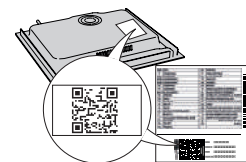



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

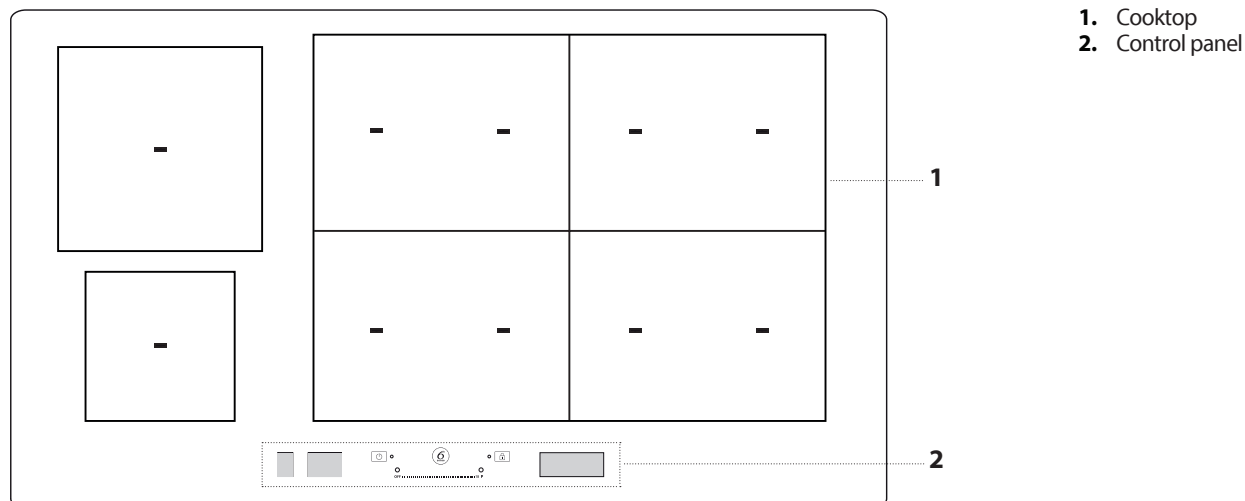
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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

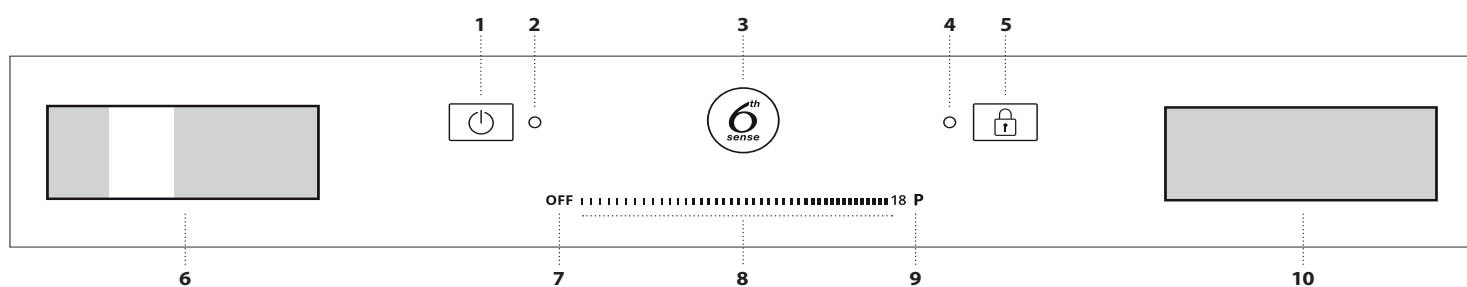


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



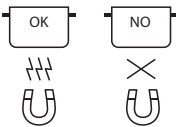
CONTROL PANEL



- | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. On/off button | 5. Key lock | 8. Slide touchscreen |
| 2. Indicator light - hob switched on | 6. Cooking zone selection display | 9. Quick heat button |
| 3. "6 th Sense" button (special functions) | 7. Cooking zone off button | 10. "Manage functions" display |
| 4. Indicator light - key lock active | | |

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. To determine whether a pot is suitable, check for the symbol  (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic. The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

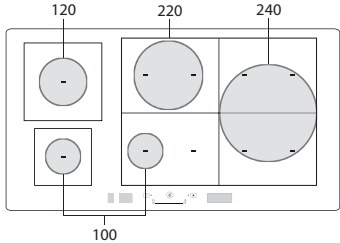
EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the “automatic off” function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the “automatic off” function may be triggered with a slight delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all

components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

MINIMUM DIAMETER OF POT/PAN BASE FOR THE DIFFERENT COOKING AREAS

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.



FIRST TIME USE

The hob settings can be changed at any time. To change the settings, click on the  symbol that appears on the manage functions display.

From the settings menu, you can:

- select the language;
- adjust the brightness;
- adjust the volume of the sound alerts;
- adjust the button tones;
- adjust the power of the hob;

- restore the factory settings of the hob;
- check the software version installed.

If a power failure occurs, the settings are maintained.

ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration. The power levels available are: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

DAILY USE

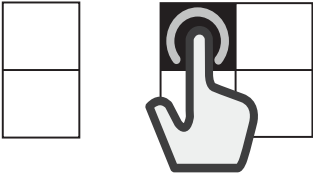


SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, press the on button for approx. 1 second until the displays light up. The hob will be automatically deactivated after 30 seconds if you do not select a function within this time. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated. The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds. If the hob has been in use, when you switch it off, all cooking zones will be deactivated, and the residual heat indicator “H” will remain lit until the cooking zones have cooled down.

SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. The selected zones are highlighted.

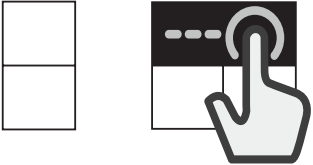


SELECTING THE FLEXIBLE AREA

The flexible area is the area in which several of the cooking zones overlap, and can be used as a single cooking zone.

To create a flexible area:

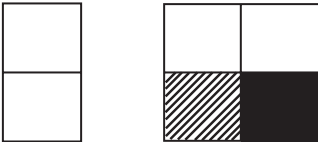
Select multiple panes or slide your finger across, gradually joining the panes together.



To divide a flexible area:

Press and hold the pane corresponding to the zone that you want to separate for 3 seconds. Alternatively, press the “divide zone” button  that appears in the manage functions display. When the cooking zone is divided, the same level of power is set for each of the separate zones.

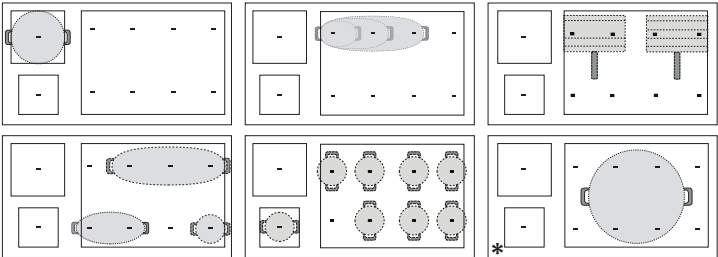
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It’s possible to reactivate that area with the “Add pot” command using the right-hand display.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

To activate the cooking zones:

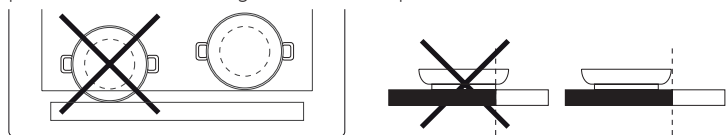
1. Switch on the hob. If a recipient is already in place, the hob automatically detects it. Select the suggested zone to choose the power.
2. Place the pot in the chosen cooking zone, ensuring that it is covering one or more of the reference points on the surface of the hob.



* Using this position will allow you to benefit from maximum power output.

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On

the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop. 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 touchpad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



3. Select the cooking zone or flexible area from the left-hand display.
4. Set the desired power level by pressing or moving your finger horizontally across the slide touchscreen.



The power level set will appear in the pane of the cooking zone selected.

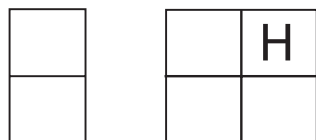


Each cooking zone offers a range of different heat settings, from "1" (minimum power) to "18" (maximum power). Using the slide touchscreen, you can also select the quick heat function, which will appear on the display with the letter "P".

Please note: The cooking zone pane will flash, if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone in the left-hand display and press the "OFF" button at the top of the slide touchscreen. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear in the corresponding pane.



ADD POT

When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot.

If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot"  command to allow the hob to detect the new pot.



KEY LOCK

To prevent accidental activation of the hob during cleaning, or to prevent the controls from being changed accidentally whilst cooking, press the "Key lock"  button for 3 seconds: a beep and a warning light indicate that this function has been activated.

The control panel will be locked, with the exception of the off button.

To reactivate the controls, press the "Key Lock"  button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.



TIMER

When the hob is off, you can use the right-hand display as a timer.

To activate the timer:

1. Switch on the hob.
2. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+"/"-" buttons to set the time.
4. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.

To change or deactivate the timer:

1. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
2. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to turn off the timer.



SETTING THE COOKING TIME

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

To set the cooking time:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+"/"-" buttons to set the time.
4. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

To change or deactivate the cooking timer:

1. Select the active cooking zone.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to cancel the set cooking time.

A cooking time can be set for each zone or flexible area by following the same steps.

SPECIAL FUNCTIONS



6th SENSE

The 6th Sense button allows users to access a number of special features:

- Assisted Cooking
- Chef Control
- Flexifull

In the right-hand manage functions display, you can navigate between the special functions and select the option you want.

With the arrows, ^ / v you can scroll through the available options.

Use the button OK to confirm your choice, and the double arrow << to return to the previous menu.

ASSISTED COOKING

This function allows you to select one of the pre-set functions which help you to cook a range of different types of food in the best possible manner. The hob assists the user by providing ideal conditions for heating and seasoning the pot. It also provides instructions to be followed during the different stages of cooking, in order to achieve optimum results.

To activate the Assisted Cooking function:

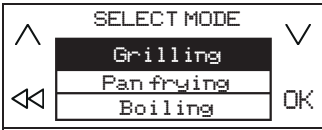
1. Press the 6th Sense button.
2. Select "Assisted Cooking" from the manage functions display and confirm.



3. Select the category of food that you plan to cook and confirm.



4. Select the cooking method and confirm.



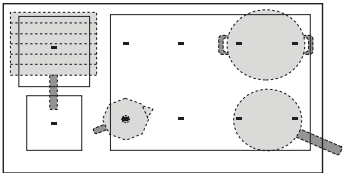
5. Select the cooking conditions and confirm.



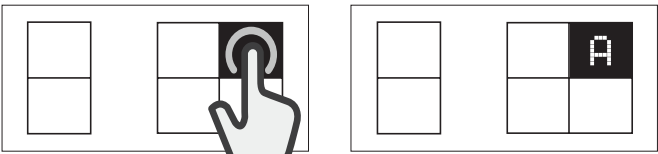
6. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

The "Moka" cooking mode is the only one which allows just one reference point to be covered.

Below is an example of positioning for a number of accessories.



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone. The available zones that are recommended for positioning the utensil appear on the display.



8. In the right-hand display, the instructions to follow will appear (e.g. "Add Oil" or "Add food"). At the end of each stage, the user must confirm in order to proceed with cooking.
9. If necessary, the pre-set power level can be changed at any time, using the "+" and "-" buttons.
10. When cooking is complete, press the "STOP" button to turn off the cooking zone. If multiple zones have been used during cooking, you must first select the cooking zone you want to switch off.



Please note: The "Assisted Cooking" function can be activated even when one or more cooking zones are already active.

To activate the Assisted Cooking function for more than one cooking zone:

After activating the "Assisted Cooking" function for the first cooking zone, press the 6th Sense button again, and repeat the activation process for a new cooking zone. Zones that are already active cannot be selected.

Please note: You can use up to 6 zones with the "Assisted Cooking" function, provided that the power level setting selected allows for this. The zones cannot be combined to form a larger area.

To cook traditionally when the Assisted Cooking function is active:

When the "Assisted Cooking" function is active, you can select the cooking zone that you wish to activate from the left-hand display, and set the power level for this zone, before proceeding with using this in the normal way.

Selectable options

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, Pan frying, Boiling
	Fish	Grilling, Pan frying, Boiling
	Vegetables	Grilling, Pan frying, Boiling
	Sauces and soups	Sauces (Tomato, Béchamel) Soups (Searing, Simmering, Creamy soups)
	Dessert	Custard, Panna cotta, Melted chocolate, Pancake, Rice pudding
	Eggs	Fried eggs, Omelette, Boiling (Boiled eggs, Soft-boiled), Frittata, Scrambled
	Cheese	Grilling, Pan frying, Fondue
	Pasta	Boiling, Pan frying, Risotto, Rice pudding
	Beverage	Milk, Water, Moka
	Custom	Boiling, Grilling, Pan frying, Simmering, Melting

MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

MELTING

To bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

This method does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

SIMMERING

For slow-cook dishes and for slowly evaporating liquid, maintaining the condition of the food without risk of burning. This method does not damage food, and prevents it from sticking to the pot.

The quality and type of pot can affect performance or cooking times.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



BOILING*

To efficiently heat water and alert the user when it begins to boil, via an audible and visual signal.

While awaiting confirmation from the user, the system keeps the water at a controlled simmer, preventing spills and wasted energy. Whilst this function is active, an audible alarm warns the user if the pot is empty (no water) or if it has boiled dry.

Only add salt after the boiling alert has sounded.



PAN FRYING*

To preheat or season an empty pot or pan. An audible and visual signal indicates that the ideal temperature has been reached for food to be added to the pot or pan. While awaiting confirmation from the user, the system keeps the accessory at a controlled heat, preventing the pan from reaching damaging temperatures and avoiding energy wastage.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

Dedicated accessories must be used for this function.

Do not use the lid - to protect against splashes, a splash guard is recommended. It is advisable to use oils that are suitable for frying when cooking with this function, such as seed oils of various types. When using different oils, always take extra care to supervise cooking during first use.



GRILLING*

This function allows for optimum grilling of a range of foods, according to their thickness. When the ideal temperature has been reached for food to be added, the hob beeps. The hob then stabilises the temperature throughout cooking, keeping it constant. Once the user has confirmed that food has been added, cooking begins.

It is advisable to prepare the food during the heating stage, adding it as soon as you hear the beep.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

If you are not using the wire rack designed for this purpose, take extra care when first using the grill function, as the quality of the base may affect heating times. Accessories with very thin bases can reach very high temperatures in a short time.



MOKA*

This function allows "moka" stove-top coffee makers to be heated automatically. The heating cycle can be activated by selecting the function in the menu, and a beep will sound when the coffee is ready. The function is programmed to switch off automatically, preventing spills. When using for the first time, always check that the conditions described are met. For optimum conditions, use this function with the coffee maker and water at room temperature.

***For these functions, the use of dedicated accessories is recommended:**

- for boiling: WMF SKU: 07.7524.6380
- for pan frying: WMF SKU: 05.7528.4021
- for grilling: WMF SKU: 05.7650.4291
- for Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Please note: Try not to move the pot or pan during the first minute of heating, in order to allow the hob to function optimally.

CHEF CONTROL

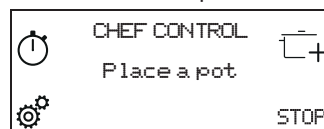
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

To activate the Chef Control function:

1. Place the pot in position.
2. Press the 6th Sense button.
3. Select "Chef Control" from the manage functions display and confirm.



4. The four cooking zone panes appear on the left-hand display, with the corresponding power level (low, medium, high).
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command .
6. To exit this function, press "STOP".



To change the power of a cooking zone:

1. Select cooking zone.
2. Select the desired power level by dragging your finger across the slide touchscreen, which will remain visible for 1 second.
3. The word corresponding to the power level selected (low, medium, high) reappears.

Please note: The changed settings are saved until you change them again or reset them.

FLEXIFULL

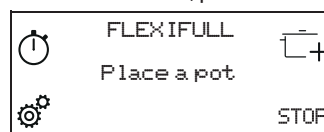
This function allows the four zones to be combined for use as a single cooking area.

To activate the Flexifull function:

1. Place the pot in position.
2. Press the 6th Sense button.
3. Select "Flexifull" from the manage functions display and confirm.



4. Set the desired power level from the slide touchscreen. The power level set appears on the left-hand display.
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command .
6. To exit this function, press "STOP".



INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

When the letter "H" appears in one of the cooking zone selection display panes, this means that the corresponding cooking zone is still hot. When the cooking zone has cooled, the "H" disappears..

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	RECOMMENDED USE Indicating cooking experience and habits
Max. heat setting	P	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 - 18	Frying, boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning, sautéing, boiling, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 - 14	Browning, cooking, stewing, sautéing, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking, stewing, sautéing, grilling, cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 - 9	Cooking, simmering, thickening, creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta.
			Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
	1 - 4	Melting, thawing	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
		Keeping food warm, creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
Zero power	Off	-	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.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a 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.

TROUBLESHOOTING

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

Error code	Description	Possible causes	Cure
C81, C82	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.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bottoms (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 to the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong.

VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

Verified cooking	Verified cooking positions
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the Flexifull function.

AFTER-SALES SERVICE

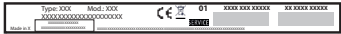
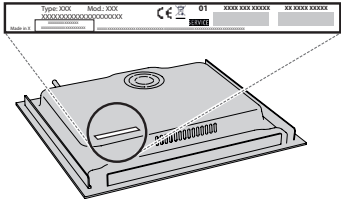
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

- 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.

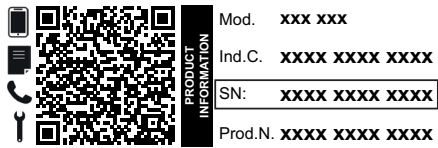
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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;



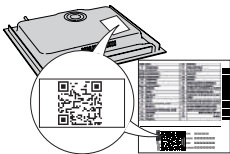
- your full address;
- your telephone number.

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.



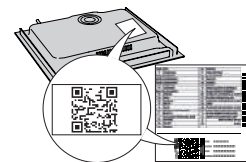
®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produced under license.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

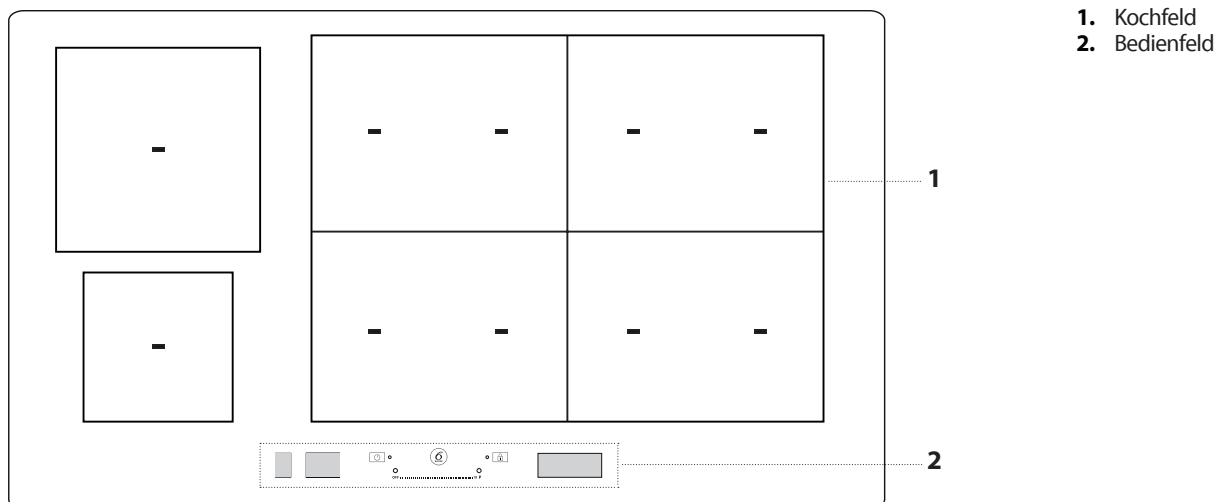
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu.

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

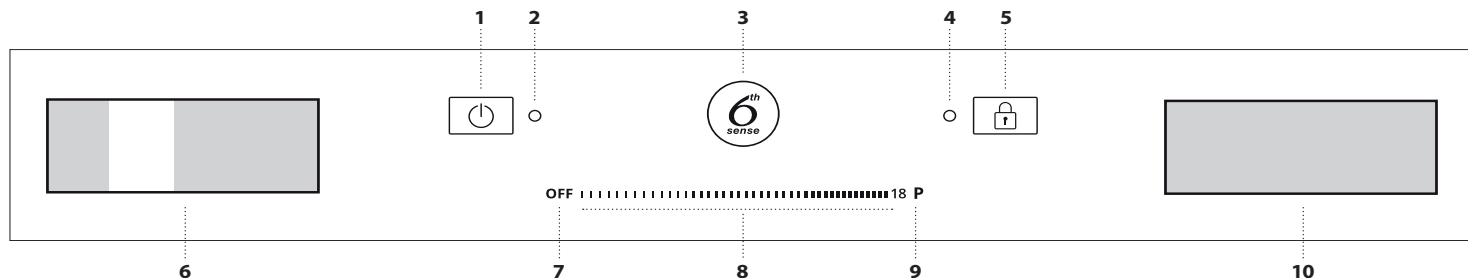


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



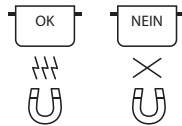
BEDIENFELD



- | | | |
|---|--------------------------------------|--|
| 1. An/Aus-Taste | 5. Tastensperre | 8. Schieber-Touchscreen |
| 2. Anzeigelicht - Kochfeld eingeschaltet | 6. Anzeige für die Wahl der Kochzone | 9. Booster |
| 3. "6 th Sense"-Taste (Sonderfunktionen) | 7. Aus-Taste Kochzone | 10. Anzeige für die "Funktionssteuerung" |
| 4. Anzeigelicht - Tastensperre aktiv | | |

ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein

Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

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

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.

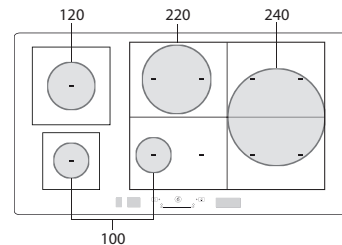
Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst.

Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das

dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Mindestdurchmesser aufweisen.



ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die Kochfeldeinstellungen können jederzeit geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen das  Symbol antippen, das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Im Einstellungsmenü können Sie:

- die Sprachen auswählen;
- die Helligkeit einstellen;
- die Lautstärke der Warntöne einstellen;
- die Tasten-Töne einstellen;
- die Kochfeldleistung einstellen;

- das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen;
- die installierte Software-Version prüfen.

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

EINSTELLEN DER KOCHFELDLEISTUNG

Die maximale Leistungsstufe des Kochfelds kann im Einstellungsmenü entsprechend den Anforderungen oder mit Zeitdauer eingestellt werden. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD AN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die An-Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, bis die Anzeigen aufleuchten.

Das Kochfeld wird automatisch nach 30 Sekunden deaktiviert, wenn Sie innerhalb dieser Zeit keine Funktion auswählen.

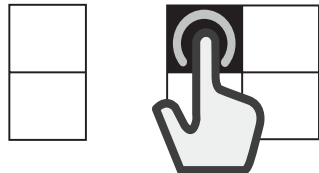
Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn Sie irgendeine Taste länger als 10 Sekunden drücken.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, während Sie ausschalten, werden alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmeanzeige "H" leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. entsprechenden Bereich.

AUSWAHL DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone kann auf der linken Anzeige durch Drücken des entsprechenden Bereichs ausgewählt werden. Die ausgewählten Zonen sind hervorgehoben.

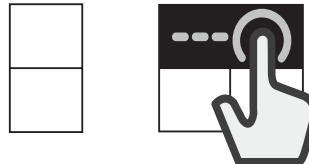


AUSWAHL EINER FLEXIBLEN ZONE

Die flexible Zone ist der Bereich, in dem sich mehrere Kochzonen überlappen und die als eine einzige Kochzone verwendet werden kann.

Erstellen einer flexiblen Zone:

Wählen Sie mehrere Bereiche oder wischen Sie mit ihrem Finger darüber und kombinieren Sie die Bereiche schrittweise miteinander.



Trennen einer flexiblen Zone:

Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste "Zone trennen" , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint. Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.

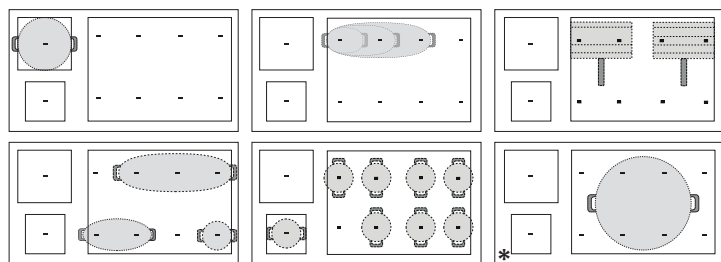
Werden alle ausgewählten Kochzonen nicht innerhalb von 30 Sekunden durch den Topf abgedeckt, erscheint ein dichter Streifen auf dem linken Display. Der Bereich kann wieder mit der Bedienungsanweisung "Topf zugeben" am rechten Display aktiviert werden.



KOCHZONEN EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Einschalten der Kochzonen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn bereits ein Gargefäß aufgestellt wurde, wird dieses automatisch vom Kochfeld erkannt. Wählen Sie die empfohlene Zone, um die Leistung auszuwählen.
2. Stellen Sie den Topf in der gewählten Kochzone auf. Stellen Sie sicher, dass er einen oder mehrere der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

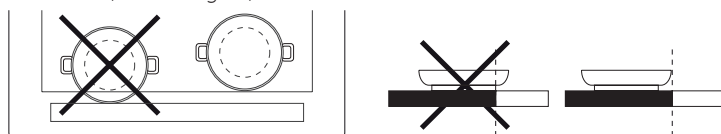


* Bei Verwendung dieser Position können Sie von der maximalen Leistungsabgabe profitieren.

Bitte beachten: Verdecken Sie die Anzeige oder den Schieber-Touchscreen nicht mit Zubehör. Sollte eine der Anzeigen durch Utensilien abgedeckt sein, könnte das Kochfeld nicht richtig funktionieren. Auf der rechten Anzeige erscheint die Meldung "BEDIENFELD PRÜFEN, Gegenstand innerhalb einer Minute entfernen". Entfernen Sie den Gegenstand und warten Sie, bis die Meldung erlischt. Sollte das Problem bestehen bleiben, die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrechen und wieder einschalten.

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

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



3. Wählen Sie die Kochzone oder die flexible Zone auf der linken Anzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken oder bewegen Sie Ihren Finger dazu horizontal über den Schieber-Touchscreen.

OFF ||||| 18 P



Die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Bereich der gewählten Kochzone.



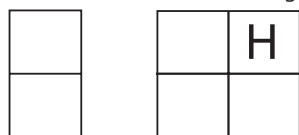
Jede Kochzone bietet verschiedene Leistungsstufen von "1" (niedrigste Stufe) bis "18" (höchste Stufe).

Mit dem Schieber-Touchscreen können Sie auch die Funktion Schnellaufheizen auswählen, die mit dem Buchstaben "P" auf der Anzeige erscheint.

Bitte beachten: Der Kochfeldbereich blinkt, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die Kochzone auf der linken Anzeige und drücken Sie oben am Schieber-Touchscreen die "AUS"-Taste. Wenn die Kochzone noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige "H" im entsprechenden Bereich.



TOPF ZUGEBEN

Wenn ein aus verschiedenen Zonen bestehender Kochbereich verwendet wird, kann der Topf an einer beliebigen Stelle im aktiven Bereich aufgestellt werden. Das Kochfeld erkennt automatisch die gegenwärtige Platzierung des Topfes. Möchten Sie einen zusätzlichen Topf im aktiven Kochbereich hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" damit das Kochfeld den neuen Topf erkennen kann.



TASTENSPERRE

Um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfelds während der Reinigung oder eine unbeabsichtigte Änderung der Bedienelemente während des Garvorgangs zu verhindern, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "Tastensperre" . Ein Piepton und ein Warnlicht zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld wird mit Ausnahme der Aus-Taste gesperrt.

Zum erneuten Aktivieren der Bedienelemente die Taste "Tastensperre" wieder 3 Sekunden lang drücken. Das Warnlicht erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.



TIMER

Bei ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die rechte Anzeige als Timer verwenden.

Einschalten des Timers:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Ändern oder Ausschalten des Timers:

1. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um den Timer auszuschalten.



EINSTELLEN DER GARZEIT

Die Kochzonen können so programmiert werden, dass sie automatisch abschalten.

Einstellen der Garzeit:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Ändern oder Ausschalten der Garzeit:

1. Wählen Sie die aktive Kochzone.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um die eingestellte Garzeit zu löschen.

Mit den gleichen Schritten kann für jede Zone oder flexible Zone eine Garzeit eingestellt werden.

SONDERFUNKTIONEN



6th-SENSE-FUNKTION

Die "6th Sense"-Taste gestattet dem Nutzer den Zugang zu einer Reihe von Sonderfunktionen:

- Kochassistent
- Chef Control
- Flexifull

In der rechten Anzeige für die Funktionssteuerung können Sie zwischen den Sonderfunktionen wechseln und die von Ihnen gewünschte Option auswählen. Mit den Pfeilen $\wedge$ $\vee$ können Sie durch die verfügbaren Optionen blättern. Bestätigen Sie mit der Taste OK Ihre Wahl und kehren Sie mit dem Doppelpfeil $\leftarrow$ zum vorhergehenden Menü zurück.

KOCHASSISTENT

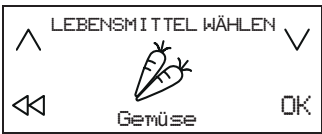
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eine der voreingestellten Funktionen zu wählen, die Ihnen helfen eine Auswahl verschiedener Lebensmittel optimal zu garen. Das Kochfeld bietet ideale Bedingungen zum Erhitzen und Temperieren des Topfes und unterstützt so den Nutzer. Es gibt auch Anweisungen, die während der verschiedenen Garphasen befolgt werden müssen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Einschalten der Funktion Kochassistent:

1. Die "6th Sense"-Taste drücken.
2. Wählen Sie "Kochassistent" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



3. Wählen Sie die *Lebensmittelkategorie*, die Sie zu kochen beabsichtigen und bestätigen Sie.



4. Wählen Sie die *Garmethode* und bestätigen Sie.



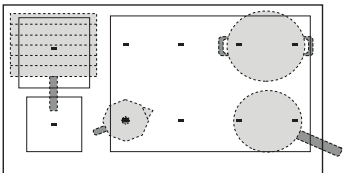
5. Wählen Sie die *Garbedingungen* und bestätigen Sie.



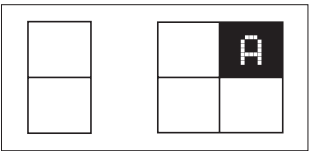
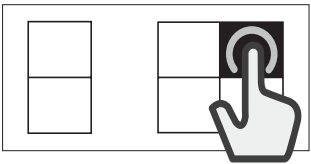
6. Stellen Sie den Topf auf und vergewissern Sie sich, dass er zumindest zwei der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

Der "Moka" Garmodus ist der einzige, bei dem nur ein Bezugspunkt verdeckt sein muss.

Nachstehend ein Beispiel für die Platzierung von verschiedenem Kochgeschirr.



7. Wählen Sie auf der linken Anzeige die gewünschte Kochzone aus. In der gewählten Zone erscheint "A". Die verfügbaren Zonen, die zum Aufstellen des Topfs empfohlen sind, erscheinen auf dem Display.



8. Auf der rechten Anzeige erscheinen die zu befolgenden Anweisungen (z. B. "Öl zugeben" oder "Zugabe von Lebensmitteln"). Am Ende jeder Phase, muss der Bediener bestätigen, um mit dem Garen fortzufahren.
9. Bei Bedarf kann die voreingestellte Leistungsstufe jederzeit mit den "+" und "-" Tasten geändert werden.
10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "STOP" (STOPP), um die Kochzone auszuschalten. Wurden beim Garen mehrere Zonen verwendet, müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen, die Sie ausschalten möchten.



Bitte beachten: Die Funktion "Kochassistent" kann auch aktiviert werden, wenn bereits eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Aktivieren der Funktion Kochassistent für mehr als eine Kochzone:

Nachdem die Funktion "Kochassistent" für die erste Kochzone aktiviert wurde, erneut die "6th Sense"-Taste drücken und den Aktivierungsvorgang für eine neue Kochzone wiederholen. Bereits aktive Zonen können nicht ausgewählt werden.

Bitte beachten: Sie können bis zu 6 Zonen mit der Funktion "Kochassistent" nutzen, vorausgesetzt die ausgewählte Einstellung der Leistungsstufen gestattet dies. Die Zonen können nicht kombiniert werden, um einen größeren Bereich zu bilden.

Herkömmliches Garen, wenn die Funktion Kochassistent aktiv ist:

Wenn die Funktion "Kochassistent" aktiv ist, können Sie auf der linken Anzeige die Kochzone wählen, die Sie einschalten möchten. Sie stellen die Leistungsstufe für diese Zone ein, bevor Sie die Zone auf herkömmliche Weise verwenden.

Optionen

LEBENSMITTELKATEGORIE	GARMETHODE
Fleisch	Grillen, Braten, Aufkochen
Fisch	Grillen, Braten, Aufkochen
Gemüse	Grillen, Braten, Aufkochen
Soße, Bratensaft, Suppe	Soße (Tomaten, Bechamelle) Suppe (scharf Anbraten, köcheln, cremige Suppen)
Dessert	Vanillepudding/-soße, Panna cotta, geschmolzene Schokolade, Pfannkuchen, Reispudding
Eier	Spiegelei, Omelette, kochen (gekochte Eier, weiche Eier), Gemüseomelette, Rührei
Käse	Grillen, Braten, Fondue
Nudeln	Kochen, Braten, Risotto, Reispudding
Getränke	Milch, Wasser, Mokka
andere Funktionen	Aufkochen, Grillen, Braten, Köcheln, Schmelzen

HAUPTGARMETHODEN

(Jede Methode kann zusätzliche Optionen umfassen)

SCHMELZEN

Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens. Mit dieser Methode werden empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.



KÖCHELN

Zum langsamen Kochen von Gerichten und langsamen Verdampfen von Flüssigkeiten, der Zustand der Lebensmittel wird ohne Gefahr des Anbrennens bewahrt. Mit dieser Methode werden die Lebensmittel nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Qualität und Art des Topfes können sich auf die Leistung und die Garzeiten auswirken.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.



AUFKOCHEN*

Zum effizienten Erhitzen von Wasser, wenn es zu kochen beginnt, wird der Benutzer durch ein akustisches und ein visuelles Signal verständigt.

Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Wasser bei kontrolliertem Köcheln und vermeidet Überkochen und Energieverschwendung. Solange diese Funktion aktiv ist, warnt ein akustischer Alarm den Benutzer, wenn der Topf leer ist (kein Wasser) oder das Wasser verkocht ist.

Erst Salz zugeben, nachdem das akustische Signal für das kochende Wasser ertönt ist.



BRATEN*

Zum Vorheizen oder Temperieren eines leeren Kochgeschirrs. Ein akustisches und ein visuelles Signal zeigen an, dass die ideale Temperatur erreicht wurde, um Lebensmittel in das Kochgeschirr zugeben. Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Kochgeschirr bei kontrollierter Temperatur. Es schützt die Pfanne vor Beschädigung durch zu hohe Temperaturen und vermeidet Energieverschwendung. Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Für diese Funktion muss eigenes Zubehör verwendet werden. Verwenden Sie keinen Deckel. Zum Schutz vor Spritzern wird ein Spritzschutzgitter empfohlen. Es wird empfohlen, beim Garen mit dieser Funktion zum Braten geeignete Öle zu verwenden, wie verschiedene Kernöle. Wenn unterschiedliche Öle verwendet werden, bei der ersten Verwendung den Garvorgang besonders überwachen.



GRILLEN*

Diese Funktion gestattet das optimale Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln nach ihrer Dicke. Wenn die ideale Temperatur zum Zugeben des Lebensmittels erreicht wurde, piept das Kochfeld. Dann stabilisiert das Kochfeld die Temperatur während des Garens auf einem gleichbleibenden Wert. Nachdem der Benutzer bestätigt hat, dass das Lebensmittel zugegeben wurde, beginnt das Garen.

Es ist empfehlenswert, das Lebensmittel während der Aufheizphase vorzubereiten und dieses zuzugeben, sobald der Piepton ertönt.

Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Wenn Sie nicht den für diesen Zweck entworfenen Grillrost verwenden, sollten Sie bei der ersten Verwendung der Grillfunktion besonders vorsichtig sein, da die Qualität des Bodens Auswirkungen auf die Erhitzungszeiten haben kann. Zubehör mit sehr dünnem Boden kann innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen.



MOKA*

Diese Funktion gestattet das automatische Erhitzen von "Moka" Kaffeekochern am Kochfeld. Der Erhitzungszyklus kann durch Auswahl der Funktion im Menü aktiviert werden und ein Piepton ertönt, wenn der Kaffee fertig ist. Die Funktion ist so programmiert, dass sie automatisch abschaltet und Überlaufen verhindert. Bei der ersten Verwendung stets prüfen, dass die beschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Kaffeekocher und Wasser sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

***Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen:**

- zum Kochen: WMF SKU: 07.7524.6380
- für unter Rühren braten: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillen: WMF SKU: 05.7650.4291
- Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Bitte beachten: Versuchen Sie nicht den Topf oder die Pfanne während der ersten Minute des Aufheizvorgangs zu bewegen, um die optimale Funktion des Kochfelds zu ermöglichen.

CHEF CONTROL

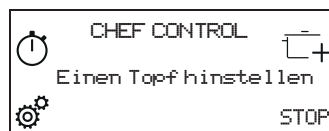
Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in vier Kochzonen, die alle gleichzeitig auf voreingestellte Leistungsstufen eingeschaltet werden. Dies ermöglicht Ihnen, Töpfe von einem Bereich zum anderen zu bewegen und Sie können mit dem Garen bei verschiedenen Temperaturen fortfahren.

Aktivieren der Chef Control Funktion:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "6th Sense"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Chef Control" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Die Bereiche der vier Kochzonen erscheinen auf der linken Anzeige mit der entsprechenden Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch).
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOPP" (STOPP).



Ändern der Leistung einer Kochzone:

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieber-Touchscreen wischen. Diese bleibt 1 Sekunde lang sichtbar.
3. Es erscheint wieder das der gewählten Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch) entsprechende Wort.

Bitte beachten: Die geänderten Einstellungen werden gespeichert, bis Sie diese erneut ändern oder zurücksetzen.

FLEXIFULL

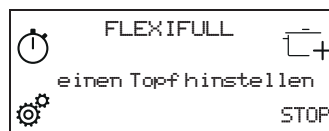
Dies ermöglicht es die vier Zonen zu einem einzelnen Kochbereich zu kombinieren.

Aktivieren der Funktion Flexifull:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "6th Sense"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Flexifull" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Schieber-Touchscreen ein. Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf der linken Anzeige.
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOPP".



ANZEIGEN

H RESTWÄRME

Wenn der Buchstabe "H" in einem der Bereiche auf der Anzeige für die Wahl der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

GARTABELLE

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

REINIGUNG UND WARTUNG

- Wichtig:**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**
 - Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
 - Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
 - Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
 - Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
 - Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
 - Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
 - Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn das iXelium™-Logo auf dem Glas erscheint, wurde das Kochfeld mit der iXelium™ Technologie behandelt, eine exklusive Whirlpool-Ausführung, die sowohl perfekte Reinigungsergebnisse gewährleistet als auch die Oberfläche des Kochfelds länger glänzend erhält.

Für die Reinigung von iXelium™ Kochfeldern, die folgenden Empfehlungen befolgen:

- Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
- Für optimale Ergebnisse, das feuchte Tuch für einige Minuten auf dem Glas-Kochfeld lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
 - Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
 - Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.
- HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

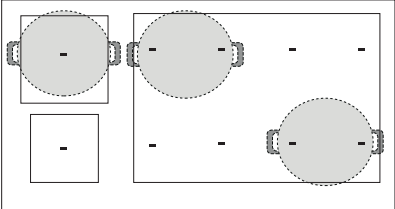
GERÄUSCHE

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

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

KONTROLLIERTES GAREN

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Flexifull Funktion verwendet.

KUNDENDIENST

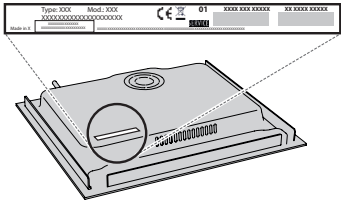
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

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

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

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

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



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



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

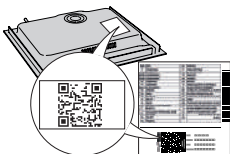
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes anzufordern (sofern nicht vorhanden).

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

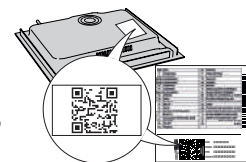


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.



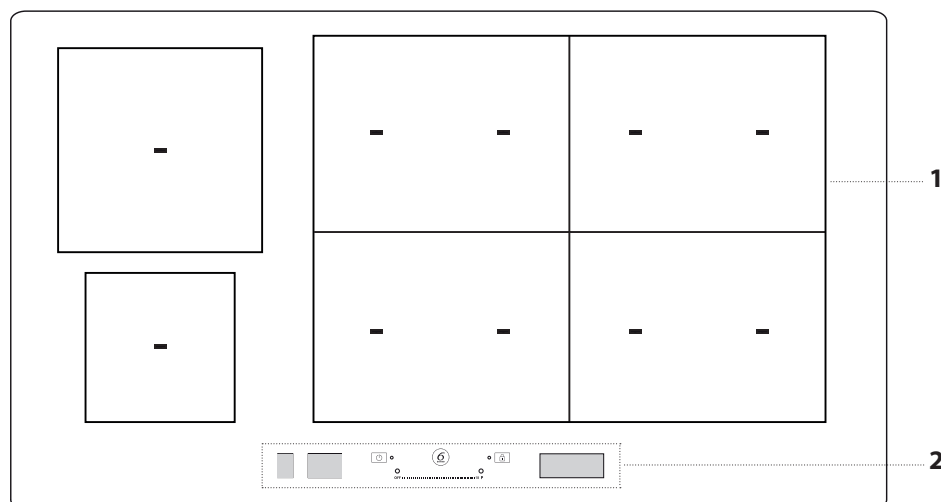
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

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



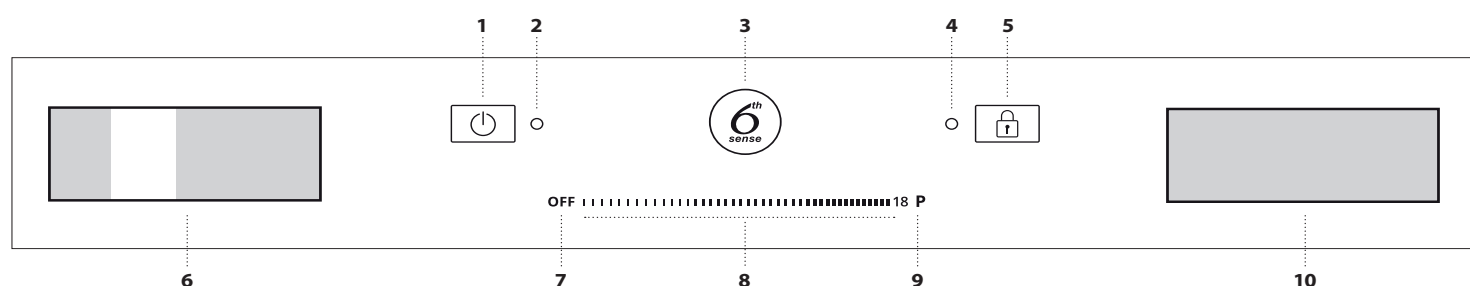
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Table de cuisson
- 2. Panneau de commande

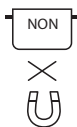
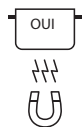
PANNEAU DE COMMANDE



- 1. Touche Marche/Arrêt (On/Off)
- 2. Voyant lumineux - table de cuisson allumée
- 3. Bouton 6th Sense (fonctions spéciales)
- 4. Voyant lumineux - verrouillage activé
- 5. Verrouillage
- 6. Pad de sélection des zones de cuisson
- 7. Bouton d'arrêt zone de cuisson
- 8. Slider central
- 9. Touche chauffage rapide
- 10. Ecran texte "Gestion des fonctions"

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être

utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

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

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. Le plan est équipé d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et actionne la fonction "arrêt automatique" en cas de températures élevées.

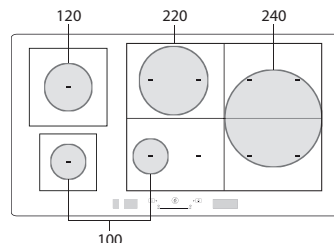
En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la surface du plan

de cuisson. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.



PREMIÈRE UTILISATION

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le  symbole qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;

- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

RÉGLER LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Régler la puissance maximum de la table de cuisson sur le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie.

Puissances disponibles: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

USAGE QUOTIDIEN



MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 30 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre-temps.

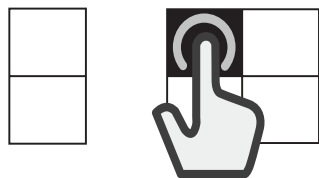
La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran de gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant. Les zones sélectionnées sont mises en surbrillance.

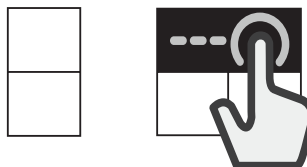


SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE

La zone flexible cumule plusieurs zones de cuisson et peut être utilisée comme zone unique.

Pour créer une zone flexible:

Sélectionner plusieurs touches tactiles ou glisser votre doigt sur l'écran progressivement pour joindre les touches tactiles ensemble.



Pour diviser une zone flexible:

Maintenir enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler. En alternative, appuyez sur le bouton "Diviser zone"  sur l'écran de gestion des fonctions.

Une fois la zone de cuisson subdivisée, le même niveau de puissance est appliqué à chacune des zones créées.

Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaîtra sur l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajouter un récipient" en utilisant l'écran droit.



FONCTIONS SPÉCIALES



6th SENSE

Le bouton "6th Sense" permet d'accéder à plusieurs fonctionnalités particulières :

- Cuisson assistée
- Chef Control
- Flexifull

L'écran texte droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches $\wedge$ $\vee$ permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton OK pour confirmer votre sélection, et la double flèche $\ll$ pour revenir au menu précédent.

CUISSON ASSISTÉE

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

Pour activer la fonction Cuisson assistée :

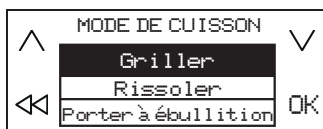
1. Appuyez sur le bouton "6th Sense".
2. Sélectionnez "Cuisson assistée" sur le pad de gauche des fonctions et confirmez.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous devez cuisiner et confirmez.



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



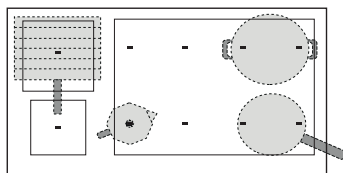
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



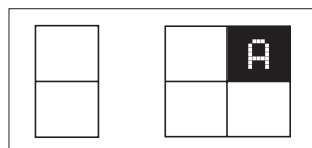
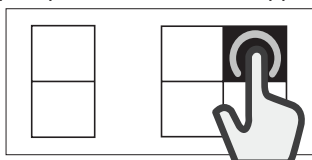
6. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

Le mode de cuisson "Moka" est le seul permettant de couvrir un seul point de repère.

