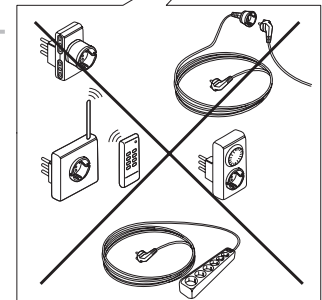
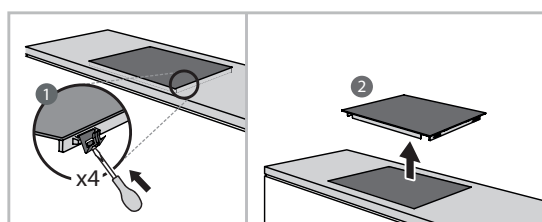
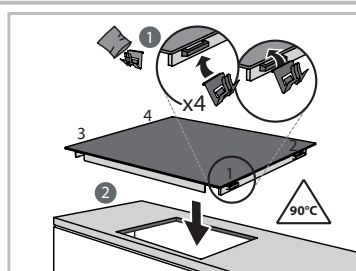
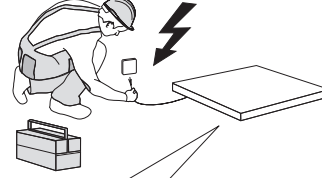
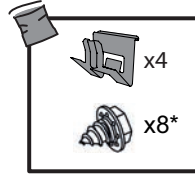
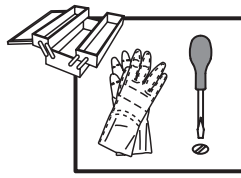
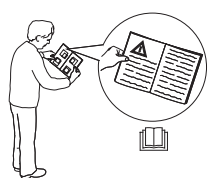
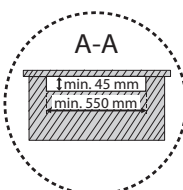
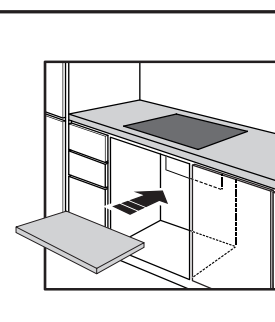
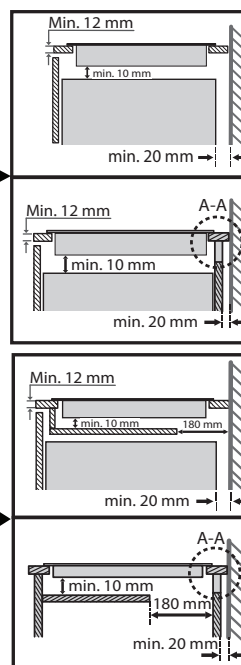
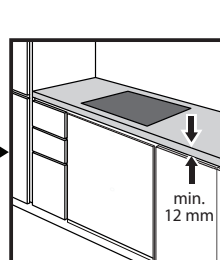
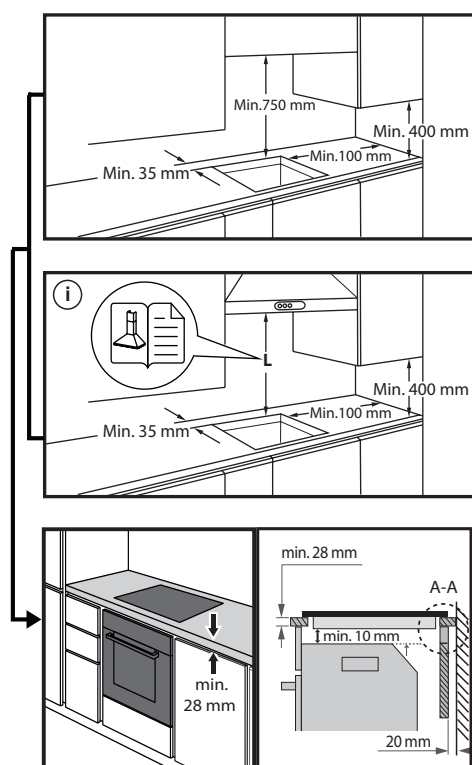
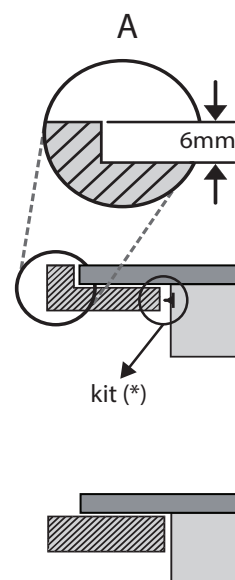
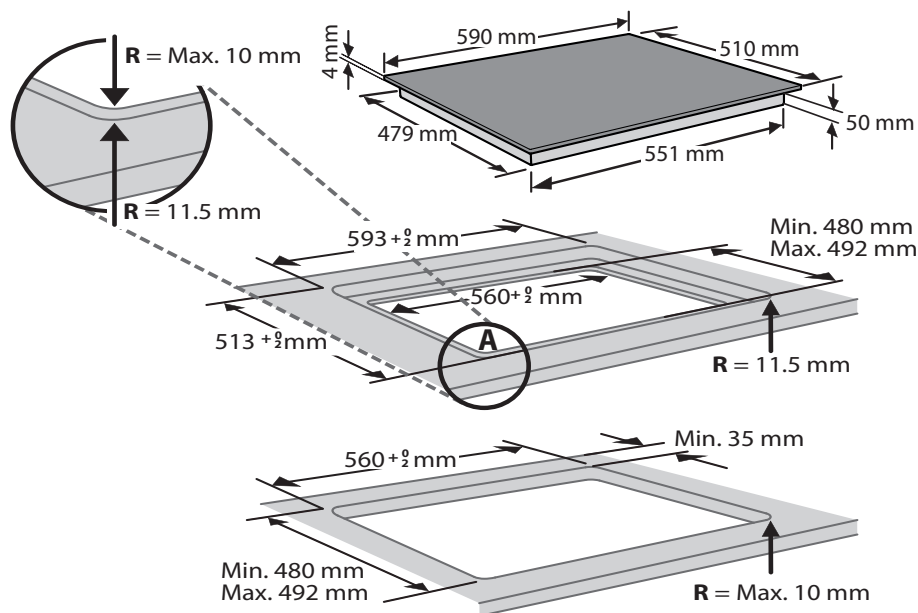




* Available only on certain models - Налично само при определени модели - Dostupné pouze u určitých modelů - Kun disponibel på visse modeller - Nur für bestimmte Modelle erhältlich - Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα - Disponible en determinados modelos solamente - Saadaval ainult teatud mudelitel - Saatavana vain eräissä malleissa - Disponible sur certains modèles seulement - Dostupno samo na određenim modelima - Kizárólag bizonyos típusok esetén - Disponibile solo su alcuni modelli - Tik tam tikruose modeliuose - Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem - Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen - Kun tilgjengelig på noen modeller - Dostępne tylko w wybranych modelach - Disponível apenas em determinados modelos - Disponibile numai la anumite modele - K dispoziciji len na nektórych modeloch - Na voljo le pri določenihih modelih - Dostupno samo na određenim modelima - Endast på vissa modeller - Доступно лише в деяких моделях - متاحة في بعض الموديلات فقط - מינות רק בדגמים מסוימים - متاحة في بعض الموديلات فقط

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

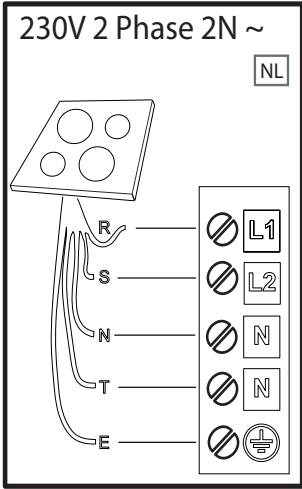
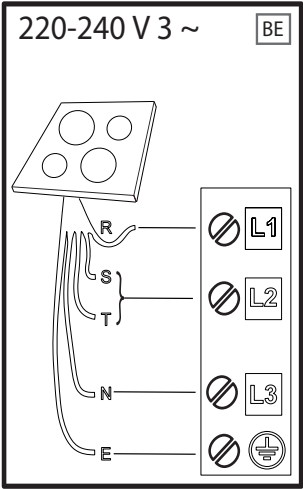
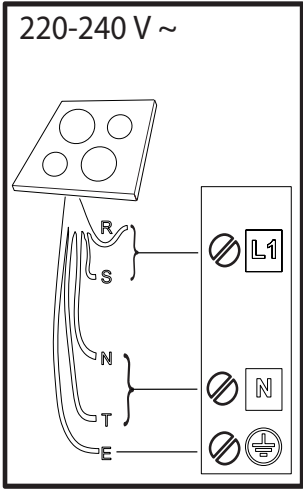
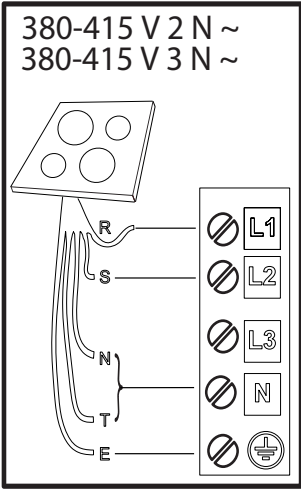
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel 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-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

