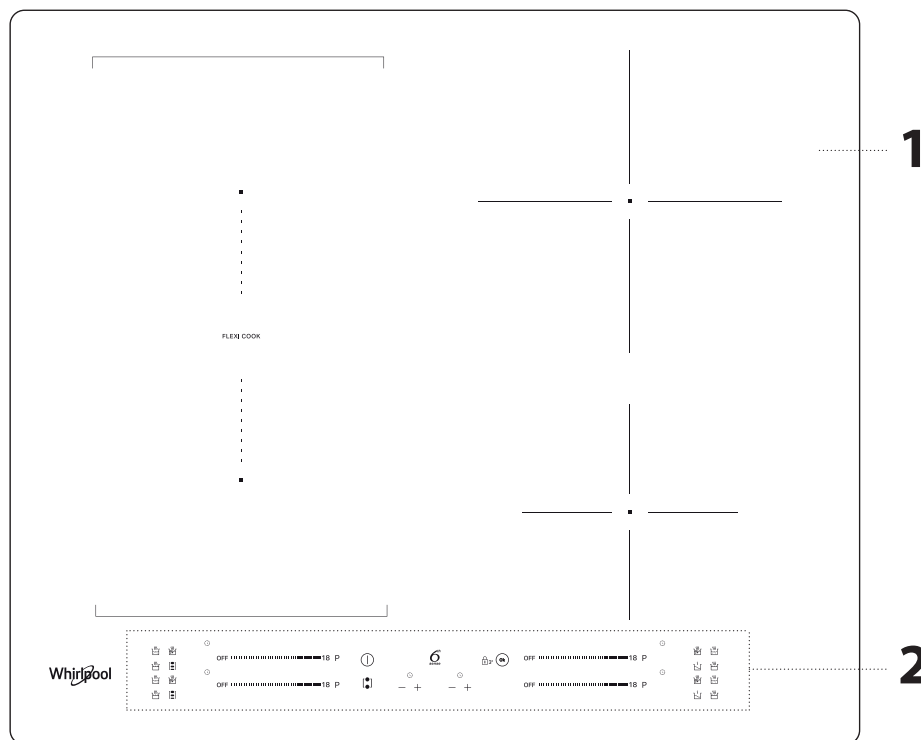
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,
AK OSKENUJETE QR KÓD NA
VAŠOM SPOTREBIČI



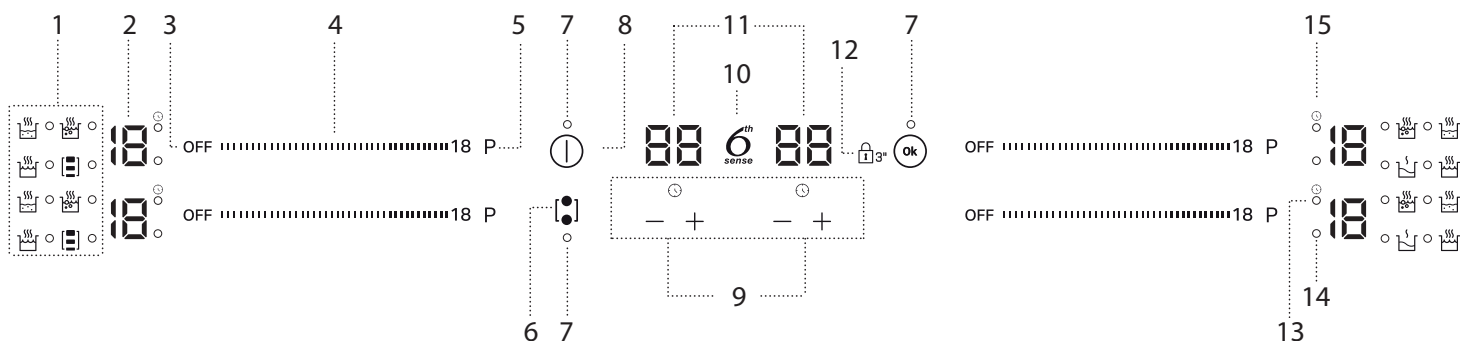
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL







1. Symboly/aktivácia špeciálnych funkcií
2. Zvolená úroveň varenia
3. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
4. Posuvná klávesnica
5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster)

6. Tlačidlo FLEXI COOK
7. Kontrolka – funkcia aktívna
8. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté
9. Časovač
10. Tlačidlo 6th Sense

11. Ukazovateľ času varenia
12. Tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy
13. Ukazovateľ aktívneho časovača
14. Ukazovateľ vybranej zóny
15. Symbol ukazovateľa časovača

PRÍSLUŠENSTVO

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.

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

PRVÉ POUŽITIE

POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)

Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon. Upravte nastavenie podľa limitov elektrickej sústavy vo vašej domácnosti, ako je opísané v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKA: V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

Stlačte tlačidlo časovača "+" celkom vpravo aspoň na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí symbol "PL".