On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



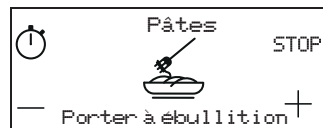
7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée. Les zones disponibles qui sont recommandées pour positionner l'ustensile apparaissent à l'écran.



8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (ex. "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.

9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-".

10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson. Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.



Veillez noter : La fonction "Cuisson assistée" peut être également activée si une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

Pour activer la fonction Cuisson assistée pour plusieurs zones de cuisson :

Après avoir activé la fonction "Cuisson assistée" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "6th Sense" et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veillez noter : Vous pouvez utiliser un maximum de 6 zones avec la fonction "Cuisson assistée", à condition que le niveau de puissance réglé le permette. Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande.

Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction Cuisson assistée :

Si la fonction "Cuisson assistée" est activée, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

Options sélectionnables

CATÉGORIE D'ALIMENT		MÉTHODE DE CUISSON
	Viandes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Légumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Soupes, sauces	Sauces (Sauce tomate, Sauce béchamel) Soupes (Faire revenir les ingrédients, Mijoter, Soupes (légumes, crème))
	Desserts	Crème pâtissière, Panna cotta, Chocolat fondu, Crêpes, Riz au lait
	Œufs	Œufs au plat, Omelette, Porter à ébullition (Œufs durs, Œufs pochés), Frittata, Œufs brouillés
	Fromage	Griller, Rissoler, Fondue savoyarde
	Pâtes	Porter à ébullition, Rissoler, Risotto, Riz au lait
	Liquides	Lait, Eau, Cafetière Moka
	Manuel	Porter à ébullition, Griller, Rissoler, Mijoter, Faire fondre

PRINCIPALES MÉTHODES DE CUISSON

(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent.

Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher.

La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.



PORTER À ÉBULLITION*

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

N'ajouter le sel qu'après déclenchement du signal d'ébullition.

RISSOLER*

Pour les préparations consistant à faire revenir des aliments. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Cette fonction exige d'utiliser des accessoires spéciaux.

N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé. Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.



GRILLER*

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.



MOKA*

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activer le cycle de chauffage via sélection de la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies. Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

*** Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.**

- porter à ébullition: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pour Rissoler: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pour Griller: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- pour Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Veuillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson en vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson.

FONCTION CHEF CONTROL

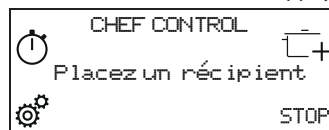
Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

Pour activer la fonction Chef Control:

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6° Sense".
3. Sélectionnez la fonction Chef Control sur l'écran texte et confirmez.



4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" .
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur le slider central, qui reste affichée 1 seconde.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

Veuillez noter : Les nouveaux réglages sont sauvegardés jusqu'à nouvelle modification ou réinitialisation.

FLEXIFULL

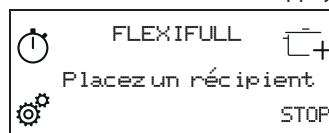
Cela permet de combiner l'utilisation des quatre zones comme une unique zone de cuisson.

Pour activer la fonction Flexifull :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6° Sense".
3. Sélectionnez "Flexifull" sur l'écran texte et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen du slider central. Le niveau de puissance est visualisé sur le pad de gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajouter un récipient" .
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

L’affichage de la lettre “H” sur l’un des panneaux de sélection de la zone de cuisson indique que la zone correspondante est encore chaude. La lettre disparaît après refroidissement de la zone de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION CONSEILLÉE
Indique l'expérience et les habitudes de cuisson			
Puissance maximum.	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Faire frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer, sauter, porter à ébullition, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 - 14	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 - 9	Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
	1 - 4	Faire fondre, décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.
Puissance zéro	Off	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.
- 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.

- 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'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

CUISONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

Cuissons confirmées	Positions de cuisson confirmées
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Flexifull.

SERVICE APRÈS-VENTE

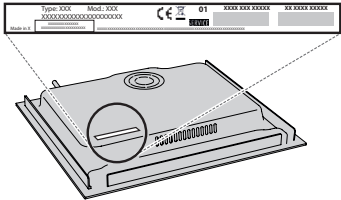
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

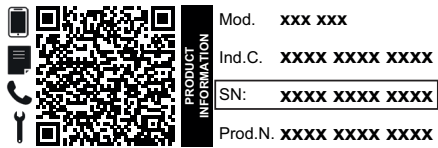
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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



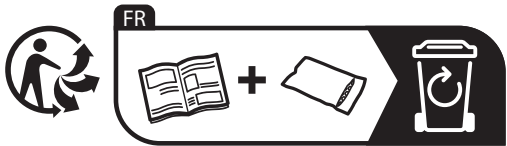
- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

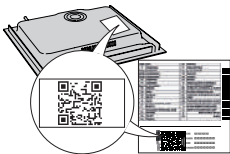
Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

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.

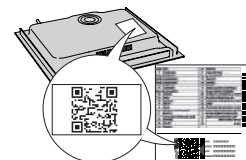


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produit sous licence.


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

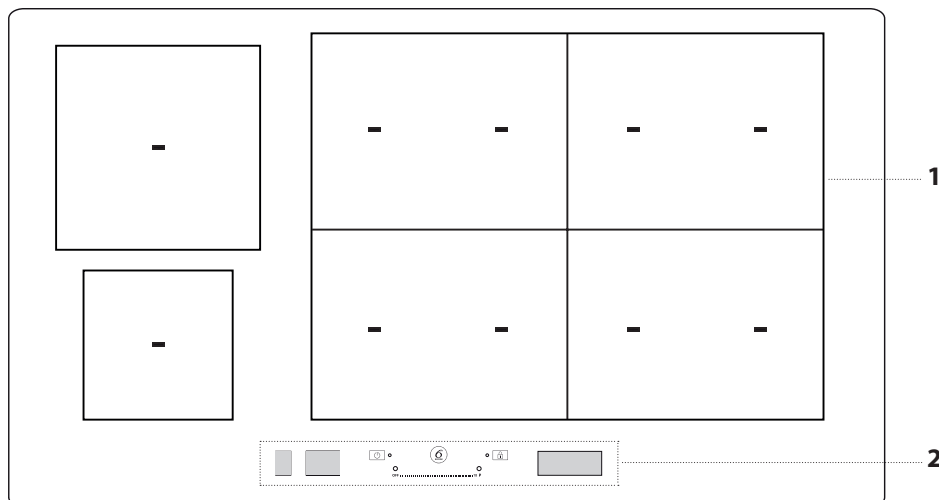
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



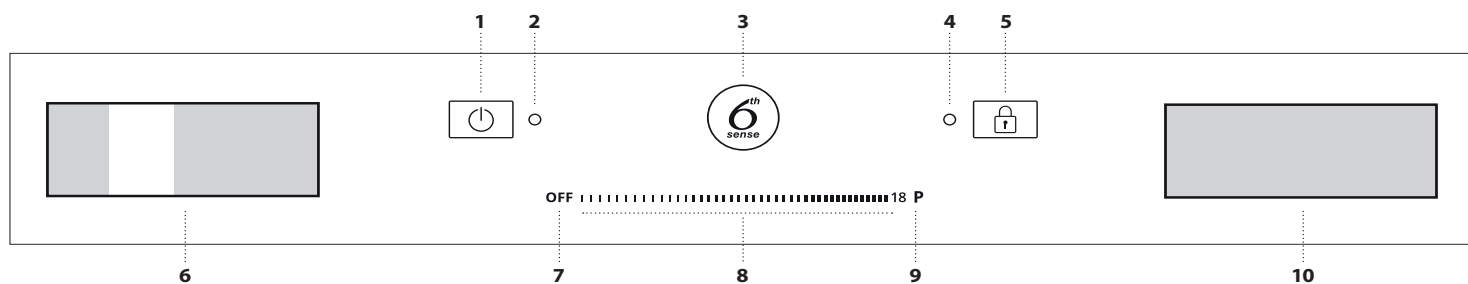
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

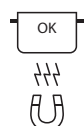
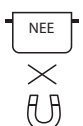
BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Aan/Uit-knop | 5. Vergrendeling | 8. Touchscreen |
| 2. Controlelampje - kookplaat ingeschakeld | 6. Display van keuze van kookzone | 9. Quick Heat toets |
| 3. "6 th Sense" - toets (speciale functies) | 7. Toets voor uitschakeling kookzone | 10. "Functiebeheer" display |
| 4. Controlelampje - toetsvergrendeling actief | | |

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN

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

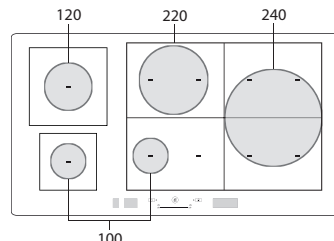
LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' met een

lichte vertraging wordt ingeschakeld, met schade voor de pannen tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

MINIMALE DIAMETER VAN DE ONDERKANT VAN DE PAN VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.



EERSTE GEBRUIK

De instellingen van de kookplaat kunnen op elk willekeurig moment worden veranderd. Om de instellingen te veranderen klikt u op het symbool  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Op het menu van de instellingen kan u:

- de taal kiezen;
- de helderheid afstellen;
- de geluidsterkte van de alarmsignalen afstellen;
- de toetstones afstellen;
- het vermogen van de kookplaat afstellen;

- de fabrieksinstellingen van de kookplaat herstellen;
- de versie van de geïnstalleerde software controleren.

Als er zich een storing voordoet in de stroomtoevoer, blijven de instellingen behouden.

HET VERMOGEN VAN DE KOOKPLAAT AFSTELLEN

Het maximale vermogensniveau van de kookplaat kan ingesteld worden op het menu van de instellingen in overeenstemming met de vereisten, of met de kookwekkerduur.

De beschikbare vermogens zijn: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELLEN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de inschakeltoets circa 1 seconde ingedrukt, tot de displays oplichten.

De kookplaat wordt na 30 seconden automatisch uitgeschakeld als u binnen die tijdspanne geen functie selecteert.

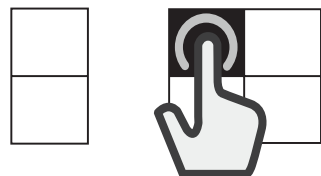
Het kookelement wordt uitgeschakeld als u langer dan 10 seconden op eender welke toets drukt.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde knop tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Als de kookplaat eerder gebruikt werd wanneer u hem uitschakelt, worden alle kookzones uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" blijft actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

BEREIDINGSZONE SELECTEREN

De gewenste bereidingszone wordt geselecteerd op het linkerdisplay door op het betreffende paneel te drukken. De geselecteerde zones worden opgelicht.

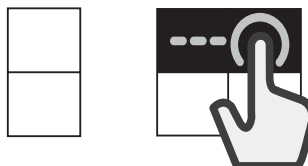


DE FLEXIBELE ZONE KIEZEN

De flexibele zone is de zone waar verschillende bereidingszones elkaar overlappen en kunnen worden gebruikt als een enkele bereidingszone.

Om een flexibele zone te creëren:

Selecteer verschillende panelen tegelijkertijd of verschuif ze met uw vinger, om de panelen samen te voegen.



Om een flexibele zone te scheiden:

Druk op het paneel van de zone die u wilt scheiden en blijf 3 seconden lang drukken. Of druk anders op de toets voor "zonescheiding"  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Wanneer de bereidingszone verdeeld is, wordt hetzelfde vermogensniveau ingesteld voor elke afzonderlijke zone.

Als alle geselecteerde bereidingszones niet binnen 30 seconden met een kookpot worden bedekt, verschijnt een dikke streep op het linkerdisplay. Die zone kan opnieuw geactiveerd worden met het commando "Pot toevoegen" op het rechterdisplay.



SPECIALE FUNCTIES



6th SENSE

De "6th Sense"-toets dient om toegang te krijgen tot speciale functies:

- Kookhulp
- Chef Control
- FlexiFull

Het rechterdisplay van het functiebeheer dient om te navigeren tussen de speciale functies en de gewenste optie te selecteren.

Met de pijltjes $\wedge$ $\vee$ verschuift u de beschikbare opties.

Gebruik de toets OK om uw keuze te bevestigen en de dubbele pijl $\ll$ om naar het vorige menu terug te gaan.

KOOKHULP

Deze functie dient om een van vooraf ingestelde functies te selecteren die u helpen om verschillende types voedingsmiddelen zo goed mogelijk te bereiden. De kookplaat staat de gebruiker bij door de ideale condities voor verwarmen en voorbereiden van de kookpot te leveren. Hij geeft ook richtlijnen voor de verschillende bereidingsfasen zodat optimale resultaten worden bereikt.

De Kookhulp inschakelen:

1. Druk op de "6th Sense"-toets.
2. Selecteer "Kookhulp" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



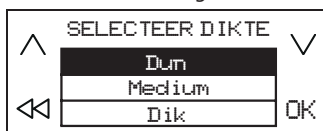
3. Selecteer de voedselcategorie die u wilt bereiden en bevestig.



4. Selecteer de bereidingsmethode en bevestig.



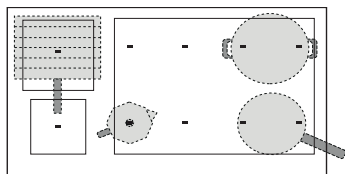
5. Selecteer de bereidingscondities en bevestig.



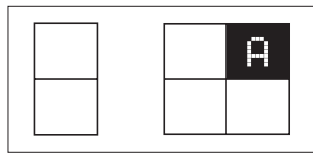
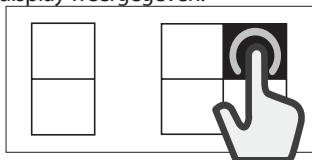
6. Plaats de pan op de juiste plaats en zorg ervoor dat hij tenminste twee van de referentiepunten op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

Alleen de "Moka"-bereidingswijze heeft een enkel referentiepunt dat moet worden bedekt.

Wat volgt is een voorbeeld van de positionering van een aantal accessoires.



7. Selecteer de gewenste bereidingszone op het linkerdisplay. Er verschijnt een "A" in de geselecteerde zone. De beschikbare zones die worden aanbevolen voor de positionering van het keukengerei worden op het display weergegeven.



8. Op het rechterdisplay verschijnen instructies die u moet volgen (bijv. "Olie toevoegen" of "Voedsel toevoegen"). Na elke fase moet de gebruiker bevestigen om verder te gaan met de bereiding.
9. Het vooraf ingestelde vermogensniveau kan zo nodig op elk ogenblik veranderd worden met de "+" en "-" toetsen.
10. Wanneer de bereiding klaar is, drukt u op de "STOP"-toets om de bereidingszone uit te schakelen. Als er verschillende zones werden gebruikt voor de bereiding, moet u eerst de bereidingszone selecteren die u wilt uitschakelen.



Let op: De functie "Kookhulp" kan ook geactiveerd worden wanneer een of meer bereidingszone al actief zijn.

De Kookhulpfunctie inschakelen voor meer dan een bereidingszone:

Na de inschakeling van de functie "Kookhulp" voor de eerste bereidingszone, drukt u opnieuw op de "6th Sense"-toets en herhaalt u de inschakelprocedure voor een nieuwe bereidingszone. Zones die al actief zijn kunnen niet geselecteerd worden.

Let op: U kan tot 6 zones gebruiken met de functie "Kookhulp", mits de geselecteerde instelling van het vermogensniveau dat toelaat.

De zones kunnen niet gecombineerd worden om een grotere zone te vormen.

Traditioneel bereiden wanneer de Kookhulpfunctie ingeschakeld is:

Wanneer de functie "Kookhulp" is ingeschakeld, kan u de bereidingszone, die u wilt inschakelen, selecteren op het linkerdisplay, en het vermogensniveau voor deze zone instellen alvorens deze op normale wijze te gebruiken.

Extra functies

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGSMETHODE
	Vlees	Grillen, Braden, Koken
	Vis	Grillen, Braden, Koken
	Groenten	Grillen, Braden, Koken
	Sauzen en soepen	Sauzen (Tomatensaus, Béchamel) Soep (Aanbraden, Sudderen, Roomsoep)
	Desserts	Vanillesaus, Panna cotta, Gesmolten chocolade, Pannekoek, Rijstepap
	Eieren	Gebakken eieren/Spiegelei, Omelet, Koken (Gekookte eieren, Zachtgekookte eieren), Frittata, Roerei
	Kaas	Grillen, Braden, Fondue
	Pasta	Koken, Braden, Risotto, Rijstepap
	Dranken	Melk, Water, Koffie
	Aangepaste modus	Koken, Grillen, Braden, Sudderen, Smelten

BELANGRIJKSTE BEREIDINGSMETHODES

(Elke methode kan bijkomende opties hebben)

SMELTEN

Om het voedsel op de ideale smeltemperatuur te brengen en de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet aan en voorkomt dat ze aan de pan blijven plakken.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.

SUDDEREN

Voor langere bereidingen en langzaam verdampende vloeistoffen, en om de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast het voedsel niet aan en voorkomt dat het aan de pan blijft plakken.

De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de kookresultaten.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.



KOKEN*

Om efficiënt water te verwarmen en de gebruiker te waarschuwen wanneer het begint te koken, met een hoorbaar en zichtbaar signaal.

Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, laat het systeem het water gecontroleerd sudderen om spatten en energieverspilling te voorkomen. Wanneer deze functie ingeschakeld is, laat een hoorbaar alarm de gebruiker weten dat de kookpot leeg is (geen water) of drooggekookt is.

Voeg eerst zout toe nadat het kookalarm is afgegaan.



BRADEN*

Om een lege kookpot of braadpan op te warmen of klaar te maken. Een hoorbaar en zichtbaar signaal geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt om voedsel in de kookpot of braadpan te doen. Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, houdt het systeem de temperatuur van het accessoire onder controle om schadelijke temperaturen voor de braadpan en energieverspilling te voorkomen.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt.

Gebruik geen deksel - om te beschermen tegen spatten wordt een antispaspatzeef aanbevolen.

Het valt aan te raden om olie te gebruiken die geschikt is voor bakken wanneer u deze functie gebruikt, zoals verschillende soorten zaadolie.

Wanneer u verschillende olies gebruikt, let dan heel goed op en houd toezicht tijdens het eerste gebruik.



GRILLEN*

Deze functie dient voor het optimaal grillen van een variëteit aan voedsel, op basis van hun dikte. Wanneer de ideale temperatuur is bereikt om voedsel toe te voegen, laat de kookplaat een biep horen. De kookplaat stabiliseert de temperatuur tijdens het koken en houdt hem constant. Zodra de gebruiker bevestigt dat voedsel werd toegevoegd, begint het bereiden.

Het valt aan te raden het voedsel voor te bereiden tijdens het opwarmen zodat u het onmiddellijk kan toevoegen zodra u de biep hoort.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Als u het draadrek, dat voor dit doel is ontworpen, niet gebruikt, let dan heel goed wanneer u de grillfunctie de eerste maal gebruikt, aangezien de kwaliteit van de bodem de verwarmingstijd kan beïnvloeden.

Accessoires met een zeer dunne bodem kunnen op korte tijd zeer hoge temperaturen bereiken.



MOKA*

Deze functie dient om de "mokka"-koffiepotten voor fornuizen automatisch te verwarmen. De verwarmingscyclus wordt ingeschakeld door de functie in het menu te selecteren en er gaat een biep af wanneer de koffie klaar is. De functie is geprogrammeerd om automatisch te worden uitgeschakeld om spatten te voorkomen. Controleer altijd of de beschreven voorwaarden in acht worden genomen wanneer u hem de eerste maal gebruikt. Gebruik voor optimale condities deze functie met koffiepotten en water aan kamertemperatuur.

*Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:

- voor koken: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- voor braden: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- voor Moka-koffiepot, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Let op: Verplaats de potten en pannen nooit tijdens de eerste minuut van het verwarmen zodat de kookplaat optimaal kan functioneren.

CHEF CONTROL

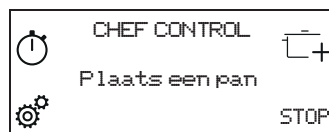
Deze functie verdeelt de kookplaat in vier bereidingszones, die tegelijkertijd worden ingeschakeld aan een vooraf ingesteld vermogensniveau. Dit maakt het mogelijk om potten en pannen van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken met verschillende temperaturen.

De functie Chef Control inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "6th Sense"-toets.
3. Selecteer "Chef Control" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. De vier bereidingszonepanelen worden weergegeven op het linkerdisplay, met het overeenkomende vermogensniveau (laag, gemiddeld, hoog).
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Pot toevoegen"-commando .
6. Om de functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



Het vermogen van een bereidingszone veranderen:

1. Selecteer de bereidingszone.
2. Selecteer het gewenste vermogensniveau door met uw vingers over de schuifbediening te gaan, die 1 seconde lang zichtbaar blijft.
3. Het woord dat het geselecteerde vermogensniveau aangeeft (laag, gemiddeld, hoog) wordt opnieuw weergegeven.

Let op: De veranderde instellingen worden opgeslagen totdat u ze opnieuw verandert of reset.

FLEXIFULL

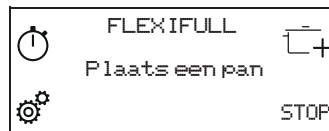
Dat zorgt ervoor dat de vier zones kunnen worden gecombineerd om gebruikt te worden als een enkele bereidingszone.

De functie Flexifull inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "6th Sense"-toets.
3. Selecteer "Flexifull" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. Stel het gewenste vermogensniveau in op de schuifbediening. Het ingestelde vermogensniveau wordt op het linkerdisplay weergegeven.
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Pot toevoegen"-commando .
6. Om deze functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



INDICATOREN

H RESTWARMTE

Wanneer de letter “H” wordt weergegeven op een van de panelen van het selectiedisplay van de bereidingszone, betekent dit dat de bereidingszone nog heet is. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de “H”.

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeug is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeug maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeug maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1 - 4	Smelten, ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden, risotto smeug maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeug te maken.
Geen vermogen	Off	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie (‘H’) niet wordt weergegeven.
- Gebruik geen schuursponsjes of schuumatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het iXelium™ -logo op het glas verschijnt, dan is de kookplaat behandeld met de iXelium™ -technologie, een exclusieve afwerking van Whirlpool die perfecte reinigingsresultaten garandeert en het oppervlak van de kookplaat langer glanzend houdt.

Volg onderstaande tips om iXelium™ -kookplaten te reinigen:

- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
- Laat voor de beste resultaten een paar minuten een natte doek op het glazen oppervlak van de kookplaat liggen.

PROBLEEMOPLOSSING

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

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

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Zorg
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

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

GECONTROLEERD KOKEN

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	Gecontroleerde bereidingsposities
Warmteverdeling, 'Pannenkoekentest' volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Sudderende, 'Rijstebrij'	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Flexifull-functie te gebruiken.

CONSUMENTENSERVICE

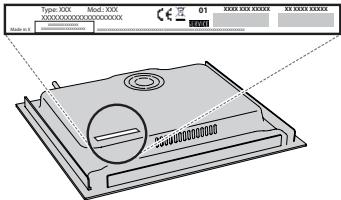
VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

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

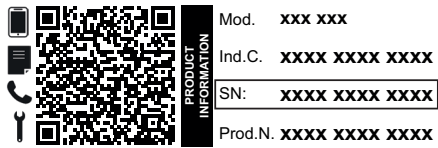
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



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



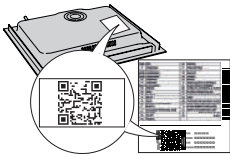
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven (indien niet aanwezig).

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

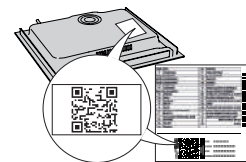


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
WHIRLPOOL**

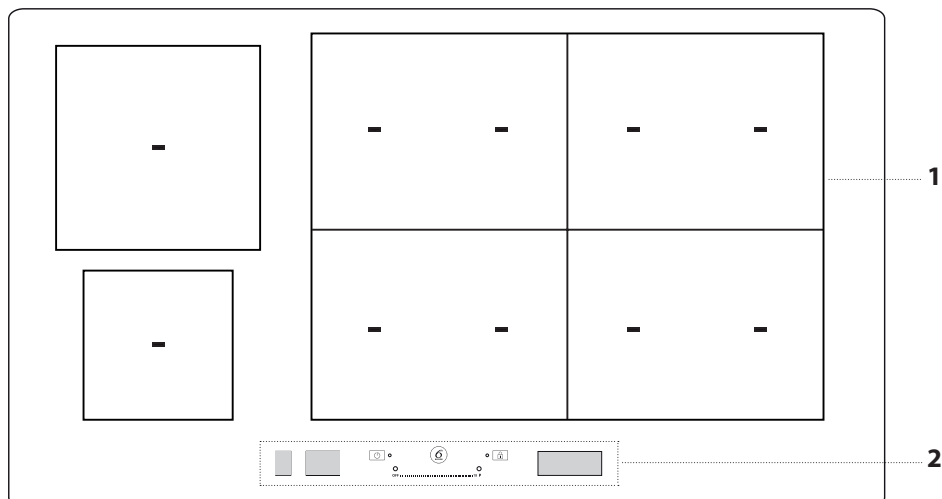
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

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



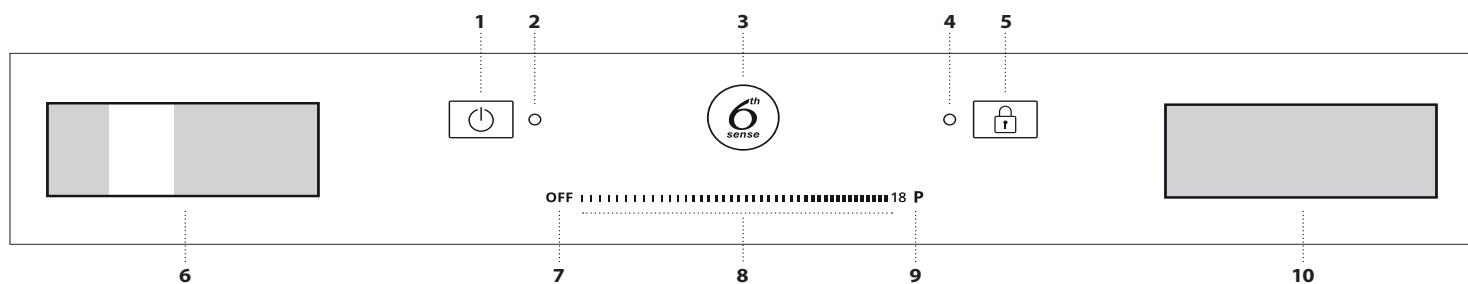
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente
le istruzioni di sicurezza.**

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

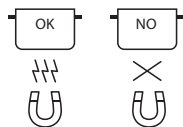
PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|--|--|----------------------------------|
| 1. Tasto di accensione/spengimento | 5. Blocco tasti | 9. Tasto di riscaldamento rapido |
| 2. Spia luminosa piano cottura acceso | 6. Display selezione zona cottura | 10. Display gestione funzioni |
| 3. Tasto 6 th Sense (funzioni speciali) | 7. Tasto di spegnimento della zona cottura | |
| 4. Spia luminosa Blocco tasti attivo | 8. Tastiera a scorrimento | |

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

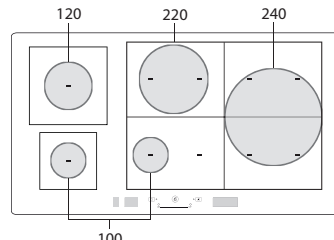
PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

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

leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

Per il corretto funzionamento è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.



PRIMO UTILIZZO

In ogni momento è possibile cambiare le impostazioni del piano. Per cambiare le impostazioni cliccare sul simbolo che compare sul display gestione funzioni.

Dal menu impostazioni è possibile:

- selezionare la lingua;
- regolare la luminosità;
- regolare il volume degli avvisi sonori;
- regolare il tono dei tasti;
- regolare la potenza del piano;

- resettare il piano con le impostazioni di fabbrica;
- verificare la versione del software.

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

Dal menu impostazioni è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

I livelli di potenza disponibili sono: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

USO DIARIO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display.

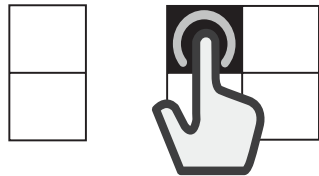
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 30 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Le zone selezionate si evidenziano.

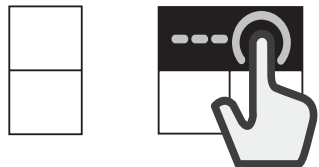


SELEZIONE AREA FLESSIBILE

L'area flessibile è l'unione di più zone cottura che si comportano come un'unica zona.

Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendoli progressivamente.

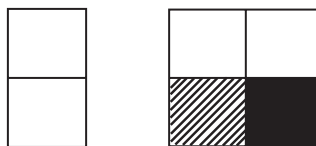


Per dividere un'area flessibile:

Tenere premuto per almeno 3 secondi il riquadro relativo alla zona che si desidera separare. In alternativa premere il tasto "Dividi zona" che compare nel display gestione funzioni.

Dividendo l'area cottura viene riproposto lo stesso livello di potenza su ognuna delle zone separate.

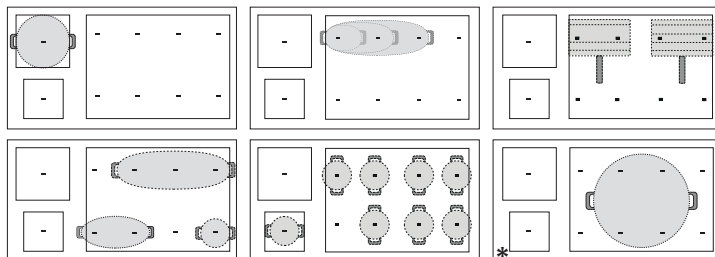
Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

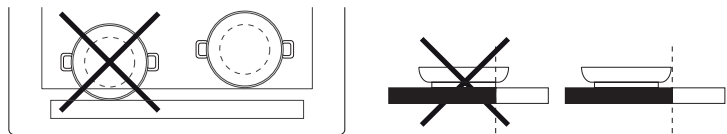
1. Accendere il piano cottura. Se è già presente un recipiente, il piano cottura lo rileva automaticamente. Selezionare la zona consigliata per scegliere la potenza.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.



* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

Nota: Evitare di coprire con gli accessori i display e la tastiera a scorrimento. Nel caso un utensile dovesse coprire uno dei display, il piano potrebbe non funzionare correttamente. Sul display di destra apparirà "CONTROLLARE AREA TOUCH, rimuovere oggetto entro un minuto". Rimuovere quindi gli oggetti e attendere che il messaggio sparisca. Se persiste togliere e ridare corrente al piano. Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo).

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



3. Selezionare la zona cottura desiderata o un'area flessibile nel display di sinistra.
4. Impostare il livello di potenza desiderato premendo o muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento.

OFF ||||| 18 **P**



Nel riquadro della zona cottura selezionata appare il livello di potenza impostato.



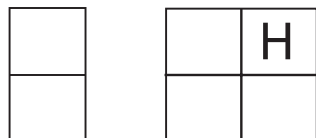
Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione di riscaldamento rapido, visualizzata sul display con la lettera "P".

Nota: Il riquadro della zona cottura lampeggia quando la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona cottura nel display di sinistra e premere il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera scorrimento. Se la zona cottura è ancora calda, sul riquadro corrispondente appare l'indicatore di calore residuo "H".



AGGIUNGI PENTOLA

Quando si usa un'area di cottura composta da più zone è possibile posizionare la pentola a piacimento sull'area cottura attiva. Il piano riconosce automaticamente il reale posizionamento.

Qualora si desideri aggiungere un'ulteriore pentola nell'area cottura attiva, usare il comando "Aggiungi pentola"  per permettere al piano di rilevare una nuova pentola.



BLOCCO TASTI

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano durante le operazioni di pulizia o la modifica dei comandi durante la cottura, premere per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti"  un segnale acustico e una spia luminosa segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi viene bloccato ad eccezione del tasto di spegnimento. Per riattivare i comandi premere nuovamente per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti"  La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.



CONTAMINUTI

Quando il piano cottura non è attivo, è possibile usare il display di destra come contaminuti.

Per attivare il contaminuti:

1. Accendere il piano cottura.
2. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Per modificare o disattivare il contaminuti:

1. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
2. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il contaminuti.



IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

E' possibile programmare lo spegnimento automatico delle zone cottura.

Per impostare il tempo di cottura:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura si spegne automaticamente.

Per modificare o disattivare il tempo di cottura impostato:

1. Selezionare la zona cottura attiva.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il tempo di cottura impostato.

E' possibile impostare il tempo di cottura per ogni zona o area flessibile eseguendo la stessa procedura.

FUNZIONI SPECIALI



6th SENSE

Con il tasto "6th Sense" è possibile accedere alle funzioni speciali:

- Cottura assistita
- Chef Control
- Flexifull

Nel display gestione funzioni di destra è possibile navigare all'interno delle funzioni speciali e selezionare l'opzione desiderata.

Con le frecce $\wedge$ $\vee$ si scorrono le opzioni disponibili.

Con il tasto OK si conferma la scelta e con la doppia freccia $\ll$ si torna al menu precedente.

COTTURA ASSISTITA

Consente di selezionare una tra le funzioni preimpostate che permettono di cucinare al meglio diverse tipologie di cibo.

Il piano assiste l'utente fornendo le condizioni ideali per gestire il riscaldamento della pentola e del condimento. Fornisce inoltre le istruzioni da seguire per i diversi passaggi durante la cottura, che permettono di ottenere risultati ottimali.

Per attivare la funzione Cottura assistita:

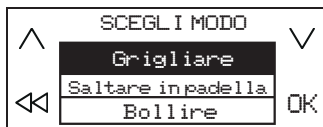
1. Premere il tasto 6th Sense.
2. Selezionare nel display gestione funzioni "Cottura assistita" e confermare.



3. Selezionare la categoria di cibo che si intende cucinare e confermare.



4. Selezionare il metodo di cottura e confermare.



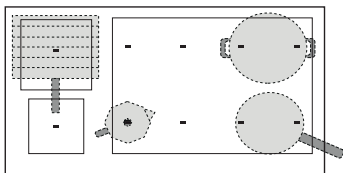
5. Selezionare le condizioni per la cottura e confermare.



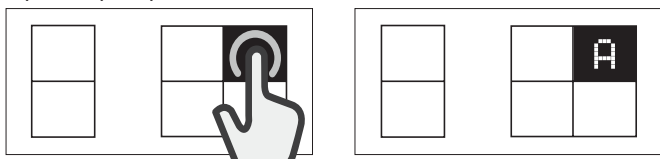
6. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

Solo per la modalità di cottura "Moka" è possibile coprire un solo punto.

Qui di seguito un'esempio di posizionamento degli accessori.



7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A". Sul display appaiono le zone suggerite e disponibili per il posizionamento dell'utensile.



8. Nel display di destra compaiono le istruzioni da seguire (es. "Aggiungere olio" o "Aggiungere cibo"). Al termine di ogni passaggio confermare per proseguire con la cottura.

9. Se necessario, è possibile modificare in ogni momento la potenza preimpostata del piano usando i tasti "+" e "-".

10. A cottura ultimata premere il tasto "STOP" per spegnere la zona cottura. Se durante la cottura si sono usate più zone, selezionare prima la zona cottura che si desidera spegnere.



Nota: È possibile attivare la funzione "Cottura assistita" anche quando una o più zone cottura sono già attive.

Per attivare la funzione Cottura assistita per più zone cottura:

Dopo aver attivato la "Cottura assistita" per la prima zona cottura, premere nuovamente il tasto 6th Sense e ripetere la procedura di attivazione per una nuova zona cottura. La zona già attiva non sarà selezionabile.

Nota: È possibile utilizzare sino a 6 zone con la funzione "Cottura assistita" se la potenza impostata del piano lo permette.

Le zone non si possono unire per formare un'area più grande.

Per usare il metodo di cottura tradizionale quando è attiva la funzione Cottura assistita:

Quando è attiva la "Cottura assistita", è possibile selezionare nel display di sinistra la zona cottura che si desidera attivare e impostare la potenza per usarla in maniera tradizionale.

Opzioni selezionabili

CATEGORIA DI CIBO	METODO DI COTTURA
Carne	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Pesce	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Verdure	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Salse, sughi	Salse (Pomodoro, Besciamella) Minestre e zuppe (Rosolare, Sobbollire, Zuppa cremosa)
Dolci	Crema pasticcera, Panna cotta, Cioccolato fuso, Pancake, Budino di riso
Uova	Uova fritte, Omelette, Bollire (Uova sode, À la coque), Frittata, Strapazzate
Formaggio	Grigliare, Saltare in padella, Fonduta
Pasta	Bollire, Saltare in padella, Risotto, Budino di riso
Bevande	Latte, Acqua, Moka
Modalità personalizzata	Bollire, Grigliare, Saltare in padella, Sobbollire, Fondere

METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

FONDERE

Per portare l'alimento ad una temperatura ideale allo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

SOBBOLLIRE

Per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di bruciature. Non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.



BOLLIRE*

Per riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare quando questa ha iniziato a bollire, tramite un segnale sonoro e visivo.

In attesa di conferma il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollore controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia. Durante questa funzione è attivo un allarme acustico, che avvisa nel caso in cui la pentola sia vuota (senz'acqua) o in caso l'acqua sia evaporata.

Aggiungere il sale solo dopo il segnale acustico del raggiungimento della bollitura.

SALTARE IN PADELLA*

Per preriscaldare l'accessorio a vuoto o con del condimento. Tramite un segnale acustico e visivo viene segnalato il raggiungimento della temperatura ideale all'inserimento del cibo. In attesa di conferma il sistema mantiene l'accessorio ad una temperatura controllata evitando di superare soglie dannose per la pentola oltre che ad evitare sprechi di energia.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Per questa funzione è necessario l'utilizzo dell'accessorio dedicato.

Non utilizzare il coperchio, per proteggere dagli schizzi è consigliato l'utilizzo di una protezione antispruzzo.

Si consiglia l'utilizzo di oli adatti alla frittura, oli di semi vari. Nel caso di utilizzo di olio differente, sorvegliare sempre la cottura al primo utilizzo.



GRIGLIARE*

Permette di grigliare alimenti in maniera ottimale a seconda del loro spessore. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il piano emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Confermando l'inserimento del cibo, inizia la fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo il segnale acustico.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Se non si utilizza la griglia dedicata, fare attenzione al primo utilizzo, la qualità del fondo può incidere sui tempi di preriscaldamento e fondi molto sottili possono raggiungere temperatura molto alte in poco tempo.



MOKA*

Permette di utilizzare la moka in modo automatico. Selezionando la funzione all'interno del menù, è possibile far avviare il ciclo di riscaldamento e un segnale acustico avviserà quando il caffè è pronto. La funzione è programmata per spegnersi automaticamente, evitando fuoriuscite. Controllare sempre al primo utilizzo che le condizioni descritte vengano rispettate. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con moka e acqua a temperatura ambiente.

***Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:**

- per bollire: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- per saltare in padella: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- per grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Cercare di non muovere la pentola o la padella durante il primo minuto di riscaldamento per permettere al piano di funzionare al meglio.

CHEF CONTROL

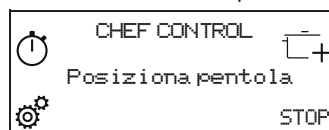
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

Per attivare la funzione Chef Control:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto 6th Sense.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Chef Control" e confermare.



4. Sul display di sinistra vengono visualizzati i quattro riquadri delle zone cottura con il relativo livello di potenza (basso, medio, alto).
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" [+].
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



Per modificare la potenza di una zona cottura:

1. Selezionare la zona cottura.
2. Selezionare la potenza desiderata trascinando il dito sulla tastiera a scorrimento che rimane visibile per 1 secondo.
3. In base alla potenza riappare la parola corrispondente al livello selezionato (basso, medio, alto).

Nota: Le impostazioni modificate vengono mantenute sino a quando non le si cambia nuovamente o non si resettano le impostazioni.

FLEXIFULL

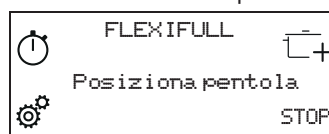
Permette di usare le quattro zone come se fossero un'unica area di cottura.

Per attivare la funzione Flexifull:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto 6th Sense.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Flexifull" e confermare.



4. Impostare il livello di potenza desiderato sulla tastiera a scorrimento. Il livello di potenza impostato appare sul display di sinistra.
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" [+].
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Quando in un riquadro del display selezione zona cottura compare la lettera "H" significa che la relativa zona cottura è ancora calda. Quando la zona cottura si raffredda, la "H" scompare.

TABELLA DI COTTURA

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

PULIZIA E CURA

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo iXelium™, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia iXelium™, una finitura esclusiva di Whirlpool che garantisce una perfetta pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Per la pulizia dei piani cottura iXelium™ attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Usare un panno morbido (meglio se in microfibra) inumidito con acqua o con un detergente per vetri di uso quotidiano.
- Per un risultato migliore, lasciare il vetro a contatto con un panno umido per un paio di minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
 - Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
 - Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.
- Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

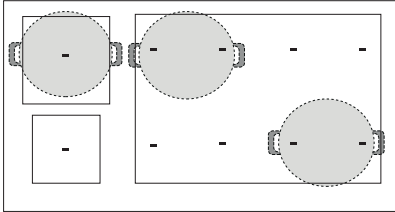
RUMORI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

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

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexiFull.

SERVIZIO ASSISTENZA

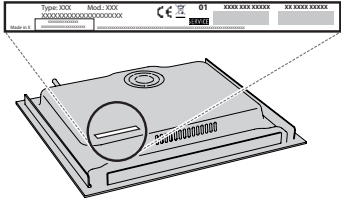
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

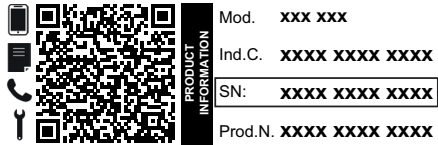
SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



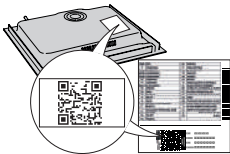
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

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

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



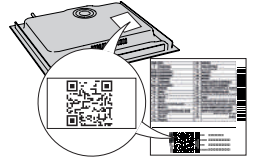
®/TM/ © 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

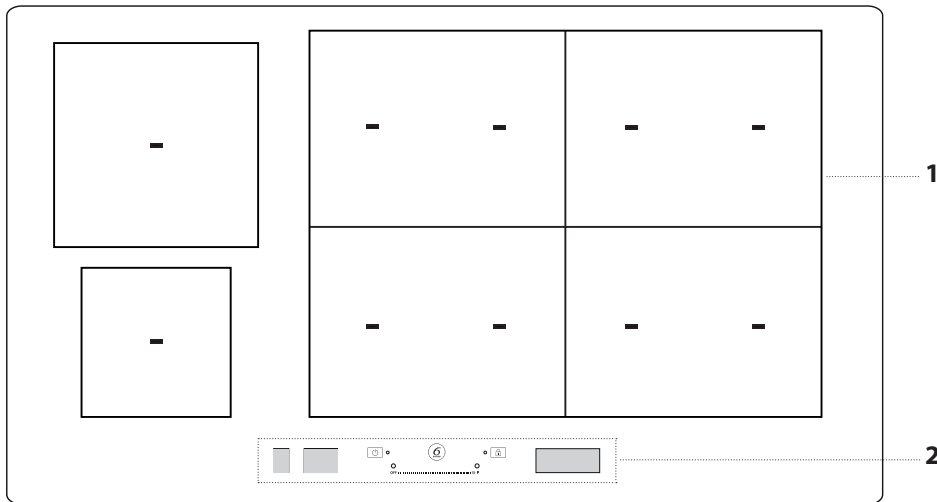
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



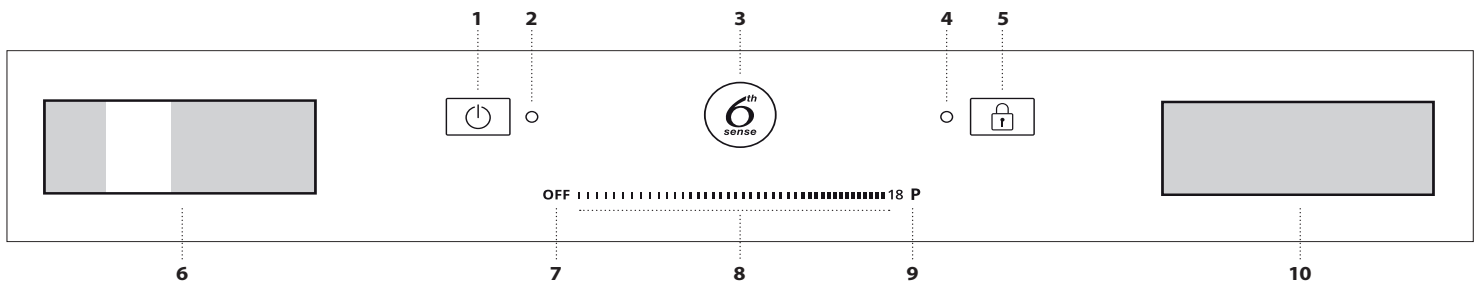
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Placa de cocción
- 2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



- 1. Botón de encendido
- 2. Luz del indicador: placa encendida
- 3. Botón 6th Sense (funciones especiales)
- 4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo
- 5. Cierre
- 6. Pantalla de selección de zona de cocción
- 7. Botón de apagado de la zona de cocción
- 8. Pantalla táctil de deslizamiento
- 9. Botón de calentamiento rápido
- 10. Pantalla "Administrar funciones"

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES

ACEPTAR



NO



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

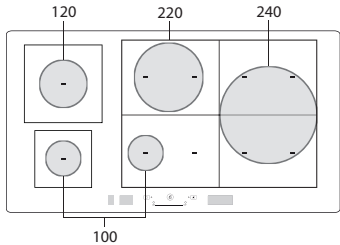
OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

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

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

DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.



PRIMER USO

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

- En el menú de ajustes puede:
- seleccionar el idioma;
 - ajustar el brillo;
 - ajustar el volumen de las alertas de sonido;
 - ajustar los tonos de los botones;

- ajustar la potencia de la placa;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa;
- comprobar la versión de software instalada.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

USO DIARIO

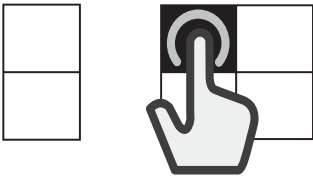


ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas. La placa se desactivará automáticamente después de 30 segundos si no selecciona una función durante este tiempo. La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas. Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual “H” permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Las zonas seleccionadas aparecen resaltadas.

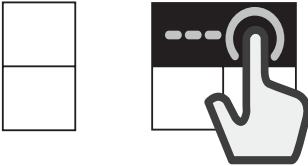


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE

La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniendo los paneles.



Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón “dividir zona”  que aparece en la pantalla de administración de funciones. Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando “Añadir olla”.



FUNCIONES ESPECIALES



6th SENSE

El botón “6th Sense” permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- Cocción Asistida
- Chef Control
- Flexifull

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas ^/v por las funciones disponibles.

Pulse el botón OK para confirmar su elección y la flecha doble << para volver al menú anterior.

COCCIÓN ASISTIDA

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de Cocción asistida:

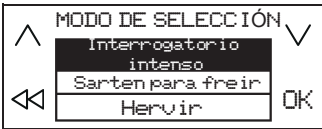
1. Pulse el botón “6th Sense”.
2. Seleccione “Cocción asistida” en la pantalla de administración de funciones y confirme.