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



= E

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

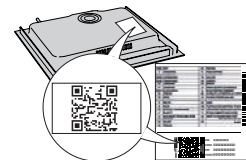
N

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


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

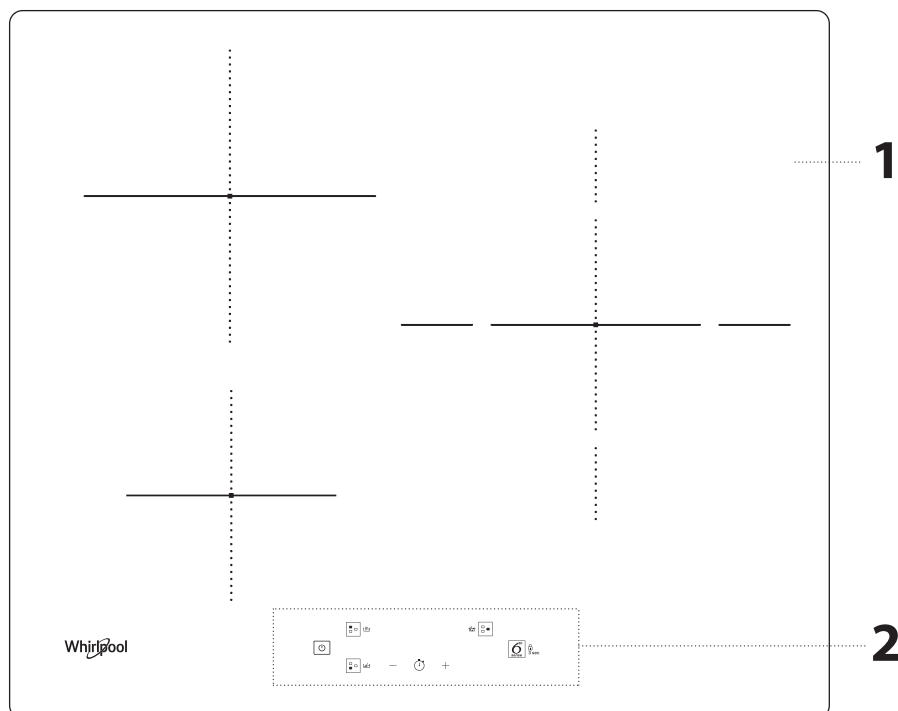
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



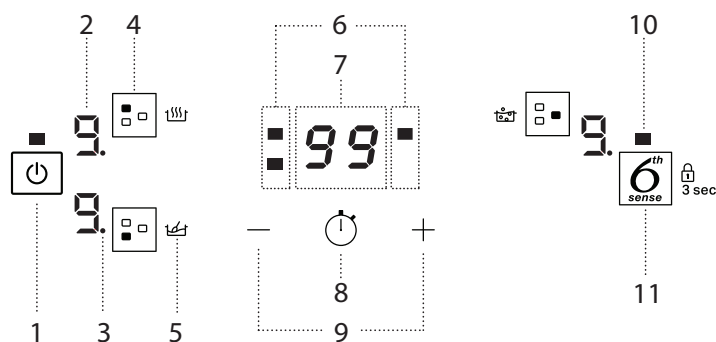
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button

5. Special function icon
6. Timer indicators active for the selected zone
7. Cooking time indicator
8. Timer activation button

9. Power and cooking time adjustment buttons
10. Indicator light – function active
11. 6th Sense/Key lock button – 3 seconds

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.

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 "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Confirm by pressing  3 sec.

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  3 sec.

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.

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

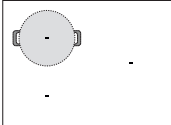
To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

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	Round	10
2	Round	15
3 (inner)	Round	10
4 (outer)	Round	24

Note: When cooking foods that require perfect heat distribution (e.g. pancakes) and for fast cooking (e.g. boiling), use the cooking zone as indicated below in the table.

Pancakes Test according to EN 50304/EN60350 § 7.3	
Boiling Test according to EN 50304/EN60350 § 7.1	

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

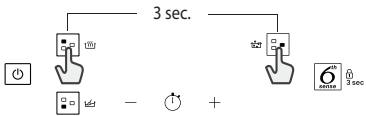
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  3 sec. simultaneously for at least 5 seconds.

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 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
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

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" / "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



To deactivate the cooking zones:

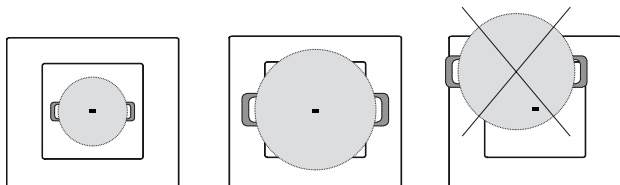
Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

FUNCTIONS

EXTENDIBLE ZONE (DOUBLE ZONE)

Depending on the container's diameter, the zone adapts itself automatically, turning on partially (inner zone) or completely (outer zone). For more information, refer to the minimum diameter table.

IMPORTANT: Place the pot making sure that its center corresponds to the center of the cooking zone in use (as shown below).



6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A".
To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "6th Sense" button again.
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the 6th Sense/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (). To unlock the controls, repeat the activation procedure.

- TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.
After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.
To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.
Press the button with the clock icon () for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".



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.



BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.
In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS

H 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 the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

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.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.

- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If the iXelium™ logo appears on the glass, the hob has been treated with iXelium™ technology, an exclusive Whirlpool finish which ensures perfect cleaning results, as well as keeping the surface of the hob shiny for longer.

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

- Use a soft cloth (microfibre is best) dampened with water or with everyday glass cleaning detergent.
- For best results, leave a wet cloth on the glass hob surface for a few minutes.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
 - If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
 - If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.
- Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <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:

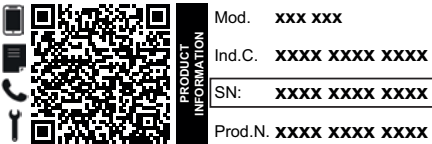
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un

interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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



CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

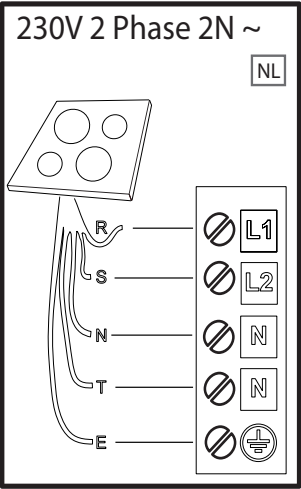
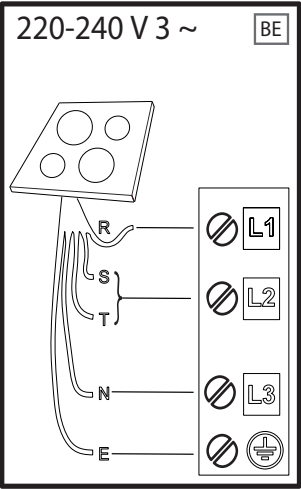
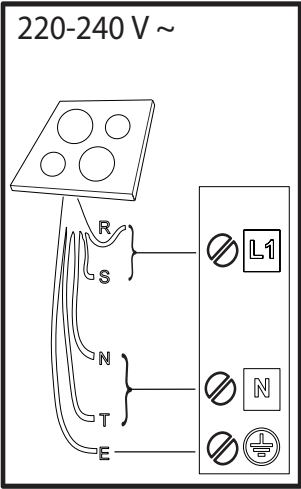
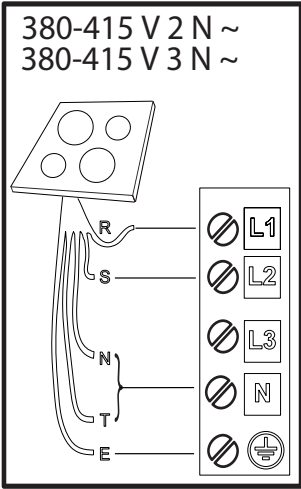
REMARQUE

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



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



R

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

S

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

T

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



= E

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

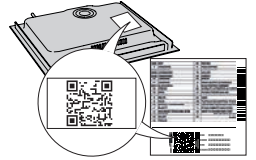
N

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



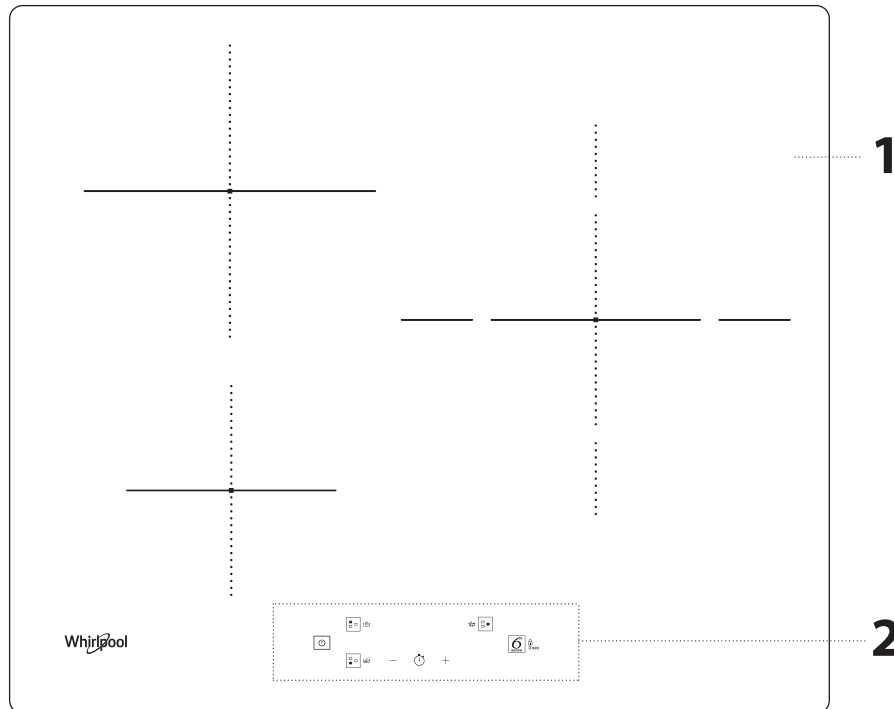
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

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



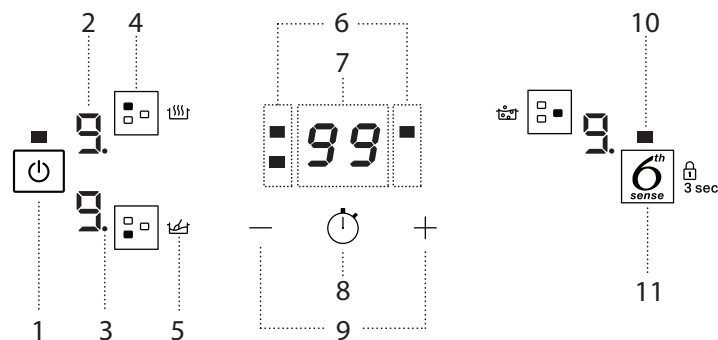
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| 1. Touche Marche/Arrêt | 6. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée | de cuisson |
| 2. Niveau de cuisson choisie | 7. Indicateur de temps de cuisson | 10. Témoin indicateur – fonction active |
| 3. Indicateur de sélection de zone | 8. Bouton d'activation de la minuterie | 11. Bouton 6 th Sense/Verrouillage des touches – 3 secondes |
| 4. Bouton de sélection du foyer | 9. Boutons de réglage de la puissance et du temps | |

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver

considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

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

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

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

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

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE		
Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1	Ronde	10
2	Ronde	15
3 (interne)	Ronde	10
4 (externe)	Ronde	24

Remarque : Lors de la cuisson d'aliments qui nécessitent une répartition parfaite de la chaleur (par exemple les crêpes) et pour une cuisson rapide (par exemple ébullition), utilisez la zone de cuisson comme indiqué ci-dessous dans le tableau.