Stlačením  potvrdíte.

Pomocou tlačidiel "+" a "-" zvolíte želanú úroveň výkonu.

Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdíte stlačením .

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.

Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

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

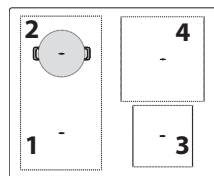
Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom, ktorý pri zistení príliš vysokej teploty aktivuje funkciu Automatické vypnutie. Používanie prázdnych hrncov a panvic s tenkým dnom sa neodporúča, ale ak sa použijú, teplota môže stúpnuť rýchlejšie, ako je čas potrebný na rýchle spustenie funkcie "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	15
3	Okrúhly	10
4	Okrúhly	15
1+2 (FLEXI COOK)	Oválny alebo obdĺžnikový	Krátka strana 16 - 21 Dlhá strana 24 - 38

Ak sa počas nastavovania vyskytne chyba, zjaví sa symbol "EE" a ozve sa pípnutie. V takom prípade operáciu zopakujte. Ak chyba pretrváva, zavolajte popredajný servis.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- Na 5 sekúnd stlačte tlačidlo "P" prvej posuvnej klávesnice vľavo hore.

Akékoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

REŽIM DEMO (ohrievanie deaktivované, pozri časť "Riešenie problémov")

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
- Počkajte na sekvenciu zapínania;
- V priebehu prvej minúty na 5 sekúnd stlačte tlačidlo rýchleho zohrievania "P" spodnej ľavej klávesnice (ako je znázornené nižšie);
- Na displeji sa zobrazí "DE".



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1 ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu. Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.

UMIESTNENIE

Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážení používajte zadné varné zóny.



AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

OFF 18 P

Zapnutie varnej zóny:

Vodorovne posúvajte prst po posuvnej klávesnici (POSUVNÍK) zelenej varnej zóny, čím ju zapnete a upravíte výkon. Úroveň sa zobrazí zároveň plochy spolu s kontrolkou označujúcou aktívnu varnú zónu. Tlačidlom "P" možno vybrať funkciu rýchleho zohriatia (Booster).

Vypnutie varných zón:

Zvoľte tlačidlo "Vypnúť" na začiatku posuvnej klávesnice.

3 sec OK ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Ak chcete uzamknúť nastavenia, aby nedošlo k náhodnému zapnutiu, na 3 sekundy stlačte a podržte tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel. Pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná. Ovládacie panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia (1). Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.

3 - + ČASOVAČ

Varná doska má dva časomery – jeden ovláda varné zóny na ľavej strane, druhý ovláda varné zóny na pravej strane.

Aktivovanie časovača:

Stlačte tlačidlo "+" alebo "-" a nastavte želaný čas na používanej varnej zóne. Rozsvieti sa kontrolka zároveň so špecifickým symbolom ⌚. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.

Čas možno kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov. V prípade, že sú na tej istej strane varnej dosky aktivované 2 časovače zároveň, bliká ukazovateľ vybranej zóny a príslušný zvolený čas varenia je zobrazený na centrálnom displeji.

Deaktivovanie časovača:

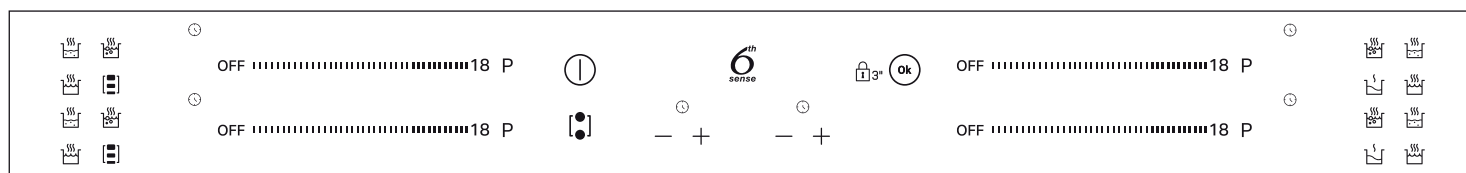
Stlačte tlačidlá "+" a "-" kým sa časovač nevypne.



UKAZOVATEĽ ČASOVAČA

Táto LED kontrolka (keď je zapnutá) ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

FUNKCIE



● FLEXI COOK

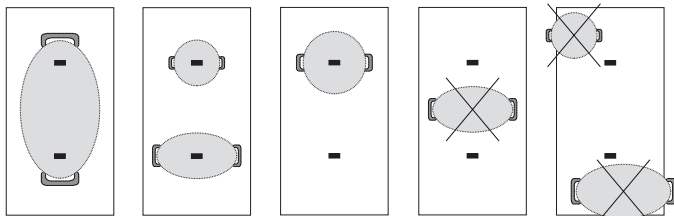
Zvolením tlačidla "FLEXI COOK" môžete spojiť dve varné zóny a použiť ich s rovnakým výkonom, keď prikryjete celý povrch veľkým hrncom alebo čiastočne s okrúhlym alebo oválnym hrncom.