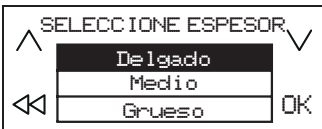
3. Seleccione la categoría de alimento que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el método de cocción y confirme.



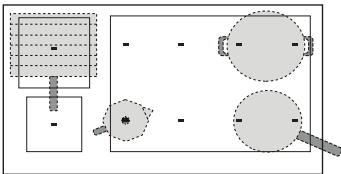
5. Seleccione las condiciones de cocción y confirme.



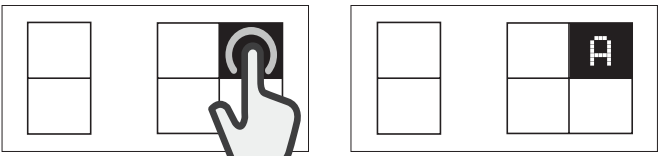
6. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción “Moka” es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una “A”. En la pantalla se muestran las zonas disponibles recomendadas para colocar el utensilio.



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. “Añadir el aceite” o “Añadir los alimentos”). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-”.
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón “STOP” para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función “Cocción asistida” puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de Cocción asistida en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de “Cocción asistida” en la primera zona de cocción, pulse el botón “6th Sense” de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 6 zonas con la función “Cocción asistida” siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de Cocción asistida esté activa:

Cuando la función de “Cocción asistida” esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO		MÉTODO DE COCCIÓN
	Carne	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Pescado	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Vegetales	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Salsas, salsas, sopas	Salsas (Tomate, Bechamel) Sopas (Abrasando, Hervir a fuego lento, Sopas cremosas)
	Postre	Natillas, Panna cotta, Chocolate derretido, Crepe, Arroz con leche
	Huevos	Huevos fritos, Tortilla francesa, Hirviendo (Huevos cocidos, Pasados por agua), Tortilla, Revuelto
	Queso	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Fondue
	Pasta	Hirviendo, Sarten para freír, Risotto, Arroz con leche
	Bebida	Leche, Agua, Moka-cafetera
	Personalizado	Hirviendo, Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hervir a fuego lento, Derretiendo

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

DERRETIR

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

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

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones “+” y “-” de la pantalla de la derecha.

COCINAR A FUEGO LENTO

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.



HIRVIENDO*

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía.

Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

SARTÉN PARA FREÍR*

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía. Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Para esta función deben utilizarse accesorios específicos.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.



INTERROGATORIO INTENSO*

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.



MOKA*

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras "Moka". El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oirá una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

*** Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:**

- para hirviendo: WMF SKU: 07.7524.6380
- para sartén para freír: WMF SKU: 05.7528.4021
- para interrogatorio intenso: WMF SKU: 05.7650.4291
- para Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.

CHEF CONTROL

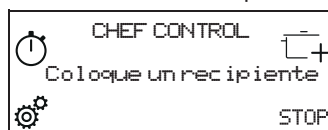
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de Chef Control:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "6th Sense".
3. Seleccione "Chef Control" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" .
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 1 segundo.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.

FLEXIFULL

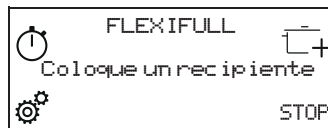
Esto permite combinar las cuatro zonas para usarlas como una sola zona de cocción.

Para activar la función Flexifull:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "6th Sense".
3. Seleccione "Flexifull" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" .
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si la letra “H” aparece en uno de los paneles de la pantalla de selección de zona de cocción, esto significa que la zona de cocción correspondiente todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la “H” desaparece.

TABLA DE COCCIÓN

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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.
- 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 microfibra 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.

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.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	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.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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.

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función Flexifull.

SERVICIO POSTVENTA

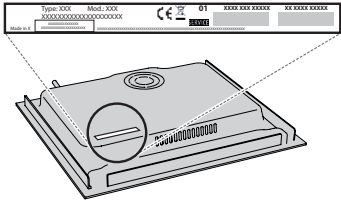
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

- 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.

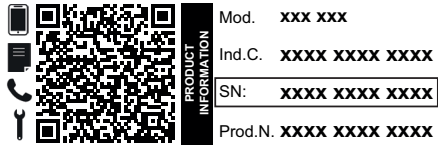
SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

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;



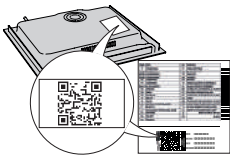
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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.



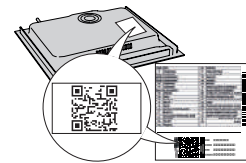
®/TM/ © 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.





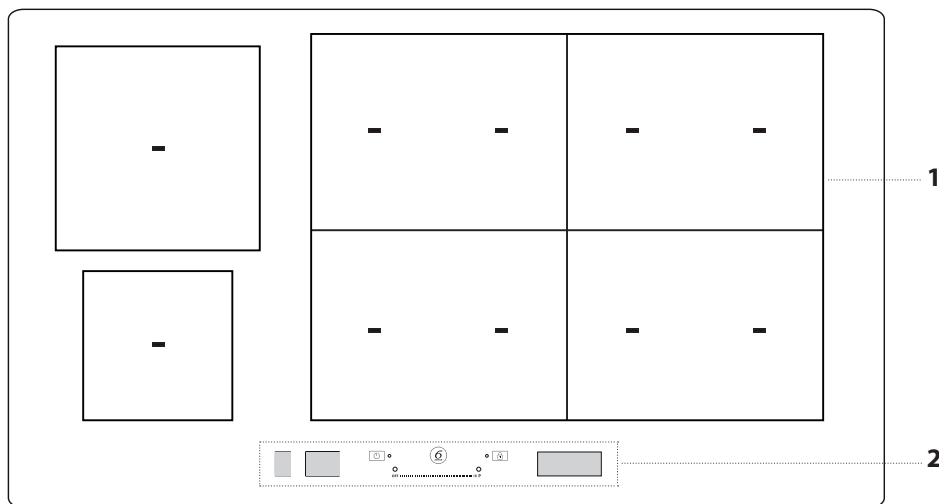
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu.

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



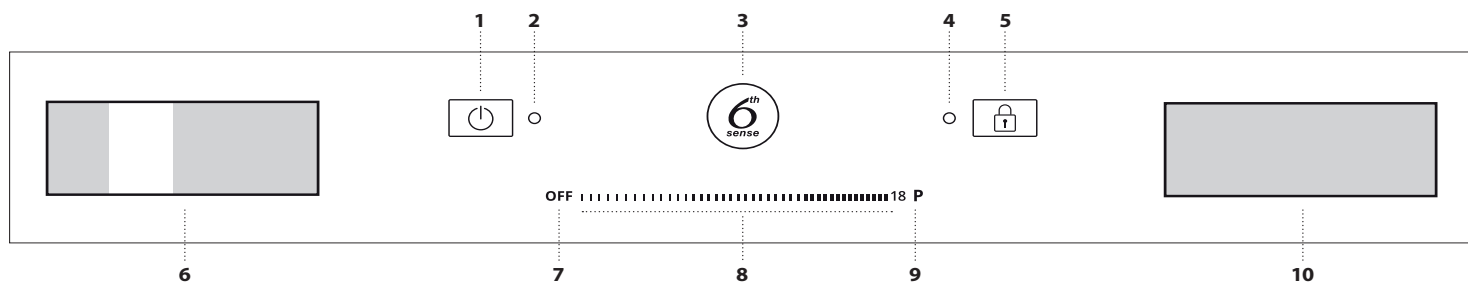
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

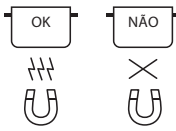
PAINEL DE COMANDOS



1. Botão Ligar/Desligar
2. Indicador luminoso - placa ligada
3. Botão "6th Sense" (funções especiais)
4. Indicador luminoso - bloqueio de botões ativo
5. Bloqueio das teclas
6. Visor de seleção da zona para cozinhar
7. Botão de desligar a zona de cozedura
8. Barra deslizante tátil
9. Botão de aquecimento rápido
10. Visor "Gerir funções"

ACESSÓRIOS

TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e panelas em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução. Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo  (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã para verificar se as panelas são magnéticas. A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

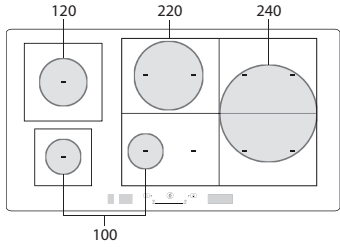
TACHOS VAZIOS OU TACHOS DE BASE FINA

Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada. A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função “desligamento automático” quando forem detetadas temperaturas elevadas. Se a placa for utilizada com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de “desligamento automático” poderá ser ativada

com algum atraso, danificando o tacho ou a frigideira. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam. Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.

DIÂMETRO MÍNIMO DA BASE DO TACHO/FRIGIDEIRA PARA AS DIFERENTES ÁREAS DE COZEDURA

Para garantir que a placa funciona corretamente, o tacho tem de cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa, e tem de ter um diâmetro mínimo adequado.



PRIMEIRO USO

As definições da placa podem ser alteradas a qualquer momento. Para alterar as definições, clique no símbolo  apresentado no visor de gestão de funções.

- No menu de definições, é possível:
- Selecionar o idioma;
 - Ajustar a luminosidade;
 - Ajustar o volume dos sinais sonoros de aviso;
 - Ajustar o som dos botões;
 - Ajustar a potência da placa;

- Repor as definições de fábrica da placa;
- Verificar a versão do software instalada.

Se houver um corte de energia, as definições mantêm-se.

AJUSTAR A POTÊNCIA DA PLACA

É possível ajustar o nível de potência máximo da placa no menu de definições, de acordo com as necessidades ou utilizando o temporizador. Os níveis de potência disponíveis são: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

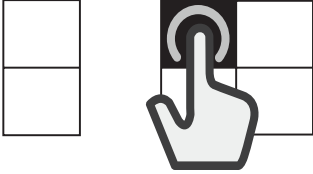


LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo até que os visores se acendam. A placa será desativada automaticamente passados 30 segundos se não selecionar uma função neste tempo. Para desligar, prima o mesmo botão até que os visores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desativadas. A placa desliga-se se premir qualquer botão durante mais de 10 segundos. Se a placa esteve a ser utilizada, quando a desligar, todas as zonas de cozedura serão desativadas e o indicador de calor residual “H” mantém-se aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido.

SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA

A zona de cozedura pretendida pode ser selecionada a partir do visor esquerdo, ao premir o painel correspondente. As zonas selecionadas são realçadas.

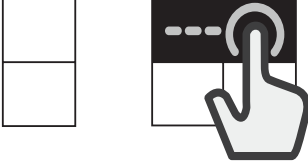


SELECIONAR A ÁREA FLEXÍVEL

A área flexível é aquela em que várias zonas de cozedura se sobrepõem e pode ser utilizada como uma única zona de cozedura.

Para criar uma área flexível:

Selecione vários painéis ou deslize o dedo ao longo dos mesmos, juntando gradualmente os painéis.



Para dividir uma área flexível:

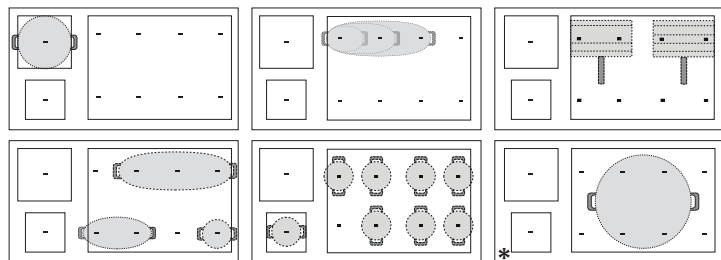
Mantenha premido o painel correspondente à zona que pretende separar durante 3 segundos. Em alternativa, prima o botão “dividir zona”  apresentado no visor de gestão de funções. Quando a zona de cozedura for dividida, será definido o mesmo nível de potência para cada uma das zonas separadas.

Se em alguma das zonas de cozedura selecionadas não for colocado um recipiente no prazo de 30 segundos, irá aparecer um traço denso no visor esquerdo. Poderá voltar a ativar a zona em questão com o comando “Adicionar panela” utilizando o visor do lado direito.



ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR A POTÊNCIA**Para ativar as zonas de cozedura:**

1. Ligue a placa. Caso já exista um recipiente na zona em questão, a placa deteta-o automaticamente. Selecione a zona sugerida para escolher a potência.
2. Coloque o tacho na zona escolhida, certificando-se de que cobre um ou mais pontos de referência existentes na superfície da placa.



* Se utilizar esta posição, pode tirar partido da saída de potência máxima.

Lembre-se: não tape o visor nem a barra deslizante tátil com acessórios. Se um utensílio estiver a tapar um dos visores, a placa pode não funcionar corretamente. No visor do lado direito, irá aparecer a mensagem "VERIFIQUE A ZONA DE CONTACTO, retire o objeto dentro de um minuto". Retire o objeto e aguarde até que a mensagem desapareça. Caso o problema persista, desligue e volte a ligar a placa à corrente elétrica.

Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga). Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.



3. Selecione a zona de cozedura ou a área flexível no visor do lado esquerdo.
4. Defina o nível de potência pretendido premindo ou movendo o dedo na horizontal pela barra deslizante tátil.



O nível de potência definido aparece no painel da zona de cozedura selecionada.



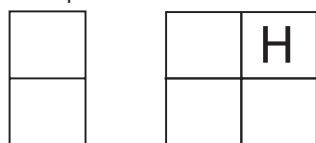
Cada zona de cozedura oferece diversos níveis de potência, que vão de "1" (potência mínima) a "18" (potência máxima).

Utilizando a barra deslizante tátil, pode ainda selecionar a função de aquecimento rápido, indicada no visor com a letra "P".

Lembre-se: O painel da zona de cozedura fica intermitente se a panela não for adequada para cozedura por indução, não estiver posicionada corretamente ou for de um tamanho inadequado. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

Para desativar as zonas de cozedura:

Selecione a zona de cozedura no visor do lado esquerdo e prima "OFF" (DESLIGAR) na parte superior da barra deslizante tátil. Se a zona de cozedura ainda estiver quente, o indicador de calor residual "H" aparece no painel correspondente.

**ADICIONAR PAINEL**

Ao utilizar uma zona de cozedura composta por várias zonas, a panela pode ser colocada em qualquer local da área ativa. A placa deteta automaticamente o posicionamento da panela.

Se pretender acrescentar uma panela adicional à zona de cozedura ativa, utilize o comando "Adicionar panela" para que a placa detete a nova panela.

**BLOQUEIO DOS BOTÕES**

Para evitar uma ativação acidental da placa durante a limpeza, ou para evitar que os controlos sejam alterados inadvertidamente durante a cozedura, prima o botão "Bloqueio dos botões" durante 3 segundos: um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção do botão de desligar.

Para reativar os controlos, volte a premir o botão "Bloqueio dos botões" durante 3 segundos. O indicador luminoso de aviso apaga-se e a placa fica novamente ativa.

**TEMPORIZADOR**

Quando a placa estiver desligada, pode utilizar o visor do lado direito como temporizador.

Para ativar o temporizador:

1. Ligue a placa.
2. Prima o ícone da ampulheta apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo.
4. No fim do tempo programado, é emitido um sinal sonoro.

Para alterar ou desativar o temporizador:

1. Prima o ícone da ampulheta apresentado no visor de gestão de funções.
2. Utilize os botões "+" e "-" para reiniciar o tempo pretendido ou prima o botão "PARAR" para desligar o temporizador.

**DEFINIR O TEMPO DE COZEDURA**

É possível programar as zonas de cozedura para que se desliguem automaticamente.

Para definir o tempo de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura e defina o nível de potência pretendido.
2. Prima o ícone de cronómetro apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" e "-" para regular o tempo.
4. No final do tempo, ativa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para alterar ou desativar o temporizador de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura ativa.
2. Prima o ícone de cronómetro apresentado no visor de gestão de funções.
3. Utilize os botões "+" e "-" para reiniciar o tempo pretendido ou prima o botão "PARAR" para cancelar o tempo de cozedura definido.

É possível definir um tempo de cozedura para cada zona ou área flexível, seguindo os mesmos passos.

FUNÇÕES ESPECIAIS



- O botão “6th Sense” permite aos utilizadores aceder a várias funções especiais:
- Cozinhar Com Ajuda
 - Chef Control
 - Flexifull

No visor de gestão de funções do lado direito, pode navegar nas funções especiais e selecionar a opção pretendida.

Com as setas, ^ / v pode percorrer as opções disponíveis.
Utilize o botão OK para confirmar a seleção e a seta dupla << para voltar ao menu anterior.

COZINHAR COM AJUDA

Esta função permite selecionar uma das funções predefinidas que ajudam a preparar diversos tipos de alimentos da melhor forma.
A placa ajuda o utilizador, indicando condições ideais para aquecer e curar o recipiente. Também dá instruções a seguir durante as diversas fases de cozedura, a fim de obter resultados perfeitos.

Para ativar a função Cozinhar com ajuda:

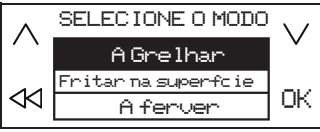
1. Prima o botão “6th Sense”.
2. Selecione “Cozinhar com ajuda” no visor de gestão de funções e confirme.



3. Selecione a categoria de alimento que pretende cozinhar e confirme.



4. Selecione o método culinário e confirme.



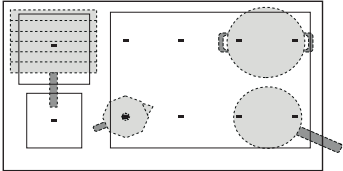
5. Selecione as condições do cozinhado e confirme.



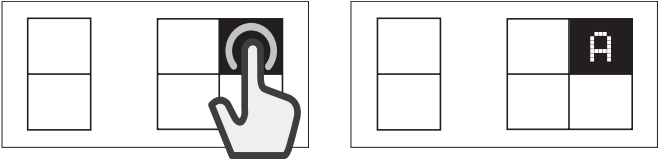
6. Coloque o tacho na posição, garantindo que cobre pelo menos dois dos pontos de referência na superfície da placa.

O modo “Moka” é o único que permite que apenas um ponto de referência esteja coberto.

Abaixo, encontra-se um exemplo do posicionamento de vários acessórios.



7. Selecione a zona de cozedura pretendida no visor do lado esquerdo. Aparece um “A” na zona selecionada. As zonas disponíveis que são recomendadas para posicionar o utensílio aparecem no visor.



8. No visor do lado direito, aparecem as instruções a seguir (p. ex. “Adicione óleo” ou “Adicionar alimento”). No fim de cada fase, o utilizador tem de confirmar para poder prosseguir com a cozedura.
9. Se necessário, pode alterar o nível de potência predefinido em qualquer altura, com os botões “+” e “-”.
10. Quando o cozinhado estiver concluído, prima o botão “STOP” (PARAR) para desligar a zona de cozedura. Se tiver usado várias zonas para cozinhar, tem primeiro de selecionar a zona de cozedura que pretende desligar.



Lembre-se: a função “Cozinhar com ajuda” pode ser ativada mesmo quando uma ou mais zonas de cozedura já estão ativas.

Para ativar a função Cozinhar com ajuda para mais de uma zona de cozedura:

Depois de ativar a função “Cozinhar com ajuda” para a primeira zona de cozedura, volte a premir o botão “6th Sense” e repita o processo de ativação para uma nova zona de cozedura. Não é possível selecionar as zonas que já estão ativas.

Lembre-se: pode utilizar até 6 zonas com a função “Cozinhar com ajuda”, desde que a definição de nível de potência selecionada o permita.
Não é possível combinar zonas para formar uma área maior.

Para cozinhar normalmente quando a função Cozinhar com ajuda estiver ativa:

Quando a função “Cozinhar com ajuda” estiver ativa, pode selecionar a zona de cozedura que pretende ativar no visor do lado esquerdo e definir o nível de potência para esta zona antes de prosseguir com a utilização normal.

Opções que pode selecionar

CLASSE DO ALIMENTO		MÉTODO DE COZEDURA
	Carne	A Grelhar, Fritar na superfície, Ferver
	Peixe	A Grelhar, Fritar na superfície, Ferver
	Legumes	A Grelhar, Fritar na superfície, Ferver
	Molhos, caldos, sopas	Molhos (Tomate, Béchamel) Sopas (A tostar, A ferver, Sopas cremosas)
	Sobremesas	Leite Creme, Panna cotta, Chocolate derretido, Panquecas, Arroz Doce
	Ovos	Ovos fritos, Omelete, Ferver (Ovos cozidos, Pouco cozido), Frittata, Mexidos
	Queijo	A Grelhar, Fritar na superfície, Fondue
	Massa	Ferver, Fritar na superfície, Risotto, Arroz Doce
	Bebidas	Leite, Água, Moka
	Personalizado	Ferver, A Grelhar, Fritar na superfície, A ferver, Derreter

PRINCIPAIS MÉTODOS CULINÁRIOS

(Cada método poderá incluir opções adicionais)

A DERRETER

Para que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem.
Este método não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.
A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.

A FERVER

Para pratos de cozedura lenta e evaporação lenta de líquidos, mantendo o estado dos alimentos sem o risco de os queimar. Este método não estraga os alimentos e evita que colem ao recipiente.

A qualidade e o tipo de recipiente podem afetar o desempenho e os tempos de cozedura.

A potência pode ser ajustada em qualquer altura, utilizando os botões “+” e “-” do visor do lado direito.



FERVER*

Para aquecer água de modo eficaz e avisar o utilizador quando começar a ferver, por meio de um sinal sonoro e visual.

Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema mantém a água numa fervura controlada, evitando derrames e o desperdício de energia. Quando esta função estiver ativa, um sinal sonoro avisa o utilizador se o recipiente estiver vazio (sem água) ou se o líquido tiver fervido até evaporar completamente.

Junte o sal só depois de ouvir o aviso de fervura.



FRITAR NA SUPERFÍCIE*

Para preaquecer ou curar um tacho ou uma panela vazios. Um sinal sonoro e visual indica que foi atingida a temperatura ideal para acrescentar os alimentos ao recipiente. Enquanto aguarda a confirmação do utilizador, o sistema mantém o acessório a uma temperatura controlada, evitando que atinja temperaturas que o danifiquem e evitando também o desperdício de energia. Para ter condições ideais, utilize esta função com recipientes e condimentos à temperatura ambiente.

É necessário utilizar acessórios próprios para esta função.

Não utilize a tampa para proteger de salpicos; recomenda-se a utilização de uma proteção antissalpicos.

Recomenda-se a utilização de óleos adequados para fritura ao cozinhar com esta função, tais como óleos de sementes de vários tipos. Se utilizar óleos diferentes, tenha cuidado e vigie o processo durante a primeira utilização.



A GRELHAR*

Esta função permite grelhar vários tipos de alimentos na perfeição, de acordo com a sua espessura. Quando for atingida a temperatura ideal para acrescentar os alimentos, a placa emite um sinal sonoro. De seguida, a placa estabiliza a temperatura ao longo do processo, mantendo-a constante. Depois de o utilizador confirmar que os alimentos foram adicionados, o processo de cozedura é iniciado.

É aconselhável preparar os alimentos durante a fase de aquecimento, acrescentando-os ao recipiente assim que for emitido o sinal sonoro.

Para ter condições ideais, utilize esta função com recipientes e condimentos à temperatura ambiente.

Se não estiver a utilizar a grelha concebida para este fim, tenha cuidado ao utilizar a função de grelhar pela primeira vez, uma vez que a qualidade da base poderá afetar os tempos de aquecimento. Os acessórios com bases muito finas podem atingir temperaturas muito elevadas num curto período de tempo.



MOKA*

Esta função permite que as cafeteiras de fogão “Moka” sejam aquecidas automaticamente. É possível ativar o ciclo de aquecimento selecionando a função no menu, sendo emitido um sinal sonoro quando o café estiver pronto. A função está programada para se desligar automaticamente, evitando derrames. Quando a utilizar pela primeira vez, verifique sempre se as condições descritas são cumpridas. Para ter condições ideais, utilize esta função com cafeteiras e água à temperatura ambiente.

***Para estas funções, recomenda-se a utilização de acessórios próprios:**

- para ferver: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para fritar na superfície: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para grelhar: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- para Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Lembre-se: tente não mover o tacho ou a panela durante o prim

CHEF CONTROL

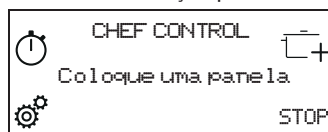
Esta função divide a placa em quatro zonas de cozedura, ativando-as simultaneamente a um nível de potência predefinido. Permite mover os tachos de um local para outro para poder continuar a cozinhar a diferentes temperaturas.

Para ativar a função Chef Control:

1. Coloque o tacho na posição.
2. Prima o botão “6th Sense”.
3. Selecione “Chef Control” no visor de gestão de funções e confirme.



4. Os quatro painéis de zonas de cozedura aparecem no visor do lado esquerdo, com o nível de potência correspondente (baixo, médio, alto).
5. Se pretender adicionar mais tachos ou panelas, utilize o comando “Adicionar panela” $\square +$.
6. Para sair desta função, prima “STOP” (PARAR).



Para alterar a potência de uma zona de cozedura:

1. Selecione a zona de cozedura.
2. Selecione o nível de potência pretendido ao arrastar o dedo pela barra deslizante tátil, que se mantém visível durante 1 segundo.
3. Volta a aparecer a palavra correspondente ao nível de potência selecionado (baixo, médio, alto).

Lembre-se: as definições alteradas são guardadas até nova alteração ou até as reiniciar.

FLEXIFULL

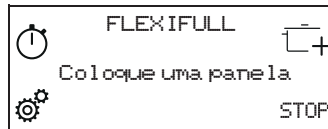
Isto permite a combinação das quatro zonas, para uma utilização como zona de cozedura única..

Para ativar a função Flexifull:

1. Coloque o tacho na posição.
2. Prima o botão “6th Sense”.
3. Selecione “Flexifull” no visor de gestão de funções e confirme.



4. Defina o nível de potência pretendido na barra deslizante tátil. O nível de potência definido aparece no visor do lado esquerdo.
5. Se pretender adicionar mais tachos ou panelas, utilize o comando “Adicionar panela” $\square +$.
6. Para sair desta função, prima “PARAR”.



INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Se a letra “H” aparecer num dos painéis do visor de seleção de zona de cozedura, isso significa que a zona de cozedura correspondente ainda está quente. Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, o “H” desaparece.

TABELA DE COZEDURA

NÍVEL DE POTÊNCIA		TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO RECOMENDADA Indica a experiência e os hábitos de cozedura
Definição máx. calor	P	Aquecimento rápido	Ideal para o aumento rápido da temperatura dos alimentos para uma cozedura rápida (para água) ou para o aquecimento rápido de líquidos.
	14 - 18	Fritar, cozer	Ideal para dourar, começar a cozinhar e fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, permitindo também ferver rapidamente os líquidos.
		Dourar, saltear, cozer, grelhar	Ideal para saltear, manter uma cozedura forte, cozinhar e grelhar.
	10 - 14	Dourar, cozinhar, guisar, saltear, grelhar	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar e preaquecer acessórios.
		Cozinhar, guisar, saltear, grelhar, cozinhar até ficar cremoso	Ideal para saltear, manter uma cozedura leve, cozinhar e grelhar (durante períodos mais longos).
	5 - 9	Cozinhar, cozinhar lentamente, engrossar, dar cremosidade	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite) e massas cremosas.
			Ideal para receitas de cozedura lenta (quantidades inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (p. ex., água, vinho, caldo, leite).
	1 - 4	Derreter, descongelar	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate, descongelar pequenos itens.
		Manter a comida quente, risoto cremoso	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos acabadas de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos de serviço e dar cremosidade a risotos
Potência zero	Off	-	Placa em modo de espera ou modo desligado (potencial calor residual de fim de cozedura indicado pela letra "H").

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante:

- **Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual (“H”) não está aceso.**
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).

- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se existir o logótipo iXelium™ no vidro, a placa integra um tratamento com a tecnologia iXelium™, um acabamento exclusivo da Whirlpool que garante resultados de limpeza perfeitos, para além de manter o brilho da superfície da placa durante mais tempo.

Para limpar placas com a tecnologia iXelium™, siga as seguintes recomendações:

- Utilize um pano macio (idealmente, de microfibras) umedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Para obter melhores resultados, deixe um pano úmido sobre a superfície de vidro da placa durante alguns minutos.

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
 - Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
 - Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.
- Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

Código de erro	Descrição	Causas possíveis	Solução
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F02, F04	A ligação da placa não possui a tensão correta.	O sensor deteta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desligue a placa da fonte de alimentação elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).

Estes ruídos podem variar consoante o tipo de recipiente utilizado e a quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.

COZEDURA VERIFICADA

A tabela abaixo foi criada especificamente para permitir que as entidades responsáveis pela inspeção possam utilizar os nossos produtos.

Cozedura verificada	Posições de cozedura verificadas
Distribuição de calor, teste "Panquecas" de acordo com a EN 60350-2 §7.3	
Desempenho de calor, teste "Batatas fritas" de acordo com a EN 60350-2 §7.4	
Derreter e manter quente, "chocolate"	
Cozinhar lentamente, "arroz doce"	

DESIGN ECOLÓGICO: O teste foi realizado de acordo com as regulamentações, selecionando todas as zonas de cozedura da placa de modo a formarem uma única área, ou utilizando a função Flexifull.

SERVIÇO PÓS-VENDA

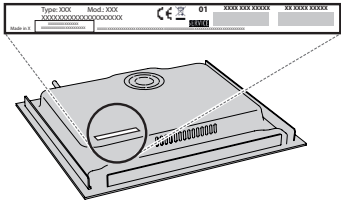
ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

- 1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
- 2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

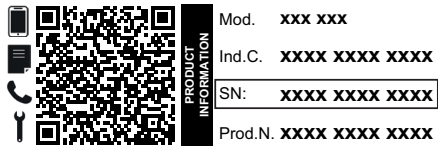
SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;



- o número de série (número situado após a palavra SN na chapa de características localizada por baixo do aparelho). O número de série também se encontra indicado na documentação;



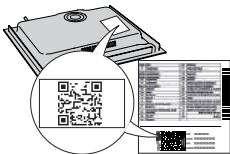
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço PósVenda para solicitar o kit de parafusos de montagem (caso não exista).

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho;
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



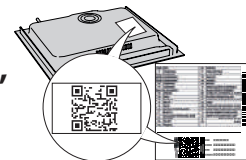
®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produzido sob licença.



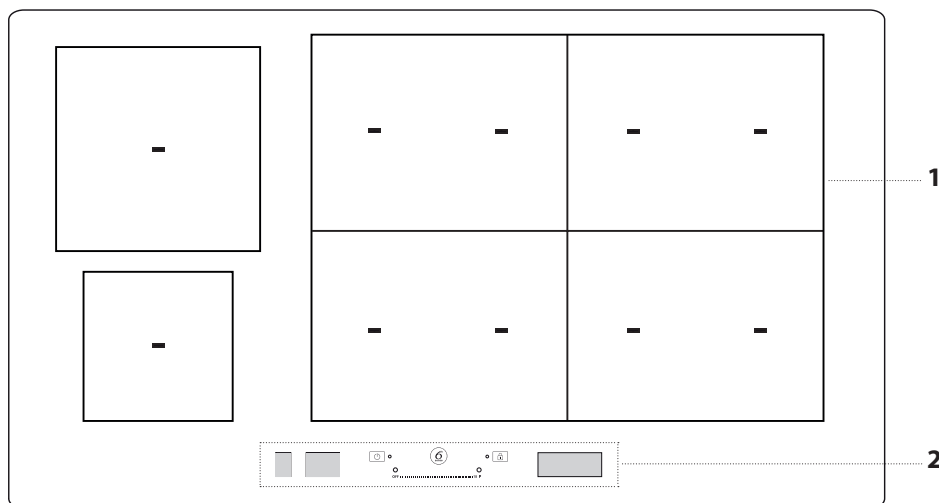
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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

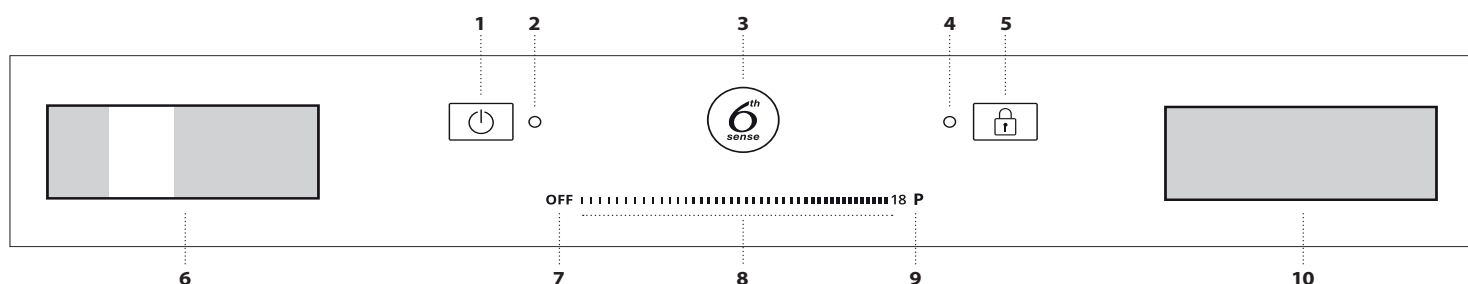
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

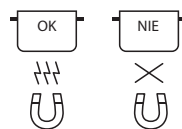
1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA

1. Przycisk ON/OFF
2. Kontrolka sygnalizująca, że płyta jest włączona
3. Funkcja 6th Sense (funkcje specjalne)
4. Kontrolka sygnalizująca, że blokada przycisków jest aktywna
5. Blokada przycisków
6. Wyświetlacz wyboru pola grzejnego
7. Przycisk wyłączenia danego pola grzejnego
8. Ekran dotykowy z suwakiem
9. Przycisk szybkiego rozgrzewania
10. Wyświetlacz "Wybór funkcji"

AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest

ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

GARNKI PUSTE LUB Z CIENKIM DNEM

Nie używać pustych garnków ani patelni, jeśli płyta jest włączona.

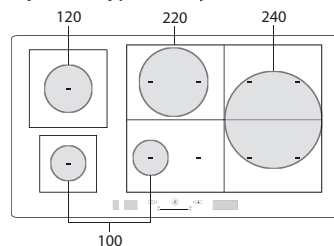
Płyta wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale sprawdza temperaturę i aktywuje funkcję "automatycznego wyłączenia" w przypadku zbyt wysokiej temperatury.

Jeśli używane są garnki puste lub garnki z cienkim dnem, może zdarzyć się, że temperatura szybko wzrośnie a automatyczne wyłączenie nie zadziała na czas i dojdzie do uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. W takich

przypadkach, nie dotykać niczego i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli po tym zdarzeniu pojawią się komunikaty o błędzie, skontaktować się z obsługą klienta.

MINIMALNA ŚREDNICA PODSTAWY GARNKA/PATELNI DLA RÓŻNYCH PÓŁ GRZEWczyCH

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, naczynie musi zakrywać jeden lub więcej punktów referencyjnych wskazanych na powierzchni płyty i musi posiadać odpowiednią średnicę podstawy.



PIERWSZE UŻYCIE

Ustawienia płyty mogą zostać zmienione w dowolnym momencie. Aby zmienić ustawienia, należy nacisnąć na symbol , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji.

W menu ustawień można:

- wybrać język;
- dostosować jasność;
- dostosować głośność alarmów dźwiękowych;
- dostosować dźwięki przycisków;
- dostosować moc płyty;

- przywrócić ustawienia fabryczne płyty;
- sprawdzić, która wersja oprogramowania jest zainstalowana.

W przypadku odcięcia zasilania ustawienia są zachowywane.

DOSTOSOWYWANIE MOCY PŁYTY

Maksymalny poziom mocy płyty można wybrać w menu ustawień, według zapotrzebowania lub ustawionego czasu.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk "ON" i przytrzymać przez ok. 1 sekundę, aż do momentu aktywowania się wyświetlacza.

Płyta wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli w tym czasie nie zostanie wybrana żadna funkcja.

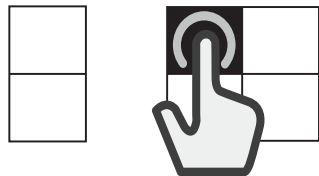
Płyta grzejna wyłączy się, jeśli dowolny przycisk pozostanie wciśnięty przez ponad 10 sekund.

Aby wyłączyć płytę, należy nacisnąć ten sam przycisk, aż wyświetlacz zostanie wyłączony. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Jeśli płyta była użytkowana, po wyłączeniu, wszystkie pola grzejne będą nieaktywne, a wskaźnik ciepła resztkowego "H" pozostanie włączony, aż pola grzejne ostygną.

WYBÓR POLA GRZEJNEGO

Pole grzejne można wybrać na wyświetlaczu po lewej stronie, naciskając na odpowiedni punkt. Wybrane strefy podświetlają się.

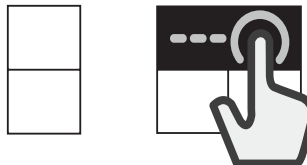


WYBÓR ELASTYCZNEJ STREFY GOTOWANIA

Elastyczna strefa gotowania to obszar, gdzie nakłada się kilka pól grzejnych, a który może być używany jako jedno pole grzejne.

Aby utworzyć strefę elastyczną:

Należy wybrać kilka paneli lub przesunąć palcem po kolei łącząc razem panele.



Aby podzielić strefę elastyczną:

Nacisnąć i przytrzymać punkt na wyświetlaczu odpowiadający polu grzelnemu, które chcemy oddzielić, przez 3 sekundy. Można również nacisnąć przycisk "podział strefy" , który pojawia się na wyświetlaczu wyboru funkcji.

Kiedy strefa elastyczna zostanie podzielona, ten sam poziom mocy zostaje utrzymany dla każdego pola grzejnego.

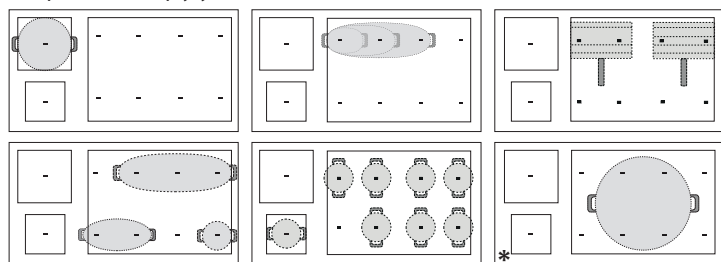
Jeśli w ciągu 30 sekund na wszystkich wybranych strefach grzewczych nie zostaną umieszczone garnki, to po lewej stronie wyświetlacza pojawi się gruby pasek. Można ponownie aktywować tę strefę za pomocą polecenia "Dodaj garnek", znajdującego się po prawej stronie wyświetlacza.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

Aktywacja pól grzejnych:

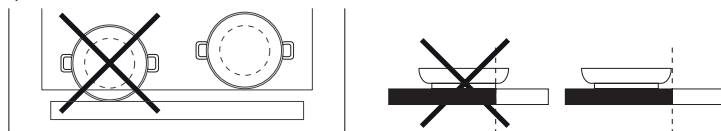
1. Włączyć płytę. Jeżeli naczynie zostało już umieszczone na miejscu, płyta wykryje je automatycznie. Wybrać sugerowaną strefę, aby móc wybrać moc.
2. Umieścić naczynie do gotowania na wybranym polu grzejnym, upewniając się, że przykrywa ono jeden lub więcej punktów referencyjnych na powierzchni płyty.



* Użycie tej pozycji umożliwi wykorzystanie maksymalnego poziomu mocy.

Uwaga: Nie należy stawiać naczyń na wyświetlaczu ani na suwaku ekranu dotykowego. W przypadku, gdy jeden z wyświetlaczy zostanie zakryty naczyniem lub innym obiektem, płyta grzejna może nie działać prawidłowo. Na prawym wyświetlaczu pojawi się wtedy komunikat: "SPRAWDŹ OBSZAR DOTYKOWY, usuń obiekt w ciągu minuty". Należy usunąć obiekt i odczekać, aż komunikat zniknie. Jeśli problem nie ustępuje, odłączyć płytę kuchenną od zasilania i podłączyć ją ponownie.

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



3. Wybrać pole grzejne lub strefę elastyczną na ekranie po lewej stronie.
4. Ustawić żądany poziom mocy, naciskając lub przesuwając palec poziomo po suwaku na ekranie dotykowym.

OFF ||||| 18 P



Wybrany poziom mocy wyświetli się w punkcie wyświetlacza odpowiadającym danemu polu grzejnemu.



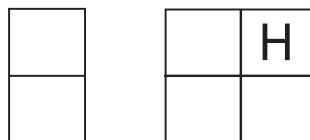
Każde pole grzejne posiada kilka poziomów mocy, które można regulować w zakresie od "1" (minimum) do "18" (maksimum).

Na ekranie dotykowym można również wybrać funkcję szybkiego podgrzewania, oznaczoną literą "P".

Uwaga: Wyświetlacz strefy gotowania będzie migać, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, bądź nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

Wyłączanie pól grzejnych:

Wybrać pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie i nacisnąć przycisk "OFF" na górze suwaka ekranu dotykowego. Jeśli pole grzejne nadal będzie gorące, wskaźnik ciepła resztkowego "H" pojawi się w odpowiednim punkcie wyświetlacza.



DODAJ GARNEK

Jeśli wykorzystywana jest strefa grzejna złożona z kilku pól, garnek można ustawić w dowolnym miejscu w obrębie tej strefy. Płyta automatycznie rozpozna rzeczywistą pozycję naczynia.

Aby dodać kolejne naczynie do aktywnej strefy grzejnej, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" , aby płyta mogła je wykryć.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby uniknąć przypadkowej aktywacji płyty podczas czyszczenia lub przypadkowej zmiany ustawień w trakcie gotowania, należy nacisnąć przycisk "Blokada przycisków"  i przytrzymać go przez 3 sekundy: sygnał dźwiękowy i zapalenie się kontrolki ostrzegawczej wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku WYŁĄCZ.

Aby aktywować przyciski, należy ponownie nacisnąć przycisk "Blokada przycisków"  i przytrzymać go przez 3 sekundy. Kontrolka ostrzegawcza gaśnie, a płyta jest znów aktywna.

ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Kiedy płyta jest wyłączona, można użyć wyświetlacza po prawej stronie do kontroli czasu gotowania.

Aktywowanie timera:

1. Włączyć płytę.
2. Nacisnąć na symbol klepsydy  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić czas za pomocą przycisków "+" / "-".
4. Po upływie ustalonego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:

1. Nacisnąć na symbol klepsydy  pojawiający się na wyświetlaczu.
2. Za pomocą przycisków "+" i "-" ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk "STOP", aby wyłączyć timer.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Pola grzejne można zaprogramować tak, aby wyłączyły się automatycznie.

Aby ustawić czas gotowania:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków "+" / "-".
4. Po upływie ustalonego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i pole grzejne automatycznie się wyłącza.

Zmiana ustawień lub wyłączenie timera:

1. Wybrać aktywne pole grzejne.
2. Nacisnąć na symbol stopera  pojawiający się na wyświetlaczu.
3. Za pomocą przycisków "+" / "- ustawić żądany czas lub nacisnąć przycisk "STOP", aby skasować ustawiony czas gotowania.

Czas gotowania ustawia się dla każdego pola i strefy elastycznej w ten sam sposób.

FUNKCJE SPECJALNE



6th SENSE

Przycisk "6th Sense" pozwala użytkownikom na korzystanie z funkcji specjalnych:

- Tryb asystenta
- Tryb Chef Control
- Flexifull (Gotuj na całej powierzchni)

Wyświetlacz, umieszczony po prawej stronie, umożliwia przeglądanie i wybór żądanych funkcji specjalnych.

Za pomocą strzałek $\wedge$ $\vee$ można przeszukiwać dostępne opcje.

Wybór opcji zatwierdza się przyciskiem OK, a za pomocą podwójnej strzałki $\ll$ $\gg$ powraca się do poprzedniego menu.

TRYB ASYSTENTA

Funkcja ta pozwala na wybór jednej z opcji, ułatwiających gotowanie różnych typów potraw w optymalny sposób.

Płyta pomaga użytkownikowi, zapewniając idealne warunki do podgrzewania i pokrywania wnętrza naczynia tłuszczem. Dostarcza również wskazówek, których należy przestrzegać na różnych etapach gotowania, aby osiągnąć optymalne rezultaty.

Aktywowanie funkcji Tryb asystenta:

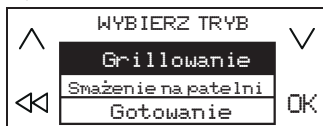
1. Nacisnąć przycisk "6th Sense".
2. Wybrać funkcję "Tryb asystenta" na wyświetlaczu i potwierdzić.



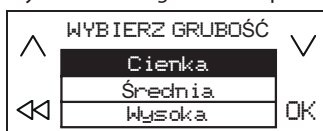
3. Wybrać kategorię dania i potwierdzić.



4. Wybrać metodę gotowania i potwierdzić.



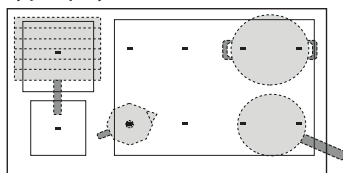
5. Wybrać warunki gotowania i potwierdzić.



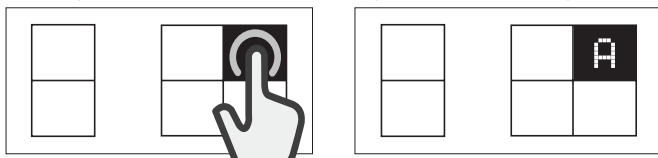
6. Ustawić naczynie do gotowania na płycie, upewniając się, że przykrywa przynajmniej dwa punkty referencyjne na powierzchni płyty.

Tryb gotowania "Moka" to jedyny tryb, w którym może być przykryty tylko jeden punkt referencyjny.

Poniżej przedstawiony jest przykład ustawienia kilku naczyń.



7. Należy wybrać żądane pole grzejne na wyświetlaczu po lewej stronie. W punkcie odpowiadającym wybranemu polu grzejnemu pojawi się symbol "A". Strefy zalecane do umieszczenia naczynia pojawią się na wyświetlaczu.



8. Na wyświetlaczu po prawej stronie pojawią się instrukcje (np. "Dodać olej" lub "Dodać jedzenie"). Na końcu każdego etapu gotowania użytkownik musi nacisnąć przycisk zatwierdzania, aby przejść dalej.

9. W razie konieczności, wcześniej ustalony poziom mocy można w każdej chwili zmienić za pomocą przycisków + i -.

10. Kiedy gotowanie zostanie zakończone, należy nacisnąć przycisk "STOP" wyłączający pole grzejne. Jeśli podczas gotowania użytkownik użył kilku pól grzejnych, należy najpierw wybrać pole, które chce się wyłączyć.



Uwaga: Funkcja "Tryb asystenta" może być aktywowana, nawet jeśli jedno lub więcej pól grzejnych jest już aktywne.

Aktywacja trybu asystenta dla więcej niż jednego pola grzejnego:

Po aktywowaniu funkcji "Tryb asystenta" dla pierwszego pola grzejnego, należy ponownie nacisnąć przycisk "6th Sense" i powtórzyć proces aktywacji dla kolejnego pola grzejnego. Pola, które już są aktywne, nie mogą zostać ponownie wybrane.