Crêpes Test selon la norme EN 50304/EN60350 § 7.3	
Ébullition Test selon la norme EN 50304/EN60350 § 7.1	

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

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

Appuyez sur la touche "+" pendant au moins 3 secondes. L'écran affichera "PL".

Appuyez sur  pour confirmer.

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

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

Confirmer avec la touche .

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

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

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

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

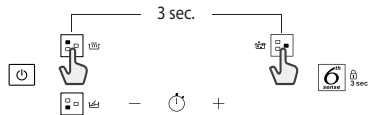
Pour actionner/exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et  simultanément pendant au moins 5 secondes.

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

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure gauche et supérieure droite simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



USAGE QUOTIDIEN



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

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

Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



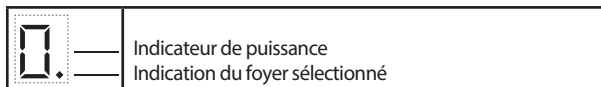
ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Pour activer les zones de cuisson:

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0".

Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-" , qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".



Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "-" pour régler la puissance à "0".

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton 6th Sense/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt (). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

- + MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

Pour activer la minuterie:

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "-". Le voyant de minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.

Quelques secondes après la dernière pression, le minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

Pour désactiver la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.

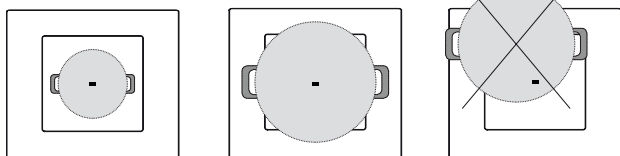
Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge () pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche "0:0".

FUNCTIONS

ZONE EXTENSIBLE (DOUBLE ZONE)

En fonction du diamètre du récipient, la zone s'adapte automatiquement, en s'allumant partiellement (zone interne) ou totalement (zone externe). Pour plus d'informations, consulter le tableau des diamètres minimums.

IMPORTANT: Placer la casserole en s'assurant que son centre correspond au centre de la zone de cuisson utilisée (comme indiqué ci-dessous).



6TH SENSE

Le bouton "6th Sense" active les fonctions spéciales.

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

Appuyer sur le bouton "6th Sense". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A".

Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez à nouveau sur le bouton "6th Sense".

Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est pré-réglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle.

Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



MAINTENIR AU CHAUD

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

Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.



BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.

Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

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

INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

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

U CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l’expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l’eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frir – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frir des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l’étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l’étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l’étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d’un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	OFF	Surface d’appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un “H”).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Important :**

 - Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu’aucun voyant de chaleur résiduelle (“H”) n’est allumé.
 - N’utilisez pas d’éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
 - Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d’aliments incrustés et les taches.
 - Une surface qui n’est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
 - Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
 - Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
 - Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
 - Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
 - Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.
- Si le logo iXelium™ apparaît sur le verre, la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi qu’un maintien de la surface de la table de cuisson brillante, plus longtemps.

Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, suivez les recommandations suivantes :

 - Utilisez un chiffon doux (en microfibre de préférence), avec de l’eau ou un détergent à utilisation quotidienne pour le verre.
 - Pour de meilleurs résultats, laissez un chiffon humide sur la table de cuisson en verre pendant quelques minutes.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
 - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
 - Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

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

SERVICE APRÈS-VENTE

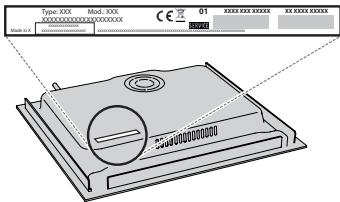
AVANT D’APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

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

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

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



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

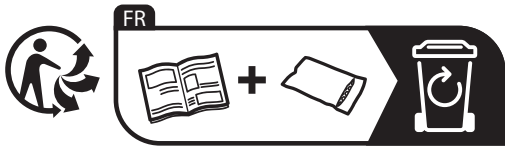


PRODUCT INFORMATION
Mod. xxx xxx
Ind.C. xxxx xxxx xxxx
SN: xxxx xxxx xxxx
Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- votre adresse complète ;
 - votre numéro de téléphone.

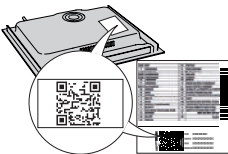
Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage (si non présent).



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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

USO PERMITIDO

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

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

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

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

⚠ **ADVERTENCIA:** La placa de inducción puede generar un sonido acústico cuando se deja algo encima del panel de mandos. Apague la placa utilizando el botón de encendido/apagado.

INSTALACIÓN

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

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse

a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

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

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

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

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

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

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

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

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

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

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

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

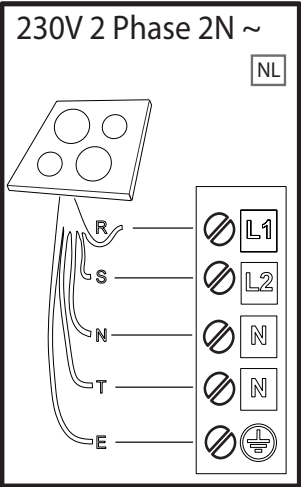
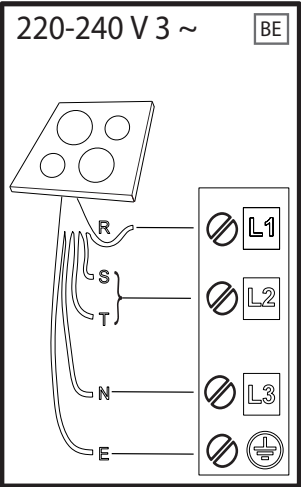
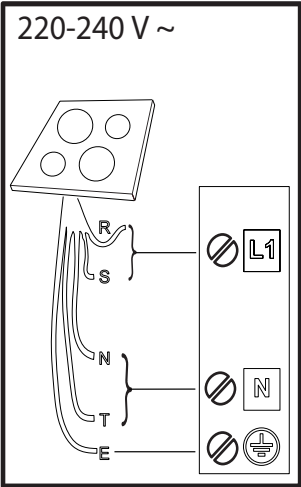
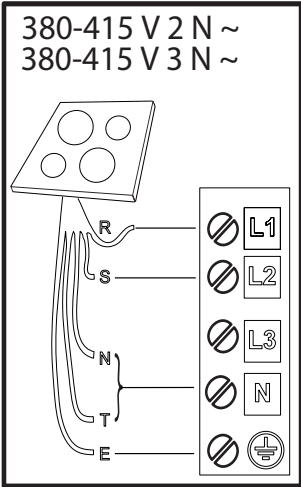
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTA

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

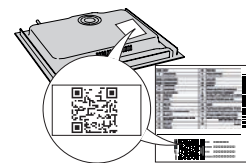
N

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



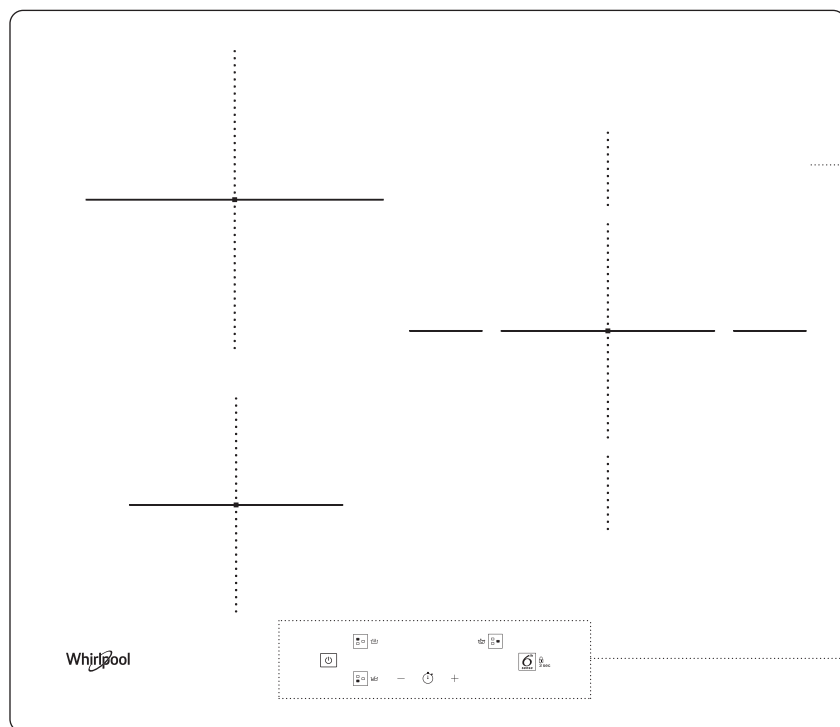
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



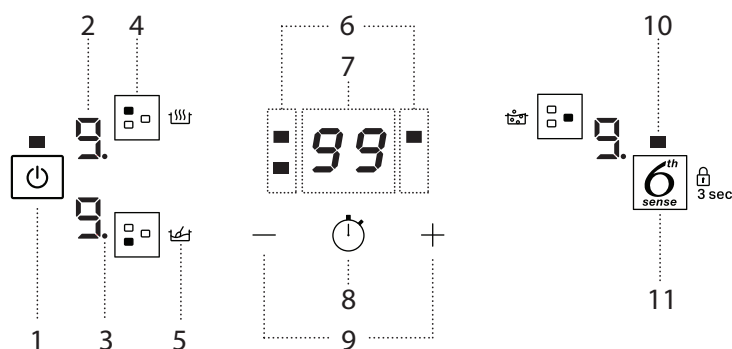
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



- | | | |
|---|---|--|
| 1. Botón de encendido | la zona seleccionada | 11. Botón 6 th Sense/Bloqueo de teclas – 3 segundos |
| 2. Nivel de cocción seleccionado | 7. Indicador de tiempo de cocción | |
| 3. Indicador de zona de cocción activa | 8. Botón de activación de temporizador | |
| 4. Botón de selección de zona de cocción | 9. Botones de ajuste de la potencia y del tiempo de cocción | |
| 5. Icono de función especial | 10. Luz del indicador – función activa | |
| 6. Indicadores de temporizador activados para | | |

ACCESORIOS

Utilice sólo ollas y sartenes de material ferromagnético aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). También se puede utilizar un imán para comprobar si la base del utensilio de cocina es magnética.