Funkcia vždy zostane zapnutá, a keď používate iba jeden hrniec, možno ho posúvať po celej ploche. V tomto prípade možno použiť obe ľavé posuvné klávesnice bez rozdielu.

Ideálna na varenie v oválnych alebo obdĺžnikových nádobách alebo na podstavcoch. Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo "FLEXI COOK".

POZNÁMKA: Pri použití tejto funkcie nie je možné zvoliť špeciálne funkcie.

DÔLEŽITÉ: Hrnce ukladajte na stred varnej zóny, aby zakrývali aspoň jeden z referenčných bodov (ako je zobrazené ďalej).



6th sense 6TH SENSE

Tlačidlo "6th Sense" aktivuje špeciálne funkcie.

Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.

Stlačte tlačidlo "6th Sense". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".

Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu.

Stlačením tlačidla "6th Sense" jeden alebo viac ráz zvoľte želanú špeciálnu funkciu.

Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla 3 sec OK.

Ak chcete zvoliť inú špeciálnu funkciu, stlačte tlačidlo "OFF" a potom "6th Sense" pre výber požadovanej funkcie.

Špeciálnu funkciu vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením "OFF". Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.



ROZPÚŠŤANIE

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať ideálnu teplotu jedla, zvyčajne po skončení varenia alebo pri pomalom odparovaní tekutín.

Ideálna na podávanie jedla v perfektnej teplote.



POMALÉ VARENIE

Táto funkcia je ideálna na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia.

Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.



VARENIE

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie.

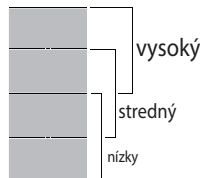
Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty).

V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody.

Ak sú hrnce veľké a množstvo vody je viac ako 2 litre, odporúčame použiť pokrievku, aby bol čas privedenia do varu optimálny.



CHEF CONTROL



Flexibilná zóna je rozdelená na tri varné zóny (pozri obrázok) aktivované s prednastaveným výkonom (vysoký, stredný alebo nízky) v závislosti od polohy hrnca/panvice: posúvajte hrniec/panvicu po ploche, aby ste mohli ďalej variť pri rôznych teplotách bez použitia ovládačov.

UKAZOVATELE



ZVYŠKOVÉ TEPLA

Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec.

Po vychladnutí varnej zóny písmeno "H" zmizne.



HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa objaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

TABUĽKA NA VARENIE

Tabuľka prípravy jedál obsahuje príklad typu prípravy jedla pre každú úroveň výkonu. Skutočný dodávaný výkon každej úrovne výkonu závisí od rozmerov varnej zóny.

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽITÁ ÚROVEŇ (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	P	Rýchly ohrev/Booster	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.
	14 – 18	Smaženie – varenie	Ideálne na opraženie dohned, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.
		Osmaženie – pomalé praženie – varenie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.
	10 – 14	Osmaženie – varenie – dusenie – pomalé praženie – grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.
		Varenie – dusenie – rýchle opečenie – grilovanie – varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).
	5 – 9	Varenie – mierne varenie – zahusťovanie – varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku. Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
	1 – 4	Roztápanie – rozmrazovanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.
Udržiavanie jedla teplého – varenie rizota v mlieku		Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku.	
Nulový výkon	OFF	–	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje "H").

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Dôležité:

- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**
- 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 škvrnny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.

- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškríbať 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.

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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykypená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panelu.

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E1	Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.	Varná nádoba nie je dobre postavená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami.	Dva razy stlačte tlačidlo On/Off (Zapnuté/Vypnuté), čím odstránite kód F0E1 a obnovíte funkčnosť varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú nádobu.
F0E7	Nesprávne pripojený napájací kábel.	Pripojenie zdroja napätia nie je presne také, ako je uvedené v odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".	Upravte pripojenie k zdroju podľa odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE"
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnúťorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E9	Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne.	Vnúťorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred ďalším používaním počkajte, kým varná zóna nevychladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
d E <i>[keď je varná doska vypnutá]</i>	Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nezapnú.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v odseku "REŽIM DEMO".
napr.  → -	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".
napr. $P \rightarrow S$ <i>[Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná]</i>	Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.	Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".

POPREDAJNÝ SERVIS

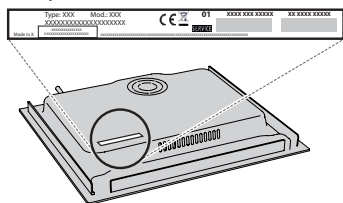
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča;



- výrobné číslo (číslo uvedené po slove SN na výkonnostnom štítku pod spotrebičom). Výrobné číslo je uvedené aj v dokumentácii;



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

Ak je nevyhnutné spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

V prípade vnorenej inštalácie zavolajte do popredajného servisu a vyžiadajte si súpravu montážnych skrutiek (ak nie je vybavená).

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/ © 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.