Uwaga: Można korzystać z opcji "Tryb asystenta" przy użyciu 6 pól grzejnych, pod warunkiem, że ustawiony poziom mocy na to pozwala. Pól nie można łączyć w większe obszary.

Standardowe gotowanie przy aktywnej funkcji "Tryb asystenta":

Kiedy funkcja "Tryb asystenta" jest aktywna, można wybrać pole grzejne, które chce się uruchomić, za pomocą wyświetlacza po lewej stronie i ustawić jego poziom mocy, zanim zacznie się go używać normalnie.

Opcje do wyboru

KATEGORIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	METODA GOTOWANIA
Mięso	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Ryby	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Warzywa	Grillowanie, Smażenie na patelni, Gotowanie
Zupa i Sos	Sos (Pomidor, Sos beszamelowy) Zupa (Obsmażanie, Powolne gotowanie, Zupa kremowa)
Deser	Budyń, Panna cotta, Rozpuszczona czekolada, Naleśnik, Pudding ryżowy
Jaja	Smażone jajko, Omlet, Gotowanie (Gotowane jajko, A La Coque), Frittata, Jajecznica
Ser	Grillowanie, Smażenie na patelni, Fondue
Makaron	Gotowanie, Smażenie na patelni, Risotto, Pudding ryżowy
Napoje	Mleko, Woda, Moka
Osobiste	Gotowanie, Grillowanie, Smażenie na patelni, Powolne gotowanie, Roztapianie

GŁÓWNE METODY GOTOWANIA

(Każda metoda może zawierać dodatkowe opcje)

ROZTAPIANIE

Polega na wytwarzaniu temperatury idealnej do roztopienia i utrzymania potrawy w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia.

Ta metoda nie wpływa negatywnie na produkty o delikatnej strukturze, takie jak czekolada i zapobiega ich przyleganiu do naczynia.

Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków "+" i "-" na wyświetlaczu po prawej stronie.

POWOLNE GOTOWANIE

Do dań wymagających powolnego gotowania i wolno parujących płynów. Utrzymuje potrawę w odpowiedniej postaci, bez ryzyka przypalenia. Ta metoda nie niszczy struktury potraw i zapobiega ich przywieraniu do naczynia. Jakość i rodzaj naczynia mogą mieć wpływ na rezultaty lub czas gotowania.

Tempo gotowania może zostać w każdej chwili dostosowane, przy użyciu przycisków "+" i "-" na wyświetlaczu po prawej stronie.



GOTOWANIE*

Do wydajnego podgrzewania wody. Informuje użytkownika, kiedy woda zaczyna wrzeć, poprzez sygnał dźwiękowy i wizualny. Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje kontrolowane, wolne gotowanie wody, co zapobiega jej wylewaniu się i stratom energii. Kiedy funkcja jest aktywna, alarm dźwiękowy ostrzega użytkownika, że naczynie jest puste (brak wody) lub że woda się wygotowała. Sól należy dodawać po usłyszeniu sygnału informującego o wrzeniu.

SMAŻENIE NA PATELNI*

Podgrzewanie lub rozprowadzanie tłuszczów do gotowania w pustym naczyniu. Sygnał dźwiękowy i wizualny wskazuje, że osiągnięta została idealna temperatura do włożenia produktów do naczynia. Podczas oczekiwania na potwierdzenie przez użytkownika, system utrzymuje naczynie w kontrolowanej temperaturze, co zapobiega uszkodzeniu naczynia i stratom energii. Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej.

Funkcja ta wymaga użycia specjalnych naczyń.

Nie należy używać pokrywek. Do ochrony przed rozpryskiwaniem zalecane jest używanie specjalnych osłon.

Podczas korzystania z tej funkcji, zaleca się używanie tłuszczów odpowiednich do smażenia, takich jak różne rodzaje olejów z pestek. Należy nadzorować pierwsze gotowanie na nowym rodzaju tłuszczu.



GRILLOWANIE*

Funkcja ta umożliwia optymalne grillowanie różnych rodzajów produktów, w zależności od ich grubości. Kiedy zostanie osiągnięta idealna temperatura do dodania produktu, płyta emituje sygnał dźwiękowy. Następnie, płyta stabilizuje temperaturę podczas gotowania, utrzymując ją na stałym poziomie. Kiedy użytkownik potwierdzi, że dodano produkt, rozpoczyna się gotowanie.

Zaleca się odpowiednio przygotować produkty już podczas fazy podgrzewania się płyty i dodawać je bezpośrednio po usłyszeniu sygnału.

Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie naczyń i tłuszczów w temperaturze pokojowej.

Jeśli nie korzysta się ze specjalnej kratki, zaprojektowanej do tego celu, należy szczególnie uważać podczas pierwszego grillowania przy użyciu tej funkcji, gdyż jakość naczynia może mieć wpływ na długość podgrzewania. Naczynia o bardzo cienkich podstawach mogą osiągać bardzo wysokie temperatury w krótkim czasie.



MOKA*

Funkcja ta umożliwia automatyczne podgrzewanie "Moka" (kawiarek). Cykl grzania może być aktywowany poprzez wybór odpowiedniej funkcji w menu, a sygnał dźwiękowy poinformuje, że kawa jest gotowa. Funkcja ta jest zaprogramowana tak, aby wyłączać się automatycznie, co zapobiega rozlewaniu kawy. Podczas pierwszego użycia należy sprawdzić, czy opisane warunki są spełnione. Optymalne warunki dla tej funkcji to używanie kawiarki i wody w temperaturze pokojowej.

*** Przy korzystaniu z tych funkcji, zalecane jest użycie przeznaczonych do tego naczyń:**

- do gotowania: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- do smażenia na patelni: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- do grillowania: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- do Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Uwaga: Nie należy poruszać patelnią lub garnkiem podczas pierwszej minuty podgrzewania, aby umożliwić optymalne działanie płyty.

CHEF CONTROL

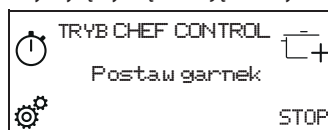
Funkcja ta dzieli płytę na cztery pola grzejne, aktywując je jednocześnie na uprzednio ustalonym poziomie mocy. Pozwala to na przenoszenie naczyń z jednego pola na inne i gotowanie w różnych temperaturach.

Aby wyłączyć Tryb Chef Control:

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk "6th Sense".
3. Wybrać funkcję "Tryb Chef Control" na wyświetlaczu i potwierdzić.



4. Punkty odpowiadające czterem polom grzejnym pojawią się na wyświetlaczu po lewej stronie wraz ze wskazaniem odpowiedniego poziomu mocy (niski, średni, wysoki).
5. Aby dodać kolejne naczynie, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" .
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "STOP".



Zmiana mocy pola grzejnego:

1. Wybrać pole grzejne.
2. Wybrać żądany poziom mocy, przeciągając palcem po suwaku ekranu dotykowego, który pozostanie widoczny przez 1 sekundę.
3. Ponownie pojawi się opis wybranego poziomu mocy (niski, średni lub wysoki).

Uwaga: Zmienione ustawienia są zapisywane, aż do momentu, kiedy zostaną ponownie zmienione lub skasowane.

FLEXIFULL

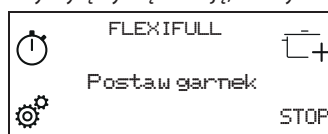
Pozwala na połączenie wszystkich czterech stref gotowania w jeden obszar.

Włączanie funkcji Flexifull (Gotuj na całej powierzchni):

1. Ustawić naczynie do gotowania na płycie.
2. Nacisnąć przycisk "6th Sense".
3. Wybrać funkcję "Flexifull" (Gotuj na całej powierzchni) na wyświetlaczu i potwierdzić.



4. Ustawić żądany poziom mocy za pomocą suwaka ekranu dotykowego. Ustawiony poziom mocy pojawia się na wyświetlaczu po lewej stronie.
5. Aby dodać kolejne naczynie, należy użyć polecenia "Dodaj garnek" .
6. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "STOP".



WSKAŹNIKI

H CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na jednym z punktów wyświetlacza, odpowiadającym polom grzejnym, wyświetla się litera "H", oznacza to, że dane pole grzejne jest wciąż gorące. Kiedy pole grzejne ostygnie, litera "H" zniknie.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	ZALECANE UŻYCIE
			Często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy
Maksymalna moc	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.
	14 - 18	Smażenie, gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumienianie, smażenie w małej ilości tłuszczu, gotowanie, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania
	10 - 14	Przyrumienianie, gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 - 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu, zagęszczanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu.
			Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
	1 - 4	Roztapianie, rozmrażanie	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.
		Utrzymywanie potraw w cieple, gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.
Zerowy poziom mocy	Wyłącz	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).

- Płyty rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Jeśli na szkle widnieje logo iXelium™, płyta posiada unikalne wykończenie Whirlpool w technologii iXelium™, które zapewnia idealne efekty czyszczenia oraz sprawia, że powierzchnia płyty pozostaje dłużej błyszcząca.

Przy czyszczeniu płyt z powłoką iXelium™ należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry) nawilżonej wodą lub płynem do czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić mokrą ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.



USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy nie ma przerw w dostawie energii elektrycznej.
 - Jeśli po użyciu płyty grzewczej, nie jest możliwe jej wyłączenie, odłączyć ją od zasilania.
 - Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.
- UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Począkać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F02, F04	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Hałasy te pochodzą z rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

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

SPRAWDZONE DZIAŁANIE

Poniżej znajduje się tabela stworzona w celu ułatwienia korzystania z naszych produktów.

Sprawdzone działanie	Sprawdzone pozycje działania
Dystrybucja ciepła, „Naleśniki” test według EN 60350-2 §7.3	
Moc nagrzewania, „Frytki” test według EN 60350-2 §7.4	
Roztapianie i podtrzymywanie ciepła, „Czekolada”	
Gotowanie na wolnym ogniu, „Pudding ryżowy”	

EKOLOGICZNE PROJEKTOWANIE: Test przeprowadzono zgodnie z regulacjami, łącząc wszystkie pola grzejne na płycie w jedno lub aktywując funkcję GOTUJ NA CAŁEJ POWIERZCHNI.

SERWIS TECHNICZNY

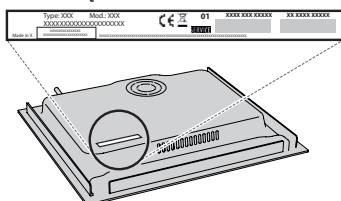
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

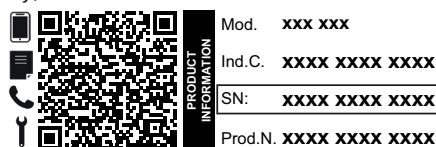
JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



- dokładny adres;
- numer telefonu.

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

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

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

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

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



Whirlpool

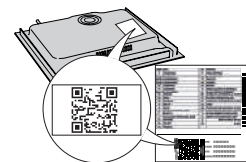
400011717120-B



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

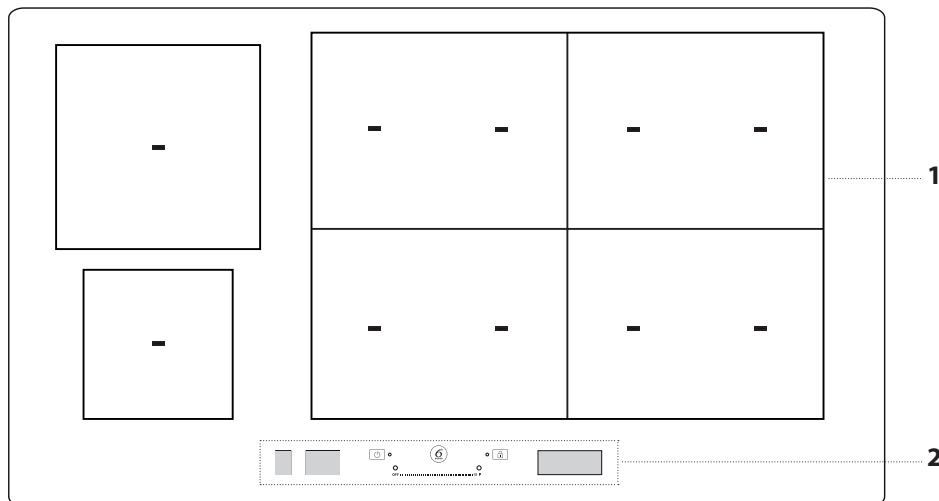
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil
www.register10.eu.

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

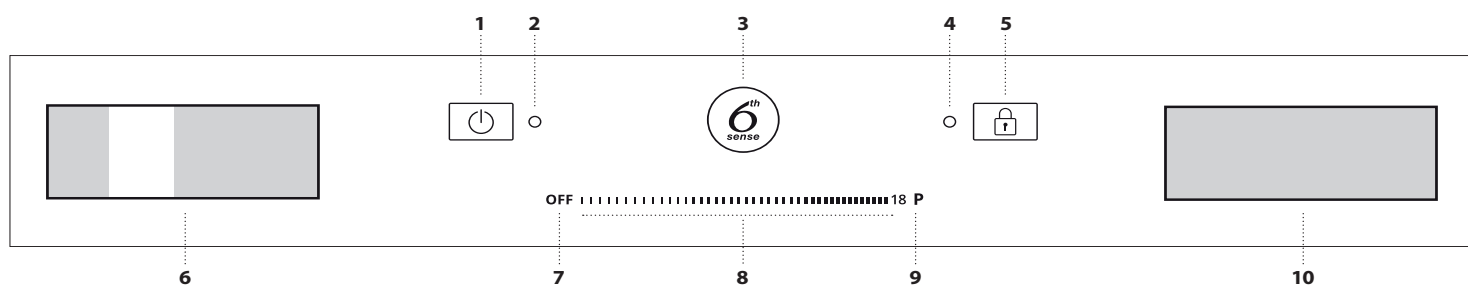


**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS

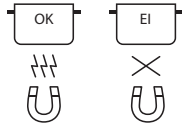


JUHTPANEEL



TARVIKUD

POTID JA PANNID



Kasutage ainult ferromagneetilisest materjalist valmistatud potte ja panne, mis sobivad induktioonpliidil kasutamiseks. Poti sobivust näitab sümbol (tavaliselt põhja all). Poti magnetiliste omaduste kontrollimiseks võib kasutada ka magnetit.

Potipõhja kvaliteet ja ehitus võivad toiduvalmistamist mõjutada. Näidatud potipõhja läbimõõt ei pruugi alati vastata põhja magnetilise pinna läbimõõdule.

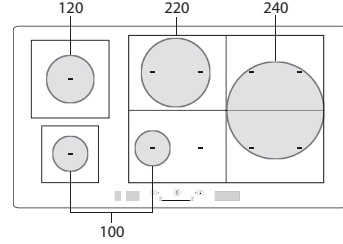
TÜHJAD POTID VÕI ÕHUKESSE PÕHJAGA POTID

Tühja potti või panni ei tohi sisselülitatud pliidiplaadil. Pliidiplaadil on sisseehitatud ohutussüsteem, mis jälgib pidevalt temperatuuri ning kõrge temperatuuri tuvastamisel lülitab plaadi automaatselt välja. Tühja või õhukese põhjaga poti kasutamisel võib temperatuur väga kiiresti tõusta ning väikese viivitusega võib käivituda automaatne väljalülitusfunktsioon, mis potti või panni kahjustab. Sellisel juhul ei tohi midagi puudutada, vaid

tuleb oodata, kuni kõik komponendid on maha jahtunud. Veateate kuvamise korral võtta ühendust teeninduskeskusega.

POTI/PANNI VÄHIM LÄBIMÕÖT ERI KEEDUALADELE

Pliidiplaadi nõuetekohase töö tagamiseks peab pott katma üht või mitut pliidiplaadi pinnal märgitud viitepunkti ning olema sobiva läbimõõduga.



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

Keeduplaadi seadeid saab igal ajal muuta. Seadete muutmiseks puudutage sümbolit , mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.

Seadete menüüs saate:

- valida keele;
- reguleerida heledust;
- reguleerida helisignaali helitugevust;
- reguleerida nappue toone;
- reguleerida pliidiplaadi võimsust;

- taastada pliidiplaadi tehaseseaded;
- vaadata installitud tarkvara versiooni.

Kui leiab aset voolukatkestus, siis seaded ei muutu.

PLIIDIPLAADI VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Pliidiplaadi maksimaalse võimsustaseme saab määrata seadete menüüs vajaduse kohaselt või taimeriga aja alusel.

Valida saab järgmiste võimsustasemete seast: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage nuppu umbes 1 sekund, kuni näidik süttib.

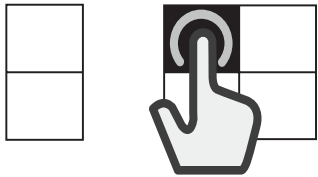
Pliidiplaat lülitub automaatselt 30 sekundi pärast välja, kui te selle aja jooksul funktsiooni ei vali.

Väljalülitamiseks vajutage sama nuppu, kuni näidik lülitub välja. Kõik keedualad on inaktiveeritud. Pliidiplaat lülitub välja, kui mis tahes nuppu üle 10 sekundi all hoida.

Kui pliidiplaat on selle väljalülitamise ajal kasutusel, siis inkativeeritakse kõik keedualad ning jääkkuumuse tähis "H" põleb seni, kuni keeduala on maha jahtunud.

KEEDUALA VALIMINE

Soovitud keeduala valimiseks vajutage vasakpoolsel näidikul vastavat paani. Valitud tsoonid on esile tõstetud.

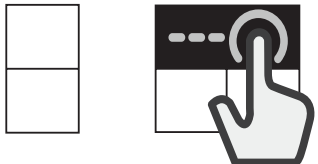


PAINDLIKU ALA VALIMINE

Paindlik ala on ala, kus mitu keeduala kattuvad ning seda saab kasutada ühe keedualana.

Paindliku ala loomiseks tehke järgmist:

Valige mitu paani või libistage sõrmega üle paanide, et mitu paani järjest ühte liita.

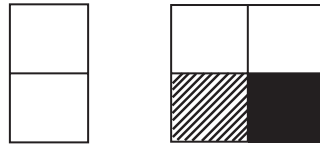


Paindliku ala osadeks jaotamiseks tehke järgmist:

Hoidke 3 sekundit all paani, mis vastab alale, mille soovite eraldada. Selle asemel võite ka vajutada ala jaotamise nuppu , mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.

Kui keeduala on jaotatud, määratakse kõigile eraldi aladele sama võimsustase.

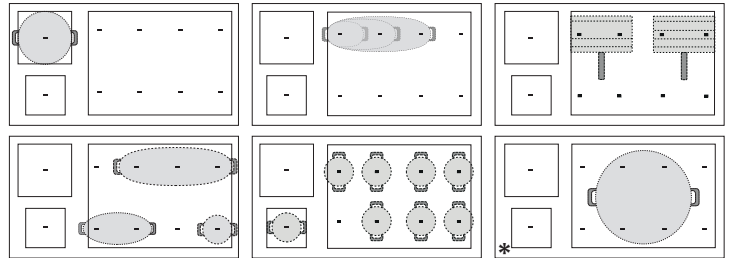
Kui kõikidele mittevalitud aladele ei asetata 30 sekundi jooksul keedupotti, ilmub vasakpoolsel näidikule tugev triip. Selle ala võib parempoolsel näidikul taasaktiveerida käsuga "Add pot" (Lisage pott).



KEEDUALADE SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Keeduala sisselülitamine:

1. lülitage pliidiplaat sisse. Kui keedunõu on plaadile asetatud, tuvastatakse see automaatselt. Võimsuse valimiseks valige soovitud ala.
2. Asetage pott valitud keedualale ja veenduge, et see kataks pliidiplaadi pinnal üht või mitut viitepunkti.

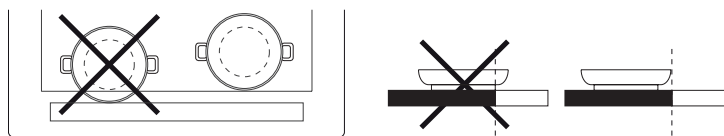


* Selle asendi puhul kasutatakse maksimaalset võimsusväljundit.

Pange tähele! Ärge katke näidikut ega puutekraani tarvikutega. Kui keedunõu on asetatud mõnele näidikule, ei pruugi pliidiplaat õigesti töötada. Parempoolsel näidikul kuvatakse teade "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" (KONTROLLI PUUTEALA, eemalda objekt ühe minuti jooksul). Eemaldage objekt ja oodake, kuni teade kaob. Probleemi püsimisel lülitage pliidiplaat välja ja seejärel sisse tagasi.

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

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



3. Valige vasakpoolsest näidikult keeduala või paindlik ala.

4. Soovitud võimsustaseme valimiseks vajutage või libistage sõrme horisontaalselt mööda puutekraani.

OFF [power level bars] **18 P**



Võimsustaseme seade kuvatakse kuvatud keeduala paanil.



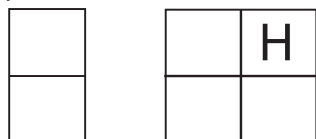
Iga keeduala pakub eri kuumusseadete vahemikku, alates "1"-st (miinimumvõimsus) kuni "18" (maksimumvõimsus).

Puutekraani kasutamisel saate valida ka kiirkuumutusfunktsiooni, mis kuvatakse näidikul tähega "P".

Pange tähele! Keeduala paan hakkab vilkuma, kui pott ei sobi induktsioonplaadil kasutamiseks, ei ole õigesti pliidiile asetatud või ei ole õige suurusega. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.

Keeduala väljalülitamine:

Valige vasakpoolsest näidikult keeduala ja vajutage puutekraani ülaosas nuppu "OFF" (VÄLJAS). Kui keeduala on ikka kuum, kuvatakse vastaval paanil jääkuumuse tähis "H".



ADD POT (LISAGE POTT)

Kui kasutate mitmest alast koosnevat keeduala, võib poti asetada aktiivsel alal ükskõik kuhu. Keeduala tuvastab automaatselt poti tegeliku asukoha.

Kui soovite aktiivsele keedualale veel ühe poti lisada, kasutage käsku "Add pot" (Lisage pott) [plus icon], et pliidiplaat tuvastaks uue poti.



NUPULUKK

Plaadi tahtmatu sisselülitamise vältimiseks seadme puhastamisel ning juhtseadete tahtmatu muutmise vältimiseks keetmise ajal hoidke nupuluku nuppu [lock icon]

3 sekundit all: helisignaali ja hoiatustuli annavad märku, et see funktsioon on aktiveeritud. Juhtpaneel lukustatakse, ainult väljalülitusnupp ei lukustu.

Juhtseadete taasaktiveerimiseks hoidke nupuluku nuppu [lock icon] uuesti 3 sekundit all. Hoiatustuled kustuvad ja pliidiplaat on jälle aktiivne.



TAIMER

Kui pliidiplaat on välja lülitatud, võite kasutada parempoolset näidikut taimerina.

Taimeri sisselülitamiseks:

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Vajutage liivakellaikooni [timer icon], mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.
3. Määrake aeg nuppudega "+" / "-".
4. Kui määratud aeg on möödunud, kõlab helisignaali.

Taimeri aktiveerimiseks ja inaktiveerimiseks tehke järgmist:

1. Vajutage liivakellaikooni [timer icon], mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.
2. Soovitud aja lähtestamiseks kasutage nuppe "+" ja "-" või vajutage taimeri väljalülitamiseks nuppu "STOP".



TOIDUVALMISTAMISE AJA MÄÄRAMINE

Keedualad saab programmeerida automaatselt välja lülituma.

Toiduvalmistamise aja määramiseks tehke järgmist:

1. Valige keeduala ja määrake soovitud võimsustase.
2. Vajutage stopperiikooni [stop icon], mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.
3. Määrake aeg nuppudega "+" / "-".
4. Kui määratud aeg on möödas, kõlab helisignaali ja keeduala lülitub automaatselt välja.

Toiduvalmistamise taimeri muutmiseks või inaktiveerimiseks tehke järgmist:

1. Valige aktiivne keeduala.
2. Vajutage stopperiikooni [stop icon], mis kuvatakse funktsioonide haldamise näidikul.
3. Soovitud aja lähtestamiseks kasutage nuppe "+" ja "-" või vajutage taimeri väljalülitamiseks nuppu "STOP".

Iga ala või paindliku ala toiduvalmistusaja võib määrata järgmiste toimingutega.

ERIFUNKTSIOONID



6th SENSE

Nupuga "6th Sense" saab avada mitu erifunktsiooni:

- Assisted Cooking (Abistav Toiduvalmistamine)
- Chef Control
- Flexifull

Parempoolsel funktsioonide haldamise näidikul saab erifunktsioonide vahel liikuda ja soovitud valiku määrata.

Nooltega $\wedge$ $\vee$ saab saadaolevaid valikuid sirvida.

Valiku kinnitamiseks vajutage nuppu OK ja eelmisesse menüüsse naasmiseks topeltnoolt $\ll$ $\gg$.

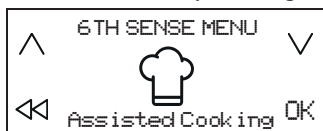
ABISTAV TOIDUVALMISTAMINE

Selle funktsiooniga saate valida ühe eelmääratud funktsioonidest, mis aitab valmistada eri toite parimal võimalikul viisil.

Pliidiplaat pakub ideaalseid tingimusi poti kuumutamiseks ja ettevalmistamiseks. Samuti pakub see juhiseid, mida toiduvalmistamise eri etappides järgida, et saavutada optimaalsed tulemused.

"Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) funktsiooni aktiveerimiseks tehke järgmist:

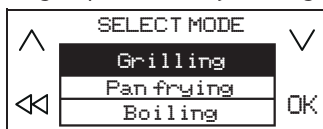
1. Vajutage nuppu "6th Sense".
2. Valige funktsioonide haldamise näidikult "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) ja kinnitage see.



3. Valige valmistatava toidu kategooria ja kinnitage see.



4. Valige küpsetusmeetod ja kinnitage see.



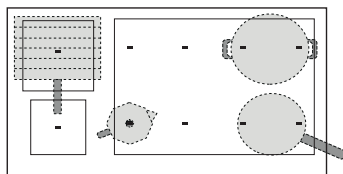
5. Valige küpsetustingimused ja kinnitage need.



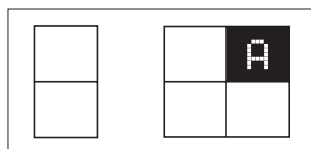
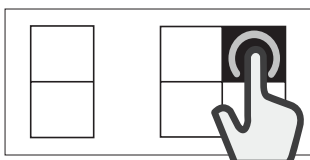
6. Asetage pott paika ja veenduge, et see kataks vähemalt kahte pliidiplaadi pinnal olevat viitepunkti.

Ainult küpsetusrežiimis "Moka" võib vaid üks viitepunkt kaetud olla.

Allpool on näide mõnede tarvikute asukohast.



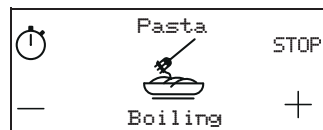
7. Valige vasakpoolselt näidikult soovitud keeduala. Valitud alal kuvatakse "A". Kuvale ilmuvad kasutatavad alad, kuhu soovitakse söögivalmistamisnõud asetada.



8. Parempoolsel näidikul kuvatakse juhised, mida järgida (nt "Add Oil" (Lisa õli) või "Add food" (Lisa toitu)). Iga etapi lõpus peab kasutaja kinnitama, et toiduvalmistamist jätkata.

9. Vajadusel võib nuppudega "+" ja "-" eelmääratud võimsustaset muuta.

10. Kui toitu on valmis, vajutage keeduala väljalülitamiseks nuppu "STOP". Kui kasutate toiduvalmistamisel mitut ala, peate esmalt valima keeduala, mille soovite välja lülitada.



Pange tähele! Funktsiooni "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) saab aktiveerida ka siis, kui üks või mitu keeduala on juba aktiivsed.

Funktsiooni "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) aktiveerimiseks mitte keeduala jaoks tehke järgmist:

Pärast funktsiooni "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) aktiveerimist esimese keeduala jaoks vajutage jälle nuppu "6th Sense" ning korra aktiveerimistegevust uue keeduala jaoks. Juba aktiivseid alasid ei saa valida.

Pange tähele! Funktsiooniga "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) saate kasutada kuni kuus ala, kui valitud võimsustase seda lubab. Alasid ei saa suurema ala moodustamiseks kombineerida.

Kuifunktsioon "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) on aktiivne, tehke traditsiooniliseks toiduvalmistamiseks järgmist:

Kui funktsioon "Assisted Cooking" (Abistav toiduvalmistamine) on aktiivne, võite vasakpoolselt näidikult valida keeduala, mille soovite aktiveerida, ja määrata alale võimsustaset. Seejärel saate pliiti jälle tavalisel viisil kasutada.

Valitavad lisavõimalused

TOIDUKATEGORIA		KÜPSETUSMEETOD
	Liha	Grillimine, pannil praadimine, keetmine
	Kala	Grillimine, pannil praadimine, keetmine
	Köögiviljad	Grillimine, pannil praadimine, keetmine
	Soustit, kastmed ja supid	Soustit (tomat, püreesupid, bechamelle) Supid (pruunistamine, eelsoojenduseta)
	Magustoidud	Muna-piimasegu, panna cotta, sulatatud šokolaad, pannkoogid
	Munad	Praetud muna, omlett, keetmine (keedetud muna, à la coque), lisanditega omlett, scramble
	Juust	Grillimine, pannil praadimine, fondüü
	Pasta ja riis	Keetmine, pannil praadimine, risoto, riisipuder
	Joogid	Tasasel tulel keetmine (piim), vesi (keetmine, tasasel tulel keetmine), kohv
	Kohandatud	Keetmine, grillimine, pannil praadimine, tasasel tulel keetmine, ülesulatatamine

PÕHILISED TOIDUVALMISTAMISMEETODID

(Kõik meetodid võivad sisaldada lisavalkuid)

ÜLESSULATAMINE

Toidule ideaalse sulatustemperatuuri määramiseks ja toidu kvaliteetsuse säilitamiseks ilma kõrvetisohuta.

See meetod ei kahjusta nõudlikke toite (nt šokolaad) ning ei lase neil poti külge kleepuda.

Toiduvalmistustemperatuuri saab reguleerida ükskõik mis ajal parempoolsel näidiku nuppudega "+" ja "-".

AEGLANE TOIDUVALMISTAMINE

Aeglaselt valmistavate einete ja aeglaselt aurustuvate vedelike puhul toidu kvaliteedi säilitamiseks ilma kõrvetisohuta. See meetod ei kahjusta toite ning ei lase neil poti külge kleepuda.

Poti kvaliteet ja tüüp võib mõjutada toiduvalmistamist või toiduvalmistamise aega.

Toiduvalmistustemperatuuri saab reguleerida ükskõik mis ajal parempoolse näidiku nuppudega "+" ja "-".



KEETMINE*

Tõhusaks vee kuumutamiseks ning heli- ja visuaalsignaali märguandmiseks, kui vesi keema hakkab.

Kasutajalt kinnituse ootamisel hoiab süsteem vee vaikselt tulel ning hoiab ära lekkes ja energia raiskamise. Kui see funktsioon on aktiivne, annab helisignaal märku, kui pott on tühi (vett ei ole) või on vesi ära keenud.

Pärast keemissignaali kolmist lisage ainult soola.



PANNIL PRAADIMINE*

Tühja poti või panni eelkuumutamiseks või ettevalmistamiseks. Heli- ja visuaalsignaal annab märku, et ideaalne temperatuur on saavutatud ja aeg on toit potti või pannile lisada. Kasutajalt kinnituse ootamisel hoiab süsteem tarvikut vaikselt tulel, nii et kõrge temperatuur ei saaks panni kahjustada ning energiat ei raisataks.

Optimaalsete tingimuste saavutamiseks kasutage seda funktsiooni pottidega ja tarvikute ettevalmistamiseks toatemperatuuril.

Selle funktsiooni puhul peab kasutama ettenähtud tarvikuid.

Ärge kasutage kaant pritsmete vastase kaitsena. Soovitav on kasutada spetsiaalset pritsmekaitset.

Soovitav on kasutada selle funktsiooniga praadimiseks sobivaid õlisid, näiteks eri tüüpi seemneõlisid. Kui kasutate eri õlisid, olge alati esmasel kasutusel väga hoolikad.



GRILLIMINE*

Selle funktsiooniga saab toite vastavalt nende paksusele optimaalselt grillida. Kui toidu lisamiseks on optimaalne temperatuur saavutatud, hakkab pliidiplaat piiksuma. Seejärel stabiliseerib pliidiplaat temperatuuri kogu toiduvalmistamise ajaks ja hoiab seda püsivana. Kui kasutaja kinnitab, et toit on lisatud, siis küpsetamine jätkub.

Toit tuleks ette valmistada kuumutusfaasis, et saaks selle kohe pärast signaali kolmist lisada.

Optimaalsete tingimuste saavutamiseks kasutage seda funktsiooni pottidega ja tarvikute ettevalmistamiseks toatemperatuuril.

Kui te ei kasuta grillimisel resti, siis olge grillifunktsiooni kasutamisel väga hoolas, sest aluse kvaliteet võib kuumutusaegu mõjutada. Väga õhukeste põhjadega tarvikud võivad lühikese ajaga kõrgete temperatuurideni kuumeneda.



MOKA*

Selle funktsiooniga saab pliidi asetatavad "Moka" kohvikeetleid automaatselt kuumutada. Kuumutussükli aktiveerimiseks valige menüüst funktsioon. Kui kohv on valmis, kolab signaal. Funktsioon lülitub automaatselt välja ja pritsmeid ei teki. Esmakordsel kasutamisel kontrollige alati, et kirjeldatud tingimused on täidetud. Optimaalsete tingimuste saavutamiseks kasutage seda funktsiooni toatemperatuuril kohvikannu ja veega.

* Nende funktsioonide puhul peab kasutama ettenähtud tarvikuid:

- keetmiseks: WMF SKU: 07.7524.6380
- praadimiseks: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillimine: WMF SKU: 05.7650.4291
- Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Pange tähele! Ärge potti või panni esimesel kuumutamise minutil liigutage, et pliidiplaat töötaks optimaalselt.

CHEF CONTROL

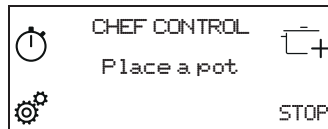
See funktsioon jaotab pliidiplaadi neljaks keedualaks ja aktiveerib need ühel ajal eelmääratud võimsustasemel. Nii saate potte ühest kohast teise paigutada, et saaksite toitu eri temperatuuridel valmistada.

Funktsiooni Chef Control aktiveerimiseks tehke järgmist:

1. Asetage pott paika.
2. Vajutage nuppu "6th Sense".
3. Valige funktsioonide haldamise näidikult "Chef Control" ja kinnitage see.



4. Vasakpoolsel näidikul kuvatakse neli keeduala paani vastava võimsustasemega (low (madal), medium (keskmine), high (kõrge)).
5. Kui soovite veel potte lisada, kasutage käsku "Add pot" (Lisage pott) .
6. Sellest funktsioonist väljumiseks vajutage nuppu "STOP".



Keeduala võimsuse muutmiseks tehke järgmist:

1. Valige keeduala.
2. Soovitud võimsustaseme valimiseks tõmmake sõrmega üle puuteekraani, mis jääb 1 sekundiks nähtavale.
3. Võimsustasemele vastav sõna (low (madal), medium (keskmine), high (kõrge)) kaob.

Pange tähele! Muudetud seaded jäävad alles seni, kuni neid jälle muudate või need lähtestate.

FLEXIFULL

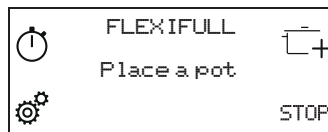
Nii saab kõik neli ala kombineerida üheks keedualaks.

Funktsiooni Flexifull aktiveerimiseks tehke järgmist:

1. Asetage pott paika.
2. Vajutage nuppu "6th Sense".
3. Valige funktsioonide haldamise näidikult "Flexifull" ja kinnitage see.



4. Määrake puuteekraanilt soovitud võimsustase. Võimsustaseme seade kuvatakse vasakpoolsel näidikul.
5. Kui soovite veel potte lisada, kasutage käsku "Add pot" (Lisage pott) .
6. Sellest funktsioonist väljumiseks vajutage nuppu "STOP".



MÄRGUTULED

H JÄÄKKUUMUS

Kui keeduala valiku näidikupaanil kuvatakse “H”, tähendab see, et vastav keeduala on veel kuum. Kui keeduala on jahtunud, siis “H” kaob.

KÜPSETUSTABEL

VÕIMSUSTASE		KÜPSETAMISE TÜÜP	SOOVITATAV KASUTUSVIIS Näitab toiduvalmistamiskogemust ja -harjumusi
Max kuumaseadistus	P	Kiirkuumutus	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi) kiiresti keema läheks või et küpsetusvedelikke kiiresti kuumutada.
	14 - 18	Praadimine, keetmine	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, sügavkülmutatud toodete praadimiseks, vedelike kiireks kuumutamiseks.
		Pruunistamine, vähese rasvaga praadimine, keetmine, grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.
	10 - 14	Pruunistamine, küpsetamine, vähese rasvaga praadimine, grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks või tarvikute eelkuumutamiseks.
		Pruunistamine, hautamine, vähese rasvaga praadimine, grillimine, küpsetamine kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne hautamiseks, tasaseks keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (pikemaajaliselt).
	5 - 9	Küpsetamine, tasane keetmine, paksendamine, kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim), pastatootudele koorekastme valmistamiseks.
			Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (väiksemad kogused kui 1 liiter: riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim).
	1 - 4	Ülessulatamine	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaselt sulatamiseks, väiksemate koguste ülessulatamiseks.
		Toidu soojas hoidmiseks, risotole koorekastme valmistamiseks	Ideaalne värskest valminud toidu hoidmiseks või toidu soojalt serveerimiseks ning risotole koorekastme valmistamiseks
Nullvõimsus	Väljas	-	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkkuumus, kuvatakse „H”).

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Tähtis:

- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik (“H”) ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Suhkur ja kõrge suhkrisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinna.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).

- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

Kui klaasil on iXelium™-i logo, siis tähendab see, et pliidiplaati on töödeldud iXelium™-tehnoloogiaga: see on Whirpooli eksklusiivne viimistlus, mis tagab täiusliku puhastamise ning hoiab pliidi kauem säravana.

iXelium™-pliitide puhastamisel järgige neid soovitusi:

- Kasutage pehmet lappi (parim on mikrokiud) koos vee või tavalise klaasipuhastusvahendiga.
- Parima tulemuse saavutamiseks jätke niiske lapp mõneks minutiks klaasist plaadi pinnale.

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

Veakood	Kirjeldus	Võimalikud põhjused	Lahendus
C81, C82	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F02, F04	Vale ühenduspinge.	Andur tuvastab erinevuse seadme ja elektrivõrgu pingete vahel.	Tõmmata pistik seinakontaktist välja ja kontrollida elektriühendust.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Tõmmata pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induktsioonpliit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha. Selliseid häáli põhjustavad tegelikult keedunõud ning need on seotud nõu põhja omadustega (näiteks võib põhi koosneda mitmest erinevast kihist või olla ebatasane).

Hääled erinevad sõltuvalt kasutatavatest keedunõudest ning neis oleva toidu kogustest, kuid ei viita riketele.

TÕENDATUD KÜPSETAMINE

Allpool olev tabel on mõeldud spetsiaalselt selleks, et kontrolliorganid saaksid meie tooteid kasutada.

Tõendatud küpsetamine	Tõendatud küpsetamisasendid
Kuumuse jaotumine, pannkoogid, katse vastavalt standardile EN 60350-2, jagu 7.3	
Termojõudlus, friikartulid, katse vastavalt standardile EN 60350-2, jagu 7.4	
Ülessulatamine ja soojashoid, šokolaad	
Tasasel tulel keetmine, riispudiv	

ÖKOMÄRGIS: katse viidi läbi vastavalt eeskirjadele, valides kõik pliidiplaadi küpsetustsoonid selliselt, et moodustus üks tsoon, või kasutades funktsiooni Flexifull.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

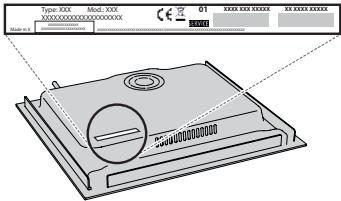
ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

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

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

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

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



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



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

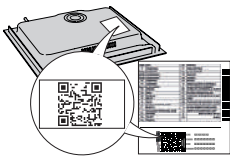
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

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

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

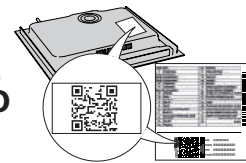


400011717120-B



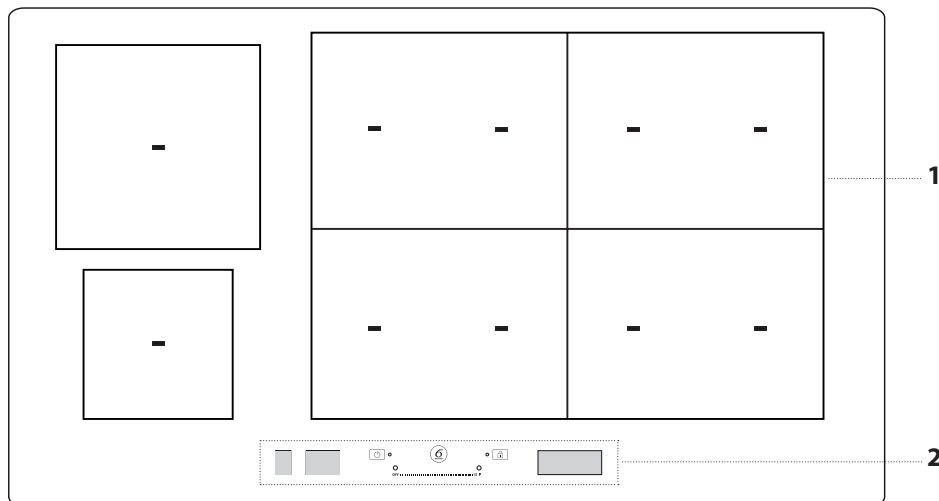
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu**.

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

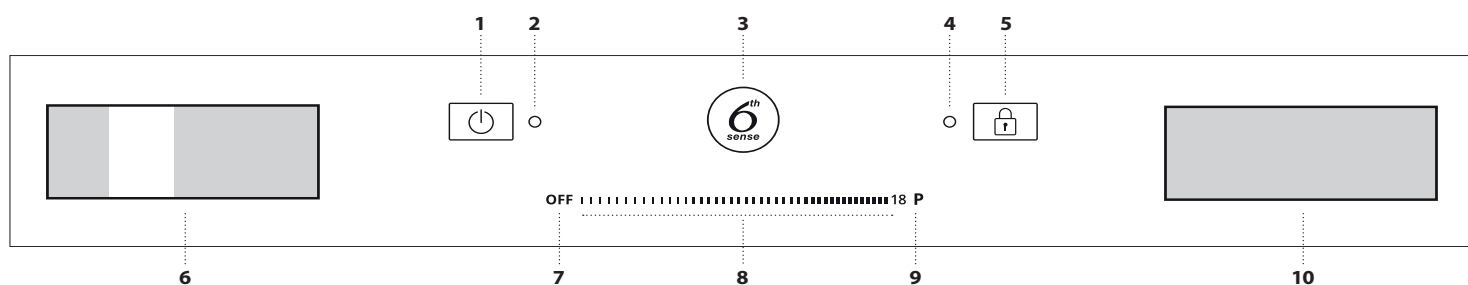


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS

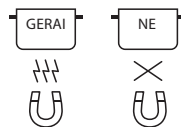


VALDymo SKYDELIS



PRIEDAI

PUODAI IR KEPTUVĖS



Naudokite tik iš feromagnetinės medžiagos pagamintus puodus ir keptuves, tinkančius indukcinėms kaitlentėms. Kad nustatytumėte, ar puodas yra tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai įspaustas ant dugno). Kad patikrintumėte, ar puodai magnetiniai, naudokite magnetą. Gaminimui įtakos gali turėti puodo pagrindo kokybė ir struktūra. Kai kurios pagrindo skersmens indikacijos neatitinka tikrojo feromagnetinio paviršiaus skersmens.

TUŠTI PUODAI ARBA PUODAI PLONU DUGNU

Jei kaitlentė įjungta, nedėkite ant jos tuščių puodų ar keptuvių. Kaitlentė turi vidinę apsauginę sistemą, kuri nuolat stebi temperatūrą, ir jai pakilus, įjungia automatinio išjungimo funkciją. Uždėjus tuščius puodus ar puodus plonu dugnu temperatūra gali labai greitai pakilti, o automatinio išjungimo funkcija gali suveikti pavėluotai, todėl puodas ar kaitlentės paviršius gali būti apgadinti. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

Kaitlentės nustatymus galima keisti bet kuriuo metu. Jei norite keisti nustatymus, spustelėkite simbolį, kuris rodomas funkcijų tvarkymo ekrane.

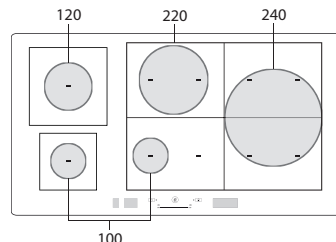
Nustatymų meniu galite:

- pasirinkti kalbą;
- reguliuoti ryškumą;
- reguliuoti garso perspėjimų garsumą;
- reguliuoti mygtukų tonus;
- reguliuoti kaitlentės galią;

Pasirodžius kokiam nors klaidos pranešimui, skambinkite techninės priežiūros centrui.

MAŽIAUSIAS PUODO/KEPTUVĖS DUGNO SKERSMUO SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

Kad kaitlentė veiktų tinkamai, puodas turi uždengti vieną arba kelis ant kaitlentės paviršiaus nurodytus atskaitos taškus ir yra tinkamo minimalaus skersmens.



- atkurti gamyklinius kaitlentės nustatymus;
- patikrinti įdiegtą programinės įrangos versiją.

Jei nutrūksta energijos tiekimas, nustatymai išsaugomi.

KAITLENTĖS GALIOS REGULIAVIMAS

Didžiausią kaitlentės galią galima pasirinkti nustatymų meniu pagal reikalavimus arba laikmačio trukmę.

Galimi galios lygiai: 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW – 11,0 kW.

KASDIENIS NAUDOJIMAS



KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Jei norite kaitlentę įjungti, paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 1 sek., kol užsidegs ekranas.

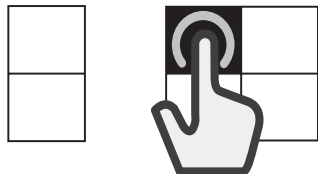
Kaitlentė bus išjungta automatiškai po 30 sek., jei per šį laiką nepasirinksite jokios funkcijos.

Norėdami išjungti spauskite tą patį mygtuką, kol ekranas išsijungs. Visos kaitvietės išjungtos. Jei bet kurį mygtuką spausite ilgiau nei 10 sek., kaitlentė išsijungs.

Jei kaitlentė buvo naudojama, kai ją išjungėte, visos kaitvietės bus išjungtos, o likutinio karščio indikatorius "H" degs tol, kol kaitvietės atvės.

KEPIMO ZONOS PASIRINKIMAS

Norimą kaitvietę galite pasirinkti kairiajame ekrane paspausdami atitinkamą skydelį. Pasirinktos zonos yra paryškintos.

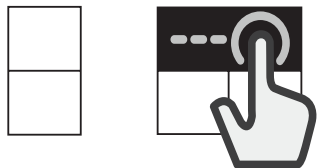


LANKSČIOSIOS SRITIES PASIRINKIMAS

Lanksčioji sritis yra sritis, kurioje persidengia kelios kaitvietės ir kuri gali būti naudojama kaip viena kaitvietė.