UTENSILIO DE COCINA	MATERIAL	PROPIEDADES
Utensilio de cocina recomendado 	Base de acero inoxidable con diseño de sándwich, acero esmaltado, hierro fundido.	Garantiza un rendimiento óptimo, calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente..
Utensilio de cocina adecuado 	La base no es totalmente ferromagnética (el imán sólo se adhiere a una parte de la base del utensilio de cocina).	Sólo se calienta la zona ferromagnética. Como resultado, puede calentarse menos rápidamente y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.
Utensilio de cocina adecuado 	La base ferromagnética contiene zonas con aluminio, o tiene una zona rebajada en el centro.	La zona ferromagnética es menor que el área real de la base del utensilio de cocina. Como resultado, puede que se suministre menos potencia y que los utensilios de cocina no se calienten lo suficiente. Puede que no se detecte el utensilio de cocina.
No adecuado	Acero fino normal, vidrio, arcilla, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, o utensilios de cocina con patas de goma.	El utensilio de cocina no se detecta y no se calienta.

NOTA: Todos los utensilios de cocina deben tener una base plana. Compruebe periódicamente si la base presenta algún signo de deformación, ya que algunos utensilios de cocina pueden sufrir deformaciones debido al calor. El uso de utensilios de cocina que no se ajusten a los tamaños y propiedades recomendados puede afectar significativamente al rendimiento de la cocción y provocar resultados insatisfactorios.

ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN
El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. Si estas mediciones no coinciden, la

eficiencia y el rendimiento pueden reducirse considerablemente. Si no se siguen estas pautas, puede producirse una acumulación de calor que no se transfiera eficazmente a la olla o sartén, pudiendo provocar el ennegrecimiento de la placa y la placa de cocción.

OLLAS Y SARTENES VACÍAS

La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función «Apagado Automático» cuando se detecta una temperatura excesivamente alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con fondo de poco grosor, pero si se utilizan, la temperatura podría subir más rápido que el tiempo necesario para que el «Apagado Automático» se active rápidamente, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de la placa. Espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

TAMAÑO ADECUADO DE LA BASE DE LA OLLA PARA LAS DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, utilice ollas con un diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla siguiente). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio, en lugar del diámetro de la base. Para que la placa de cocción funcione como es debido, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base del utensilio de cocina. Centre la sartén/olla correctamente en la zona de cocción en uso. Se recomienda no utilizar ollas mayores que el tamaño de la zona de cocción.

USO DE LA BATERÍA DE COCINA POR ZONA		
Zona	Forma adecuada de la batería de cocina	Ferromagnético adecuado base (cm)
1	Redonda	10
2	Redonda	15
3 (interior)	Redonda	10
4 (exterior)	Redonda	24

Nota: Al cocinar alimentos que requieran una distribución del calor perfecta (p. ej. crepes) y para cocciones rápidas (p. ej. hervir), utilice la zona de cocción según se indica en la tabla.

Crepes Probado según EN 50304/EN60350 § 7.3	
Hervir Probado según EN 50304/EN60350 § 7.1	

PRIMER USO

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

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

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

Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos. Mantenga pulsado el botón “+” durante al menos 3 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo “PL”.

Pulse el botón  para confirmar.

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

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico. Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

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

APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

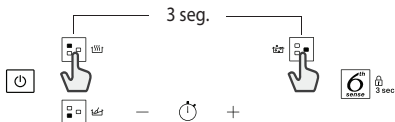
Para encender/apagar la señal acústica:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse los botones “+” y  a la vez durante al menos 5 segundos.

MODO DEMO (recalentamiento desactivado; consulte la sección “Resolución de problemas”)

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse a la vez los botones de selección de zona de cocción en la parte superior izquierda y la parte superior derecha durante al menos 3 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará “DE”.



USO DIARIO



ENCENDER /APAGAR LA PLACA

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

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

UBICACIÓN

Localice la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición.

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

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

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



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

Para activar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción preseleccionada pulsando el botón de selección de zona correspondiente. En la pantalla se mostrará el nivel "0".

Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia, que se pueden ajustar con los botones "+"/"-", desde el valor mínimo 1 hasta el valor máximo 9. Algunas zonas de cocción disponen de función de recalentamiento rápido (Booster) (letra "P" en la pantalla).



Pantalla del indicador de alimentación
Indicador de la zona de cocción seleccionada

Para desactivar las zonas de cocción:

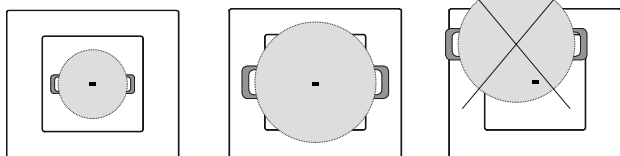
Seleccione la zona de cocción que desea apagar pulsando el botón de selección de zona correspondiente (en la pantalla se iluminará un punto, en la parte inferior derecha del indicador del nivel de potencia). Pulse "-" para ajustar el nivel a "0".

FUNCIONES

ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

En función del diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, encendiéndose de forma parcial (zona interior) o completa (zona exterior). Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.

IMPORTANTE: Coloque la olla de manera que la base corresponda al centro de la zona de cocción en uso (como se muestra a continuación).



6th SENSE

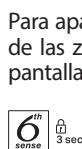
El botón "6th Sense" activa las funciones especiales

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

Pulse el botón "6th Sense". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A".

Para desactivar la función especial y volver al modo manual, seleccione la zona de cocción y vuelva a pulsar el botón "6th Sense".

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



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón 6th Sense/Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" (⏻). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

- ⏻ + TEMPORIZADOR

El temporizador permite ajustar un tiempo de cocción en todas las zonas.

Para activar el temporizador:

Seleccione y active la zona de cocción en la que desea ajustar el temporizador. Presione el botón con el icono del reloj y programe el tiempo que desee con los botones "+" y "-". Se iluminará el LED del temporizador de la zona en uso. Pocos segundos después del último toque, el temporizador iniciará la cuenta atrás y parpadeará el punto en la pantalla que indica que los segundos están pasando.

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Tras seleccionar la zona y el icono del reloj, el tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y también es posible activar varios temporizadores de forma simultánea.

El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

Cuando hay más de un temporizador activo, el LED parpadeante indica la zona cuyo tiempo de cocción se muestra en la pantalla.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados.

Para desactivar el temporizador:

Seleccione la zona de cocción en la que desea desactivar el temporizador.

Pulse el botón con el icono de reloj (⌚) durante 3 segundos. O bien pulse el botón con el icono de reloj y luego mantenga pulsado el botón "-" hasta que aparezca "0:0" en la pantalla.



DERRETIR

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

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



MANTENER CALIENTE

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

Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.



HERVIR

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

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

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

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

INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

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

LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

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

TABLA DE COCCIÓN

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

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente/Booster	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8 – 9	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente.
Potencia alta	7 – 8	Dorar – saltear – hervir – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos).
	6 – 7	Dorar – cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios.
Potencia media	4 – 5	Cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta.
	3 – 4	Cocinar – cocer a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	2 – 3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1 – 2	Derretir – descongelar – mantener calientes los alimentos – mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
Potencia cero	APAGADO	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una “H”)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante:

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

- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logo de iXelium™ en el cristal, la placa está tratada con tecnología iXelium™, un acabado exclusivo de Whirlpool que asegura unos resultados de limpieza perfectos y mantiene la superficie de la placa brillante durante más tiempo.

Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

- Utilice un paño suave (la microbra es lo mejor) humedecido con agua o con un detergente limpiacristales normal.
- Para obtener unos mejores resultados, deje un paño mojado sobre la superficie de la placa de cristal durante unos minutos.

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
 - Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
 - Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.
- Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

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

SERVICIO POSTVENTA

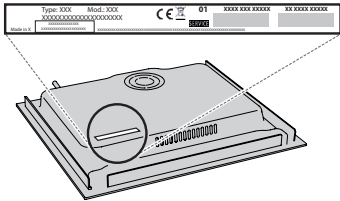
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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

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

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

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



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



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

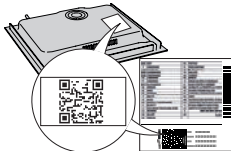
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos (si no presente).

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

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



Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsla, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju

hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ **UPOZORENJE:** Indukciona ploča za kuvanje može da generiše zvuk kada nešto ostane na kontrolnoj tabli. Isključite ploču za kuvanje pomoću dugmeta UKLJUČI/ ISKLJUČI.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.

⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rene, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptore. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom



Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad iz domaćinstva, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju.

Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije. Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

Informacije u vezi sa režimom male snage uređaja u skladu sa odredbom (EU) 2023/826 možete pronaći preko sledeće veze: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

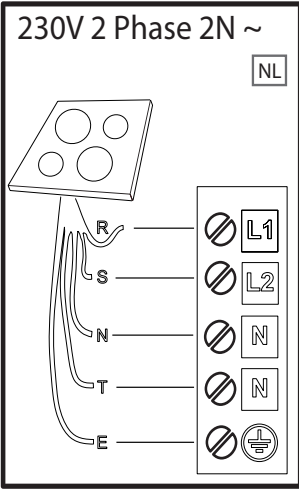
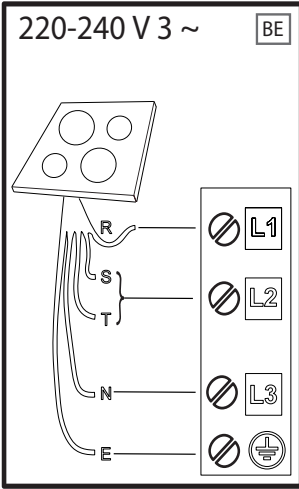
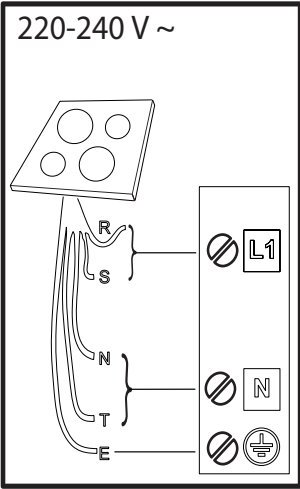
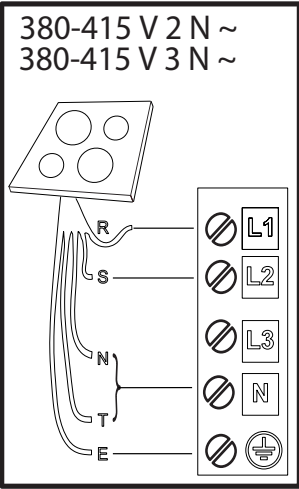
NAPOMENA

Osobe sa pejsmejkerom ili sličnim medicinskim uređajem treba da budu obazrive kada stoje u blizini ove indukcione ploče kada je uključena. Elektromagnetno polje može da utiče na pejsmejker ili sličan uređaj. Konsultujte se sa lekarom ili proizvođačem pejsmekera ili sličnog medicinskog uređaja za dodatne informacije o njegovoj interakciji sa elektromagnetnim poljima indukcione ploče.



PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu. Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom. Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući. Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.



R

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

S

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

T

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



= E

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

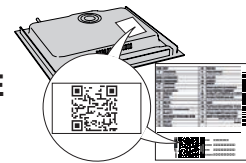
N

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

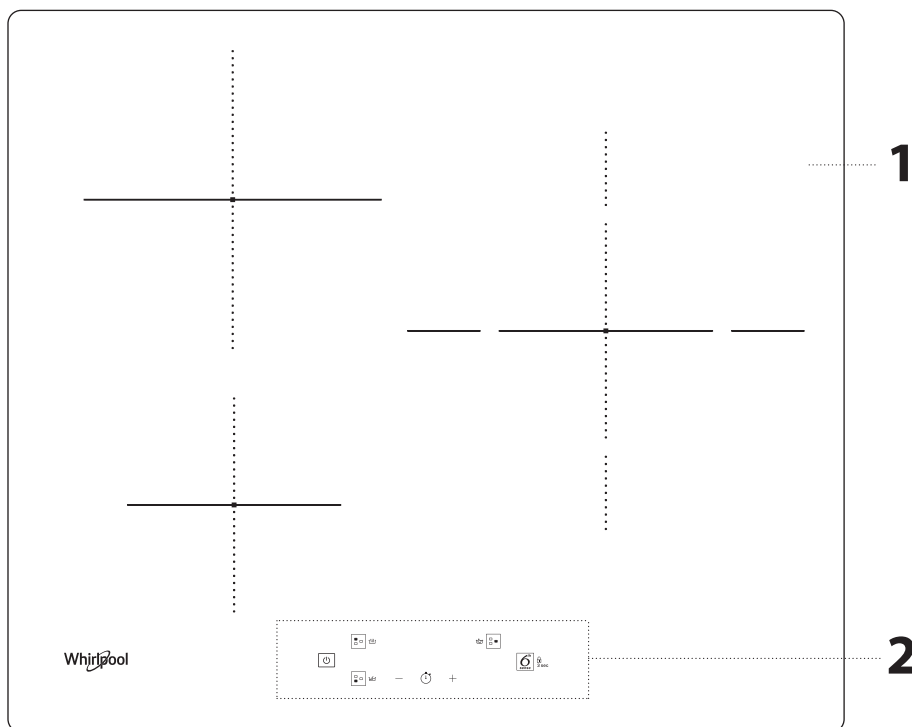
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem **www.register10.eu**.

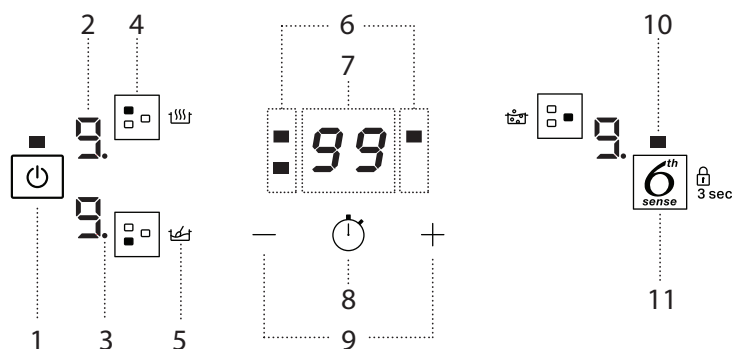
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA

1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

KONTROLNA TABLA

- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Dugme za Uključivanje/Isključivanje 2. Izabrani nivo kuvanja 3. Indikator izbora zone 4. Dugme za biranje zone za kuvanje 5. Ikona posebne funkcije | <ol style="list-style-type: none"> 6. Aktivni indikator tajmera za izabranu zonu 7. Indikator za vreme kuvanja 8. Dugme za aktiviranje tajmera 9. Dugme za napajanje i podešavanje vremena kuvanja | <ol style="list-style-type: none"> 10. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna 11. Dugme 6th Sense/Blokada tastera – 3 sekunde |
|--|--|---|

PRIBOR

Koristite samo šerpe i tiganje napravljene od feromagnetnog materijala koji je podesan za korišćenje sa indukcionim pločama za kuvanje. Da biste utvrdili da li je šerpa podesna, potražite  simbol (uglavnom utisnut na dnu). Moguće je koristiti i magnet za proveru da li su osnove posuđa magnetne.

POSUĐE	MATERIJAL	SVOJSTVA
Preporučeno posuđe 	Osnova je napravljena od nerđajućeg čelika u sendvič konstrukciji, emajliranog čelika i livenog gvožđa.	Obezbeđuje optimalnu efikasnost, brzo se zagreva i ravnomerno raspoređuje toplotu.
Pogodno posuđe 	Osnova nije potpuno feromagnetna (magnet se lepi samo za deo osnove posuđa).	Zagreva se samo feromagnetna oblast. To može dovesti do sporijeg zagrevanja i neravnomernije distribucije toplote.
Pogodno posuđe 	Feromagnetna osnova sadrži oblasti od aluminijuma ili ima udubljenje u sredini.	Feromagnetna oblast je manja od stvarne oblasti osnove posuđa. Ovo može dovesti do manje izlazne snage i posuđe se možda neće dovoljno zagrejati. Posuđe možda neće biti detektovano.
Posuđe koje nije pogodno	Normalno tanak čelik, staklo, glina, bakar, aluminijum i drugi neferomagnetni materijali ili posuđe sa gumenim stopicama.	Posuđe nije detektovano i neće se zagrejati.

NAPOMENA: Sve posuđe mora imati ravnu osnovu. Redovno proveravajte da li na osnovi postoje znakovi savijanja jer se neko posuđe može iskriviti usled visoke toplote. Korišćenje posuđa koje nije preporučene veličine i svojstava može znatno da utiče na performanse kuvanja i da dovede do nezadovoljavajućih rezultata.

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU
Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnove posuđa u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost i performanse. Nepoštovanje ovih smernica može dovesti do nagomilavanja toplote koja se ne prenosi efikasno na šerpu ili tiganj, što može dovesti do pocrnjenja ploče i ringle.

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)
U vreme kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanje u skladu sa ograničenjima električnog sistema u vašem domu kao što je opisano u narednom paragrafu.

NAPOMENA: U zavisnosti od izabrane snage ploče ta kuvanje, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje (npr. ključanje ili brzo zagrevanje) mogu biti automatski ograničeni, kako bi se sprečilo da se prekorači izabrano ograničenje.

Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:
Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.
Pritisnite i zadržite dugme “+” najmanje 3 sekunde. Na displeju se prikazuje “PL”.
Pritisnite  za potvrdu.
Koristite “+” i “-” dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.
Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potvrdite pritiskom na .

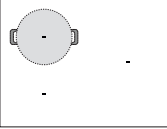
Izabrani nivo snage će ostati u memoriji čak i u slučaju prekida napajanja električnom energijom.
Da biste promenili nivo snage, isključite uređaj sa električne mreže za napajanje na barem 60 sekundi, zatim ga ponovo priključite i ponovite gorenavedene korake.

PRAZNE ŠERPE I TIGANJI
Ringla je opremljena unutrašnjim bezbednosnim sistemom koji aktivira funkciju „automatskog isključivanja“ kada se detektuje previsoka temperatura. Ne preporučuje se upotreba praznih šerpi i tiganja sa tankom osnovom. Međutim, ako se ipak koriste, može se desiti da temperatura raste brže nego što se „automatsko isključivanje“ aktivira i postoji opasnost da se tiganj ili površina ringle oštete. Ako do toga dođe, ne dodirujte tiganj ni površinu ringle. Sačekajte da se sve komponente ohlade. Ako se prikaže bilo koja poruka o grešci, pozovite servisni centar.

POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE
Da biste obezbedili pravilan rad ringle, koristite posuđe odgovarajućeg prečnika osnove (pogledajte tabelu u nastavku). Imajte u vidu da proizvođači posuđa često navode veličinu gornjeg prečnika posuđa, a ne prečnika osnove.
Da biste osigurali da ringla radi očekivano, uvek koristite zonu za kuvanje koja je veličine koja odgovara feromagnetnoj veličini osnove posuđa.
Tiganj/šerpu postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi. Preporučuje se da se ne koristi posuđe koje je veće od zone za kuvanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA		
Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1	Okrugli	10
2	Okrugli	15
3 (unutrašnja)	Okrugli	10
4 (spoljašnja)	Okrugli	24

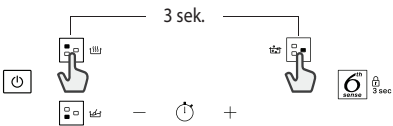
Napomena: Prilikom pripreme hrane koja zahteva savršenu raspodelu toplote (npr. palačinke) i za brzu pripremu (npr. ključanje), koristite zonu za kuvanje kao što je navedeno u tabeli u nastavku.

Palačinke Test u skladu sa standardom EN 50304/EN60350 § 7.3	
Ključanje Test u skladu sa standardom EN 50304/EN60350 § 7.1	

Ukoliko dođe do greške tokom postupka podešavanja, pojavice se “EE” simbol i čućete zvučni signal. Ako do toga dođe, ponovite postupak.
Ukoliko se greška nastavi, obratite se postprodajnom servisu.

UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA
Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:
• Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
• Sačekajte sekvencu uključivanja;
• U roku od 60 sekundi, pritisnite dugmad “+” i  istovremeno na najmanje 5 sekundi.

REŽIM ZA DEMONSTRACIJU (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak “Otklanjanje problema”)
Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:
• Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
• Sačekajte sekvencu uključivanja;
• U roku od 60 sekundi pritisnite dugmad za biranje zone za kuvanje u gornjem levom i gornjem desnom uglu istovremeno na najmanje 3 sekunde (kao što je prikazano u nastavku);
• “DE” se prikazuje na displeju.



SVAKODNEVNA UPOTREBA



UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču za kuvanje, pritisnite dugme napajanja na oko 1 sekundu. Da biste ugasi ploču za kuvanje, pritisnite ponovo isto dugme i sve zone za kuvanje će se isključiti.

POSTAVLJANJE

Odredite položaj željene zone za kuvanje, gledajući simbole položaja. Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).

Ovo sprečava pregrevanje table osetljive na dodir. Prilikom grilovanja ili prženja, koristite zadnje zone kuvanja kada god je moguće.



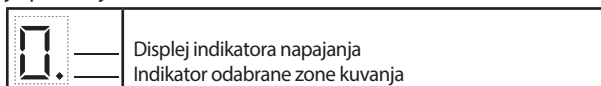
AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUWANJE I PODEŠAVANJE NIVOVA SNAGE

Za aktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite predizabranu zonu za kuvanje pritiskom dugmeta za biranje odgovarajuće zone. Na displeju se prikazuje nivo "0".

Svaka zona za kuvanje ima različite nivoe snage koji se mogu podesiti pomoću dugmadi "+"/"-", od minimalno 1 do maksimalno 9.

Neke zone za kuvanje imaju funkciju brzog zagrevanja (Booster), koja se na displeju prikazuje slovom "P".



Za deaktiviranje zona za kuvanje:

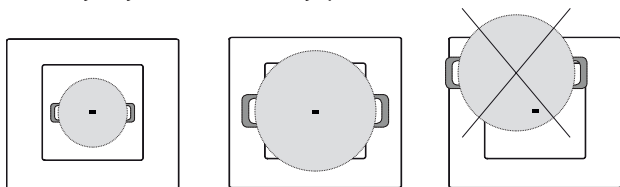
Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite pritiskom na odgovarajuće dugme za biranje zone (tačka počinje da svetli na displeju, u donjem desnom uglu indikatora nivoa snage). Pritisnite dugme "-" da biste podesili nivo na "0".

FUNKCIJE

ZONA KOJA SE MOŽE PROŠIRITI (DUPLA ZONA)

U zavisnosti od prečnika posude, zona se sama prilagođava i uključuje delimično (unutrašnja zona) ili potpuno (spoljašnja zona). Za više informacija, pogledajte tabelu sa minimalnim prečnikom.

VAŽNO: Posudu za kuvanje postavite tako da njeno središte odgovara središtu zone za kuvanje koja se koristi (kao što je prikazano u nastavku).



6th SENSE

Dugme "6th Sense" aktivira posebne funkcije.

Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.

Pritisnite dugme "6th Sense". Displej izabrane oblasti pokazuje "A".

Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, izaberite zonu za kuvanje i ponovo pritisnite dugme "6th Sense".

Nivo snage prilikom korišćenja posebnih funkcija je pretpodešen pločom za kuvanje i ne može se izmeniti.

Za trenutno isključivanje, pritisnite i zadržite dugme za biranje zone 3 sekunde. Zona za kuvanje je deaktivirana, a indikator preostale toplote "H" se pojavljuje na displeju.



ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

Da biste zaključali podešavanja i sprečili da se slučajno uključe, pritisnite i zadržite dugme 6th Sense/Blokada tastera na 3 sekunde. Zvučni signal i signalna lampica iznad simbola označavaju da je ova funkcija aktivirana. Kontrolna tabla je zaključana, sa izuzetkom funkcije "isključeno" (☐). Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.

- ⌚ + TAJMER

Tajmer omogućava da se vreme kuvanja podesi za sve zone.

Za aktiviranje tajmera:

Izaberite i aktivirajte zonu za kuvanje za koju želite da podesite tajmer.

Pritisnite dugme sa ikonom sata i podesite željeno vreme pomoću dugmadi "+" i "-". LED svetlo tajmera za zonu koja se koristi sveli.

Nekoliko sekundi nakon poslednjeg dodirivanja, tajmer počinje odbrojanje, a tačka na displeju koja pokazuje da sekunde prolaze treperi.

Kada istekne podešeno vreme, ogласиće se zvučni signal, a zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Kada se izaberu zona i ikona sata, vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.

Tajmer uvek prikazuje podešeno vreme za izabranu oblast ili najkraće preostalo vreme.

Kada je aktivno više od jednog tajmera, LED svetlo koje treperi pokazuje zonu za koju se vreme kuvanja može videti na displeju.

Da biste podesili tajmer za drugu zonu, ponovite prethodno navedene korake.

Za deaktiviranje tajmera:

Izaberite zonu za kuvanje za koju želite da deaktivirate tajmer.

Pritisnite dugme sa ikonom sata (⌚) na 3 sekunde. Takođe, možete pritisnuti dugme sa ikonom sata, a zatim pritisnite i zadržite dugme "-" dok se na displeju ne prikaže "0:0".



TOPLJENJE

Ova funkcija vam omogućava da hranu dovedete na idealnu temperaturu za topljenje i da održavate stanje hrane bez rizika od zagrevanja.

Ova metoda je idealna, jer ne oštećuje osetljivu hranu i sprečava je da se zalepi za šerpu.



ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Ovaj dodatak vam omogućava da održavate svoju hranu na idealnoj temperaturi, obično nakon završenog kuvanja, ili pri veoma sporom smanjivanju tečnosti.

Idealno serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



KLJUČANJE

Ova funkcija vam omogućava da dovedete vodu do ključanja i ostavite je da vri, uz nižu potrošnju energije.

Oko 2 litra (poželjno sobne temperature) treba sipati u šerpu.

U svim slučajevima, korisnicima se savetuje da pažljivo prate ključajuću vodu, i da redovno proveravaju količinu preostale vode.

Ako je posuđe veće i količina vode je veća od 2 litra, preporučujemo da koristite poklopac da bi se optimizovalo vreme ključanja.

INDIKATORI

H PREOSTALA TOPLOTA

Ako se na displeju pojavi "H", to znači da je zona za kuvanje vrela. Indikator svetli čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrejala usled korišćenja susednih zona ili zato što je vrela posuda stavljena na nju. Kada se zona za kuvanje ohladi, "H" se gubi.

ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

Ovaj simbol se pojavljuje ako šerpa nije podesna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu zonu za kuvanje. Ako se šerpa ne detektuje u roku od 30 sekundi nakon izbora, zona za kuvanje se isključuje.

TABELA ZA KUVANJE

U tabeli za kuvanje je predstavljen primer tipa kuvanja za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje.

NIVO SNAGE		VRSTA KUVANJA	NIVO KORIŠĆENJA (ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju)
Maksimalna snaga	P	Brzo grejanje/Booster	Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrevanja tečnosti za kuvanje.
	8 – 9	Prženje – kuvanje	Idealno za zapicanje, početke u kuvanju, prženje zamrznutih namirnica, brzo kuvanje.
Velika snaga	7 – 8	Zapicanje – sporo prženje – kuvanje – grilovanje	Idealno za sporo prženje, održavanje intenzivnog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratko, od 5 do 10 minuta).
	6 – 7	Zapicanje – kuvanje – kuvanje na pari – kratko prženje – grilovanje	Idealno za sporo prženje, održavanje ključanja niskog intenziteta, kuvanje i grilovanje (srednje, od 10 do 20 minuta).
Srednja snaga	4 – 5	Kuvanje – dinstanje V sporo prženje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje (dugotrajno).
	3 – 4	Kuvanje – dinstanje na niskoj temperaturi – pečenje – kremasta pasta	Idealno za dugotrajno kuvanje (pirinač, sosevi, meso, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko), kremasta pasta.
	2 – 3		Idealno za dugotrajno kuvanje (zapremine manje od litar: pirinač, sosovi, pečenje, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, čorba, mleko).
Mala snaga	1 – 2	Topljenje – odmrzavanje – održavanje hrane toplom – kremasta rižota	Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade, topljenje malih proizvoda i čuvanje toplote nedavno spremljene hrane (npr. sosevi, supe).
	1		Idealno za održavanje upravo pripremljene hrane toplom, za pripremanje rižota i održavanje pribora za serviranje toplim (pomoću pribora pogodnog za indukciono kuvanje).
Nema napajanja		OFF	Ploča za kuvanje u režimu pripravnosti ili isključena (moguća preostala toplota po završetku kuvanja, naznačeno sa "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno:

- Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").
- Nemojte koristiti abrazivne sundere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).

- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

Ako se na staklu pojavi iXelium™ logotip, ploča za kuvanje je tretirana iXelium™ tehnologijom, ekskluzivnom završnom obradom kompanije Whirlpool koja obezbeđuje savršene rezultate čišćenja, kao i što duže održava površinu ploče za kuvanje sjajnom.

Za čišćenje iXelium™ ploča za kuvanje, pratite ove preporuke:

- Upotrebite mekanu krpu (najbolje od mikrovlakana) nakvašenu vodom ili deterdžentom za svakodnevno čišćenje stakla.
- Za najbolje rezultate, ostavite mokru krpu na staklenoj površini ploče za kuvanje na nekoliko minuta.

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada. Ovi zvuci u stvari dolaze od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

Ovi zvuci mogu da variraju u skladu sa tipom posuđa koje se koristi i od količine hrane koje sadrži i nisu znak da je nešto pogrešno.

OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Ako me možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
- Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kom od dugmadi ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

ŠIFRA ZA PRIKAZ	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
F0E1	Posuđe je detektovano, ali nije kompatibilno sa traženom operacijom.	Posuđe nije dobro postavljeno na zoni za kuvanje ili nije kompatibilno sa jednom ili više zona za kuvanje.	Dvapat pritisnite dugme On/Off (Uključi/Isključi) da biste uklonili šifru F0E1 i obnovili funkcionalnost zone za kuvanje. Zatim pokušajte da koristite posuđe sa drugom zonom za kuvanje ili koristite drugo posuđe.
F0E7	Pogrešno povezivanje kabla za napajanje.	Povezivanje kabla za napajanje nije tačno poput onog označenog u pasusu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE".	Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE".
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9	Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Pre ponovnog korišćenja, sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju.		
d E [kada je ploča za kuvanje isključena]	Ploča ne uključuje zagrevanje. Funkcije se ne uključuju.	REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.	Sledite uputstva u paragrafu "REŽIM ZA DEMONSTRACIJU".
npr. 	Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.	Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".
npr.  [Nivo snage niži od zahtevanog nivoa]	Ploča za kuvanje automatski podešava minimalni nivo snage kako bi obezbedila da se zona za kuvanje može koristiti.	Regulator snage ograničava nivo snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".

POSTPRODAJNI SERVIS

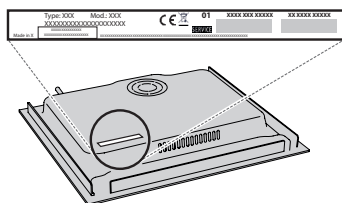
PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;



Mod. **xxx xxx**
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**
SN: **xxxx xxxx xxxx**
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

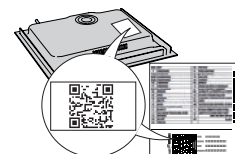
- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

U slučaju montiranja koje je u nivou radne površine, pozovite službu za tehničku podršku da biste zatražili komplet vijaka (ako ne postoji).

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Na našoj veb-lokaciji **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.

⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещат.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Храната не трябва да се оставя в или върху продукта за повече от час преди или след готвене.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Индукционният котлон може да генерира акустичен звук, когато нещо е оставено върху контролния панел. Изключете готварския плот чрез бутона ON/OFF.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стъркотини.

⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Инсталирането с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране .

Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).

Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджерата или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

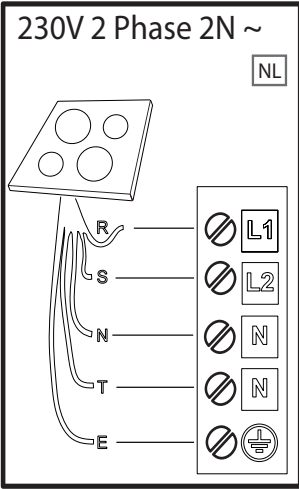
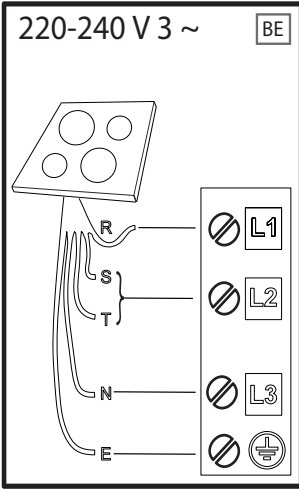
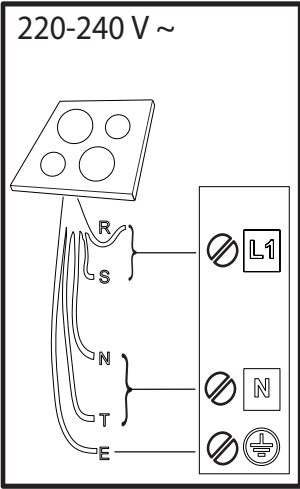
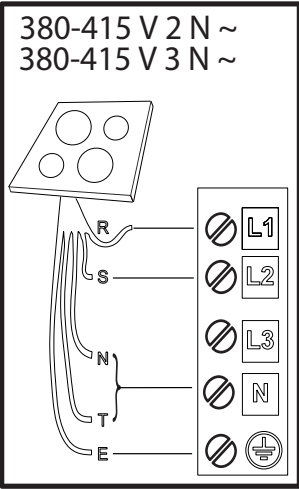
ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.



СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа. Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането. Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания. Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви. Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



R

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

S

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

T

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



= E

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

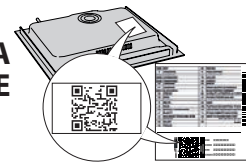
N

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



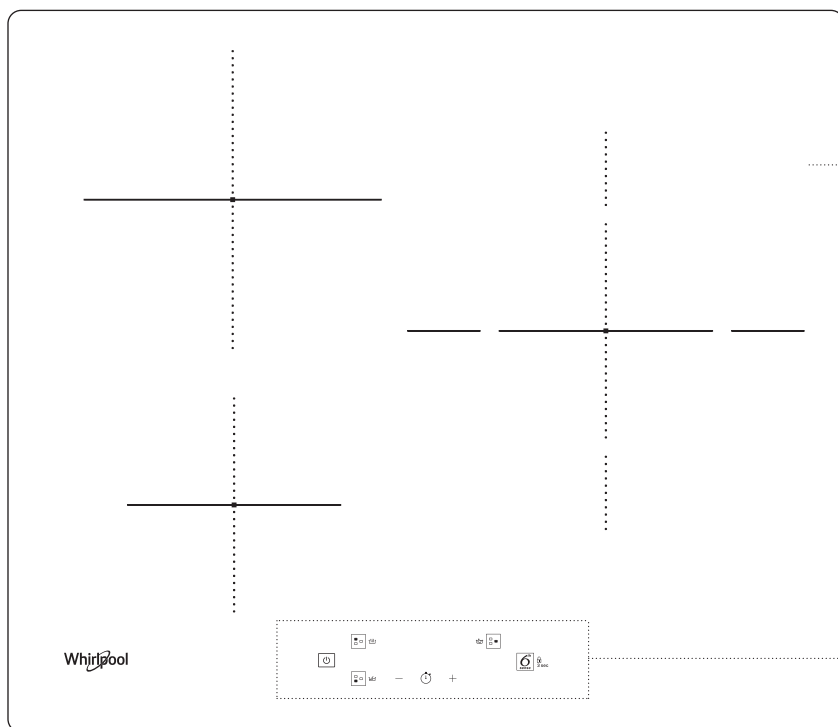
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте
вашия продукт на www.register10.eu.

**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА
ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ
ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**



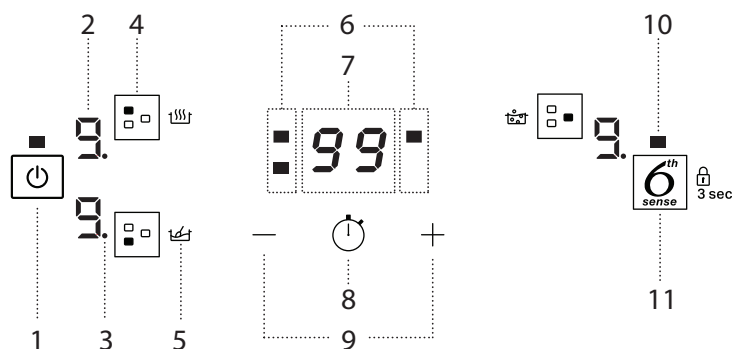
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Бутон за Включване/Изключване 2. Избрано ниво на мощността 3. Индикатор за избор на зона 4. Бутон за избиране на зона на готвене 5. Икона за специална функция | <ol style="list-style-type: none"> 6. Индикатори за таймер, активен за избраната зона 7. Индикатор за продължителността на готвене 8. Бутон за активиране на таймера 9. Бутони за регулиране на мощността и продължителността на готвенето | <ol style="list-style-type: none"> 10. Сигнална светлина за включена функция 11. Бутон 6th Sense/Блокиране на панела за управление – 3 секунди |
|---|--|---|

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте само тенджери и тигани, изработени от феромагнитен материал, подходящ за индукционни котлони. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има символ  (обикновено нанесен на дъното). Може да се използва и магнит, за да се провери дали основата на съда е магнитна.

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	МАТЕРИАЛ	СВОЙСТВА
Препоръчани съдове за готвене 	Основата е изработена от неръждаема стомана с дизайн тип "сандвич", емаилирана стомана, чугун.	Осигурява оптимална ефективност, нагрява се бързо и разпределя топлината равномерно.
Подходящи съдове за готвене 	Основата не е напълно феромагнитна (магнитът се залепва само върху част от основата на съда).	Нагрява се само феромагнитната зона. В резултат на това може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно.
Подходящи съдове за готвене 	Феромагнитната основа включва зони с алуминий или има вдлъбната зона в центъра.	Феромагнитната област е по-малка от действителната площ на основата на съда за готвене. В резултат на това мощността може да е по-малка и съдовете за готвене да не се нагряват достатъчно. Съдовете за готвене може да не бъдат открити.
Не е подходящ	Обикновена тънка стомана, стъкло, глина, мед, алуминий и други неферомагнитни материали, съдове за готвене с гумени крачета	Съдовете за готвене не са разпознати и не се нагряват.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура. Използването на съдове за готвене, които не отговарят на препоръчаните размери и свойства, може да повлияе значително на ефективността на готвене и да доведе до незадоволителни резултати.

АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загреване на вода или храна. Уверете се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра на адаптерната плоча и с диаметъра на зоната за готвене. Ако тези

измервания не съвпадат, това може значително да намали ефективността и производителността. Неспазването на тези указания може да доведе до събиране на топлина, която не се предава ефективно на съда или тигана, което може да доведе до почерняване на плочата и плота.

ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Използването на празни тенджери и тигани с тънка основа не се препоръчва, но ако те се използват, температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на тигана или повърхността на плота. Ако това се случи, не докосвайте тигана или повърхността на плота. Изчакайте всички компоненти да изстинат. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

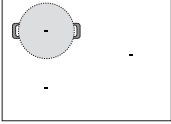
ПОДХОДЯЩ РАЗМЕР НА ДЪНОТО НА ТИГАНА/ТЕНДЖЕРАТА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте съдове с подходящ диаметър на дъното за всяка зона (вижте таблицата по-долу). Моля, обърнете внимание, че производителите на съдове за готвене често пъти посочват размера на горния диаметър на съда, а не на основния диаметър. За да се гарантира, че плотът работи с очакваната производителност, винаги използвайте зона за готвене с размер, съответстващ на феромагнитния размер на основата на съда. Центрирайте правилно тигана/съда върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ

Зона	Подходящи съдове за готвене	Подходяща феромагнитна основа (cm)
1	Кръгла	10
2	Кръгла	15
3 (вътрешна)	Кръгла	10
4 (външна)	Кръгла	24

Забележка: Когато приготвяте храни, които изискват перфектно разпределение на топлината (напр. палачинки), и за бързо готвене (напр. завиране), използвайте тази зона за готвене, както е посочено в долната таблица.

Палачинки Тест в съответствие със стандарт EN 50304/EN60350 § 7.3	
Завиране Тест в съответствие със стандарт EN 50304/EN60350 § 7.1	

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

Настройване на мощността на плота:

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота. Натиснете и задръжте за най-малко 3 секунди бутона "+". На дисплея ще се покаже "PL".

Натиснете  за да потвърдите. На дисплея ще се покаже последно избраната мощност.

С бутони "+" и "-" изберете желаната мощност.

Възможни са следните стойности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Потвърдете, като натиснете .

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.

За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

При грешка по време на настройката на екрана се извежда символът "EE" и се подава звуков сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

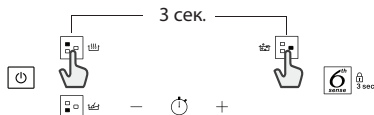
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните "+" и  за най-малко 5 секунди.

ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ (претоплянето е деактивирано, вижте съответния абзац в "Отстраняване на неизправности")

За включване и изключване на демонстрационния режим

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните за избиране на зона за готвене горе вляво и горе вдясно за най-малко 3 секунди (както е показано по-долу);

- На дисплея ще се покаже "DE".



ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда. За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички нагревателни зони.

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Изберете желаната зона за готвене, като се ориентирате по символите за разположение на зоните.

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

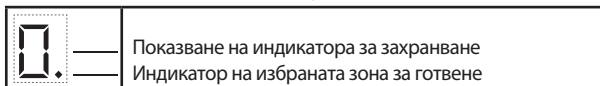
Моля, имайте предвид: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва сензорния панел от прекалено нагряване. При печене или пържене използвайте задните зони за готвене, ако е възможно.



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

Включване на нагревателна зона:

Изберете предварително избраната зона за готвене, като натиснете бутона за избиране на съответната зона. Дисплеят ще покаже ниво "0". Всяка зона за готвене има различни нива на мощност, които могат да се настройват с бутоните "+"/"-", от най-ниско 1 до най-високо 9. Някои зони на готвене разполагат с функция за бързо претопляне (Booster), изобразена на дисплея с буквата "P".



Изключване на нагревателна зона:

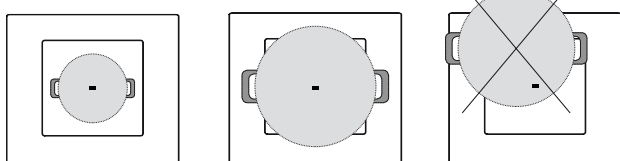
Изберете зоната за готвене, която да се изключи, като натиснете бутона за избиране на съответната зона (на дисплея ще светне точка, отдолу вдясно на индикатора за нивото на мощност). Натиснете "-", за да зададете нивото на "0".

ФУНКЦИИ

РАЗШИРЯВАЩА СЕ ЗОНА (ДВОЙНА ЗОНА)

В зависимост от диаметъра на готварския съд зоната автоматично се приспособява сама, като се включва или частично (вътрешна зона), или изцяло (външна зона). За допълнителна информация вижте таблицата за минималния диаметър.

ВАЖНО: Поставете готварския съд така, че центърът му да съвпада с центъра на използваната зона за готвене (както е показано по-долу).



6th SENSE

Бутон "6th Sense" включва специалните функции. Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона. Натиснете бутон "6th Sense". Дисплеят на избраната зона ще показва "A". За деактивиране на специалната функция и връщане към ръчен режим изберете зоната за готвене и натиснете отново бутона "6th Sense". При използване на специални функции нивото на мощност е предварително зададено от плота и не може да бъде променяно.



РАЗТОПЯВАНЕ

Функцията позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне. Функцията е много полезна, тъй като не поврежда фините храни, например шоколада, и не позволява да залепнат към дъното на съда.



ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността. Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.



КИПЕНЕ

Функцията служи за възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия. В съда за готвене трябва да се наляят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура).

ИНДИКАТОРИ



ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва “Н”, това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагреля поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене. Когато зоната за готвене изстине, “Н” изгасва.



НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако състоянието се запази в продължение на 30 секунди, нагревателната зона се изключва.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Готварската таблица дава примери за типа готвене при всяко ниво на мощност. Реалната подавана мощност на всяко от нивата на мощност зависи от размера на зоната за готвене.

НИВО НА МОЩНОСТТА		ВИД ГОТВЕНЕ	ИЗПОЛЗВАНО НИВО (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Максимална мощност	P	Бързо загряване/Booster	Подходящо за бързо увеличаване на температурата на храните за бързо завяране, ако се касае за вода, или бързо загряване на течности.
	8 – 9	Пържене – завяране	Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване.
Висока мощност	7 – 8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5 - 10 минути).
	6 – 7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко варене, готвене и печене (за средна продължителност – 10 - 20 минути), загряване на аксесоари.
Средна мощност	4 – 5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия.
	3 – 4	Готвене – кипване – сгъстяване – размесване	Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони.
	2 – 3		Идеално за продължително готвене (с обем под един литър: ориз, сосове, печено месо, риба) с течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
Ниска мощност	1 – 2	Топене – размразяване – поддържане на топло – размесване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на прясно сготвени храни топли (напр. сосове, супи, минестроне).
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подобрени индукционни аксесоари).
Мощност нула	OFF	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в режим на готовност или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с “Н”).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Важно:

- **Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.**
- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храна.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храна с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.

- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

Ако стъклото е със символа iXelium™, плотът е произведен по уникалната технология iXelium™ на Whirlpool, която осигурява възможност за отлично почистване и по-продължително запазване на блясъка на плота.

При почистване на плотове iXelium™ спазвайте следните препоръки:

- Използвайте мека кърпа (най-добре микрофибърна), напоена с вода или с обикновен препарат за почистване на стъкло.
- За постигане на най-добър резултат покрийте за няколко минути стъклената повърхност на плота с влажна кърпа.

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа. Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
- Ако не сте в състояние да изключите готварския плот след работа, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

Моля, имайте предвид: Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F0E1	Готварският съд е разпознат, но не е съвместим с желаното действие.	Готварският съд не е добре разположен върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене.	Натиснете двукратно бутона за Включване/Изключване, за да изтриете код F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд върху друга зона за готвене или използвайте различен съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Връзката към електрическата мрежа не е направена, както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".	Свържете уреда към електрическата мрежа съгласно описанието в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E9	Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте зоната за готвене да се охлади, преди да я използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
d E [когато плотът е изключен]	Плотът не загарява. Функциите не се включват.	РЕЖИМ DEMO е включен.	Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ".
напр. $\frac{1000}{100} : 0 \rightarrow -$	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".
напр. $P \rightarrow 5$ [Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

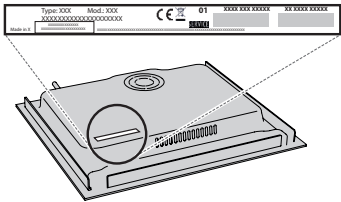
ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА СЕРВИЗА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

- 1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
- 2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

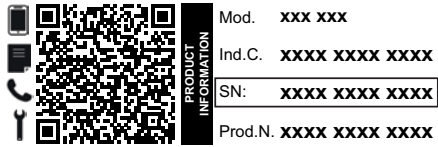
АКО НЕИЗПРАВНОСТТА ОЩЕ Е НАЛИЦЕ СЛЕД ГОРНИТЕ ПРОВЕРКИ, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ СЕРВИЗ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

Когато се свързвате с нашата служба за следпродажбено обслужване на клиенти, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Сериеният номер е посочен също и в документацията;



- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви ремонтни дейности, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонтните дейности ще бъдат извършени правилно).

В случай на монтаж с плътно прилягане се обадете на отдела за следпродажбено обслужване, за да поискате комплект винтове (ако няма).

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство;
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu/docs;
- Или като **се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вж. телефонния номер в гаранционната книжка). Когато се свързвате с отдела за следпродажбено обслужване, моля, посочете кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия продукт.