Jei norite sukurti lanksčiąją sritį:

Pasirinkite kelis skydelius arba braukite pirštą ir palaipsniui sujunkite skydelius.



Jei norite perskirti lanksčiąją sritį:

Paspauskite ir 3 sek. palaikykite skydelį, atitinkantį kaitvietę, kurią norite atskirti. Arba paspauskite kaitviečių perskirimą mygtuką kuris pasirodo funkcijų tvarkymo ekrane.

Kai kaitvietę perskirate, tas pats galios lygis nustatomas kiekvienai kaitvietei.

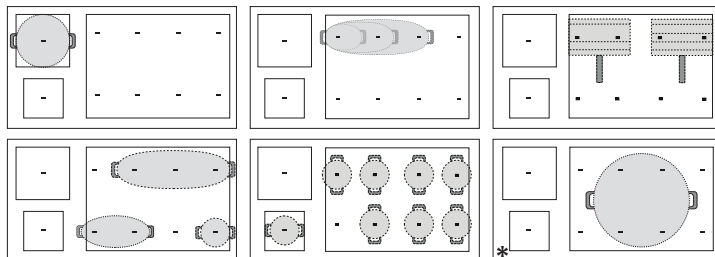
Jei per 30 sek. ant visų pasirinktų gaminimo zonų nepadėsite po puodą, kairėje ekrano pusėje bus rodoma ryškiai šviečianti juostelė. Dešinėje ekrano pusėje pasirinkus komandą "Add pot" (Įpilkite puodą), galima iš naujo suaktyvinti zoną.



KAITVIEČIŲ ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS REGULIAVIMAS

Kaitviečių suaktyvinimas:

1. Įjunkite kaitlentę. Jei indas jau uždėtas, kaitvietė automatiškai jį aptiks. Pasirinkite siūlomas kaitvieteis ir nustatykite galią.
2. Uždėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir įsitikinkite, kad jis uždengia vieną ar kelis kaitlentės paviršiaus atskaitos taškus.



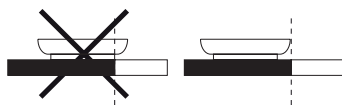
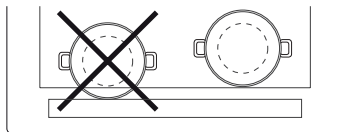
* Naudodami šią padėtį galite pasirinkti didžiausią galią.

Atkreipkite dėmesį: priedais neuždenkite ekrano ar slinkimo jutiklinio ekrano. Jei indas dengia vieną iš ekrano, kaitlentė gali veikti netinkamai. Dešinėje ekrano pusėje bus rodomas pranešimas "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute".

(Patikrinkite sąlyčio zoną ir pašalinkite objektą per vieną minutę). Pašalinkite objektą ir palaukite, kol pranešimas pradings. Jei problema išlieka, atjunkite ir iš naujo įjunkite kaitlentės maitinimo tiekimą.

Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė).

Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, keptam ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



3. Kairiajame ekrane pasirinkite kaitvietę arba lanksčiąją sritį.

4. Paspausdami arba braukdami pirštą išilgai per slinkimo jutiklinį ekraną nustatykite galios lygį.



Nustatytas galios lygis bus parodytas pasirinktos kaitvietės skydelyje.



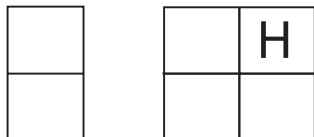
Kiekvienai kaitvietei galite pasirinkti įvairius karščio nustatymus: nuo 1 (minimalios galios) iki 18 (maksimalios galios).

Naudodami slinkimo jutiklinį ekraną galite pasirinkti ir greitojo kaitinimo funkciją, kuris ekrane bus nurodoma raide "P".

Atkreipkite dėmesį: Kaitvietės skydelis mirksės, jei puodas netinka indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Pasirinkite kaitvietę kairiajame ekrane ir paspauskite išjungimo mygtuką ("OFF") slinkimo jutiklinio ekrane viršuje. Jei kaitvietė vis dar įkaitusi, atitinkamame skydelyje pasirodys likutinio karščio indikatorius "H".



ADD POT (ĮPILKITE PUODĄ)

Jei naudojate sritį iš kelių kaitviečių, puodą galite dėti bet kurioje aktyvios srities vietoje. Kaitlentė automatiškai atpažins tikrąją puodo vietą.

Jei ant aktyvios srities norite uždėti dar vieną puodą, pasinaudokite puodo uždėjimo + "Add pot" (Įpilkite puodą) komanda, kad kaitlentė aptiktų naujai uždėtą puodą.



MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Kad kaitlentės netyčia neįjungtumėte valdami arba kad valdiklių netyčia nepakeistumėte ruošdami maistą, paspauskite ir 3 sek. palaikykite mygtukų užrakto mygtuką: signalas ir įspėjamoji lemputė rodo, kad ši funkcija suaktyvinta.

Valdymo skydelis bus užrakintas, veiks tik išjungimo mygtukas.

Jei valdiklius vėl norite suaktyvinti, dar kartą paspauskite ir 3 sek. palaikykite mygtukų užrakto mygtuką. Įspėjamoji lemputė užges, o kaitlentė vėl bus aktyvi.



LAIKMATIS

Kai kaitlentė išjungta, dešinės pusės ekraną galite naudoti kaip laikmatį.

Kad įjungtumėte laikmatį:

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite laikrodžio piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. Mygtukais "+" / "-" nustatykite laiką.
4. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas.

Jei norite pakeisti arba išjungti laikmatį:

1. Paspauskite laikrodžio piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
2. "+" ir "-" mygtukais iš naujo nustatykite reikiamą laiką arba paspauskite mygtuką STOP, kad laikmatį išjungtumėte.



GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS

Kaitvietes galima suprogramuoti, kad jos automatiškai išsijungtų.

Jei norite nustatyti gaminimo laiką:

1. Pasirinkite kaitvietę ir nustatykite reikiamą galios lygį.
2. Paspauskite chronometro piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. Mygtukais "+" / "-" nustatykite laiką.
4. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir kaitinimo zona automatiškai išsijungia.

Jei norite pakeisti arba išjungti gaminimo laiką:

1. Pasirinkite aktyvią kaitvietę
2. Paspauskite chronometro piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. "+" ir "-" mygtukais iš naujo nustatykite reikiamą laiką arba paspauskite mygtuką STOP, kad atšauktumėte nustatytą gaminimo laiką.

Gaminimo laiką galima nustatyti kiekvienai kaitvietei arba lanksčiajai sričiai – atlikite toliau nurodytus veiksmus.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



6th SENSE

Mygtukas "6th Sense" leidžia naudotojams pasiekti įvairias specialiąsias funkcijas:

- Assisted Cooking (Pagalba Gaminant)
- Chef Control
- Flexifull

Dešinėje pusėje esančiame funkcijų tvarkymo ekrane galite naršyti po specialias funkcijas ir pasirinkti norimą parinktį.

Rodyklėmis $\wedge$ $\vee$ galite slinkti per pateikiamas parinktis.

Mygtuku OK patvirtinkite pasirinkimą, o dviguba rodykle $\ll$ galite grįžti į ankstesnį meniu.

ASSISTED COOKING (PAGALBA GAMINANT)

Ši funkcija leidžia pasirinkti iš anksto nustatytas funkcijas, kurios padeda geriausi būdu paruošti įvairų maistą.

Kaitlentė gali padėti naudotojui sukurdam tinkamiausias puodo kaitinimo ir ruošimo sąlygas. Be to, ji pateikia nurodymus, kuriais reikia vadovautis įvairiais gaminimo etapais, kad būtų pasiektas optimalus rezultatas.

Jei norite suaktyvinti Assisted Cooking (Pagalba gaminant) funkciją:

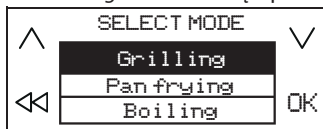
1. Paspauskite "6th Sense" mygtuką.
2. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite "Assisted Cooking" (Pagalba gaminant) ir patvirtinkite.



3. Pasirinkite *maisto kategoriją*, kurią ketinate gaminti, ir patvirtinkite.



4. Pasirinkite *gaminimo būdą* ir patvirtinkite.



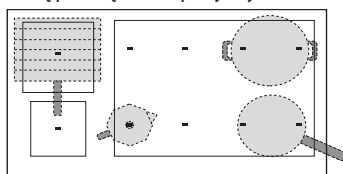
5. Pasirinkite *gaminimo sąlygas* ir patvirtinkite.



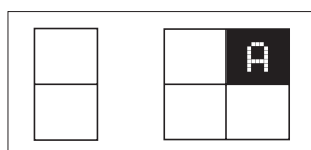
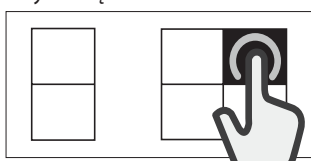
6. Uždėkite puodą reikiamo vietoje ir įsitinkinkite, kad jis uždengia bent du kaitlentės paviršiaus atskaitos taškus.

Gaminimo režimas "Moka" yra vienintelis, kuriam veikiant galima naudoti tik vieną atskaitos tašką.

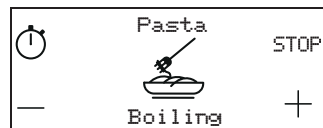
Toliau pateikiamas įvairių priedų vietos pavyzdys.



7. Kairiajame ekrane pasirinkite reikiamą kaitvietę. Pasirinktoje kaitvietėje pasirodys "A". Ekrane rodomos galimos zonos, kuriose rekomenduojama statyti indą.



8. Dešiniajame ekrane bus rodomi nurodymai, kuriuos turite sekti (pvz., "Add Oil" (Įpilkite aliejaus) arba "Add food" (Įdėkite maistą)). Kiekvieno etapo pabaigoje naudotojas turi patvirtinti, kad galėtų tęsti gaminimą.
9. Iš anksto nustatytą galios lygį prirėkus galima bet kuriuo metu pakeisti naudojant "+" ir "-" mygtukus.
10. Kai baigiama gaminti, paspauskite mygtuką STOP, kad kaitvietę išjungtumėte. Jei gaminant buvo naudojamos kelios kaitvietės, pirma turite pasirinkti norimą išjungti kaitvietę.



Atkreipkite dėmesį: Funkciją "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant) galima suaktyvinti, net kai viena ar kelios kaitvietės jau naudojamos.

Jei funkciją "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant) norite suaktyvinti daugiau nei vienai kaitvietei:

Funkciją "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant) suaktyvinę pirmojoje kaitvietėje, dar kartą paspauskite "6th Sense" mygtuką ir pakartokite aktyvinimo veiksmus su kita kaitvietė. Jau aktyvių kaitviečių negalima pasirinkti.

Atkreipkite dėmesį: su funkcija "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant) galite naudoti iki 6 kaitviečių, jei tai leidžia galios lygio nustatymas. Kaitviečių negalima jungti norint sukurti didesnę plotą.

Jei norite gaminti įprastai, kai suaktyvinta funkcija "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant):

Kai suaktyvinta funkcija "Assisted Cooking" (Pagalba Gaminant), prieš pradėdami naudotis įprastu būdu kairiajame ekrane

Pasirenkamos parinktys

MAISTO KATEGORIJA		GAMINIMO BŪDAS
	Mėsa	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Žuvis	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Daržovės	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Padažai, riebus padažai, sriubos	Padažai (pomidorai, trintos sriubos, bešamelis) Sriubos (apvirimas, nereikia įkaitinti)
	Desertai	Kremas, panakota, tirpintas šokoladas, blynai
	Kiaušiniai	Kepti kiaušiniai, omletas, virimas (virti kiaušiniai, minkštai virinti kiaušiniai), itališkas omletas, plakta kiaušienė
	Sūris	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, fondu
	Makaronai ir ryžiai	Virimas, kepimas keptuvėje, rizotas, ryžių pudingas
	Gėrimai	Virinimas (pienas), vanduo (virimas, virinimas), kavavirė
	Tinkintas	Virimas, kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virinimas, lydymas

PAGRINDINIAI GAMINIMO BŪDAI

(Prie kiekvieno būdo gali būti pateikiama papildomų parinkčių)

LYDYMAS

Leidžia pasiekti maisto produkto lydymui tinkamą temperatūrą ir išlaikyti ją nesudeginant maisto.

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

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant "+" ir "-" mygtukus dešiniajame ekrane.

VIRINIMAS

Patiekalams, kuriuos reikia gaminti iš lėto, ir kai reikia iš lėto išgarinti skystį, išlaikyti maisto būklę ir jo nesudeginti. Šis būdas leidžia nesugadinti maisto ir neleidžia jam prikibti prie puodo.

Funkcijos veikimas ar gaminimo laikas priklauso nuo puodo kokybės ir tipo. Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant "+" ir "-" mygtukus dešiniajame ekrane.



VIRIMAS*

Leidžia veiksmingai užkaitinti vandenį ir įspėja naudotoją, kai jis pradeda virti – pateikiami garsiniai ir vaizdiniai signalai.

Laukdamas patvirtinimo iš naudotojo sistema palaiko vandens virimo temperatūrą, neleidžia jam išsilieti ir be reikalo nevartoja energijos. Veikiant šiai funkcijai garsinis signalas perspėja naudotoją, jei puodas yra tuščias (be vandens) arba išvirė vanduo.

Pasigirdus virimo įspėjimui tik įberkite druskos.



KEPIMAS KEPTUVĖJE*

Leidžia įkaitinti ar paruošti tuščią puodą ar keptuvę. Garsinis ir vaizdinis signalai rodo, kad tinkama temperatūra pasiekta ir kad į puodą ar keptuvę galima sudėti maisto produktus. Laukdamas patvirtinimo iš naudotojo sistema palaiko reikiamą priedo temperatūrą ir neleidžia keptuvei per daug įkaisti ir be reikalo vartoti energiją.

Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite puodams ir ruošimui kambario temperatūroje.

Pasirinkus šią funkciją, būtina naudoti specialius priedus.

Nenaudokite dangčio - kad apsisaugotumėte nuo tyškančių skysčių, rekomenduojame naudoti specialią apsaugą.

Gaminant pasirinkus šią funkciją, patartina naudoti aliejų, kuris yra tinkamas kepimui, pvz., įvairių sėklų aliejų. Naudodami kitokį aliejų visada būkite itin atsargūs ir stebėkite gaminimą, kai jį naudojate pirmą kartą.



KEPIMAS ANT GROTELIŲ*

Ši funkcija, atsižvelgiant į storį, leidžia optimaliai iškepti įvairius maisto produktus. Kai pasiekama temperatūra, kuri yra tinkama maisto produktams sudėti, kaitlentė pypsi. Tada kaitlentė stabilizuoja ir palaiko temperatūrą viso gaminimo metu. Kai naudotojas patvirtina, kad maisto produktus jau sudėję, pradėdamas gaminimą.

Maisto produktus patartina suruošti per įkaitinimo etapą ir sudėti juos vos pasigirdus signalui.

Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite puodams ir ruošimui kambario temperatūroje.

Jei nenaudojate tam skirtos lentynėlės, kepinimo ant grotelių funkciją naudodami pirmą kartą būkite atsargūs, nes nuo pagrindo kokybės gali priklausyti kaitinimo laikas. Priedai su labai plonu pagrindu per trumpą laiką gali pasiekti labai aukštą temperatūrą.



MOKA*

Ši funkcija leidžia automatiškai kaitinti mokes kavavires. Kaitinimo ciklą galima suaktyvinti pasirinkus šią funkciją meniu, o baigus ruošti kavą pasigirsta signalas. Ši funkcija yra suprogramuota išsijungti savaime, kad kava neišsiliėtų. Kai šią funkciją naudojate pirmą kartą, visada patikrinkite, ar laikomasi nurodytų sąlygų. Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite su kavavirėmis, pritaikytomis naudoti kambario temperatūros, ir vandeniui.

* Su šiomis funkcijomis rekomenduojama naudoti specialius priedus:

- virimui: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- kepimui keptuvėje: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- kepinimas ant grotelių: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- kavai ruošti, Bialletti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Atkreipkite dėmesį: Per pirmąją kaitinimo minutę pasistenkite puodo ar keptuvės nejudinti, kad kaitlentė veiktų optimaliai. Pasistenkite puodo ar keptuvės nejudinti, kad kaitlentė veiktų optimaliai.

CHEF CONTROL

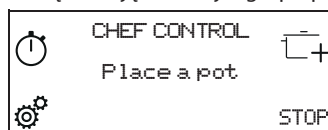
Ši funkcija kaitlentę suskirsto į keturias kaitvietes ir suaktyvina jas vienu metu naudodama iš anksto nustatytą galios lygį. Ji leidžia puodus perkelti iš vienos vietos į kitą ir gaminti maistą naudojant skirtingas temperatūras.

Jei norite suaktyvinti funkciją "Chef Control":

1. Uždėkite puodą.
2. Paspauskite "6th Sense" mygtuką.
3. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite "Chef Control" ir patvirtinkite.



4. Kairiajame ekrane pasirodo keturių kaitviečių skydeliai su atitinkamu galios lygiu (low (žemas), medium (vidutinis), high (aukštas)).
5. Jei norite uždėti daugiau puodų, naudokite puodo uždėjimo komandą "Add pot" (Įpilkite puodą) [+].
6. Jei šią funkciją norite išjungti, paspauskite "STOP".



Jei norite pakeisti kaitvietės galią:

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Braukdami per slinkimo jutiklinį ekraną pasirinkite reikiamą galios lygį, kuris išliks matomas 1 sek.
3. Vėl pasirodys atitinkamas pasirinkto galios lygio žodis (low (Žema), medium (Vidutinė), high (Aukšta)).

Atkreipkite dėmesį: pakeisti nustatymai saugomi, kol juos vėl pakeičiate arba nustatote iš naujo.

FLEXIFULL

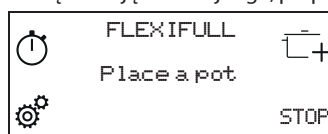
Taip keturias zonas galima sujungti ir naudoti kaip vieną gaminimo vietą.

Jei norite suaktyvinti funkciją "Flexifull":

1. Uždėkite puodą.
2. Paspauskite "6th Sense" mygtuką.
3. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite "Flexifull" ir patvirtinkite.



4. Slinkimo jutikliniame ekrane nustatykite reikiamą galios lygį. Nustatytas galios lygis parodomas kairiajame ekrane.
5. Jei norite uždėti daugiau puodų, naudokite puodo uždėjimo komandą "Add pot" (Įpilkite puodą) [+].
6. Jei šią funkciją norite išjungti, paspauskite "STOP".



INDIKATORIAI

H LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai viename iš kaitvietės pasirinkimo ekrano skydelių rodoma raidė “H”, vadinasi, atitinkama kaitvietė vis dar karšta. Kai kaitvietė atvėsta, “H” išnyks.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

GALIOS LYGIS		GAMINIMO TIPAS	REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS Ruošimo patirtis ir įgūdžiai
Didžiausio karščio nustatymas	P	Greitas įkaitinimas	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 - 18	Kepimas riebaluose, virimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas, sautėing, virinimas kepinimas	Puikiai tinka sautėing, smarkiam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui.
	10 - 14	Skrudinimas, virimas, troškinimas, sautėing, kepinimas	Puikiai tinka sautėing, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas, troškinimas, sautėing, kepinimas, kepinimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 - 9	Virimas, virinimas, tirštinimas, kremo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti.
			Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
	1 - 4	Lydymas, atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.
		Maisto išlaikymas šiltai, rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui
Nulinė galia	Išjungti	-	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo H raidė).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Svarbu.

- Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius (“H”).
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).

- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
 - Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.
- Jei ant stiklo yra iXelium™ logotipas, vadinasi, kaitlentė yra apdorota taikant iXelium™ technologiją. Tai išskirtinė Whirlpool danga, užtikrinanti puikius valymo rezultatus ir ilgesnį kaitlentės paviršiaus spindesį.
- Valydami iXelium™ kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:**
- Naudokite minkštą šluostę (geriausia mikropluošto), sudrėkintą vandeniu ar stiklui valyti skirtu valikliu.
 - Geriausiams rezultatams užtikrinti, drėgną šluostę kelioms minutėms palikite ant stiklinio kaitlentės paviršiaus.

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
 - Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
 - Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.
- Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

Klaidos kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Priemonės
C81, C82	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F02, F04	Netinkama tinklo įtampa.	Jutiklis aptinka neatitikimų tarp prietaiso ir tinklo įtampų.	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo ir patikrinkite jungtį.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

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

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

PATIKIMAS GAMINIMAS

Žemiau pateikta lentelė buvo specialiai sukurta tam, kad tikrinantiems asmenims būtų lengviau naudoti mūsų gaminius.

Patikimas gaminimas	Patikimos gaminimo padėtys
Karščio paskirstymas, „blyno“ bandymas pagal EN 60350-2 7.3 str.	
Karščio veikimas, „prancūziškų bulvyčių“ bandymas pagal EN 60350-2 7.4 str.	
Lydymas ir išlaikymas šiltai, „šokoladas“	
Virinimas, ryžių pudingas	

EKOLOGINIS PROJEKTAVIMAS: Bandymas atliktas pagal reikalavimus, visas kaitlentes sujungus į vieną zoną arba naudojant „Flexifull“ funkciją.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

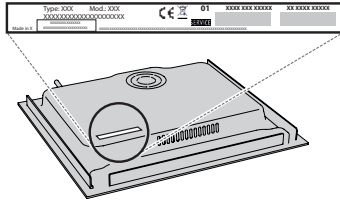
PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:

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

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

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

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



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



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

- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

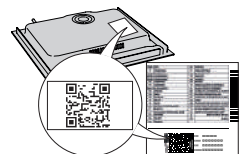
Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

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

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

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

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



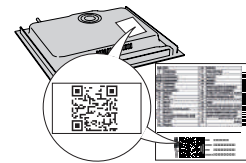
Whirlpool

400011717120-B



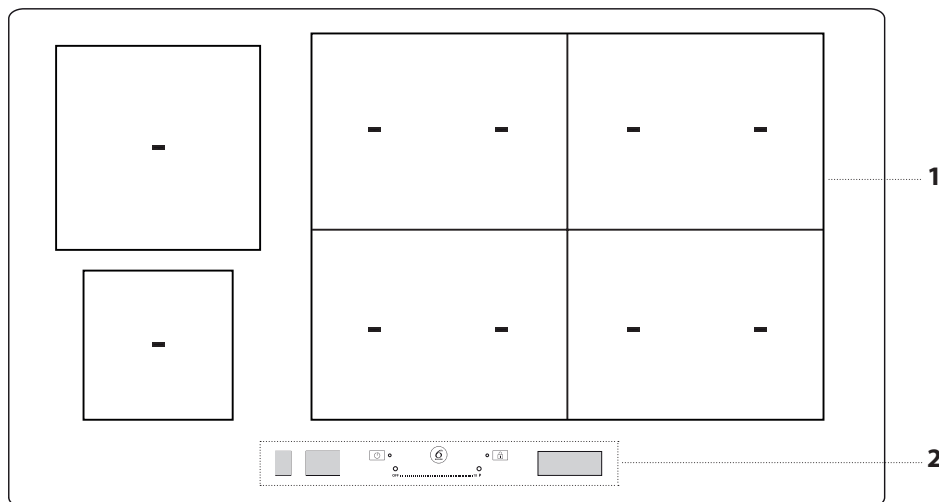
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.register10.eu.

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



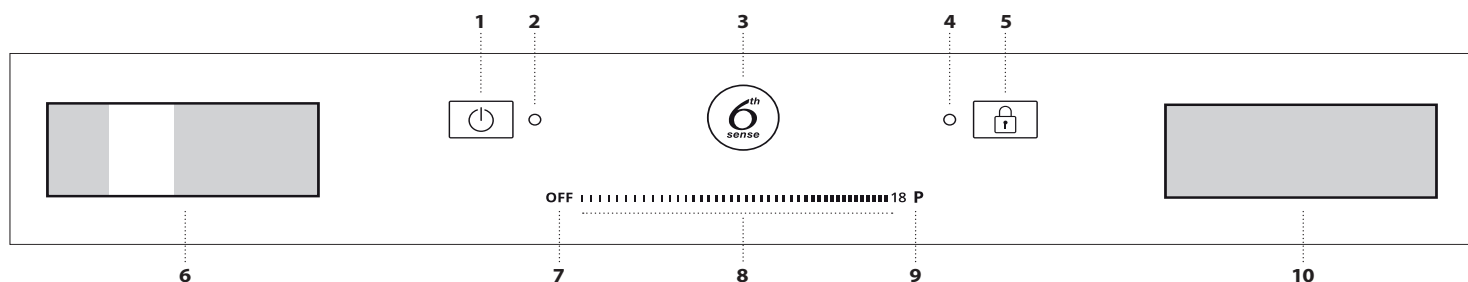
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības
norādījumus.**

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

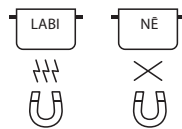
VADĪBAS PANELIS



- | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 5. Taustiņu bloķēšana | 8. Slīdņa skārienekrāns |
| 2. Indikatora lampiņa – plīts virsma ir ieslēgta | 6. Gatavošanas zonas atlases displejs | 9. Ātrās karsēšanas režīma poga |
| 3. "6 th Sense" poga (īpašās funkcijas) | 7. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga | 10. "Pārvaldīt funkcijas" displejs |
| 4. Indikatora lampiņa – taustiņu bloķēšana darbojas | | |

PIEDERUMI

KATLI UN PANNAS



Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas ir piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīti virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.

Katla pamatnes kvalitāte un uzbūve var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst patiesajam feromagnētiskās virsmas diametram.

TUKŠI KATLI VAI KATLI AR PLĀNU PAMATNI

Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot funkciju "automatic off" (automātiska izslēgšanās), kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot ar tukšiem katliem vai katliem ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un funkcija "automatic off" (automātiska izslēgšanās) var tikt aktivizēta ar nelielu nokavēšanos,

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Plīts virsmas iestatījumus var mainīt jebkurā laikā. Lai mainītu iestatījumus, noklikšķiniet uz  simbola, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.

Iestatījumu izvēlnē varat:

- atlasīt valodu;
- noregulēt spilgtumu;
- noregulēt skaņas signālu skaļumu;
- noregulēt pogu toņus;
- noregulēt plīts virsmas jaudas intensitāti;

IKDIENAS IZMANTOŠANA



PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai plīts virsmu ieslēgtu, nospiediet pogu aptuveni 1 sekundi, līdz iedegas displejs.

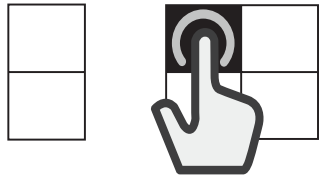
Plīts virsma tiks automātiski izslēgta, ja 30 sekundēs neatlasīsiet funkciju.

Lai to izslēgtu, turiet nospiegtu to pašu pogu, līdz displejs izslēdzas. Visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas. Ja piespiedīsiet un pieturēsiet jebkuru pogu ilgāk par 10 sekundēm, plīts izslēgsies.

Ja plīts virsmu izmanto, to izslēdzot, tiks izslēgtas visas gatavošanas zonas, kā arī būs redzams atlikušā karstuma indikators "H", kamēr gatavošanas zonas atdzīsīs..

GATAVOŠANAS ZONAS ATLASE

Vēlamo gatavošanas zonu var atlasīt kreisās puses displejā, nospiežot uz attiecīgās rūts. Atlasītās zonas ir iezīmētas.

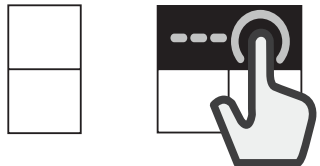


PIELĀGOJAMĀS ZONAS FUNKCIJAS ATLASE

Pielāgojamā zona ir zona, kurā pārkļājas vairākas gatavošanas zonas un kuru var izmantot kā vienu gatavošanas zonu.

Pielāgojamās zonas izveidošana:

Atlasiet vairākas rūtiņas vai velciet ar pirkstu pāri, pakāpeniski savienojot rūtiņas.

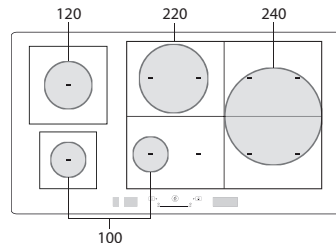


sabojājot katlu vai pannu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un pagaidiet, kamēr komponenti atdziest.

Ja tiek parādīti kādi kļūdu ziņojumi, sazinieties ar servisu.

MINIMĀLAIS KATLA/PANNAS PAMATNES DIAMETRS DAŽĀDĀS GATAVOŠANAS ZONĀS

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma funkcionē pareizi, katlam jānosēd vismaz viens no atsaucē punktiem, kas norādīti uz plīts virsmas, kā arī tā diametram jāatbilst minimāli nepieciešamajam.



- atjaunot plīts virsmas rūpnīcas iestatījumus;
- pārbaudīt instalētās programmatūras versiju.

Ja rodas strāvas padeves pārrāvums, iestatījumi tiek saglabāti.

PLĪTS VIRSMAS JAUDAS INTENSITĀTES REGULĒŠANA

Maksimālo plīts virsmas jaudas intensitātes līmeni atbilstoši prasībām vai taimera ilgumam var iestatīt iestatījumu izvēlnē.

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

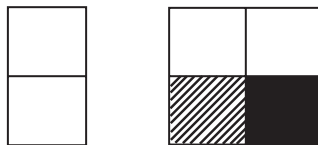
Pielāgojamās zonas sadalīšana:

Nospiediet un 3 sekundes turiet nospiegtu to zonu, kuru vēlaties atdalīt.

Vai arī nospiediet pogu "sadalīt zonu" , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.

Kad gatavošanas zona ir sadalīta, katrai atsevišķajai gatavošanas zonai paliek tas pats jaudas intensitātes līmenis.

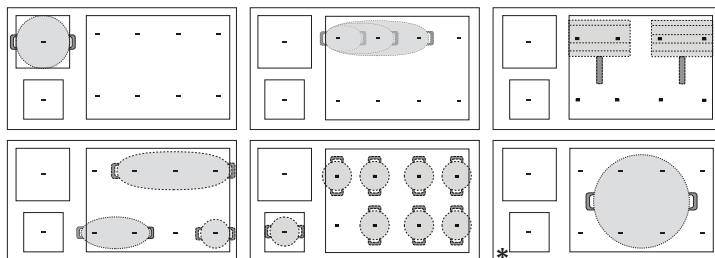
Ja uz visām izvēlētajām gatavošanas zonām 30 sekunžu laikā netiek uzlikts katls, uz kreisās puses displeja parādīsies bieža svītra. Ir iespējams no jauna aktivizēt attiecīgo zonu ar komandu "Add pot" (Pievienot katlu), izmantojot labās puses displeju.



GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

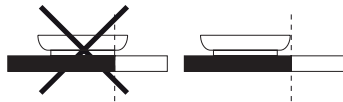
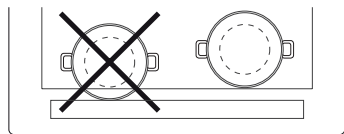
Gatavošanas zonu aktivizēšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu. Ja katls jau ir novietots, plīts to nosaka automātiski. Lai atlasītu jaudas intensitāti, atlasiet ieteikto zonu.
2. Novietojiet katlu vēlamajā zonā, pārliecinoties, ka tas nosēd vienu vai vairākas atsaucē atzīmes uz plīts virsmas.



* Ar šo pozīciju varēsiet izmantot maksimālu izvades jaudas intensitāti.

Lūdzu, ņemiet vērā! Nepārsedziet slīdņa skārienekrānus ar piederumiem. Ja virtuves piederums nosedz kādu no displejiem, plīts var nedarboties pareizi. Labās puses displejā parādīsies ziņojums "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" (PĀRBAUDĪT SKĀRIENA ZONU, noņemt priekšmetu vienas minūtes laikā). Noņemiet priekšmetu un gaidiet, līdz ziņojums pazūd. Ja problēma netiek novērsta, atvienojiet gatavošanas virsmu no elektroapgādes un pēc tam vēlreiz to pievienojiet. Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas markējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka). Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grīlējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



3. Atlasiet gatavošanas vai pielāgojamo zonu kreisās puses displejā.
4. Iestatiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni, ar pirkstu nospiežot vai horizontāli pārvelkot slīdņa skārienekrānu.



Iestatītais jaudas līmenis parādīsies atlasītajā gatavošanas zonas rūtī.

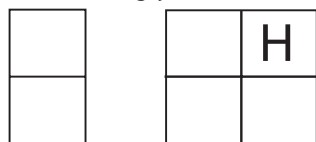


Katrā gatavošanas zonā piedāvāts dažādu karstuma iestatījumu klāsts, no "1" (minimāla jaudas intensitāte) līdz "18" (maksimāla jaudas intensitāte). Izmantojot slīdņa skārienekrānu, varat atlasīt arī ātrās karsēšanas funkciju, kas parādīsies displejā ar burtu "P".

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonas rūts mirgo, ja katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs ir neatbilstīgs. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

Atlasiet gatavošanas zonu kreisās puses displejā un nospiediet pogu "OFF" (izslēgt) slīdņa skārienekrāna augšpusē. Ja gatavošanas zona joprojām ir karsta, attiecīgajā rūtī būs redzams atlikušā karstuma indikators "H".



ADD POT (PIEVENOT KATLU)

Izmantojot gatavošanas zonu, kas sastāv no vairākām zonām, katlu var novietot jebkurā aktivās zonas vietā. Plīts automātiski noteiks katla reālo atrašanās vietu. Ja vēlaties pievienot vēl vienu katlu aktīvajai gatavošanas zonai, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) , lai ļautu plītij noteikt jauno katlu.



TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai novērstu nejaušu plīts ieslēgšanos tīrīšanas laikā vai lai novērstu nejaušu vadības pogu maiņu gatavošanas laikā, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiešanu pogu "taustiņu bloķēšana"  skaņas signāls un brīdinājuma gaismīņa norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas pogu. Lai atkārtoti ieslēgtu vadības pogas, atkal nospiediet un 3 sekundes turiet nospiešanu pogu "taustiņu bloķēšana" . Brīdinājuma gaismas punkts izslēgsies un plīts virsma atkal būs aktīva.



TAIMERIS

Kad plīts ir izslēgta, labās puses displeju varat izmantot kā taimeri.

Taimera aktivizēšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet smilšu pulksteņa ikonu, , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" / "-" pogas, lai iestatītu laiku.
4. Kad iestatītais laika sprīdis būs pagājis, atskanēs signāls.

Taimera mainīšana vai deaktivizēšana:

1. Nospiediet smilšu pulksteņa ikonu, , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
2. Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atiestatītu vēlamo laiku, vai nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT).



GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

Gatavošanas zonas var ieprogrammēt, lai tās izslēgtos automātiski.

Gatavošanas laika iestatīšana:

1. Atlasiet gatavošanas zonu un iestatiet vajadzīgo jaudas intensitātes līmeni.
2. Nospiediet hronometra ikonu, , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" / "-" pogas, lai iestatītu laiku.
4. Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Gatavošanas taimera mainīšana vai deaktivizēšana:

1. Gatavošanas zonas atlase.
2. Nospiediet hronometra ikonu, , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atiestatītu vēlamo laiku, vai nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT), lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku.

Gatavošanas laiku var iestatīt katrai zonai vai pielāgojamajai zonai, veicot tās pašas secīgās darbības.

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



6th SENSE

Poga "6th Sense" ļauj lietotājiem piekļūt virknei īpašu funkciju

- Assisted Cooking (Gatavošanas Norādījumi)
- Chef Control
- Flexifull

Labās puses funkciju pārvaldīšanas displejā varat pārvietoties starp īpašajām funkcijām un atlasīt to iespēju, kuru vēlaties.

Ar bultiņām $\wedge$ $\vee$ varat arī ritināt pieejamās iespējas.

Izmantojiet pogu OK, lai apstiprinātu savu izvēli, bet dubulto bultiņu, $\llcorner$ lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē.

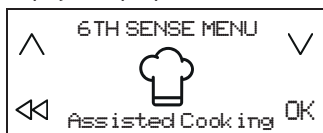
ASSISTED COOKING (GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI)

Šī funkcija ļauj atlasīt kādu no iepriekš iestatītajām funkcijām, ar kuru palīdzību varat iespējami labāk pagatavot plašu dažādu ēdienu klāstu.

Plīts nodrošina lietotājam ideālus apstākļus katlu sildīšanai un sagatavošanai lietošanai. Tā sniedz arī instrukcijas, kas jāievēro dažādos gatavošanas posmos, lai sasniegtu optimālus rezultātus.

Gatavošanas norādījumu aktivizēšana:

1. Nospiediet "6th Sense" pogu.
2. Atlasiet "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkciju pārvaldīšanas displejā un apstipriniet.



3. Atlasiet ēdiena veidu, ko plānojat gatavot, un apstipriniet.



4. Atlasiet gatavošanas metodi un apstipriniet.



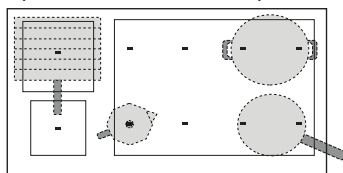
5. Atlasiet gatavošanas apstākļus un apstipriniet.



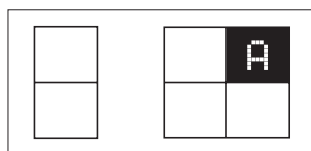
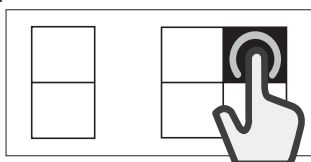
6. Novietojiet katlu vietā, pārliecinoties, ka tas nosedz vismaz divas atzīmes uz plīts virsmas.

Gatavošanas režīms "Moka" ir vienīgais, kurā ļaurs nosegt tikai vienu atsaucē atzīmi.

Tālāk parādīts vairāku piederumu novietošanas piemērs.



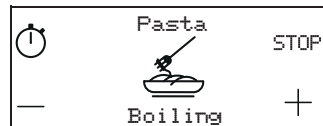
7. Atlasiet vēlamo gatavošanas zonu kreisās puses displejā. Atlasītajā zonā parādīsies "A". Displejā tiek parādītas zonas, kurās ir ieteicams novietot piederumu.



8. Labās puses displejā parādīsies instrukcijas (piemēram, "Add Oil" (Pievienot eļļu) vai "Add Food" (Pievienot pārtiku)). Katra posma beigās lietotājam jāveic apstiprināšana, lai turpinātu gatavošanu.

9. Ja nepieciešams, iepriekš iestatītais jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas.

10. Kad gatavošana ir pabeigta, nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT), lai izslēgtu gatavošanas zonu. Ja gatavojot izmantotas vairākas zonas, vispirms jāatlasa tā gatavošanas zona, kuru vēlaties izslēgt.



Lūdzu, ņemiet vērā! Funkciju "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) var aktivizēt pat tad, kad jau aktīva vismaz viena gatavošanas zona.

"Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkcijas aktivizēšana vairāk nekā vienai gatavošanas zonai:

Pēc tam, kad aktivizēta funkcija "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi), vēlreiz nospiediet pogu "6th Sense" un atkārtoti veiciet jaunas gatavošanas zonas aktivizēšanu. Jau aktīvās zonas vairs nevar atlasīt.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ar funkciju "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) varat izmantot ne vairāk kā 3 zonas, ja jaudas intensitātes līmeņa iestatījumi to pieļauj. Zonas nevar apvienot, lai izveidotu lielāku zonu.

Tradicionālgatavošana, kad ir ieslēgta "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkcija:

Kad funkcija "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) ir aktīva, kreisās puses displejā varat atlasīt vēlamo gatavošanas zonu un iestatīt šīs zonas jaudas intensitātes līmeni, pirms turpināt to izmantot ierastajā veidā.

Izvēles opcijas

ĒDIENA KATEGORIJA		GATAVOŠANAS VEIDS
	Ga a	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Zivis	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Dārze i	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Mērces, ga as mērces, zupas	Mērces (Tomāti, krēmzupas, bešamela mērce) Zupas (vircošana, bez priekšsildīšanas)
	Deserti	Olu krēms, panna cotta, kausēta šokolāde, pankūkas
	Olas	Ceptas olas, omlete, vārīšana (vārītas olas, miksti vārītas olas), omlete frittata, olu kultenis
	Siers	Grilēšana, cepšana uz pannas, fondi
	Makaronu izstrādājumi un risi	Vārīšana, cepšana uz pannas, risoto, risu pudi š
	Dzērieni	Vārīšana uz lēnas uguns (piens), ūdens (vārīšana – vārīšana uz lēnas uguns), kafijas kanni a
	Pielāgots	Vārīšana, grilēšanas piederumi, cepšana uz pannas, vārīšana uz lēnas uguns, kausēšana

GALVENĀS GATAVOŠANAS METODES

(Katrā metodē var būt iekļautas papildu iespējas)

KAUSĒŠANA

Lai sagatavotu ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabātu šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.

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

Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.

VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS

Lēni gatavojamiem ēdieniem un lēnai šķidrumu izgarošanai, saglabātu šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt. Šī metode nekaitē smalkiem produktiem un novērš to pielipšanu katlam.

Katla kvalitāte un veids var ietekmēt veikspēju un gatavošanas ilgumu. Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.



VĀRĪŠANA*

Lai efektīvi uzsildītu ūdeni un ar dzirdamu un redzamu signālu brīdinātu lietotāju, kad tas sāk vārīties.

Gaidot apstiprinājumu no lietotāja, sistēma uztur kontrolētu ūdens vārīšanos uz lēnas uguns, novēršot šļakatas un enerģijas šķērdēšanu. Kamēr šī funkcija ir aktīva, skaņas signāls brīdina lietotāju, ja katls ir tukšs (tajā nav ūdens) vai ja tas ir izvērijies sauss.

Sāli pievienojiet tikai pēc tam, kad atskanējis vārīšanās brīdinājumu signāls.

CEPŠANA UZ PANNAS*

Lai priekšsildītu vai sagatavotu tukšu katlu vai pannu lietošanai. Dzirdams un redzams signāls norāda, ka sasniegta ideālā temperatūra, lai katlā vai pannā ievietotu produktus. Gaidot apstiprinājumu no lietotāja, sistēma uztur piederumu kontrolētā siltumā, novēršot iespēju pannai sasniegt temperatūru, kas rada bojājumus, un enerģijas šķērdēšanu.

Lai apstākļi būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar katliem un lai sagatavotu lietošanai istabas temperatūrā.

Šai funkcijai paredzētie piederumi

Neizmantojiet vāku – lai aizsargātu pret šļakatām, ieteicams izmantot šļakatu aizsargu.

Gatavojot ar šo funkciju, ieteicams izmantot cepšanai piemērotas eļļas, piemēram, dažāda veida sēklu eļļas. Izmantojot jaunas eļļas pirmo reizi, vienmēr ievērojiet īpašu piesardzību.



GRILĒŠANA*

Šī funkcija ļauj veikt optimālu dažādu produktu grilēšanu atbilstoši to biežumam. Kad sasniegta ideālā temperatūra, lai katlā vai pannā ievietotu produktus, plīts radijs skaņas signālu. Plīts stabilizē temperatūru gatavošanas laikā, uzturot to vienmērīgu. Kad lietotājs ir apstiprinājis, ka produkti ir pievienoti, sākas gatavošana.

Produktus ieteicams sagatavot sildīšanas posma laikā, pievienojot tos, tiklīdz atskan skaņas signāls.

Lai apstākļi būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar katliem un lai sagatavotu lietošanai istabas temperatūrā.

Ja neizmantojat šim mērķim paredzēto stiepli režģi, ievērojiet īpašu piesardzību, pirmo reizi izmantojot grilēšanas funkciju, jo pamatnes kvalitāte var ietekmēt sildīšanas laiku. Piederumi ar ļoti plānu pamatni ļoti īsā laikā var sasniegt ļoti augstu temperatūru.



MOKA*

Šī funkcija ļauj automātiski uzsildīt espresso kafijas kanniņas. Sildīšanas ciklu var aktivizēt, atlasot funkciju izvēlnē, un, kad kafija būs gatava, atskanēs skaņas signāls. Funkcija ir ieprogrammēta tā, lai tā izslēgtos automātiski, novēršot šļakatas. Izmantojot pirmo reizi, vienmēr pārbaudiet, vai izpildīti aprakstītie nosacījumi. Lai apstākļi būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar kafijas kanniņu un ūdeni istabas temperatūrā.

*Šīm funkcijām ieteicams izmantot ieteiktos piederumus:

- Vārīšanai: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- Cepšanai uz pannas: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- Grilēšanai: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- Kafijas kanniņai, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai ļautu plītij optimāli funkcionēt, nemēģiniet pārvietot katlu vai pannu, kamēr rit pirmā sildīšanas minūte.

CHEF CONTROL

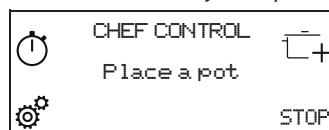
Šī funkcija sadala plīti četrās gatavošanas zonās, vienlaikus aktivizējot tās iepriekš iestatītā jaudas intensitātes līmeni. Tas ļauj pārvietot katlus no vienas zonas uz otru, lai varētu turpināt gatavošanu dažādās temperatūrās.

Chef Control funkcijas aktivizēšana:

- Novietojiet katlu pozīcijā.
- Nospiediet "6th Sense" pogu.
- Atlasiet "Chef Control" funkciju pārvaldīšanas displejā un apstipriniet.



- Četrās gatavošanas rūtis parādās kreisās puses displejā ar atbilstošo jaudas intensitātes līmeni (low (zemu), medium (vidēju), high (augstu)).
- Ja vēlaties pievienot vēl katlus, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) [+].
- Lai izietu no šīs funkcijas, nospiediet "STOP" (APTURĒT).



Gatavošanas zonas jaudas intensitātes maiņa:

- Atlasiet gatavošanas zonu.
- Atlasiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni, ar pirkstu pārvelkot slīdņa skārienekrānam, kas būs redzams 1 sekundi.
- Atkārtoti parādīsies atlasītais jaudas intensitātes līmenis (low (zems), medium (vidējs), high (augsts)).

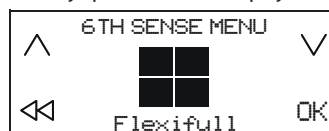
Lūdzu, ņemiet vērā! Mainītie iestatījumi paliks saglabāti, līdz tos atkal mainīsiet vai atiestatīsiet.

FLEXIFULL

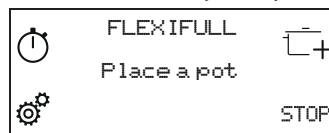
Tādējādi visas četras zonas var apvienot un izmantot kā vienotu gatavošanas zonu.

Flexifull funkcijas aktivizēšana:

- Novietojiet katlu pozīcijā.
- Nospiediet "6th Sense" pogu.
- Funkciju pārvaldīšanas displejā atlasiet "Flexifull" un apstipriniet.



- Slīdņa skārienekrānā iestatiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni. Iestatītais jaudas intensitātes līmenis parādās kreisās puses displejā.
- Ja vēlaties pievienot vēl katlus, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) [+].
- Lai izietu no šīs funkcijas, nospiediet "STOP" (APTURĒT).



INDIKATORI

H ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja gatavošanas zonas atlasē displeja rūtīs ir redzams “H”, tas nozīmē, ka gatavošanas zona joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, vairs nav redzams “H”.

GATAVOŠANAS TABULA

JAUDAS INTENSITĀTES LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LETEICAMĀ LIETOŠANA
Maks. karstuma iestatījums		P	Ātra uzsildīšana
		14 - 18	Cepšana, vārīšana
			Ideāli apbrūnināšanai, gatavošanas sākumam, dziļi sasaldētu produktu cepšanai ātrai šādu idrumu uzvārīšanai.
			Apbrūnināšana, apcepšana, vārīšana, grilēšana
			Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
		10 - 14	Apbrūnināšana, gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana
			Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
			Gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai
			Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
		5 - 9	Gatavošana, vārīšana uz lēnas uguns, iebiezīnāšana, “ievilkšanās”
			Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērces, cepetis, zivs) ar šādiem idrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas “ievilkšanās”.
			Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šādiem idrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
		1 - 4	Kausēšana, atkausēšana
			Ideāli, lai padarītu sviestu mikstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas.
			Ēdiena siltuma saglabāšana, risoto “ievilkšanās”
			Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai “ievilkto” risoto.
Bez jaudas		Izslēgts	-
			Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar “H”).

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Svarīgi!**
- **Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators (“H”) nav iedegts.**
 - Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
 - Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīti virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
 - Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīti virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
 - Sāļš, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
 - Izmantojiet mikstu drāniņu, virtuves dvieļi vai speciālu plīti virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
 - Izlijuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
 - Pēc plīti virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

- Ja uz stikla redzams iXelium™ logo, plīts virsma apstrādāta ar iXelium™ tehnoloģiju, ekskluzīvu Whirlpool apdari, kas nodrošina perfektu tīrīšanas rezultātu, kā arī ilgāk saglabā virsmas spīdumu.
- Tīrot iXelium™ plīti virsmas, ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.**
- Izmantojiet ar ūdeni vai ikdienas stikla tīrīšanas līdzekli samitrinātu mikstu drānu (vislabāk mikrošķiedru).
 - Lai rezultāti būtu labāki, uz dažām minūtēm atstājiet mitru drānu uz plīti stikla virsmas.

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
 - Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
 - Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.
- Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

K ūdas kods	Apraksts	Iespējamie cēlo i	Risinājums
C81, C82	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dē .	Elektronisko da u iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	aujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F02, F04	Savienojuma spriegums nav pareizs.	Sensors konstatē neatbilstību starp ierīces spriegumu un elektrotīkla spriegumu.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet elektrosavienojumu.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo k ūdas kodu.		

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

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

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

APSTIPRINĀTA GATAVOŠANA

Nākamā tabula īpaši izstrādāta, lai pārbaudes iestādes varētu izmantot mūsu izstrādājumus.

Apstiprināta gatavošana	Apstiprināti gatavošanas stāvok i
Karstuma sadale, "Pankūkas" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 3. apakšpunkts	
Karstuma veikspēja, "Smalki sagriezti kartupe i" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 4. apakšpunktu	
Kausēšana un siltuma saglabāšana, "Šokolāde"	
Vārīšana uz lēnas uguns, "Rīsu pudi š"	

EKO DIZAINS: Pārbaude tika veikta saska ā ar noteikumiem, atlasot gatavošanas zonas uz plīts virsmas, lai izveidotu vienotu zonu, vai izmantojot Flexifull funkciju.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

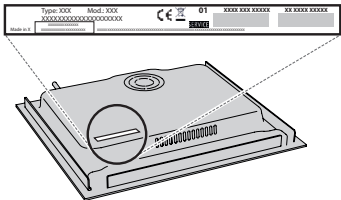
PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

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

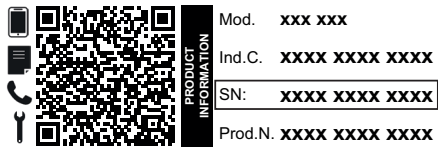
JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



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



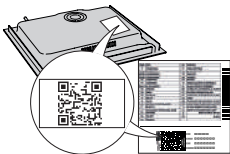
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

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

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



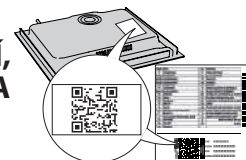
400011717120-B



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

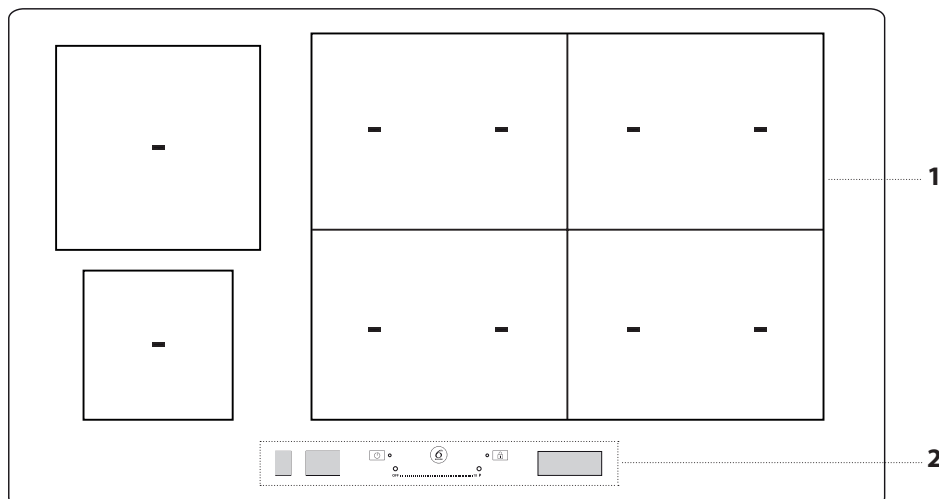
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.register10.eu.

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



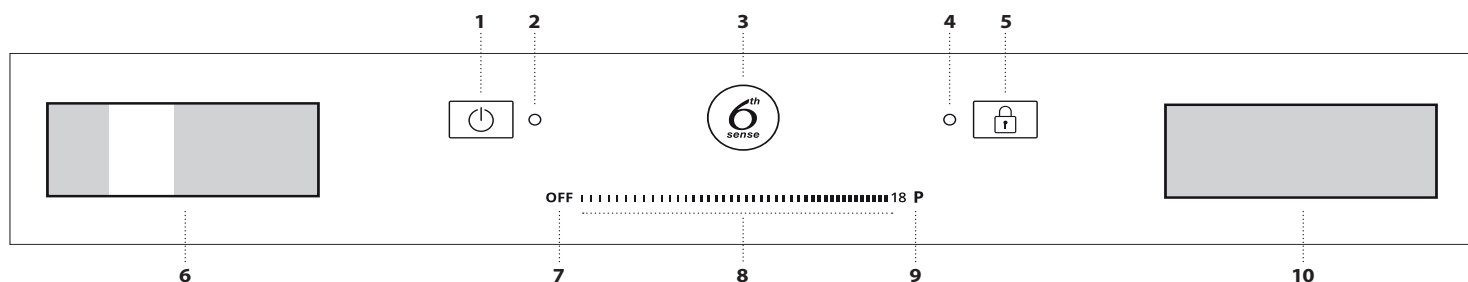
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

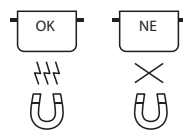
OVLÁDACÍ PANEL



- | | | |
|--|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Tlačítko zapnutí/vypnutí | 5. Blokování Tlačítek | 8. Dotykový posuvný ovladač |
| 2. Kontrolka – varná deska zapnutá | 6. Displej volby varné zóny | 9. Tlačítko rychlého ohřevu |
| 3. Tlačítko "6 th Sense" (speciální funkce) | 7. Tlačítko vypnutí varné zóny | 10. Displej "Správa funkcí" |
| 4. Kontrolka – zámek tlačítek aktivní | | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické.

Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

PRÁZDNÉ HRNCE A PÁNVE S TENKÝM DNEM

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který trvale sleduje teplotu, přičemž aktivuje funkci "automatického vypnutí", když jsou detekovány vysoké teploty. Při použití prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem může teplota vzrůst velmi rychle a funkce "automatického vypnutí" se může aktivovat

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení varné desky lze kdykoli změnit. Chcete-li nastavení změnit, klikněte na symbol , který se objeví na displeji pro správu funkcí.

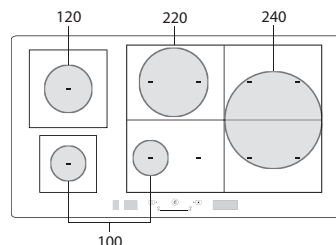
V nabídce nastavení můžete:

- zvolit jazyk,
- nastavit jas,
- nastavit hlasitost zvukových upozornění,
- nastavit tóny tlačítek,
- nastavit výkon varné desky,

s mírným zpožděním, takže dojde k poškození pánve nebo hrnce. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.

MINIMÁLNÍ PRŮMĚR HRNCE/PÁNVE PRO RŮZNÉ VARNÉ OBLASTI

Abyste zajistili, že varná deska funguje správně, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu desky a musí mít vhodný průměr.



- obnovit výchozí nastavení varné desky,
- zkontrolovat verzi nainstalovaného softwaru.

Dojde-li k výpadku napájení, nastavení zůstanou zachována.

NASTAVENÍ VÝKONU VARNÉ DESKY

Maximální úroveň výkonu lze nastavit v nabídce nastavení, ve shodě s požadavky nebo na dobu trvání časovače.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

K zapnutí varné desky stisknete asi 1 sekundu spouštěcí tlačítko, dokud se nerozsvítí displej.

Nevyberete-li během 30 sekund jednu z funkcí, varná deska se po uplynutí této doby deaktivuje.

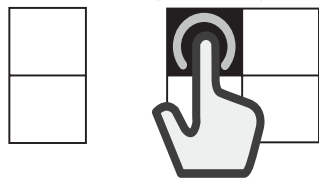
Varnou desku vypnete stiskem a podržením kteréhokoli tlačítka po dobu 10 sekund.

Stisknutím tohoto tlačítka varnou desku také vypnete. V tomto případě jej podržte, dokud displej nezhasne. Všechny varné zóny se deaktivují.

Pokud byla varná deska v době vypnutí používána, dojde k deaktivaci všech varných zón a zůstane rozsvícená kontrolka zbytkového tepla "H", dokud všechny varné zóny nezchladnou.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Požadovanou varnou zónu lze navolit stisknutím odpovídajícího políčka na levém displeji. Vybrané zóny se zvýrazní.

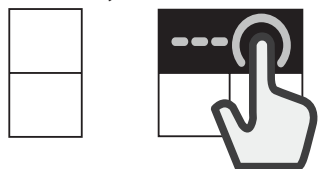


VOLBA FLEXIBILNÍ OBLASTI

Flexibilní oblast představuje oblast, na které se překrývá několik varných zón a kterou lze použít jako jednu varnou zónu.

Vytvoření flexibilní oblasti:

Vyberte více políček, popřípadě přejíždějte prstem a postupně spojte políčka dohromady.

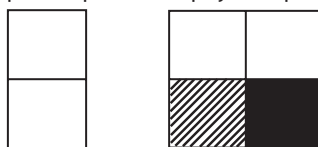


Rozdělení flexibilní oblasti:

Stisknete a 3 sekundy podržte políčko odpovídající zóně, kterou chcete oddělit. Případně můžete stisknout tlačítko "rozdělit zónu" , které se objeví na displeji pro správu funkcí.

Pro každou z oddělených varných zón je nastavena stejná úroveň výkonu.

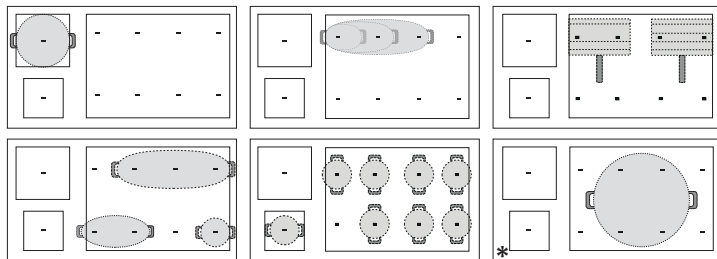
V případě, že na aktivované varné zóně není do 30 sekund postavena nádoba, na levém displeji se objeví husté šrafování. Danou zónu lze opět aktivovat pomocí pravého displeje, a to příkazem "Přidat hrnec".



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ VÝKONU

Aktivace varných zón:

1. Zapněte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná, je-li na ní umístěna nádoba. Zvolte požadovanou oblast pro nastavení výkonu.
2. Na zvolenou varnou zónu postavte hrnec a ujistěte se, že zakrývá jeden nebo více referenčních bodů na povrchu varné desky.

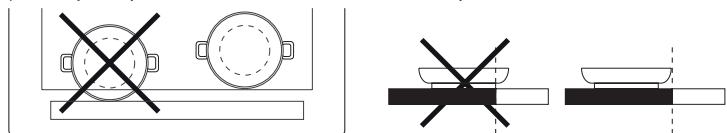


* Tato pozice vám umožní využití maximálního výkonu.

Upozornění: Displej ani dotykový posuvný ovladač nezakrývejte žádným příslušenstvím. Pokud kuchyňské náčiní překrývá některý z displejů, varná deska nemusí správně fungovat. Na pravém displeji se zobrazí zpráva "ZKONTROLUJTE DOTYKOVOU ZÓNU, do jedné minuty odstraňte předmět". Odstraňte toto náčiní a vyčkejte, dokud zpráva nezmizí. Pokud problém přetrvává, varnou desku odpojte a znovu připojte ke zdroji napájení.

Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší).

Tím se vyhnete nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny.



3. Na levém displeji zvolte varnou zónu nebo flexibilní oblast.
4. Požadovanou úroveň výkonu nastavte stisknutím příslušného bodu nebo posouváním prstu horizontálně po dotykovém posuvném ovladači.

OFF ||||| 18 **P**



Nastavená úroveň výkonu se objeví v políčku zvolené varné zóny.



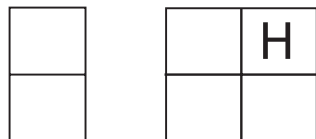
Každá varná zóna má různě stupně ohřevu, od "1" (minimální výkon) do "18" (maximální výkon).

Pomocí dotykového posuvného ovladače můžete také zvolit funkci rychlého ohřevu, která se zobrazí na displeji v podobě písmene "P".

Upozornění: Políčko varné zóny se rozbíká, pokud není hrnec vhodný pro indukční desku, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

Deaktivace varných zón:

Na levém displeji zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítko "OFF" v horní části dotykového posuvného ovladače. Pokud je varná zóna stále horká, v příslušném políčku se objeví ukazatel zbytkového tepla "H".



☰+ PŘIDAT HRNec

Používáte-li varnou oblast složenou z několika zón, můžete hrnec postavit kamkoli v rámci aktivní zóny. Varná deska automaticky rozpozná skutečnou polohu hrnce.

Chcete-li na aktivní varnou plochu přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" ☰+, aby mohla deska nový hrnec rozpoznat.



ZÁMEK TLAČÍTEK

Chcete-li zabránit nechtěné aktivaci desky při čištění nebo neúmyslné změně nastavení během vaření, stiskněte na dobu 3 sekund tlačítko "Zámek tlačítek" ☰:

☰: aktivaci funkce potvrdí zvukový signál a rozsvícená kontrolka.

Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou tlačítka vypnout.

Chcete-li znovu aktivovat ovládací prvky, stiskněte znovu tlačítko "Zámek tlačítek" ☰ na dobu 3 sekund. Kontrolka zhasne a varná deska je opět aktivní.



ČASOVAČ

Je-li varná deska vypnutá, můžete pravý displej použít jako časovač.

Aktivace časovače:

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin ⌚, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" / "-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Změna a deaktivace časovače:

1. Stiskněte ikonu přesýpacích hodin ⌚, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
2. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas, příp. časovač vypnete stisknutím tlačítka "STOP".



NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Varné zóny lze naprogramovat tak, aby se automaticky vypnuly.

Nastavení doby vaření:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Stiskněte ikonu stopek ⌚, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" / "-" nastavte čas.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Změna a deaktivace časovače:

1. Zvolte aktivní varnou zónu
2. Stiskněte ikonu stopek ⌚, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas nebo zrušte nastavenou dobu vaření stisknutím tlačítka "STOP".

Dobu vaření lze stejným způsobem nastavit pro každou zónu nebo flexibilní oblast.

SPECIÁLNÍ FUNKCE



6th SENSE

Tlačítko "6th Sense" uživateli umožňuje přístup k řadě speciálních funkcí:

- Automatický asistent při vaření
- Chef Control
- Flexifull

Na pravém displeji pro správu funkcí můžete procházet speciálními funkcemi a zvolit možnost, kterou si přejete.

Pomocí šipek $\wedge$ $\vee$ můžete procházet dostupné možnosti.

Pomocí tlačítka OK volbu potvrdíte a pomocí dvojité šipky $\triangleleft\triangleleft$ se vrátíte do předchozí nabídky.

AUTOMATICKÝ ASISTENT PŘI VAŘENÍ

Tato funkce vám umožňuje zvolit jednu z přednastavených funkcí, které vám pomáhají uvařit širokou škálu různých potravin tím nejlepším způsobem.

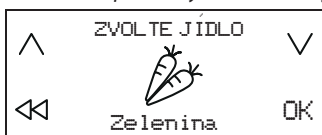
Varná deska uživateli poskytuje ideální podmínky pro ohřev hrnce a "zahoření" nové pánve. Uživatele také v jednotlivých fázích vaření instruuje tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků.

Aktivace funkce Automatický asistent při vaření:

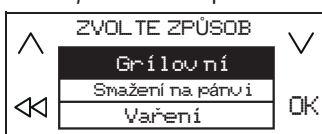
1. Stiskněte tlačítko "6th Sense".
2. Zvolte "Automatický asistent při vaření" z displeje pro správu funkcí a potvrdte.



3. Zvolte druh potraviny, kterou se chystáte vařit a potvrdte.



4. Zvolte způsob vaření a potvrdte.



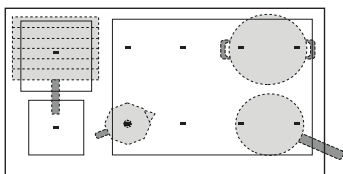
5. Zvolte podmínky vaření a potvrdte.



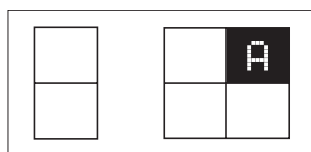
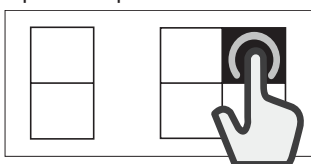
6. Postavte hrnec na místo a ujistěte se, že zakrývá minimálně dva referenční body na povrchu varné plochy.

Způsob vaření "Moka" jako jediný povoluje zakrytí pouze jednoho referenčního bodu.

Níže najdete příklad umístění několika nádob na vaření.



7. V levé části displeje si zvolte požadovanou varnou zónu. Ve zvolené zóně se zobrazí písmeno "A". Na displeji se objeví dostupné zóny, které jsou doporučené pro umístění nádob.



8. Na pravém displeji se objeví instrukce k dalšímu postupu (např. "Přidejte olej" nebo "Přidejte ingredienci"). Na konci každé fáze musí uživatel provést potvrzení, aby mohl pokračovat s vařením.
9. V případě potřeby je možné upravit přednastavenou úroveň výkonu pomocí tlačítek "+" a "-".
10. Po dokončení vaření vypnete varnou zónu pomocí tlačítka "STOP". Byly-li v průběhu vaření použity různé zóny, musíte nejprve vybrat varnou zónu, kterou si přejete vypnout.



Upozornění: Funkci "Automatický asistent při vaření" lze aktivovat, i když je již aktivována jedna nebo více varných zón.

Aktivace funkce Automatický asistent při vaření pro více než jednu varnou zónu:

Poté, co aktivujete funkci "Automatický asistent při vaření" pro první varnou zónu, stiskněte znovu tlačítko "6. smysl" a opakujte aktivaci pro novou varnou zónu. Zóny, které jsou již aktivovány, nelze znovu vybrat.

Upozornění: Můžete použít až 6 zón s funkcí "Automatický asistent při vaření", pokud to umožňuje zvolené nastavení úrovně výkonu. Zóny nelze zkombinovat pro vytvoření větší plochy.

Klasické vaření s aktivní funkcí Automatický asistent při vaření:

S aktivní funkcí "Automatický asistent při vaření" můžete na levém displeji zvolit varnou zónu, kterou si přejete aktivovat, zadat pro ni úroveň výkonu a poté pokračovat s jejím použitím standardním způsobem.

Volitelné možnosti

KATEGORIE POTRAVIN	METODA TEPELNÉ ÚPRAVY
Maso	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Ryby	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Zelenina	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Omáčky, šťávy, polévky	Omáčky (Rajčatová omáčka, Bešamel) Polévky (Prudké pečení, Vaření pod bodem varu, Krémové polévky)
Dezert	Puding, Panna cotta, Rozpuštěná čokoláda, Palačinky, Rýžový nákyp
Vejce	Sázená vejce, Omeleta, Přivedení k bodu varu (Vejce na tvrdo, Vejce na měkko), Frittata, Míchaná vejce
Sýry	Grilování, Smažení na pánvi, Fondue
Pasta	Přivedení k bodu varu, Smažení na pánvi, Rizoto, Rýžový nákyp
Nápoje	Mléko, Voda, Káva
Vlastní	Přivedení do bodu varu, Grilování, Smažení na pánvi, Vaření pod bodem varu, Rozpouštění

HLAVNÍ ZPŮSOBY VAŘENÍ

(Každý způsob může obsahovat další možnosti)

ROZPOUŠTĚNÍ

Zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení.

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

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.

VAŘENÍ POD BODEM VARU

Pro pomalu vařené pokrmy a pomalé vypařování tekutin, uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení. Touto metodou nedojde k poškození potravin ani k jejich přichycení k hrnci.

Kvalita a typ hrnce může ovlivnit průběh či dobu vaření.

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.



VAŘENÍ*

Effektivní ohřev vody a upozornění uživatele na počátek varu pomocí zvukového a vizuálního signálu.

Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje vodu při mírném varu, brání přetečení a plýtvání energií. Je-li tato funkce aktivní, zvukový signál upozorní uživatele, když je hrnec prázdný (žádná voda) nebo se všechna voda vyvařila. Sůl přidávejte až po zvukovém signálu upozorňujícím na dosažení bodu varu.

SMAŽENÍ NA PÁNVI*

Předehřev či příprava nového prázdného hrnce nebo "zahoření" pánve pomocí oleje. Zvukový a vizuální signál vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin do hrnce nebo pánve. Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje nádobu při kontrolované teplotě a brání dosažení nebezpečné škodlivé teploty a plýtvání energií.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Pro tuto funkci musí být používáno speciální příslušenství.

Nepoužívejte víko - pro ochranu proti cákancům doporučujeme ochrannou mřížku.

Doporučujeme při vaření s touto funkcí používat oleje, které jsou vhodné na smažení, jako například slunečnicové oleje různých typů. Pokud použijete jiný olej, buďte při prvním použití obzvláště opatrní a dohlížejte na vaření.



GRILOVÁNÍ*

Tato funkce umožňuje optimální grilování široké škály potravin podle jejich tloušťky. Zvukový signál varné desky vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin. Varná deska v průběhu vaření stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní. Jakmile uživatel potvrdí, že proběhlo přidání potravin, spustí se vaření.

Doporučujeme potraviny připravit v průběhu nahřívání a přidávat je ihned po zaznění zvukového signálu.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Pokud nepoužíváte mřížku určenou pro tento účel, dávejte při prvním použití funkce grilu velký pozor, jelikož kvalita podkladu může ovlivnit dobu ohřevu. Příslušenství s velmi tenkým dnem může dosáhnout velice rychle vysoké teploty.



MOKA*

Tato funkce umožňuje automatický ohřev kávovarů na plotnu – konviček moka. Ohřívací cyklus lze aktivovat volbou funkce v nabídce, a jakmile bude káva hotová, ozve se zvukový signál. Funkce je naprogramována tak, aby se automaticky vypnula, a zabránila tak přetečení. Při prvním použití se ujistěte, že jsou splněny popsané podmínky. Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte kávovar a vodu pokojové teploty.

*Pro tyto funkce doporučujeme použít speciální příslušenství:

- pro vaření: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pro smažení: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilování: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- pro kávu Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Upozornění: Pokuste se s hrncem či pánví během prvních několika minut ohřevu nehýbat, aby bylo umožněno správné fungování varné desky.

CHEF CONTROL

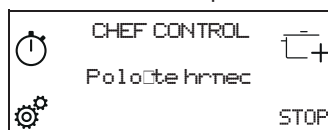
Tato funkce rozděluje varnou desku do čtyř varných zón, které aktivuje současně na přednastavenou úroveň výkonu. Umožňuje vám přesouvat hrnec z jedné oblasti do jiné, takže můžete pokračovat ve vaření při různých teplotách.

Aktivace funkce Chef Control:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "6th Sense".
3. Zvolte "Chef Control" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Na levém displeji se zobrazí čtyři políčka varných zón společně s příslušnými stupni výkonu (nízký, střední, vysoký).
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec"
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



Změna výkonu varné zóny:

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte požadovanou úroveň výkonu přetažením prstu po dotykovém posuvném ovladači, která zůstane viditelná po dobu 1 sekundy.
3. Znovu se objeví slovo odpovídající nastavené úrovni výkonu (nízký, střední, vysoký).

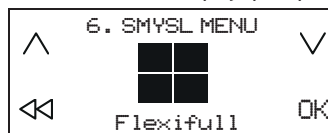
Upozornění: Změněné nastavení zůstane uloženo, dokud jej nezměníte nebo neobnovíte.

FLEXIFULL

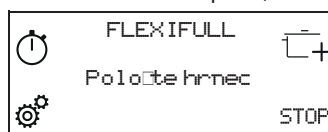
Takto je možné zkombinovat všechny čtyři zóny jako jednu varnou plochu.

Aktivace funkce Flexifull:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "6th Sense".
3. Zvolte "Flexifull" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Nastavte požadovanou úroveň výkonu na dotykovém posuvném ovladači. Nastavená úroveň výkonu se objeví na levém displeji.
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec"
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPLLO

Objeví-li se v jednom z políček displeje volby varné zóny písmeno “H”, znamená to, že je příslušná varná zóna stále horká. Po zchladnutí varné zóny písmeno “H” zmizí.

TABULKA PEČENÍ

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	DOPORUČENÉ POUŽITÍ Indikující zkušenosti a zvyky při vaření
Nastavení max. ohřevu	P	Rychlé zahřátí	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 - 18	Smažení, vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Opékání dozlatova, restování, vaření, grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 - 14	Opékání dozlatova, tepelná úprava, dušení, restování, grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předežhátí příslušenství.
		Tepelná úprava, dušení, restování, grilování, vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 - 9	Tepelná úprava, vaření na mírném ohni, zahušťování, rozpouštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
			Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).
	1 - 4	Rozpouštění, rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple, rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
Nulový výkon	Vypnuté	-	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje „H“).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla (“H”).**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud se na skle objeví logo iXelium™, varná deska je ošetřena technologií iXelium™, což je exkluzivní povrch Whirlpool, který zaručuje dokonalé výsledky čištění, stejně jako zachovává lesklý povrch varné desky po delší dobu.

Při čištění varných desek iXelium™ dodržujte tato doporučení:

- Používejte měkký hadřík (nejlépe z mikrovlákná) navlhčený vodou nebo běžným čisticím prostředkem na sklo.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte mokrý hadr na skleněném povrchu varné desky po dobu několika minut.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
 - Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
 - Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

Chybový kód	Význam	Možné příčiny	Řešení
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F02, F04	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

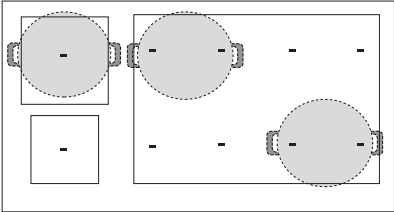
ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

OVĚŘENÉ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka byla speciálně vytvořena, aby kontrolní orgány mohly používat naše produkty.

Ověřené vaření	Ověřené varné polohy
Distribuce tepla, „palačinková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.3	
Distribuce tepla, „hranolková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.4	
Rozpouštění a udržování teploty jídla, „čokoláda“	
Vaření na mírném ohni, „rýžový pudink“	

EKODESIGN: Zkouška byla provedena v souladu s předpisy výběrem všech varných zón varné desky, aby tvořily jednu oblast, nebo prostřednictvím funkce Flexifull.

SERVISNÍ STŘEDISKO

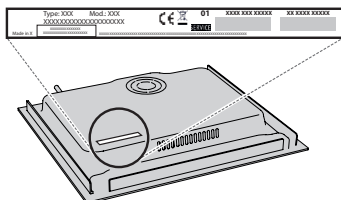
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

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

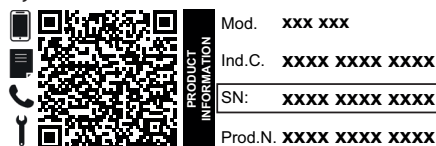
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRŽÍVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

Pokud se obrácíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



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



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

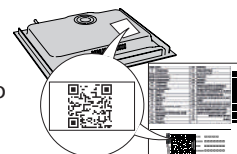
Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně).

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



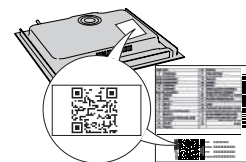
Whirlpool

400011717120-B



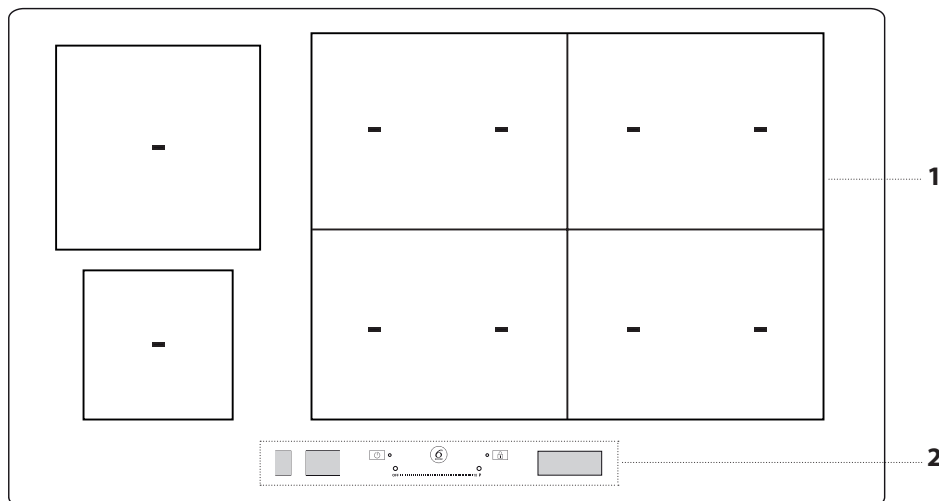
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu.

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,
AK OSKENUJETE QR KÓD NA
VAŠOM SPOTREBIČI**



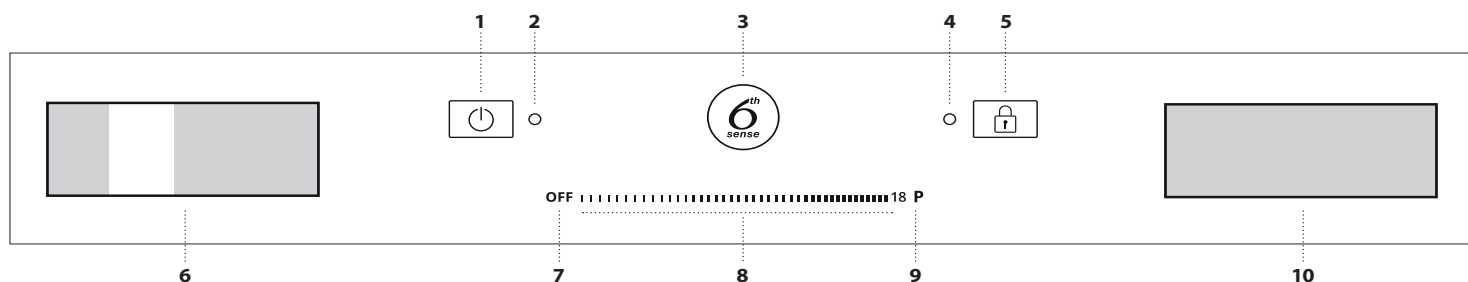
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

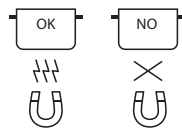
OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačidlo vypínača On/Off
2. Kontrolka – varná doska zapnutá
3. Tlačidlo "6th Sense" (špeciálne funkcie)
4. Kontrolka – blokovanie tlačidiel aktívne
5. Blokovanie tlačidiel
6. Displej výberu varnej zóny
7. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
8. Posuvná klávesnica
9. Tlačidlo rýchleho ohrevu
10. Displej riadenia funkcií

PRÍSLUŠENSTVO

PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnce môže zmeniť proces varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

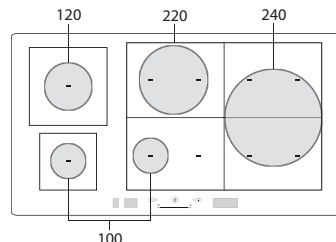
PRÁZDNE HRNCE ALEBO HRNCE S TENKÝM DNOM

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ktorý neprestajne monitoruje teplotu a aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď sa zistí vysoká teplota. Ak na ňu položíte prázdny hrniec alebo hrniec s tenkým dnom, teplota môže veľmi rýchlo stúpnuť a funkcia automatického vypnutia sa môže spustiť trochu oneskorene, čím sa poškodí hrniec alebo panvica. V takom prípade sa

ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú. Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

MINIMÁLNY PRIEMER HRNCA/PANVICE PRE RÔZNE VARNÉ PLOCHY

Aby sa zabezpečilo správne fungovanie varnej dosky, hrniec musí pokrývať aspoň jeden referenčný bod označený na povrchu varnej dosky a musí mať vhodný minimálny priemer.



PRVÉ POUŽITIE

Nastavenia varnej dosky možno kedykoľvek meniť. Pre zmenu nastavenia kliknite na symbol , ktorý sa ukáže na displeji riadenia funkcií.

V menu nastavení môžete:

- zvoliť jazyk;
- upraviť jas;
- upraviť hlasitosť zvukových výstrah;
- upraviť tóny tlačidiel;
- upraviť výkon varnej dosky;

- obnoviť výrobné nastavenie varnej dosky;
- skontrolovať nainštalovanú verziu softvéru.

V prípade výpadku prúdu sa nastavenie zachová.

ÚPRAVA VÝKONU VARNÉJ DOSKY

Maximálny výkon varnej dosky možno nastaviť v menu nastavení podľa požiadaviek alebo času časomeru.

Dostupné úrovne výkonu: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNÉJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla približne na 1 sekundu, kým sa nerozsvieti displej.

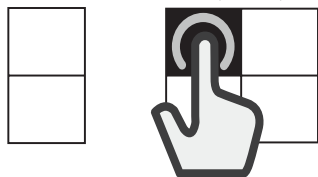
Ak do 30 sekúnd nezvolíte nijakú funkciu, varná doska sa automaticky deaktivuje. Varná doska sa vypne, ak podržíte ktorýkoľvek gombík stlačený dlhšie ako 10 sekúnd.

Ak ju chcete vypnúť, podržte to isté tlačidlo stlačené, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Ak sa varná doska používa, jej vypnutie vypne všetky varné zóny a zostane svietiť kontrolka zvyškového tepla "H", až kým varné zóny nevychladnú.

VÝBER VARNÉJ ZÓNY

Želanú varnú zónu možno vybrať na ľavom displeji stlačením príslušného štvorčeka. Zvolené zóny sú zvýraznené.

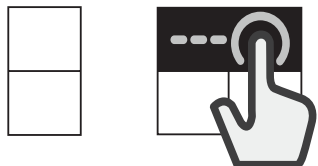


VÝBER FLEXIBILNEJ PLOCHY

Flexibilná plocha je plocha, na ktorej sa prekrýva niekoľko varných zón a možno ich použiť ako jednu varnú zónu.

Vytvorenie flexibilnej plochy:

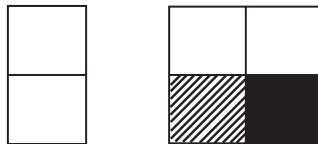
Zvoľte viacero štvorčekov alebo prejdite po nich prstom, čím postupne spájate štvorčeky.



Rozdelenie flexibilnej plochy:

Stlačte a na 3 sekundy podržte štvorček zodpovedajúci zóne, ktorú chcete oddeliť. Prípadne stlačte tlačidlo "rozdeliť zónu" , ktoré sa zobrazí na displeji funkcií. Keď je varná zóna rozdelená, rovnaká úroveň výkonu je nastavená pre každú jednotlivú zónu.

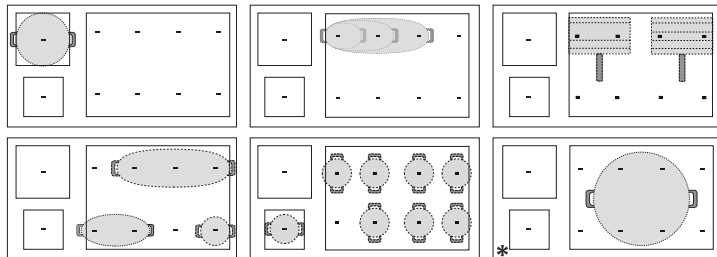
Ak do 30 sekúnd nie sú pokryté všetky zvolené varné zóny hrncom, na ľavom displeji sa objaví hrubý pásik. Túto plochu je možné znovu aktivovať príkazom "Pridajte hrniec" na pravom displeji.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE VÝKONU

Aktivovanie varných zón:

1. Zapnite varnú dosku. Varná doska automaticky rozpozná, či je na nej umiestnená nádoba. Zvoľte požadovanú oblasť pre nastavenie výkonu.
2. Postavte hrniec na zvolenú varnú zónu tak, aby prikrýval jednu alebo viac referenčných značiek na povrchu varnej dosky.



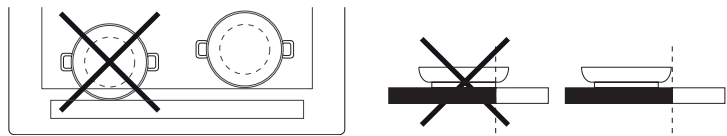
* Využitie tohto umiestnenia umožňuje čo najviac využiť maximálny výstupný výkon.

Upozornenie: Nepokrývajte príslušenstvom displej na dotykovej obrazovke s posuvníkom. Ak kuchynský riad prekrýva niektorý z displejov, varná doska nemusí správne fungovať. Na pravom displeji sa zobrazí správa "SKONTROLUJTE DOTYKOVÚ ZÓNU, do jednej minúty odstráňte predmet". Odstráňte prekážajúci

riad a vyčkejte, kým správa nezmizne. Pokiaľ problém pretrváva, varnú dosku odpojte a znovu pripojte k zdroju napájania.

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

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



3. Na ľavom displeji zvolte varnú zónu alebo flexibilnú plochu.
4. Nastavte želaný výkon stlačením alebo prejdite prstom vodorovne po dotykovej obrazovke s posuvníkom.

OFF ||||| 18 **P**



Nastavená úroveň výkonu sa objaví na štvorčeku vo vybranej varnej zóne.



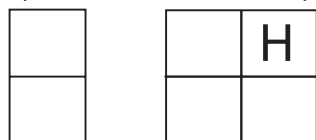
Pre každú varnú zónu sú k dispozícii rôzne úrovne výkonu, od "1" (minimálny výkon) po "18" (maximálny výkon).

Pomocou dotykovej obrazovky s posuvníkom môžete vybrať aj funkciu rýchleho ohrevu, ktorá sa objaví na displeji označená písmenom "P".

Upozornenie: Políčko varnej zóny sa rozblíka, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

Deaktivovanie varných zón:

Zvolte varnú zónu na ľavom displeji a stlačte tlačidlo označené ako "OFF" (Vypnúť) vo vrchnej časti dotykovej obrazovky s posuvníkom. Ak je varná zóna ešte horúca, v príslušnom štvorčeku sa zobrazuje ukazovateľ zvyškového tepla "H".



PRIDAJTE HRNIEC

Keď používate varnú plochu zostavenú z niekoľkých zón, hrniec možno postaviť kamkoľvek na aktívnej ploche. Varná doska automaticky spozná skutočné umiestnenie hrnca.

Ak chcete na aktívnu varnú plochu pridať ďalší hrniec, použite príkaz "Pridajte hrniec" , čím varnej doske umožníte lokalizovať nový hrniec.



BLOKOVANIE TLAČIDIEL

Aby sa zabránilo náhodnej aktivácii varnej dosky počas čistenia alebo náhodnej zmene ovládačov pri varení, na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel"

: pípnutie a varovné svetielko ukazujú, že táto funkcia bola aktivovaná.

Ovládací panel bude zablokovaný, s výnimkou tlačidla vypnutia.

Na reaktiváciu ovládačov znova na 3 sekundy stlačte tlačidlo "Blokovanie tlačidiel" . Varovné svetielko zhasne a varná doska bude znovu aktívna.



ČASOMER

Keď je varná doska vypnutá, môžete použiť pravý displej ako časomer.

Aktivovanie časomeru:

1. Zapnite varnú dosku.
2. Stlačte ikonku presýpacích hodín , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+" "/" "-" nastavte čas.
4. Po vypršaní nastaveného času zaznie zvukové znamenie.

Zmena alebo vypnutie časomeru:

1. Stlačte ikonku presýpacích hodín , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
2. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" časomer vypnite.



NASTAVENIE ČASU PRÍPRAVY JEDLA

Varné zóny možno naprogramovať, aby sa vypli automaticky.

Ako nastaviť čas prípravy jedla:

1. Zvolte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň výkonu.
2. Stlačte ikonku stopiek , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+" "/" "-" nastavte čas.
4. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Zmena alebo vypnutie časomeru prípravy jedla:

1. Zvolte aktívnu varnú zónu.
2. Stlačte ikonku stopiek , ktorá sa zobrazí na displeji riadenia funkcií.
3. Pomocou tlačidiel "+" a "-" resetujte želaný čas alebo stlačením tlačidla "STOP" zrušte nastavený čas.

Čas prípravy jedla možno nastaviť pre každú zónu alebo flexibilnú plochu tým istým postupom.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE



6th SENSE

Tlačidlo "6th Sense" umožňuje používateľom prístup k niekoľkým špeciálnym funkciám:

- Asistované Varenie
- Chef Control
- Flexifull

Na pravom displeji riadenia funkcií si môžete vyhľadávať špeciálne funkcie a vybrať možnosť, ktorú chcete.

Pomocou šípok $\wedge$ $\vee$ si môžete prezerat dostupné funkcie.

Tlačidlom OK potvrdíte svoj výber a dvojitou šípkou $\ll$ sa vrátite do predchádzajúcej ponuky.

ASISTOVANÉ VARENIE

Táto funkcia vám umožňuje zvoliť jednu z prednastavených funkcií, ktorá vám pomôže pripravovať rôzne typy jedál tým najlepším spôsobom.

Varná doska pomáha používateľovi zabezpečiť ideálne podmienky na zohrievanie a "zahorenie" nových panvíc a hrncov. Poskytuje aj pokyny, ktorých sa treba držať pri jednotlivých fázach prípravy jedla, aby boli výsledky optimálne.

Aktivovanie funkcie Asistované varenie:

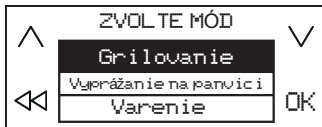
1. Stlačte tlačidlo "6th Sense".
2. Na displeji riadenia funkcií vyberte "Asistované varenie" a potvrdte.



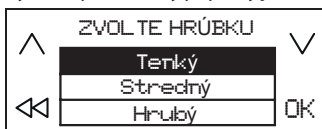
3. Vyberte kategóriu jedla, ktoré plánujete pripravovať a potvrdte.



4. Vyberte metódu prípravy jedla a potvrdte.



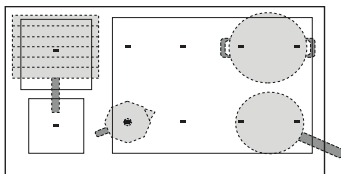
5. Vyberte podmienky prípravy jedla a potvrdte.



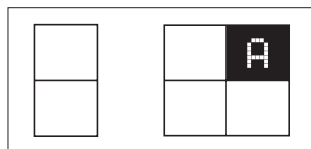
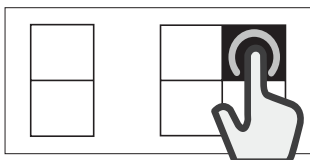
6. Postavte hrniec na miesto a dbajte pritom, aby pokrýval najmenej dva referenčné body na povrchu varnej dosky.

Jedine pri režime varenie "Moka" je dovolené, aby bol prikrytý iba jeden referenčný bod.

Ďalej je uvedený príklad umiestnenia pre rôzne príslušenstvo.



7. Na ľavom displeji zvolte želanú varnú zónu. Vo zvolenej zóne sa zjaví "A". Dostupné zóny, ktoré sú odporúčané pre umiestnenie nádoby, sa ukážu na displeji.



8. Na pravom displeji sa zobrazia pokyny, podľa ktorých sa má postupovať (napr. "Pridajte olej" alebo "Pridajte potravinu"). Na konci každej fázy sa od používateľa vyžaduje potvrdenie, aby mohol s varením pokračovať.

9. V prípade potreby možno kedykoľvek zmeniť úroveň nastaveného výkonu pomocou tlačidiel "+" a "-".

10. Po skončení varenia stlačením tlačidla "STOP" varnú zónu vypnete. Ak sa pri varení používa viac varných zón, najprv musíte vybrať varnú zónu, ktoré chcete vypnúť.



Upozornenie: Funkciu Asistované varenie možno aktivovať, aj keď je už nejaká varná zóna aktívna.

Aktivovanie funkcie Asistované varenie pre viac varných zón:

Po aktivovaní funkcie Asistované varenie pre prvú varnú zónu znova stlačte tlačidlo "6thsense" a zopakujte proces aktivácie pre novú varnú zónu. Zóny, ktoré sú už aktívne, nemožno vybrať.

Upozornenie: S funkciou Asistované varenie môžete využiť až 6 varné zóny sa podmienky, že to zvolené nastavenie výkonu dovoľuje.

Zóny nemožno kombinovať na väčšiu plochu.

Tradičné varenie, keď je aktívna funkcia Asistované varenie:

Keď je aktívna funkcia Asistované varenie, môžete na ľavom displeji vybrať varnú zónu, ktorú chcete aktivovať, a nastaviť úroveň výkonu pre túto varnú zónu a potom ju môžete ďalej používať normálnym spôsobom.

Voliteľné možnosti

KATEGÓRIA POTRAVÍN		SPÔSOB VARENIA
	Mäso	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Ryby	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Zelenina	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Privedenie do bodu varu
	Omáčky, šťavy, polievky	Omáčky (Rajčinová omáčka, Béchamel) Polievky (Prudké pečenie, Varenie pod bodom varu, Krémové polievky)
	Dezert	Puding, Panna cotta, Tekutá čokoláda, Palacinky, Ryžový nákyp
	Vajíčka	Volské oko, Omeleta, Privedenie k bodu varu (Vajíčka na tvrdo, Vajíčka na mäkklo), Frittata, Miešané vajíčka
	Syr	Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Fondue
	Pasta	Privedenie k bodu varu, Vyprážanie na panvici, Rizoto, Ryžový nákyp
	Nápoje	Mlieko, Voda, Káva
	Vlastné	Privedenie do bodu varu, Grilovanie, Vyprážanie na panvici, Varenie pod bodom varu, Rozpúšťanie

HLAVNÉ METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

(Každá metóda môže zahŕňať aj ďalšie možnosti)

ROZTÁPANIE

Na zahriatie potraviny na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Táto metóda nepoškodí delikátne potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.

VARENIE POD BODOM VARU

Na pomalé varenie jedál a pomalé odparovanie tekutiny, udržiavanie jedla v danom stave bez rizika spálenia. Táto metóda nepoškodzuje jedlo a zabraňuje jeho prilepeniu k hrncu.

Výsledok alebo dobu prípravy jedla môže ovplyvniť kvalita a typ hrnca.

Rýchlosť prípravy jedla možno kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-" na pravom displeji.



VARENIE*

Na efektívne zohriatie vody a upozornenie používateľa, keď začne vriť, prostredníctvom zvukového i vizuálneho signálu. Kým systém čaká na potvrdenie používateľa, udržiava vodu pri kontrolovanej miernom varení, čo zabráňuje výšplechnutiu a plytvaniu energiou. Kým je táto funkcia aktívna, zvukový signál upozorní používateľa, ak je hrniec prázdny (nie je v ňom voda) alebo voda sa celkom vyvarila. Po zaznení zvukového upozornenia pridajte iba soľ.

VYPRÁŽANIE NA PANVICI*

Na predhrievanie alebo prípravu nového prázdneho hrnca alebo na "zahorenie" novej panvice pomocou oleja. Zvukový a vizuálny signál upozorňuje, že bola dosiahnutá ideálna teplota na pridanie potraviny do hrnca alebo panvice. Kým systém čaká na potvrdenie od používateľa, udržiava nádoby pri kontrolovanej teplote a zabráňuje, aby panvica dosiahla teplotu, pri ktorej by sa mohla poškodiť, a zabráňuje plytvaniu energiou.

Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Na túto funkciu treba používať určené príslušenstvo.

Nepoužívajte pokrievku, na ochranu proti výšplechnutiu sa odporúča sieťka proti výšplechnutiu.

Ak pripravujete jedlo s touto funkciou, odporúča sa používať olej vhodný na vysmážanie, ako sú rôzne rastlinné oleje. Pri prvom používaní iných olejov vždy na jedlo pri príprave dozerať.



GRILOVANIE*

Táto funkcia umožňuje optimálne grilovanie celého radu potravín podľa ich hrúbky. Po dosiahnutí ideálnej teploty na vloženie potraviny sa ozve pípanie. Varná doska potom počas prípravy jedla teplotu stabilizuje a udržiava ju stále. Keď používateľ potvrdil, že potravina bola pridaná, začne sa príprava jedla. Odporúča sa pripraviť si potravinu počas fázy zohrievania a vložiť ju, len čo sa ozve pípanie.

Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu pri hrncoch a príprave na použitie pri izbovej teplote.

Ak nepoužívate rošt určený na tento účel, dávajte pri prvom použití funkcie grilovania zvlášť dobrý pozor, lebo kvalita podložky môže ovplyvniť čas zohrievania. Príslušenstvo s veľmi tenkým dnom môže za krátky čas dosiahnuť veľmi vysokú teplotu.



MOKA*

Táto funkcia umožňuje automatické zohrievanie kávovarov na prípravu kávy typu "moka". Cyklus zohrievania možno aktivovať zvolením tejto funkcie v ponuke, a keď je káva hotová, ozve sa pípnutie. Funkcia je naprogramovaná na automatické vypnutie a zabráňuje vyliatiu. Pri prvom použití vždy kontrolujte, či sú splnené opísané podmienky. Aby boli podmienky optimálne, používajte túto funkciu s kávovarom a vodou pri izbovej teplote.

***Pri týchto funkciách sa odporúča použitie určeného príslušenstva:**

- na varenie: WMF SKU: 07.7524.6380
- na vyprážanie na panvici: WMF SKU: 05.7528.4021
- grilovanie: WMF SKU: 05.7650.4291
- na prípravu mokky, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Upozornenie: Snažte sa počas prvej minúty zohrievania hrncom ani panvicou nehýbať, aby mohla varná doska fungovať optimálne.

CHEF CONTROL

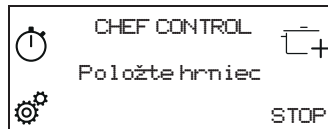
Táto funkcia rozdeľuje varnú dosku na štyri varné zóny, aktivuje ich zároveň na vopred nastavenú úroveň výkonu. Umožňuje vám presúvať hrniec z jednej plochy na druhú, aby ste mohli pokračovať vo varení pri rôznych teplotách.

Na aktivovanie funkcie Chef Control stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto.
2. Stlačte tlačidlo "6th Sense".
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte "Chef Control" a potvrdte.



4. Na ľavom displeji sa zobrazia štvorce štyroch varných zón s príslušnou úrovňou výkonu (nízka, stredná, vysoká).
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz "Pridajte hrniec" .
6. Túto funkciu opustíte stlačením "STOP".



Zmena výkonu varnej zóny:

1. Vyberte varnú zónu.
2. Potiahnutím prsta po dotykovej obrazovke s posuvníkom zvolte želanú úroveň výkonu, ktorá zostane viditeľná 1 sekundu.
3. Znovu sa zobrazí slovo zodpovedajúce zvolenej úrovni (nízka, stredná, vysoká).

Upozornenie: Zmenené nastavenia sa uložia, pokiaľ ich nezmeníte alebo nevynulujete.

FLEXIFULL

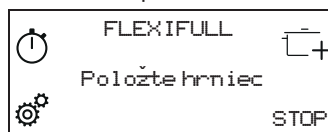
To umožňuje kombinovať štyri zóny, ktoré sa tak dajú použiť ako jedna varná plocha.

Na aktivovanie funkcie Flexifull stlačte:

1. Postavte hrniec na miesto.
2. Stlačte tlačidlo "6th Sense".
3. Na displeji riadenia funkcií vyberte "Flexifull" a potvrdte.



4. Na dotykovej obrazovke s posuvníkom nastavte želanú úroveň výkonu. Toto nastavenie úrovne výkonu sa zobrazí na ľavom displeji.
5. Ak chcete pridať ďalšie hrnce, použite príkaz "Pridajte hrniec" .
6. Túto funkciu opustíte stlačením "STOP".



UKAZOVATELE

H ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

Keď sa na niektorom štvorčeku na displeji výberu varných zón zjaví písmeno "H", znamená to, že príslušná varná zóna je ešte stále horúca. Po vychladnutí varnej zóny písmeno "H" zmizne.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP VARENIA	ODPORÚČANÉ POUŽÍVANIE Skúsenosti a zvyky pri varení
Nastavenie max. teploty	P	Rýchly ohrev	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.
	14 - 18	Vysmážanie, varenie	Ideálne na opraženie dohneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.
		Opraženie dohneda, rýchle opečenie, varenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.
	10 - 14	Opraženie dohneda, varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.
		Varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie, varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).
	5 - 9	Varenie, mierne varenie, zahusťovanie, varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku.
			Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).
	1 - 4	Roztápanie	Ideálne na zmäčkovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kusov.
		Udržiavanie jedla teplého, varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku
Nulový výkon	Off	-	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „H“).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Dôležité:**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**
 - Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
 - Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
 - Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
 - Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
 - Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).

- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo iXelium™, varný panel bol upravený technológiou iXelium™, exkluzívnou povrchovou úpravou Whirlpool, ktorá zabezpečuje dokonalé výsledky čistenia a udržuje povrch varného panela dlhšie lesklý.

Pri čistení varných panelov s úpravou iXelium™ dodržujte tieto odporúčania:

- Použite mäkkú utierku (najlepšie z mikrovlákien) navlhčenú vo vode alebo v bežnom čistiacom prostriedku určenom na sklo.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak necháte niekoľko minút na povrchu varnej dosky vlhkú handričku.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

Chybový kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F02, F04	Napätie pripojeného zdroja je nesprávne.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte elektrické pripojenie.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		

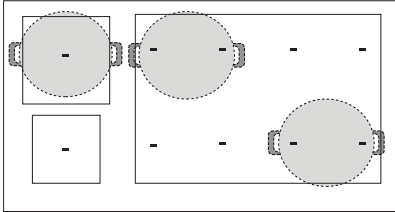
ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

OVERENÉ VARENIE

Ďalej uvedená tabuľka bola vytvorená špeciálne na to, aby umožnila kontrolným orgánom používať naše výrobky.

Overené varenie	Polohy overeného varenia
Rozdelenie tepla, „palacinkový“ test podľa EN 60350-2 §7.3	
Tepelný výkon, „hranolčekový“ test podľa EN 60350-2 §7.4	
Roztápanie a udržiavanie jedla teplého, „čokoláda“	
Mierne varenie, „ryžový nákyt“	

EKODIZAJSN: Test bol vykonaný podľa predpisov zvolením všetkých varných zón na varnej doske tak, aby tvorili jednu plochu, alebo pomocou funkcie Flexifull.

POPREDAJNÝ SERVIS

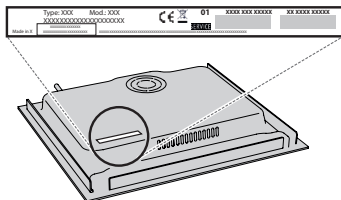
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

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

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



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

- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.



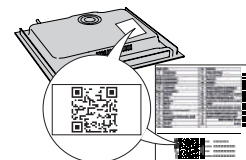
®/TM/ © 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

400011717120-B

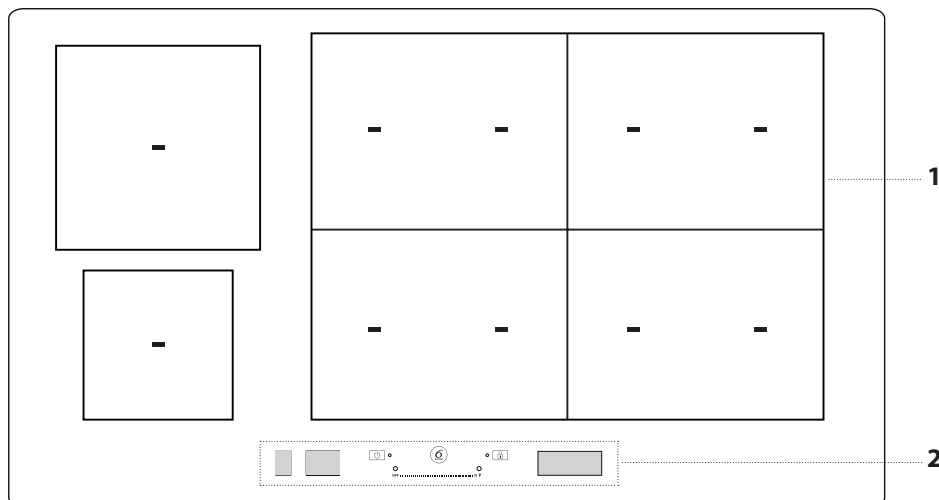

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**


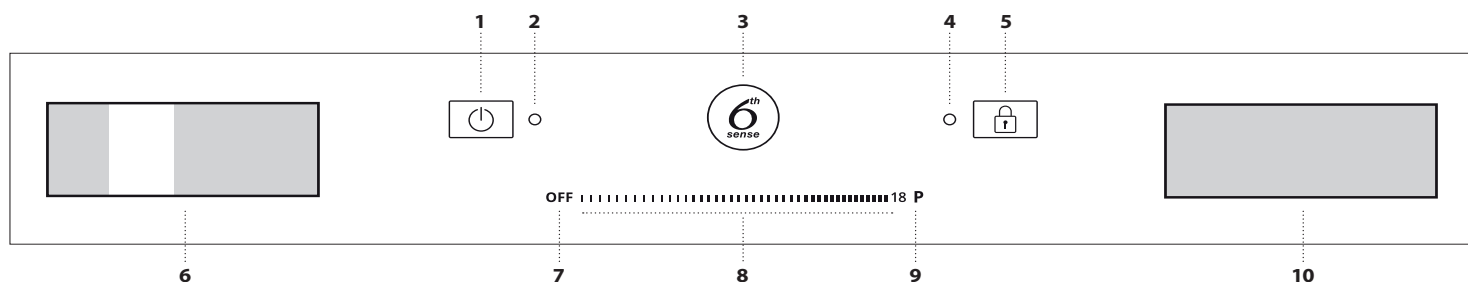
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

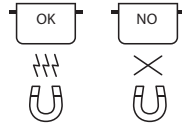
KEZELŐPANEL



- | | | |
|--|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Be/Ki gomb | 5. Gombzár | 8. Csúszka |
| 2. Jelzőfény - főzőlap bekapcsolva | 6. Főzőzóna-választó kijelző | 9. Gyors melegítés gomb |
| 3. "6 th Sense" gomb (speciális funkciók) | 7. Főzőzóna kikapcsoló gombja | 10. "Funkciókezelő" kijelző |
| 4. Jelzőfény - gombzár bekapcsolva | | |

TARTOZÉKOK

FŐZŐEDÉNYEK



Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses főzőedényeket használjon. Általában az edények aljára nyomtatott jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel ellenőrizze, hogy az edény mágneses-e. Az edény aljának minősége és szerkezete módosíthatja a főzési teljesítményt. Egyes esetekben az edényalj átmérőjének jelzése nem felel meg a ferromágneses felület tényleges átmérőjének.

ÜRES VAGY VÉKONY ALJÚ FŐZŐEDÉNYEK

Ne használjon üres edényeket a főzőlapon.

A főzőlap olyan belső biztonsági rendszerrel rendelkezik, amely folyamatosan figyeli a hőmérsékletet, és túl magas hőmérséklet esetén aktiválja az "automatikus kikapcsolás" funkciót. Üres edények vagy túl vékony aljú edények használatakor a hőmérséklet túl gyorsan megemelkedhet, és ilyenkor az "automatikus kikapcsolás" funkció nem feltétlenül aktiválódik azonnal, tehát az edény vagy a főzőlap felszíne megromolódhat. Ilyen esetben ne nyúljon

ELSŐ HASZNÁLAT

A beállítások bármikor módosíthatók. A beállítások módosításához érintse meg a funkciókezelő kijelzőn megjelenő ikont.

A beállítások menüben:

- kiválaszthatja a nyelvet;
- módosíthatja a fényerősséget;
- módosíthatja a hangjelzések hangerejét;
- módosíthatja a gombok hangját;
- módosíthatja a főzőlap teljesítményét;

NAPI HASZNÁLAT



A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

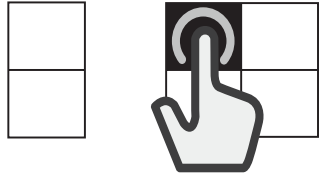
A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot kb. 1 másodpercig, amíg világítani nem kezdenek a kijelzők.

Ha semmilyen funkciót nem választ ki, a főzőlap 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A főzőlap kikapcsol, ha bármely gombot 10 másodpercnél hosszabban lenyomja. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ugyanezt a gombot, és tartsa lenyomva, amíg a kijelzők ki nem kapcsolódnak. Az összes főzőzóna kikapcsol. Ha használat közben kapcsolja ki a főzőlapot, a zónák azonnal kikapcsolnak, és a maradékhőre figyelmeztető "H" jelzés addig világít, amíg a zónák ki nem hűlnek.

A FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA

A kívánt főzőzóna a bal oldali kijelzőn, a megfelelő mező megnyomásával választható ki. A kiválasztott zónák ki lesznek emelve.

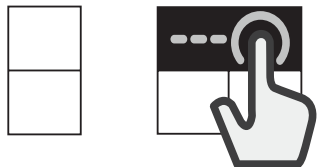


RUGALMAS ZÓNA KIJEJÖLÉSE

A rugalmas zóna olyan főzőterület, ahol több zóna átfedi egymást, és egyetlen főzőzónaként viselkedik.

Rugalmas zóna létrehozásához:

Válasszon ki több mezőt, vagy csúszassa végig az ujját, így a mezők fokozatosan összeolvadnak.

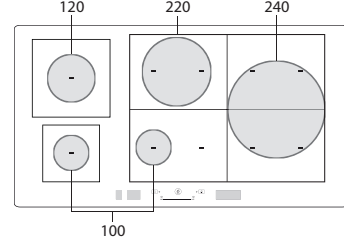


semmihez, hanem várja meg, amíg az összes alkatrész kihűl.

Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MINIMÁLIS ÁTMÉRŐJE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKON

A főzőlap csak akkor működik megfelelő hatásokkal, ha az edény alja megfelelő átmérőjű, és a főzőlap felszínén látható pozíciójelek közül legalább egyet, de lehetőleg többet is lefed.



- visszaállíthatja a gyári beállításokat;
- megnézheti a telepített szoftver verziószámát.

Áramkimaradás esetén a beállítások megőrződnek.

A FŐZŐLAP TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A főzőlap maximális teljesítményét a beállítások menüben lehet módosítani az Ön igényeinek vagy a megadott időtartamnak megfelelően.

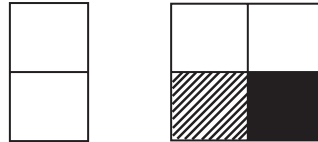
A következő fokozatok választhatók: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

Rugalmas zóna felosztásához:

Tartsa nyomva 3 másodpercig a felosztandó rugalmas zónát jelző mezőt.

Vagy használja a funkciókezelő kijelzőn található "zóna felosztása" gombot . Amikor egy rugalmas zónát feloszt, a teljesítmény egyenlően oszlik el az újonnan létrejött különálló zónák között.

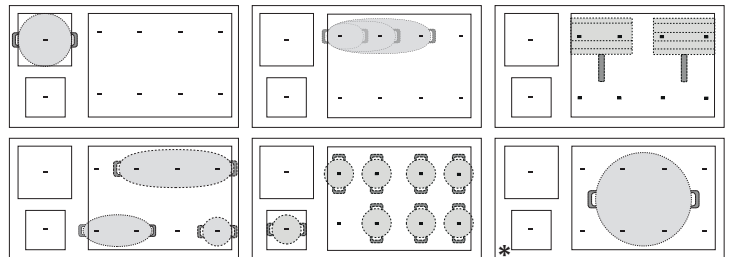
Ha a kiválasztott főzőzónákat nem fedi le edénnyel 30 másodperc alatt, a bal oldali kijelzőn sűrű csíkozás jelenik meg. A területet újra aktiválni lehet a "Adjon hozzá edényt" paranccsal a jobb oldali kijelzőn.



FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/KIKAPCSOLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A főzőzónák aktiválásához:

1. Kapcsolja be a főzőlapot. Ha már van rajta edény, a főzőlap automatikusan érzékeli. Válassza ki az ajánlott zónát a teljesítmény kiválasztásához.
2. Helyezzen egy edényt a kívánt zónára, és figyeljen arra, hogy az a főzőlap felszínén található pozíciójelek közül legalább egyet fedjen.



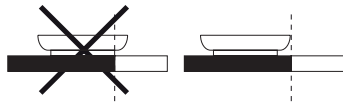
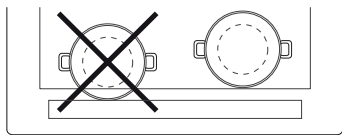
* Az edény megfelelő elhelyezése biztosítja a maximális teljesítményt.

Vegye figyelembe: Ne tegyen edényeket vagy tartozékokat a kijelzőkre vagy a csúszkára! Ha egy edény eltakarja valamelyik kijelzőt, előfordulhat, hogy a

főzőlap nem működik megfelelően. Ilyenkor a jobb oldali kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: "ELLENŐRIZZE AZ ÉRINTŐFELÜLETET, távolítsa el a tárgyat egy percen belül". Távolítsa el a tárgyat, és várjon, amíg az üzenet eltűnik. Ha a probléma továbbra is fennáll, válassza le a főzőlapot a hálózati áramforrásról, majd csatlakoztassa újra.

A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső élét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

Ezzel megakadályozhatja a kezelőpanel túlmelegedését. Grillezéshez és sütéshez, hacsak lehet, a hátsó főzőzónákat használja.



3. A bal oldali kijelzőn válassza ki a kívánt főzőzónát vagy rugalmas zónát.
4. A csúszkát megnyomva vagy az ujját a csúszkán vízszintesen elhúzva állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

OFF ||||| 18 P



A beállított teljesítményszint megjelenik a kiválasztott főzőzónának megfelelő mezőn.



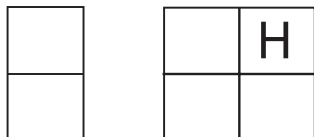
Az egyes főzőzónákhoz különböző teljesítményszintek választhatók "1." (minimális teljesítmény) és "18." (maximális teljesítmény) fokozat között.

A gyorsmelegítés funkciót is a csúszka segítségével lehet kiválasztani. Ekkor a kijelzőn megjelenik a "P" jelzés.

Vegye figyelembe: A főzőzóna mezője villog, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezte el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

A főzőzónák kikapcsolásához:

Válassza ki a bal oldali kijelzőn a kívánt főzőzónát, majd nyomja meg a csúszka tetején található "OFF" (KI) gombot. A zónának megfelelő mezőn látható "H" azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg.



ADJON HOZZÁ EDÉNYT

Amikor több zóna egyesítésével létrehozott zónát használ, az edényt a zónán belül bárhová el lehet helyezni. Ha már van rajta edény, a főzőlap automatikusan érzékeli.

Ha a zónára egy további edényt szeretne tenni, használja a "Adjon hozzá edényt"  parancsot, hogy a főzőlap automatikusan érzékelje az újabb edényt.



GOMBZÁR

A főzőlap véletlen aktiválása takarítás közben vagy a beállítások véletlen módosítása főzés közben megakadályozható a gombzár funkcióval. Ehhez tartsa nyomva 3 másodpercig a gombzár gombot . Ekkor hangjelzés hallható, és egy jelzőfény kigyullad, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív.

Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva.

A gombok újraaktiválásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig a gombzár gombot . Ekkor kialszik a jelzőfény, és a főzőlap ismét használható.



IDŐZÍTÓ

Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, a jobb oldali kijelző időzítőként is használható.

Az időzítő aktiválásához:

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a homokóra ikont .
3. A "+"/"-" gombokat megnyomva állítsa be az időtartamot.
4. Amikor a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható.

Az időzítő átállítása vagy kikapcsolása:

1. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a homokóra ikont .
2. A "+"/"-" gombokat megnyomva állítsa át az időtartamot, vagy a "STOP" gombbal kapcsolja ki az időzítőt.



FŐZÉSI IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

A főzőzónákat be lehet úgy programozni, hogy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsoljanak.

Főzési időtartam beállítása:

1. Válassza ki a főzőzónát, és adja meg a kívánt teljesítményszintet.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a stopperóra ikont .
3. A "+"/"-" gombokat megnyomva állítsa be az időtartamot.
4. A beállított időtartam lejártakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő átállítása vagy kikapcsolása:

1. Válassza ki az aktív főzőzónát.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a stopperóra ikont .
3. A "+"/"-" gombokat megnyomva állítsa át a főzési időtartamot, vagy a "STOP" gombbal kapcsolja ki az időzítőt.

A fenti lépésekkel minden zónára és rugalmas zónára külön-külön főzési idő állítható be.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK



6th SENSE

A "6th Sense" gombbal érhető el a speciális funkciók:

- Programozott főzés
- Chef Control
- Flexifull (Bárhová helyezhető főzőedény)

A jobb oldali funkciókezelő kijelzőn válogathat a speciális funkciók között, és itt választhatja ki őket.

Az elérhető funkciók listájában a nyilakkal $\wedge$ $\vee$ léptethet.

A OK gombbal jelölheti ki a kívánt funkciót, majd a kettős nyilakkal $\leftarrow\rightarrow$ térhet vissza az előző menübe.

PROGRAMOZOTT FŐZÉS

Ezzel a funkcióval néhány előre programozott funkció közül választhat, amelyek segítségével különböző típusú ételeket a lehető leghatékonyabban tud elkészíteni.

A főzőlap az edény elhelyezéséhez és a melegítéshez ideális feltételeket teremt. A főzési folyamat során utasításokkal is segíti a felhasználót az optimális főzési eredmény elérése érdekében.

A Programozott főzés funkció aktiválásához:

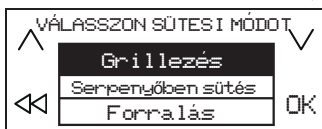
1. Nyomja meg a "6th Sense" gombot.
2. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Programozott főzés" menüpontot, majd hagyja jóvá.



3. Válasszon ételkategóriát, majd hagyja jóvá.



4. Válasszon főzési módot, majd hagyja jóvá.



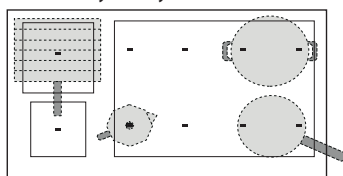
5. Válasszon főzési feltételeket, majd hagyja jóvá.



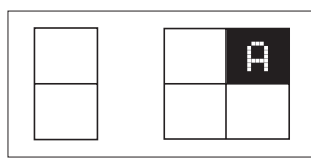
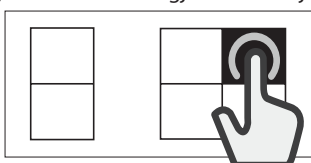
6. Helyezze fel az edényt úgy, hogy az legalább két pozíciójelet lefedjen a főzőlap felszínén.

Az "Moka" üzemmód az egyetlen, ahol elegendő, ha a kávéfőző csupán egy pozíciójelet fed le.

Példa egyszerre többféle edény elhelyezésére.



7. Válassza ki a kívánt főzőzónát a bal oldali kijelzőn. A kiválasztott zónának megfelelő mezőben megjelenik az "A" jelzés. Az edény elhelyezésére javasolt zónák megjelennek a kijelzőn.



8. A jobb oldali kijelzőn megjelennek a követendő utasítások (pl. "Adjon hozzá olajat" vagy "Tegye fel az ételt"). Minden főzési fázis végét a felhasználónak jóvá kell hagynia ahhoz, hogy továbbléphessen a főzési folyamatban.
9. Szükség esetén az előre programozott teljesítményszint bármikor módosítható a "+" / "-" gombokkal.
10. A főzés végeztével nyomja meg a "STOP" gombot a főzőzóna kikapcsolásához. Ha a főzéshez több zónát is használt, akkor először ki kell választania azt, amelyiket ki akarja kapcsolni.



Vegye figyelembe: A "Programozott főzés" funkciókat csak akkor aktiválhatja, ha már egy vagy több főzőzóna ki van jelölve.

"Programozott Főzés" egyszerre több főzőzónán:

A "Programozott Főzés" funkció aktiválása után nyomja meg ismét a "6th Sense" gombot, és ismételje meg az aktiválási folyamatot egy újabb főzőzónán. Ilyenkor a korábban már aktivált zónák nem választhatók ki.

Vegye figyelembe: A "Programozott főzés" során egyszerre maximum 6 zónát használhat, feltéve, hogy a megadott teljesítménykorlát ezt megengedi. Ilyenkor a zónákat nem lehet összevonni, és nem lehet belőlük nagyobb zónákat kialakítani.

Hagyományos főzés, amikor a "Programozott főzés" funkció aktív:

Amikor a "Programozott főzés" funkció aktív, a bal oldali kijelzőn ki lehet jelölni egy olyan főzőzónát, melyen hagyományos módon főzhet, illetve ennek a zónának használat előtt egyedi teljesítményszintet adhat meg.

Választható funkciók

ÉLELMISZER-KATEGÓRIA	SÜTÉSI MÓD
	Hús
	Hal
	Zöldségek
	Szósztok, mártások, levesek
	Desszert
	Tojásételek
	Sajt
	Tészta
	Ital
	Egyedi
	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
	Szósztok (Paradicsom, Besamel) Levesek (Ropogósra pirítás, Párolás, Krémlevesek)
	Tejsodó, tejbegríz, Panna cotta, hideg tejsodó, Olvasztott csokoládé, Palacsinta, Rizsfelfújt
	Tükörtojás, Omlett, Forralás (Főtt tojás, Lágytojás), Olasz frittata, Rántotta
	Grillezés, Serpenyőben sütés, Fondü
	Forralás, Serpenyőben sütés, Rizotto, Rizsfelfújt
	Tej, Víz, Mokka kávé
	Forralás, Grillezés, Serpenyőben sütés, Párolás, Olvasztás

FŐBB FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK

(A legtöbb üzemmód esetén további lehetőségek is választhatók)

OLVASZTÁS

Ezzel a funkcióval az étel olvasztásához, illetve az étel olvadt állapotának fenntartásához ideális hőmérsékletet lehet elérni az odaégetés veszélye nélkül. Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerek olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

A teljesítmény olvasztás közben is folyamatosan szabályozható a jobb oldali kijelzőn található "+" / "-" gombokkal.

PÁROLÁS

Lassú tűzön vagy lassú besűrítéssel készülő ételekhez ajánljuk, mert így megelőzhető az étel odaégetése. Az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

Az edény minősége és típusa befolyásolhatja a főzés eredményességét és a főzési időt.

A teljesítmény főzés közben is folyamatosan szabályozható a jobb oldali kijelzőn található "+" / "-" gombokkal.



FORRALÁS*

Hatékony vízforralási üzemmód, amely hangjelzéssel figyelmezteti a felhasználót, amikor a víz felforrt.

Amíg a felhasználó nem hagyja jóvá a jelzést, a főzőlap állandó szinten tartja a forrást, hogy megakadályozza a víz kifröccsenését és a felesleges energiavesztést. Amíg a funkció aktív, a felhasználót hangjelzés figyelmezteti, ha az edény üres (nincs benne víz), vagy ha elforrt belőle a víz. A sőt csak a figyelmeztető hangjelzés után tegye bele a vízbe!

SERPENYŐBEN SÜTÉS*

Üres fazék vagy serpenyő előmelegítése vagy olajhevítés. Amikor az edény vagy a benne levő olaj eléri az étel hozzáadásához megfelelő hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amíg a felhasználó nem hagyja jóvá a jelzést, a főzőlap állandó szinten tartja az edény hőmérsékletét, hogy megvédje az edényt a károsodástól, és megelőzze a felesleges energiavesztést.

Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű edényeket és olajat.

Ehhez a funkcióhoz speciális tartozékokat kell használni.

Ne használjon fedőt! A fröccsenések ellen inkább használjon fröccsenésgátlót. Javasoljuk, hogy ehhez a funkcióhoz olajban sütéshez megfelelő típusú olajat, pl. magokból sajtolt olajakat használjon. Ha más jellegű olajat használ, ne hagyja magára a főzőlapot sütés közben, mert szükség lehet az Ön beavatkozására.



GRILLEZÉS*

Ezzel a funkcióval sokféle ételt lehet optimálisan grillezni, azok vastagságától függően. Amikor az edény eléri az étel hozzáadásához megfelelő hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A főzőlap grillezés közben állandó szinten tartja a hőmérsékletet. Amint a felhasználó jóváhagyja az étel hozzáadását, megkezdődik a grillezés.

Javasoljuk, hogy a hevítési fázisban készítse elő az ételt, és amint meghallja a hangjelzést, azonnal tegye az ételt a serpenyőbe.

Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű edényeket és olajat.

Ha nem az erre a célra készült sütőrácsot használja, a grillezés funkció első használatakor legyen elővigyázatos, hiszen a grillserpenyő aljának minősége befolyásolhatja a hevítési időt. A túl vékony aljú edények nagyon gyorsan melegsznek fel.



MOKA*

Ezzel a funkcióval tűzhelyen használható kávéfőzőket lehet automatikusan melegíteni. A menüből a megfelelő funkciót kiválasztva lehet a melegítést beindítani. Egy hangjelzés hallható, amikor a kávé elkészült. A funkció automatikusan kikapcsol, hogy megelőzze a kávé kifröccsenését. Az első használatnál ellenőrizze, hogy az itt leírt feltételeknek megfelel-e a kávéfőző. Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű kávéfőzőt és vizet.

***Ezekhez a funkciókhoz javasoljuk az alábbi megfelelő tartozékok használatát:**

- forraláshoz: WMF SKU: 07.7524.6380
- serpenyőben sütéshez: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillezéshez: WMF SKU: 05.7650.4291
- eszpresszó kávé főzéshez: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Vegye figyelembe: A főzőlap csak akkor működik optimálisan, ha a melegítési fázis első percében az edényt nem mozdítják el.

CHEF CONTROL

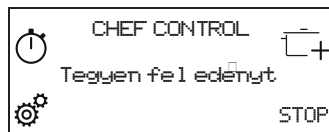
Ez a funkció a főzőlapot négy, egy időben működő zónára osztja, melyek az előre megadott teljesítménybeállításoknak megfelelően működnek. Így Ön az edényeket egyik területről a másikra áthúzva más-más hőmérsékleten folytathatja a főzést.

A Chef Control funkció aktiválásához:

1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a "6th Sense" gombot.
3. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Chef Control" funkciót, majd hagyja jóvá.



4. A bal oldali kijelzőn megjelenik a négy zóna és a hozzájuk tartozó teljesítményszintek (alacsony, közepes, magas).
5. Ha több edénnyel szeretne dolgozni, használja a "Adjon hozzá edényt" parancsot [+].
6. A funkciót a "STOP" gombbal lehet kikapcsolni.



A főzőzónák teljesítményszintjének módosításához:

1. Válasszon ki egy zónát.
2. Az ujját a csúszkán mozgatva állítsa be a kívánt teljesítményszintet. Ez még 30 másodpercig látható marad a kijelzőn.
3. Ezután az adott teljesítményszintnek megfelelő betűjel (alacsony, közepes, magas) lesz ismét látható.

Vegye figyelembe: A módosított beállítások egészen addig megőrződnek, amíg Ön át nem állítja vagy nem törli azokat.

BÁRHOVÁ HELYEZHETŐ FŐZŐEDÉNY

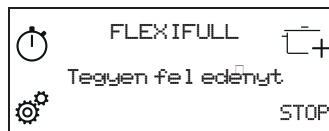
Lehetővé teszi a négy zóna egyesítését és egyetlen főzőfelületként való használatát.

A funkció aktiválásához:

1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a "6th Sense" gombot.
3. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Flexifull" (Bárhová helyezhető főzőedény) funkciót, majd hagyja jóvá.



4. A csúszkán állítsa be a kívánt teljesítményszintet. A megadott teljesítményszint a bal oldali kijelzőn látható.
5. Ha több edénnyel szeretne dolgozni, használja a "Adjon hozzá edényt" parancsot [+].
6. A funkciót a "STOP" gombbal lehet kikapcsolni.



JELZŐFÉNYEK

H MARADÉKHŐ

A főzőzóna-választó kijelzőn megjelenő "H" azt jelzi, hogy a mezőnek megfelelő zóna még mindig forró. Amint a zóna lehűl, a kijelzőről eltűnik a "H" jelzés.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT		FŐZÉSI MÓD	JAVASOLT HASZNÁLAT Főzési tapasztalatok és szokások alapján
Legmagasabb hőmérséklet beállítása	P	Gyors melegítés	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
	14 - 18	Sütés, forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás, vajon párolás, forralás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 - 14	Pirítás, főzés, párolás, vajon párolás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémesre főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	5 - 9	Főzés, gyöngyöztetés, sűrítés, krémesre főzés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.
			Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szószok, sülték, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel).
	1 - 4	Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
		Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez
Nulla teljesítmény	Off	-	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Fontos:

- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).

- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen az iXelium™ logó azt jelenti, hogy a főzőlapot iXelium™ technológiával kezelték. Ez egy egyedülálló Whirlpool bevonat, amely tökéletesen takarítható felületet eredményez, és főzőlap tovább csillogó marad.

Az iXelium™ főzőlapok tisztítását a következőképpen végezze:

- Használjon puha rongyot (mikroszálas a legjobb), nedvesítse be vízzel vagy üveg tisztítószerrel.
- A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a nedves rongyot néhány percig rajtahagyja a főzőlapon.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nem voltak-e áramkimaradások.
 - Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
 - Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Vegye figyelembe: A víz- és az edényekből származó folyadékcseppek, illetve a vezérlőgombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

Hibakód	Leírás	Elképzelhető okok	Megoldás
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F02, F04	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok fűtőlő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során. Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többretegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változók lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

ELLENŐRZÖTT FŐZÉS

Az alábbi táblázat kifejezetten abból a célból készült, hogy a terméket bevizsgáló hatóságok ennek alapján tesztelhessék termékeinket.

Ellenőrzött főzés	Ellenőrzött főzési pozíciók
Hőelosztás, „Palacsinta” az EN 60350-2 §7.3 alapján tesztelve	
Hőteljesítmény, „Sült burgonya” az EN 60350-2 §7.4 alapján tesztelve	
Olvasztás és melegen tartás, „csokoládé”	
Gyöngyöztetés, „rizspuding”	

ECO-DESIGN: Az Eco-design tesztet az előírásoknak megfelelően úgy végeztük el, hogy a főzőlap összes főzőzónáját egyetlen területként használtuk, illetve a Flexi Full funkciót használtuk.

VEVŐSZOLGÁLAT

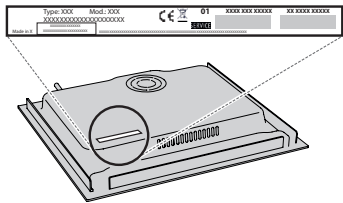
MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

- 1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
- 2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

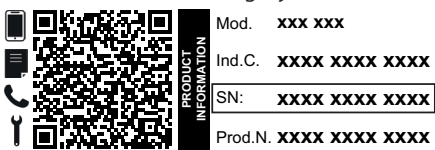
HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- sorozatszám (az SN szó utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



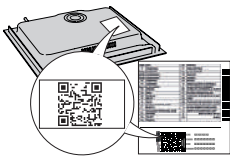
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

Süllyesztett beépítés esetén hívja a vevőszolgálatot, és igényeljen egy számú, beépítéshez szükséges csavarkészletet (ha nincs jelen)!

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával;
- A docs.whirlpool.eu/docs weboldalon;
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálatunkkal, adja meg a termék azonosító tábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.

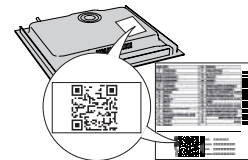


400011717120-B


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

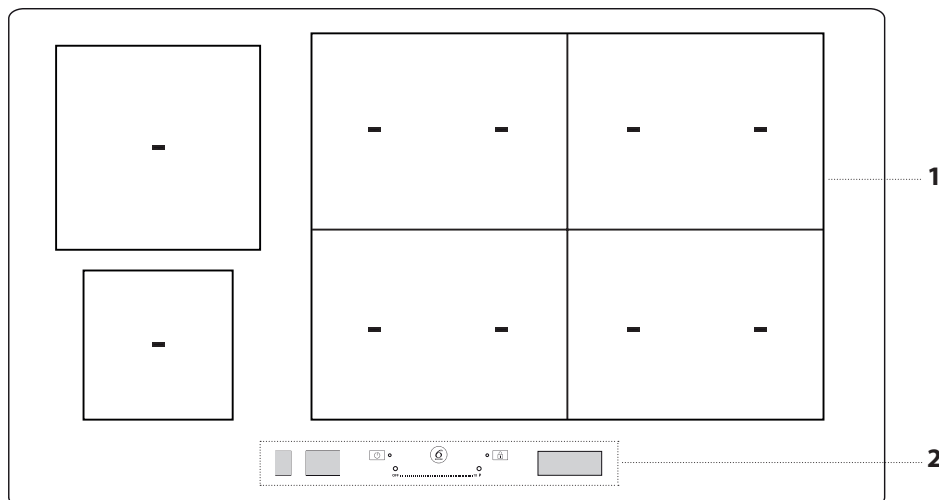
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu.

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



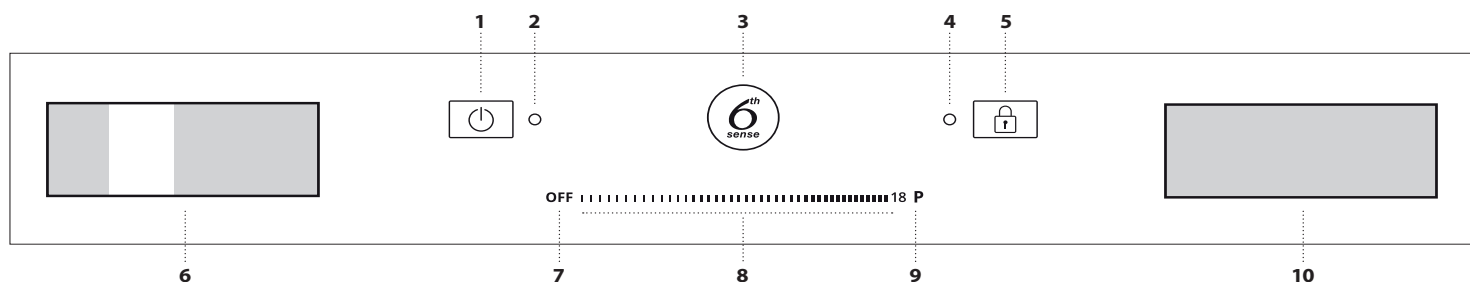
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plită
2. Panou de comandă

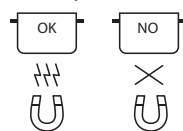
PANOUL DE COMANDĂ



- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| 1. Buton de pornire/oprire | 5. Blocarea tastelor | 8. Ecran tactil cu glisare |
| 2. Indicator luminos - plita pornită | 6. Afișaj de selectare a zonei de gătit | 9. Buton pentru încălzire rapidă |
| 3. Buton 6 th Sense (funcții speciale) | 7. Buton de oprire a zonei de gătit | 10. Afișajul "Gestionare funcții" |
| 4. Indicator luminos - opțiunea de blocare a tastelor activă | | |

ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

OALELE GOALE SAU OALELE CU BAZA SUBȚIRE

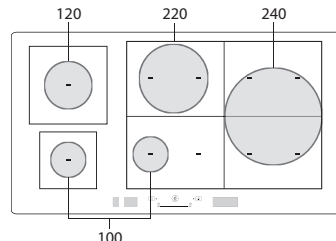
Nu amplasați oale și tigăi goale pe plita pornită.

Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de "oprire automată" la detectarea unor temperaturi înalte. Atunci când este utilizată cu recipiente goale sau cu recipiente care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de "oprire automată" poate fi declanșată cu o ușoară întârziere,

determina astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIAMETRU MINIM AL BAZEI OALEI/TIGĂII PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a vă asigura că plita funcționează în mod corespunzător, oala trebuie să acopere unul sau mai multe puncte de referință indicate pe suprafața plitei, și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.



PRIMA UTILIZARE

Setările plitei pot fi modificate în orice moment. Pentru a modifica setările, faceți clic pe simbolul  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.

Din meniul de setări, puteți:

- selecta limba;
- regla luminozitatea;
- regla volumul avertizărilor sonore;
- regla tonalitățile butoanelor;
- regla nivelul de putere a plitei;

- restabili setările din fabrică ale plitei;
- verifica versiunea software-ului instalat.

Dacă are loc întreruperea alimentării cu curent electric, setările sunt păstrate.

REGLAREA NIVELULUI DE PUTERE A PLITEI

Nivelul maxim de putere a plitei poate fi setat din meniul de setări, în conformitate cu cerințele sau cu durata setată a temporizatorului.

Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a porni plita, apăsați pe butonul de pornire timp de aprox. 1 secundă până când se aprind afișajele.

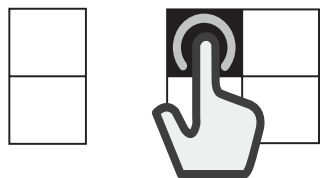
Plita va fi dezactivată automat după 30 secunde dacă nu selectați o funcție în acest interval de timp.

Plita se oprește dacă țineți apăsat orice buton timp de mai mult de 10 secunde. Pentru a o opri, apăsați pe același buton până când afișajele se sting. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Dacă plita a fost utilizată, în momentul opririi acesteia, toate zonele de gătit vor fi dezactivate, iar indicatorul de căldură reziduală "H" va rămâne aprins până la răcirea zonelor de gătit.

SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT

Zona de gătit dorită poate fi selectată de pe afișajul din stânga, apăsând pe panoul corespunzător. Zonele selectate sunt evidențiate.

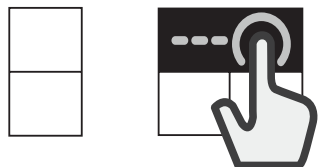


SELECTAREA ZONEI FLEXIBILE

Zona flexibilă este zona în care se suprapun mai multe zone de gătit și poate fi utilizată ca zonă de gătit simplă.

Pentru a crea o zonă flexibilă:

Selectați mai multe panouri sau culisați cu degetul pe suprafață, grupând treptat panourile.

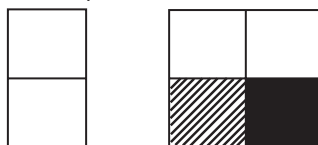


Pentru a împărți o zonă flexibilă:

Apăsați și mențineți apăsați timp de 3 secunde panoul corespunzător zonei pe care doriți să o separați. Ca alternativă, apăsați butonul de "împărțire a zonei"  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.

Atunci când zona de gătit este împărțită, același nivel de putere este setat pentru fiecare zonă în parte.

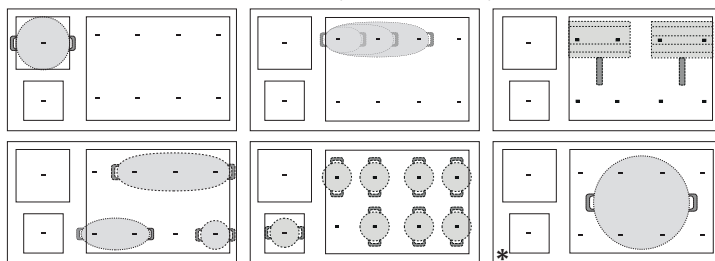
Dacă nu sunt acoperite toate zonele de gătit selectate cu o oală în decurs de 30 de secunde, va apărea o bandă groasă pe afișajul din stânga. Puteți reactiva zona respectivă folosind comanda "Adăugați o oală" de pe afișajul din dreapta.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELORE DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

1. Activați plita. Dacă este amplasat deja un recipient, plita îl detectează automat. Selectați zona recomandată pentru a alege nivelul de putere
2. Amplasați oala în zona de gătit selectată, asigurându-vă că acoperă unul sau mai multe puncte de referință de pe suprafața plitei.

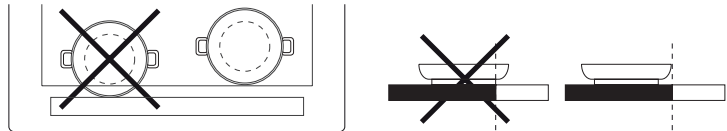


* Folosirea aceste poziții vă va permite să beneficiați de nivelul maxim de putere.

Vă rugăm să rețineți: Nu trebuie să acoperiți afișajul sau ecranul tactil cu glisare cu accesorii. În cazul în care o ustensilă acoperă unul dintre afișaje, este posibil ca plita să nu funcționeze corespunzător. Pe afișajul din dreapta, va apărea mesajul "VERIFICAȚI ZONA TACTILĂ, îndepărtați obiectul în decurs de un minut". Îndepărtați obiectul și așteptați până când dispăre mesajul. Dacă problema persistă, deconectați și reconectați plita de la alimentarea electrică.

În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeti sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



3. Selectați zona de gătit sau zona flexibilă de pe afișajul din stânga.
4. Setati nivelul de putere dorit apăsând sau mișcând degetul orizontal pe ecranul tactil cu glisare.

OFF ||||| 18 P



Nivelul de putere setat va apărea pe panoul zonei de gătit selectate.



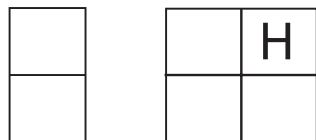
Fiecare zonă de gătit oferă o varietate de setări pentru nivelul de putere, de la "1" (putere minimă) la "18" (putere maximă).

Folosind ecranul tactil cu glisare, puteți selecta, de asemenea, funcția de încălzire rapidă, care va fi indicată pe afișaj prin litera "P".

Vă rugăm să rețineți: Panoul zonei de gătit va clipi dacă oala nu este adecvată pentru prepararea cu inducție, dacă aceasta nu este poziționată corect sau dacă nu prezintă dimensiunea corespunzătoare. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați zona de gătit de pe afișajul din stânga și apăsați butonul de "OFF" (OPRIRE) din partea superioară a ecranului tactil cu glisare. Dacă zona de gătit încă mai este fierbinte, indicatorul de căldură reziduală "H" apare pe panoul aferent.



COMANDA "ADĂUGAȚI O OALĂ"

Atunci când utilizați o suprafață de gătit alcătuită din mai multe zone, oala poate fi așezată oriunde pe zona activă. Plita va recunoaște automat poziția efectivă a oalei.

Dacă doriți să mai adăugați o oală pe zona de gătit activă, utilizați comanda "Adăugați o oală"  pentru a-i permite plitei să detecteze oala nouă.



BLOCAREA TASTELOR

Pentru a preveni activarea accidentală a plitei în timpul curățării sau pentru a preveni schimbarea accidentală a butoanelor de comandă în timpul procesului de preparare, apăsați butonul "Blocare taste"  timp de 3 secunde: emiterea unui semnal sonor și aprinderea unei lumini de avertizare indică faptul că funcția a fost activată.

Panoul de comandă va fi blocat, cu excepția butonului de oprire.

Pentru a reactiva butoanele de comandă, apăsați din nou butonul "Blocare taste"  timp de 3 secunde. Lumina de avertizare se stinge, iar plita este din nou activă.



TEMPORIZATORUL

Atunci când plita este oprită, puteți utiliza afișajul din dreapta ca și temporizator.

Pentru a activa temporizatorul:

1. Activați plita.
2. Apăsați pe pictograma clepsidră  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" / "-" pentru a seta ora.
4. Când a trecut intervalul de timp stabilit, se aude un semnal acustic.

Pentru a modifica sau dezactiva temporizatorul:

1. Apăsați pe pictograma clepsidră  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
2. Utilizați butoanele "+" și "-" pentru a reseta durata de timp dorită sau apăsați butonul "STOP" pentru a opri temporizatorul.



SETAREA DURATEI DE PREPARARE

Zonele de gătit pot fi programate să se oprească automat.

Pentru a seta durata de preparare:

1. Selectați zona de gătit și setați nivelul de putere necesar.
2. Apăsați pe pictograma cronometru  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" / "-" pentru a seta ora.
4. La finalizarea duratei programate, se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat.

Pentru a modifica sau anula durata de preparare:

1. Selectați zona de gătit activă
2. Apăsați pe pictograma cronometru  care apare pe afișajul de gestionare a funcțiilor.
3. Utilizați butoanele "+" și "-" pentru a reseta durata de timp dorită sau apăsați butonul "STOP" pentru a anula durata de preparare setată.

O durată de preparare poate fi setată pentru fiecare zonă în parte sau pentru zona flexibilă urmând aceeași pași.

FUNȚII SPECIALE



6th SENSE

Butonul “6th Sense” permite utilizatorilor să acceseze mai multe funcții speciale:

- Preparare Asistată
- Chef Control
- Flexifull (Complet Flexi)

Pe afișajul de gestionare a funcțiilor din dreapta, puteți naviga prin funcțiile speciale și puteți selecta opțiunea dorită.

Folosind săgețile , puteți derula prin opțiunile disponibile.

Utilizați butonul OK pentru a confirma alegerea făcută și săgeata dublă pentru a reveni la meniul anterior.

PREPARARE ASISTATĂ

Această funcție vă permite să selectați una din funcțiile presetate care vă ajută să preparați diferite tipuri de alimente în mod optim.

Plita asistă utilizatorul oferindu-i condițiile ideale pentru încălzirea și prepararea ingredientelor din oală. De asemenea, furnizează instrucțiunile care trebuie respectate în diferite etape ale procesului de preparare, pentru a se obține rezultate optime.

Pentru a activa funcția Preparare asistată:

1. Apăsați butonul “6th Sense”.
2. Selectați “Preparare asistată” de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



3. Selectați categoria de alimente pe care doriți să le preparați și confirmați.



4. Selectați metoda de preparare și confirmați.



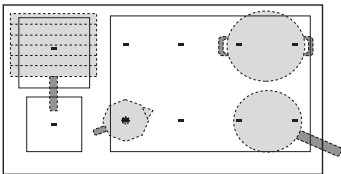
5. Selectați condițiile de preparare și confirmați.



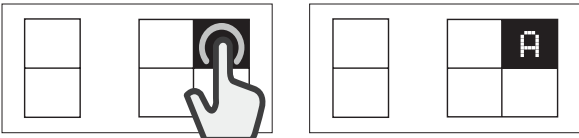
6. Așezați oala în poziție, asigurându-vă că acoperă cel puțin două din punctele de referință de pe suprafața plitei.

Modul de preparare “Moka” este singurul care permite acoperirea unui singur punct de referință.

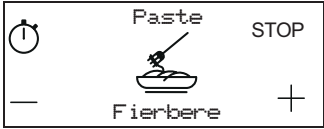
În continuare, este prezentat un exemplu de poziționare a mai multor accesorii.



7. Selectați zona de gătit dorită de pe afișajul din stânga. Va apărea litera “A” pe zona selectată. Zonele disponibile recomandate pentru poziționarea vasului apar pe afișaj.



8. Pe afișajul din dreapta, vor apărea instrucțiunile care trebuie respectate (de exemplu, “Adăugați ulei” sau “Adăugați alimente”). La finalul fiecărei etape, utilizatorul trebuie să confirme pentru a continua procesul de preparare.
9. Dacă este necesar, nivelul de putere presetat poate fi modificat în orice moment, folosind butoanele “+” și “-”.
10. La finalizarea procesului de preparare, apăsați butonul “STOP” pentru a opri zona de gătit. Dacă au fost utilizate mai multe zone în timpul procesului de preparare, mai întâi trebuie să selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.



Vă rugăm să rețineți: Funcția “Preparare asistată” poate fi activată chiar și atunci când una sau mai multe zone de gătit sunt deja active.

Pentru a activa funcția Preparare asistată pentru mai multe zone de gătit:

După activarea funcției “Preparare asistată” pentru prima zonă de gătit, apăsați din nou butonul “6th Sense” și repetați procesul de activare pentru o zonă de gătit nouă. Zonele care sunt deja active nu pot fi selectate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți folosi până la 6 zone cu funcția “Preparare asistată”, cu condiția ca nivelul de putere selectat să permită acest lucru. Zonele nu pot fi combinate pentru a forma o zonă mai mare.

Pentru a prepara alimente în mod tradițional atunci când funcția Preparare asistată este activă:

Atunci când funcția “Preparare asistată” este activă, puteți selecta zona de gătit pe care doriți să o activați de pe afișajul din stânga și puteți seta nivel de putere pentru această zonă, înainte de a trece la utilizarea acesteia în mod obișnuit.

Opțiuni selectabile

CLASA DE ALIMENTE	METODĂ DE PREPARARE	
	Carne	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Pește	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Legume	Frigere, Prăjire, Fierbere
	Sosuri, supe	Sosuri (Roșii, Bechamel) Supe (Uscare, Fierbere lentă, Supe creme)
	Deserturi	Custard, Pana cotta, Ciocolată topită, Clătite, Budincă de orez
	Ouă	Ouă prăjite, Omletă, Fierbere (Ouă fierte, Uor-fierte), Frittata, Amestecate
	Brânză	Frigere, Prăjire, Fondue
	Paste	Fierbere, Prăjire, Risotto, Budincă de orez
	Băuturi	Lapte, Apă, Moka
	Personalizare	Fierbere, Frigere, Prăjire, Fierbere lentă, Topire

METODE DE PREPARARE PRINCIPALE

(Fiecare metodă poate include opțiuni suplimentare)

TOPIRE

Pentru a aduce alimentele la temperatura ideală de topire și pentru a menține starea acestora fără riscul de a le arde. Această metodă nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele “+” și “-” de pe afișajul din dreapta.

FIERBERE LENTĂ

Pentru prepararea lentă a alimentelor și pentru evaporarea lentă a lichidelor, menținând starea acestora fără riscul de a le arde. Această metodă nu deteriorează alimentele și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

Calitatea și tipul de oală pot afecta rezultatele sau duratele de preparare. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele "+" și "-" de pe afișajul din dreapta.



FIERBERE*

Pentru a încălzi apa în mod eficient și pentru a avertiza utilizatorul atunci când aceasta începe să fiarbă, prin intermediul unui semnal sonor și vizual.

În timpul în care așteaptă confirmarea din partea utilizatorului, sistemul menține apa în stare de fierbere la foc mic controlat, prevenind vărsarea și consumul de energie. Când această funcție este activă, o alarmă acustică avertizează utilizatorul în cazul în care oala este goală (nu conține apă) sau dacă apa s-a evaporat prin fierbere.

Adăugați sare numai după ce a fost emisă avertizarea sonoră privind fierberea.

PRĂJIRE*

Pentru a preîncălzi sau pentru a introduce ingrediente într-o oală sau o cratiță goală. Un semnal sonor și vizual indică faptul că a fost atinsă temperatura ideală pentru alimentele care trebuie adăugate în oală sau cratiță. În timpul în care așteaptă confirmarea din partea utilizatorului, sistemul menține accesoriul la o temperatură controlată, prevenind ca acesta să atingă temperaturi dăunătoare și evitând consumul de energie.

Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu oale și ingrediente la temperatura camerei.

Pentru această funcție trebuie să se utilizeze accesorii corespunzătoare.

Nu utilizați capacul - pentru a asigura protecție împotriva stropirii, se recomandă utilizarea unei protecții antistropire.

Se recomandă să utilizați uleiuri adecvate pentru prăjire atunci când gătiți cu această funcție, de exemplu, uleiuri vegetale de diverse tipuri. Atunci când utilizați uleiuri diferite, supravegheați întotdeauna procesul de preparare la prima utilizare a acestora.



FRIGERE*

Această funcție permite frigerea optimă la grătar a unei game variate de alimente, în funcție de grosimea acestora. La atingerea temperaturii ideale pentru alimentele care trebuie adăugate, plita emite un semnal sonor. Apoi, plita stabilizează temperatura pe parcursul desfășurării procesului de preparare, menținând-o constantă. Odată ce utilizatorul a confirmat faptul că alimentele au fost adăugate, începe procesul de preparare.

Se recomandă să preparați alimentele în timpul etapei de încălzire, adăugându-le imediat ce auziți semnalul sonor.

Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu oale și ingrediente la temperatura camerei.

Dacă nu utilizați grătarul de sârmă conceput în acest scop, acordați atenție deosebită atunci când utilizați pentru prima dată funcția Grătar, deoarece calitatea bazei vasului de gătit poate afecta durata de încălzire. Accesoriile cu baza foarte subțire pot atinge temperaturi foarte înalte într-un timp scurt.



MOKA*

Această funcție permite încălzirea automată a espresso-ului "Moka". Ciclu de încălzire poate fi activat prin selectarea funcției din meniu; se va emite un semnal sonor atunci când prepararea cafelei este finalizată. Funcția este programată să se oprească automat, prevenind astfel vărsarea. La prima utilizare a acestei funcții, verificați întotdeauna dacă sunt îndeplinite condițiile descrise. Pentru a beneficia de condiții optime de preparare, utilizați această funcție cu espresso-ului și apa la temperatura camerei.

*Pentru aceste funcții, se recomandă folosirea accesoriilor corespunzătoare:

- pentru fierbere: WMF SKU: 07.7524.6380
- pentru prăjire în tigaie: WMF SKU: 05.7528.4021
- frigere la grătar: WMF SKU: 05.7650.4291
- pentru Moca, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Vă rugăm să rețineți: Încercați să nu mișcați oala sau cratița în primul minut de încălzire, pentru a permite plitei să funcționeze în mod optim.

CHEF CONTROL

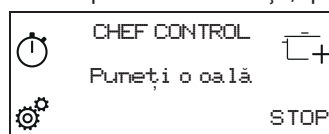
Această funcție împarte plita în patru zone de gătit, activându-le simultan la un nivel de putere presetat. Funcția vă permite să mutați oalele de pe o zonă pe alta, astfel încât să puteți continua prepararea la temperaturi diferite.

Pentru a activa funcția Chef Control:

1. Așezați oala în poziție.
2. Apăsăți butonul "6th Sense".
3. Selectați "Chef Control" de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



4. Cele patru panouri ale zonei de gătit apar pe afișajul din stânga, însoțite de nivelul de putere corespunzător (redus, mediu, ridicat).
5. Dacă doriți să adăugați mai multe oale, utilizați comanda "Adăugați o oală" L+.
6. Pentru a părăsi această funcție, apăsați "STOP".



Pentru a modifica nivelul de putere a zonei de gătit:

1. Selectați zona de gătit.
2. Selectați nivelul de putere dorit culisând cu degetul pe ecranul tactil cu glisare; acesta va rămâne vizibil timp de 1 secundă.
3. Cuvântul corespunzător nivelului de putere selectat (redus, mediu, ridicat) re apare.

Vă rugăm să rețineți: Setările modificate sunt salvate până când le modificați din nou sau până când le resetați.

FLEXIFULL (COMPLET FLEXI)

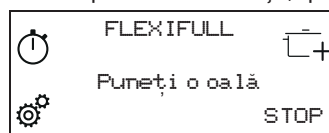
Acest lucru permite combinarea celor patru zone pentru a fi utilizate ca zonă unică de gătit.

Pentru a activa funcția Flexifull (Complet Flexi):

1. Așezați oala în poziție.
2. Apăsăți butonul "6th Sense".
3. Selectați "Flexifull" (Complet Flexil) de pe afișajul de gestionare a funcțiilor și confirmați.



4. Setăți nivelul de putere dorit de pe ecranul tactil cu glisare. Nivelul de putere setat apare pe afișajul din stânga.
5. Dacă doriți să adăugați mai multe oale, utilizați comanda "Adăugați o oală" L+.
6. Pentru a părăsi această funcție, apăsați "STOP".



INDICATORI

H CĂLDURA REZIDUALĂ

Atunci când litera “H” apare pe unul din panourile de pe afişajul de selectare a zonei de gătit, acest lucru înseamnă că zona de gătit corespunzătoare încă mai este fierbinte. Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera “H” dispare.

TABELUL DE GĂTIRE

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZARE RECOMANDATĂ
Nivel de putere max.		Încălzire rapidă	Indicațiile completează experiența și obiceiurile dumneavoastră culinare
	14 - 18	Prăjire, fierbere	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
		Rumenire, prăjire ușoară, fierbere, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 - 14	Rumenire, preparare, fierbere înăbușită, prăjire ușoară, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare, înăbușire, prăjire ușoară, frigere la grătar, preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 - 9	Preparare, fierbere la foc mic, îngroșare, obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
	1 - 4	Topire, decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
		Menținerea la cald a alimentelor, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto
	Putere zero	Off	-
	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei „H”).		

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Important:

- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală (“H”) a dispărut.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).

- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă apare sigla iXelium™ pe sticlă, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool, care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umeză pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
 - Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
 - Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.
- Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

Cod de eroare	Descriere	Posibile cauze	Soluție
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	A teptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F02, F04	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Deconectați plita de la rețeaua electrică. A teptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		

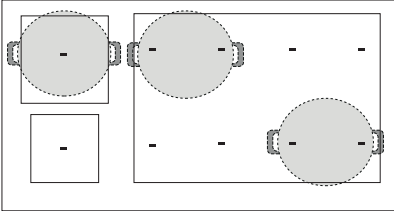
SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

PREPARARE VERIFICATĂ

Tabelul de mai jos a fost creat special pentru a permite organismelor de control să folosească produsele noastre.

Proces de preparare verificat	Poziții de preparare verificate
Distribuția căldurii, testată pentru preparare „Clătite” conform EN 60350-2 §7.3	
Performanța căldurii, testată pentru preparare „Cartofi prăjiți” conform EN 60350-2 §7.4	
Topire și menținere la cald, testare pentru preparare „ciocolată”	
Fierbere la foc mic, testată pentru preparare „budincă de orez”	

PROIECTARE ECOLOGICĂ: Testul a fost efectuat în conformitate cu normele, selectând toate zonele de gătit ale plitei pentru a forma o zonă unică, sau utilizând funcția Complet Flexi.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

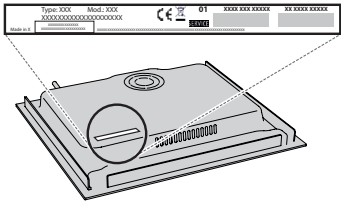
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE:

- 1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
- 2. Opreți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

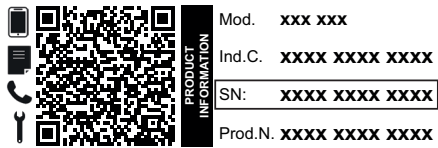
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



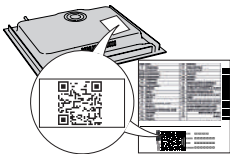
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultanți numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

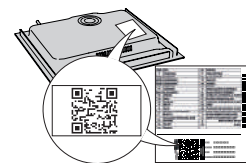


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produs sub licență.


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

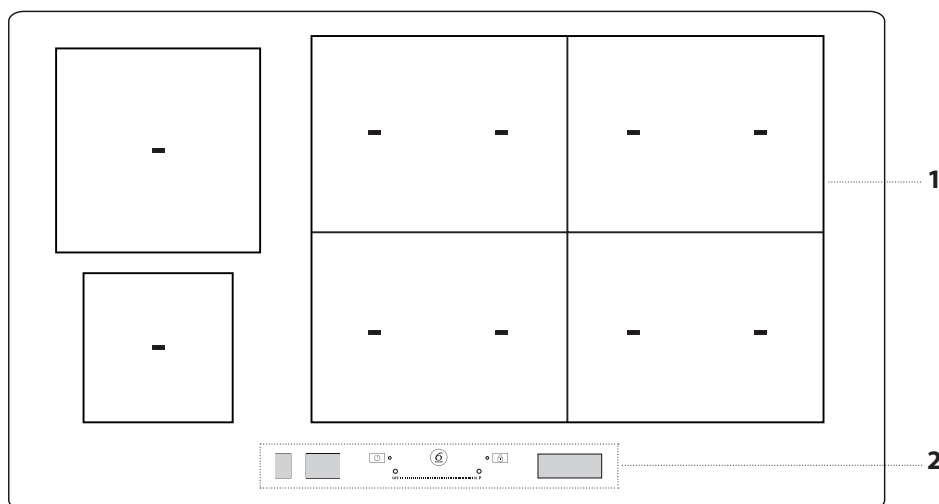
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



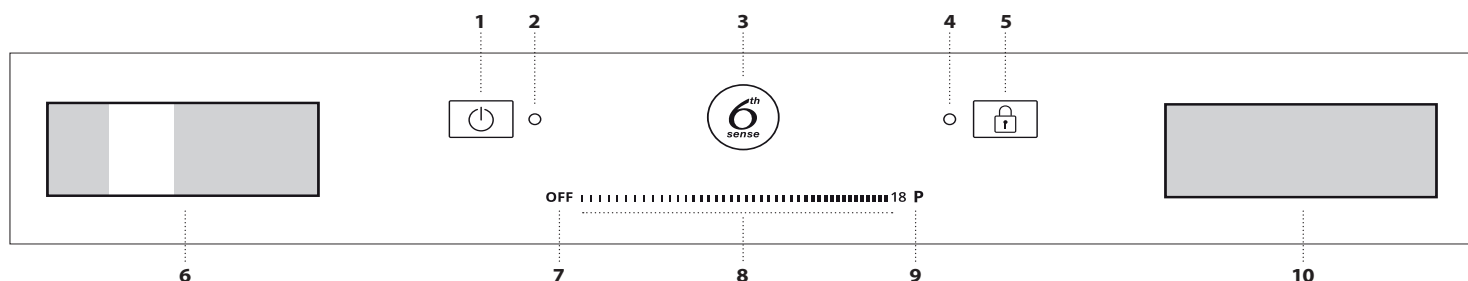
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Ζώνη μαγειρέματος
2. Πίνακας ελέγχου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- | | | |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης | 5. Κλείδωμα πλήκτρων | 8. Πληκτρολόγιο |
| 2. Ενδεικτική λυχνία - μονάδα εστιών ενεργοποιημένη | 6. Οθόνη επιλογής εστίας | 9. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης |
| 3. Κουμπί "6 th Sense" (ειδικές λειτουργίες) | 7. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας | 10. Οθόνη "Διαχείριση λειτουργιών" |
| 4. Ενδεικτική λυχνία - κλείδωμα πλήκτρων ενεργό | | |

ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ

  Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια και κατσαρόλες από σιδηρομαγνητικό υλικό που είναι κατάλληλα για χρήση με τις επαγωγικές εστίες. Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο  (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη για να ελέγξετε αν οι κατσαρόλες είναι μαγνητικές. Η ποιότητα και η κατασκευή της βάσης της κατσαρόλας μπορεί να αλλάξει την απόδοση μαγειρέματος. Ορισμένες ενδείξεις σχετικά με τη διάμετρο της βάσης δεν αντιστοιχούν στην πραγματική διάμετρο της σιδηρομαγνητικής επιφάνειας.

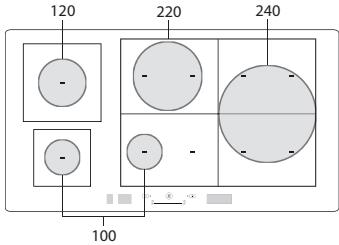
ΑΔΕΙΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΜΕ ΛΕΠΤΗ ΒΑΣΗ

Μη χρησιμοποιείτε κενά σκεύη (κατσαρόλες και τηγάνια) όταν η μονάδα εστιών είναι ενεργοποιημένη. Η εστία διαθέτει ένα εσωτερικό σύστημα ασφάλειας που παρακολουθεί τη θερμοκρασία, ενεργοποιώντας τη λειτουργία “αυτόματης απενεργοποίησης” όταν ανιχνεύονται υψηλές θερμοκρασίες. Όταν χρησιμοποιείται με άδειες κατσαρόλες ή κατσαρόλες με λεπτή βάση, η θερμοκρασία μπορεί να ανεβεί πολύ γρήγορα και η λειτουργία “αυτόματης απενεργοποίησης” να μην ενεργοποιηθεί άμεσα, προκαλώντας ζημιά στο

σκεύος ή και στην επιφάνεια της εστίας. Αν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε τίποτα και περιμένετε τα διάφορα μέρη να κρυώσουν. Αν εμφανιστεί κάποιο σφάλμα, καλέστε το κέντρο σέρβις.

ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΒΑΣΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ/ΤΗΓΑΝΙΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να βεβαιωθείτε ότι η μονάδα εστιών λειτουργεί κανονικά, η κατσαρόλα πρέπει να καλύπτει ένα ή περισσότερα από τα σημεία αναφοράς που υποδεικνύονται στην επιφάνεια της μονάδας εστιών και πρέπει να έχουν την απαιτούμενη ελάχιστη διάμετρο.



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις της μονάδας εστιών σε οποιαδήποτε στιγμή. Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, κάντε κλικ στο σύμβολο  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.

Από το μενού ρυθμίσεων μπορείτε να:

- επιλέξετε γλώσσα,
- ρυθμίσετε τη φωτεινότητα,
- ρυθμίσετε την ένταση των ηχητικών προειδοποιήσεων,
- ρυθμίσετε τους τόνους των πλήκτρων,
- ρυθμίσετε την ισχύ της μονάδας εστιών,

- επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις της μονάδας εστιών,
- ελέγξετε την έκδοση του εγκατεστημένου λογισμικού.

Αν παρουσιαστεί διακοπή ρεύματος, οι ρυθμίσεις διατηρούνται.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Το μέγιστο επίπεδο ισχύος της μονάδας εστιών μπορεί να ρυθμιστεί από το μενού ρυθμίσεων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις ή ανάλογα με τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη. Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

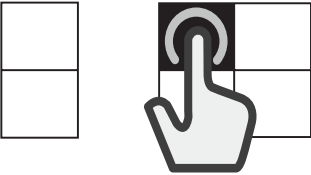


ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για περίπου 1 δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει η οθόνη. Η μονάδα εστιών απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα εάν σε αυτό το διάστημα δεν επιλέξετε καμία λειτουργία. Για απενεργοποίηση, πατήστε το ίδιο κουμπί μέχρι να απενεργοποιηθούν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες είναι απενεργοποιημένες. Η εστία σβήνει όταν πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αν η μονάδα εστιών χρησιμοποιείται, με την απενεργοποίησή της απενεργοποιούνται όλες οι εστίες και η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας, “H”, θα παραμείνει αναμμένη μέχρι να κρυώσουν όλες οι εστίες.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος από την αριστερή οθόνη πιέζοντας τον αντίστοιχο πλαίσιο. Οι επιλεγμένες ζώνες τονίζονται.

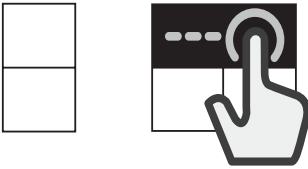


ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΥΕΛΙΚΤΗΣ ΖΩΝΗΣ

Η ευέλικτη ζώνη είναι η περιοχή όπου υπάρχουν παράλληλα πολλές ζώνες μαγειρέματος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως μία μεμονωμένη ζώνη μαγειρέματος.

Για να δημιουργήσετε μια ευέλικτη ζώνη:

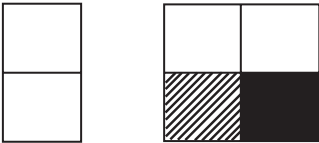
Επιλέξτε ταυτόχρονα πολλαπλά πλαίσια ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος των πλαισίων ενώνοντας σταδιακά τα πλαίσια μαζί.



Για να διαχωρίσετε μια ευέλικτη ζώνη:

Κρατήστε πατημένο το πλαίσιο που αντιστοιχεί στη ζώνη που θέλετε να χωρίσετε για 3 δευτερόλεπτα. Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί “διαχωρισμός ζώνης”  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών. Όταν χωριστεί η ζώνη μαγειρέματος, και για τις δύο ξεχωριστές ζώνες ρυθμίζεται το ίδιο επίπεδο ισχύος.

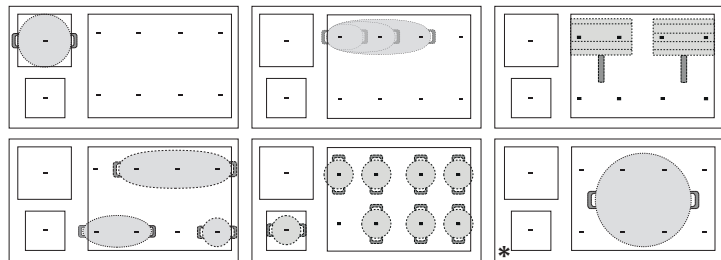
Εάν δεν καλυφθούν όλες οι ζώνες μαγειρέματος από το σκεύος σε 30 δευτερόλεπτα, στην αριστερή οθόνη εμφανίζεται μια πυκνή λωρίδα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά την περιοχή με την εντολή “Add pot” (Προσθήκη κατσαρόλας) στη δεξιά οθόνη.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

1. Ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών. Αν το σκεύος βρίσκεται ήδη στη θέση του, η εστία το εντοπίζει αυτόματα. Για να επιλέξετε την ισχύ, επιλέξτε την προτεινόμενη περιοχή.
2. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στην επιλεγμένη περιοχή και βεβαιωθείτε ότι καλύπτει ένα ή περισσότερα σημεία από τα σημάδια αναφοράς στην επιφάνεια της μονάδας εστιών.

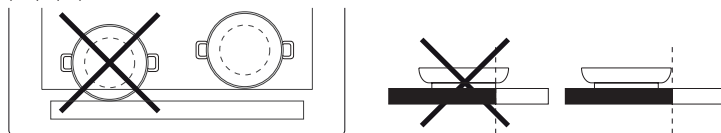


* Η χρήση αυτής της θέσης θα σας επιτρέψει να ωφεληθείτε από την μέγιστη ισχύ.

Σημείωση: Μην καλύπτετε την οθόνη ή το πληκτρολόγιο με εξαρτήματα. Αν ένα εξάρτημα κουζίνας καλύψει μία από τις οθόνες, η εστία μπορεί να μην λειτουργεί σωστά. Στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute» (ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΦΗΣ, αφαιρέστε το αντικείμενο εντός ενός λεπτού). Αφαιρέστε το αντικείμενο και περιμένετε να εξαφανιστεί το μήνυμα. Αν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το ρεύμα στις εστίες.

Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατασφράγιες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ).

Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.



3. Επιλέξτε την εστία ή την ευέλικτη περιοχή από την αριστερή οθόνη.
4. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος πρίζοντας ή μετακινώντας το δάχτυλο σας οριζόντια κατά μήκος του πληκτρολογίου.

[illegible]

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί στο πλαίσιο της επιλεγμένης εστίας.



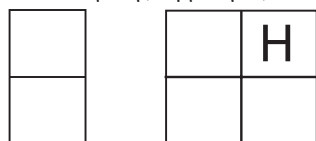
Κάθε εστία έχει διαφορετικές ρυθμίσει ισχύος που ξεκινούν από "1" (ελάχιστη ισχύς) έως "18" (μέγιστη ισχύς).

Χρησιμοποιώντας το πληκτρολόγιο, μπορείτε επίσης να επιλέξετε την λειτουργία ταχείας θέρμανσης, που θα εμφανιστεί στην οθόνη με το γράμμα "P"

Σημείωση: Το πλαίσιο της εστίας αναβοσβήνει αν η κατασρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Επιλέξτε την εστία στην αριστερή οθόνη και πατήστε το κουμπί απενεργοποίησης "OFF" στην επάνω πλευρά του πληκτρολογίου. Εάν η εστία είναι ακόμη ζεστή, στο αντίστοιχο πλαίσιο εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας "H".



ADD POT (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ)

Όταν χρησιμοποιείτε την περιοχή που αποτελείται από πολλές ζώνες, το σκεύος μπορεί να τοποθετηθεί οπουδήποτε στην ενεργή περιοχή. Η εστία θα αναγνωρίσει αυτόματα την τρέχουσα τοποθέτηση του σκεύους. Αν θέλετε να προσθέσετε ένα επιπλέον σκεύος στην ενεργή εστία, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) $\overline{\text{+}}$ για να προσέχετε η εστία να εντοπίσει το σκεύος.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να αποτραπεί η τυχαία ενεργοποίηση της εστίας κατά τη διάρκεια καθαρισμού ή για να αποφευχθεί η τυχαία ενεργοποίηση των εστιών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί "Κλειδωμα πλήκτρων"  για 3 δευτερόλεπτα: Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε.

Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης "OFF".

Για την εκ νέου ενεργοποίηση των χειριστηρίων, πατήστε το κουμπί "Κλείδωμα πλήκτρων"  ξανά για 3 δευτερόλεπτα. Η προειδοποιητική λυχνία σβήνει και η μονάδα εστιών είναι και πάλι ενεργή.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Όταν η μονάδα εστιών είναι απενεργοποιημένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη δεξιά οθόνη ως χρονοδιακόπτη.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

1. Ενεργοποιήστε τη μονάδα εσίων.
2. Πατήστε το εικονίδιο της κλεψύδρας  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+”/“-” για να ρυθμίσετε το χρόνο.
4. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που ρυθμίστηκε, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα.

Για να αλλάξετε ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

1. Πατήστε το εικονίδιο της κλεψύδρας  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” και “-” για να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο ή πατήστε το κουμπί “STOP” για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι εστίες μπορούν να προγραμματιστούν ώστε να απενεργοποιούνται αυτόματα.

Για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε.
2. Πατήστε το εικονίδιο του χρονόμετρου  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+”/“-” για να ρυθμίσετε το χρόνο.
4. Όταν λήξει ο χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Για να αλλάξετε ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε την ενεργή ζώνη μαγειρέματος.
2. Πατήστε το εικονίδιο του χρονόμετρου  που εμφανίζεται στην οθόνη διαχείρισης λειτουργιών.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο ή πατήστε το κουμπί "STOP" για να διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε ζώνη ή ευέλικτη περιοχή ακολουθώντας τα ίδια βήματα.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



6th SENSE

Το κουμπί "6th Sense" επιτρέπει στους χρήστες να χρησιμοποιούν μια σειρά από ειδικές λειτουργίες:

- Assisted Cooking (Μαγείρεμα με βοήθεια)
- Chef Control
- Flexifull

Στη δεξιά οθόνη διαχείρισης λειτουργιών, μπορείτε να πλοηγηθείτε στις ειδικές λειτουργίες και να επιλέξετε αυτήν που επιθυμείτε.

Με τα βέλη, $\wedge$ $\vee$ μπορείτε να κυλήσετε τις διαθέσιμες επιλογές.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί OK για επιβεβαίωση της επιλογής και το διπλό βέλος $\ll$ για επιστροφή στο προηγούμενο μενού.

ASSISTED COOKING (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε μία από τις προεπιλεγμένες λειτουργίες που βοηθούν στο μαγείρεμα μιας σειρά διαφορετικών φαγητών με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Η μονάδα εστιών υποστηρίζει το χρήστη παρέχοντας τις ιδανικές συνθήκες θέρμανσης και προσθήκης καρυκευμάτων στο σκεύος. Παρέχει επίσης οδηγίες που πρέπει να ακολουθηθούν κατά τη διάρκεια των διαφόρων σταδίων μαγειρέματος, προκειμένου να επιτευχθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Assisted Cooking (Μαγείρεμα με βοήθεια):

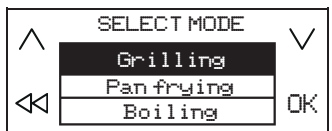
1. Πιέστε το κουμπί 6th Sense.
2. Επιλέξτε "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια) από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



3. Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού που σκοπεύετε να μαγειρέψετε και επιβεβαιώστε.



4. Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.



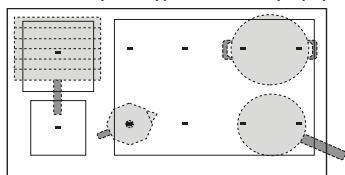
5. Επιλέξτε τις συνθήκες μαγειρέματος και επιβεβαιώστε.



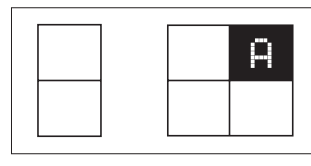
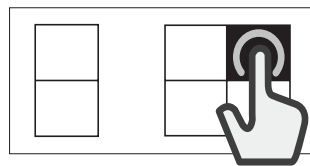
6. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του, διασφαλίζοντας ότι καλύπτει τουλάχιστον δύο από τα σημεία αναφοράς στην επιφάνεια της μονάδα εστιών.

Η λειτουργία μαγειρέματος "Moka" είναι η μοναδική που επιτρέπει την κάλυψη μόνο ενός σημείου αναφοράς.

Παρακάτω παρατίθεται ένα παράδειγμα τοποθέτησης για μερικά εξαρτήματα.



7. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος από την αριστερή οθόνη. Στην επιλεγμένη ζώνη εμφανίζεται ένα "A". Οι διαθέσιμες ζώνες που συνιστώνται για την τοποθέτηση του εξαρτήματος εμφανίζονται στην οθόνη.



8. Στη δεξιά οθόνη, εμφανίζονται οι οδηγίες που πρέπει να ακολουθήσετε (π.χ. "Add Oil" (Προσθέστε λάδι) ή "Add food" (Προσθέστε τρόφιμα)). Στο τέλος κάθε σταδίου, ο χρήστης πρέπει να επιβεβαιώσει την εντολή και να προχωρήσει με το μαγείρεμα.
9. Αν είναι απαραίτητο, το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μπορεί α αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".
10. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί "STOP" για απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιήθηκαν πολλές εστίες κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, πρέπει πρώτα να επιλέξετε ποια εστία θέλετε να απενεργοποιήσετε.



Σημείωση: Η λειτουργία "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια) μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν μία ή περισσότερες εστίες είναι ήδη ενεργοποιημένες.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια) για περισσότερες εστίες:

Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια) για την πρώτη εστία, πατήστε ξανά το κουμπί "6th Sense" και επαναλάβετε την διαδικασία ενεργοποίησης για τη νέα εστία. Δεν μπορείτε να επιλέξετε τις εστίες που είναι ήδη ενεργοποιημένες.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έως και 6 εστίες με τη λειτουργία "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια), με την προϋπόθεση ότι η επιλεγμένη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος το επιτρέπει.

Οι εστίες δεν μπορούν να συνδυαστούν για να σχηματίσουν μια μεγαλύτερη περιοχή.

Για συμβατικό μαγείρεμα όταν είναι ενεργή λειτουργία "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια):

Όταν η λειτουργία "Assisted Cooking" (Μαγείρεμα με βοήθεια) είναι ενεργή, μπορείτε να επιλέξετε την εστία που επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε από την αριστερή οθόνη και να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος για τη συγκεκριμένη εστία, πριν προχωρήσετε στη χρήση με αυτόν τον κανονικό τρόπο.

Επιλέξιμες λειτουργίες

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΜΕΘΟΔΟΣ
Κρέας	Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα, βράσιμο
Ψάρι	Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα, βράσιμο
Λαχανικά	Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα, βράσιμο
Σάλτσες, ζωμοί, σούπες	Σάλτσες (τομάτα, κρεμώδεις σούπες, μπεσαμέλα) Σούπες (τσιγάρισμα, χωρίς προθέρμανση)
Γλυκά	Κρέμα, πανακότα, λειωμένη σοκολάτα, τηγανίτες
Αυγά	Τηγανιτά αυγά, ομελέτα, βράσιμο (βραστά αυγά, μελέτα), ομελέτα, σκραμπλ
Τυριά	Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα, φοντί
Ρύζι και ζυμαρικά	Βράσιμο, τηγάνισμα, ριζότο, ριζόγαλο
Αναψυκτικά	Σιγοβράσιμο (γάλα), νερό (βράσιμο, σιγοβράσιμο), μόκα
Εξατομίκευση	βράσιμο, ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα, σιγοβράσιμο, λειώσιμο

ΒΑΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

(Κάθε μέθοδος ενδέχεται να περιλαμβάνει πρόσθετες επιλογές)

ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.

Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.

Ο βαθμός μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" στη δεξιά οθόνη.

ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Για πιάτα που απαιτούν αργό μαγείρεμα και για αργή εξάτμιση υγρών, διατηρώντας την κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί το φαγητό. Αυτή η μέθοδος δεν επηρεάζει αρνητικά το φαγητό και προλαμβάνει το κόλλημα στην κατσαρόλα.

Η ποιότητα και ο τύπος του σκεύους μπορεί να επηρεάσει την απόδοση η τους χρόνους μαγειρέματος.

Ο βαθμός μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί οποιαδήποτε στιγμή χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" στη δεξιά οθόνη.

ΒΡΑΣΙΜΟ*

Για την αποτελεσματικό ζέσταμα νερού και για την προειδοποίηση του χρήστη όταν αρχίζει να βράζει, με ένα ηχητικό και οπτικό σήμα.

Ενώ βρίσκεται σε αναμονή επιβεβαίωσης από το χρήστη, το σύστημα διατηρεί το νερό σε ελεγχόμενο βράσιμο, αποτρέποντας τις διαρροές και την απώλεια ενέργειας. Ενώ είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, ένας ηχητικός συναγερμός προειδοποιεί το χρήστη εάν το σκεύος είναι άδειο (χωρίς νερό) ή εάν έχει εξαντληθεί το νερό από το βράσιμο.

Προσθέστε αλάτι μόνο αφού ηχηρήσει η προειδοποίηση βρασμού.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ*

Για να προθερμάνετε ή να προσθέσετε καρυκεύματα σε ένα άδειο σκεύος. Ένα ηχητικό και οπτικό σήμα υποδεικνύει ότι η ιδανική θερμοκρασία επιτεύχθηκε για να προστεθεί το φαγητό στο σκεύος. Ενώ βρίσκεται σε αναμονή για την επιβεβαίωση από τον χρήστη, το σύστημα διατηρεί το σκεύος σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, χωρίς να το αφήνει να φτάσει σε επιζήμιες θερμοκρασίες και για αποφυγή σπατάλης ενέργειας.

Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για σκεύη και προσθήκη καρυκευμάτων σε θερμοκρασία δωματίου.

Ειδικά εξαρτήματα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη συγκεκριμένη λειτουργία.

Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι - για την προστασία από τις εκτινάξεις, συνιστάται η χρήση ενός ειδικού προστατευτικού εξαρτήματος.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε λάδια που είναι κατάλληλα για τηγάνισμα, όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, όπως σπορέλαιο ή άλλους τύπους. Όταν χρησιμοποιείτε διαφορετικά λάδια, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί στο μαγείρεμα κατά την πρώτη χρήση.

ΨΗΣΙΜΟ*

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο πολλών τροφίμων, ανάλογα με το πάχος τους. Όταν επιτευχθεί η ιδανική θερμοκρασία για να προστεθούν τα τρόφιμα, η εστία εκπέμπει έναν ήχο "μπιπ". Στη συνέχεια η εστία σταθεροποιεί τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Μόλις ο χρήστης επιβεβαιώσει ότι προστέθηκαν τα τρόφιμα, αρχίζει το ψήσιμο. Συνιστάται να προετοιμάζετε τα τρόφιμα κατά το στάδιο προθέρμανσης και να τα προσθέτετε μόλις ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για σκεύη και προσθήκη καρυκευμάτων σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα που προορίζεται για αυτό το σκοπό, δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά της λειτουργία γκριλ, καθώς η ποιότητα της βάσης ενδέχεται να επηρεάσει τους χρόνους θέρμανσης. Σκεύη με λεπτή βάση μπορεί να φτάσουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε μικρό διάστημα.

ΜΟΚΑ*

Η λειτουργία "Moka" τις ειδικές καφετιέρες να θερμανθούν αυτόματα. Ο κύκλος θέρμανσης μπορεί να ενεργοποιηθεί επιλέγοντας τη λειτουργία στο μενού και όταν ο καφές είναι έτοιμος θα ακουστεί ένα μπιπ. Η λειτουργία προγραμματίζεται να απενεργοποιηθεί αυτόματα, αποτρέποντας τις διαρροές. Όταν την χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, να βεβαιώνετε

πάντα ότι τηρούνται οι απαραίτητες προϋποθέσεις. Για βέλτιστες συνθήκες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία με καφετιέρες και νερό σε θερμοκρασία δωματίου.

*Για τις συγκεκριμένες λειτουργίες, συστήνεται η χρήση ειδικών αξεσουάρ:

- Για βράσιμο: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- Για τηγάνισμα: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- Ψήσιμο στο γκριλ: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- Για καφετιέρα Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Σημείωση: Προσπαθήστε να μην μετακινήσετε το σκεύος κατά τη διάρκεια θέρμανσης προκειμένου να μπορέσει η εστία να λειτουργήσει με τον καλύτερο τρόπο.

CHEF CONTROL

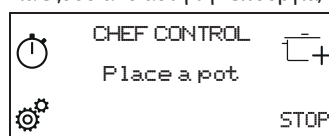
Αυτή η λειτουργία χωρίζει τη μονάδα εστιών σε τέσσερις ζώνες μαγειρέματος και τις ενεργοποιεί ταυτόχρονα σε ένα προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Σας επιτρέπει να μετακινήσετε την κατσαρόλα από τη μία ζώνη στην άλλη, έτσι ώστε να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας "Chef Control":

1. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του.
2. Πιέστε το κουμπί "6th Sense".
3. Επιλέξτε "Chef Control" από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



4. Τα πλαίσια των τεσσάρων ζωνών μαγειρέματος εμφανίζονται στην αριστερή οθόνη, με το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος (low (χαμηλό), medium (μεσαίο), high (υψηλό)).
5. Αν θέλετε να προσθέσετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) [+].
6. Για έξοδο από αυτή τη λειτουργία, πατήστε "STOP".



Για να αλλάξετε την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος σύροντας το δάχτυλό σας στο πληκτρολόγιο, αυτό θα παραμείνει ορατό για περίπου 1 δευτερόλεπτο.
3. Εμφανίζεται ξανά η λέξη που αντιστοιχεί στο επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (low (χαμηλό), medium (μεσαίο), high (υψηλό)).

Σημείωση: Οι νέες ρυθμίσεις αποθηκεύονται μέχρι να τις αλλάξετε ξανά ή να τις επαναφέρετε.

FLEXIFULL

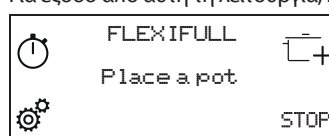
Αυτό επιτρέπει να συνδυαστούν οι τέσσερις ζώνες για χρήση ως μία μεμονωμένη ζώνη μαγειρέματος.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας Flexifull:

1. Τοποθετήστε το σκεύος στη θέση του.
2. Πιέστε το κουμπί "6th Sense".
3. Επιλέξτε "Flexifull" από την οθόνη διαχείρισης λειτουργιών και πατήστε επιβεβαίωση.



4. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος από το πληκτρολόγιο. Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη.
5. Αν θέλετε να προσθέσετε και άλλα σκεύη, χρησιμοποιήστε την εντολή "Add pot" (Προσθήκη κατσαρόλας) [+].
6. Για έξοδο από αυτή τη λειτουργία, πατήστε "STOP".



ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Η ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Όταν το γράμμα "Η" εμφανίζεται σε ένα από τα πλαίσια της οθόνης επιλογής ζώνης μαγειρέματος, αυτό σημαίνει ότι η σχετική ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή. Όταν κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος, το γράμμα "Η" εξαφανίζεται

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ		ΤΥΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ
			Υποδεικνύει την εμπειρία μαγειρικής και τις συνήθειες
Μέγ. ρύθμ. θέρμ.	P	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανικό για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασία του φαγητού για βράσιμο (για νερό) ή για γρήγορη θέρμανση υγρών μαγειρέματος.
	14 - 18	Τηγάνισμα, βράσιμο	Ιδανικό για ροδοκοκκίνισμα, έναρξη μαγειρέματος, τηγάνισμα, κατεψυγμένα προϊόντα, γρήγορο βράσιμο υγρών.
		Ροδοκοκκινισμα, σοτάρισμα, βράσιμο, γκριλ	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ.
	10 - 14	Ροδοκοκκίνισμα, μαγείρεμα, μαγειρ. σε κατσαρόλα, σοτάρισμα, γκριλ	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ, και για προθέρμανση αξεσουάρ.
		Μαγείρεμα, μαγείρ. σε κατσαρόλα, σοτάρισμα, γκριλ, μαγείρεμα κρεμώδες	Ιδανικό για μαγείρ. σε κατσαρ., διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ (για μεγαλύτερα διαστήματα).
	5 - 9	Μαγείρεμα, σιγοβράσιμο, συμπύκνωση, κρεμοποίηση	Ιδανικό για αργό μαγείρ. συνταγών (ρύζι, σάλτσες, ψητό, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα) και συμπύκνωση υγρών σε ζυμαρικά.
			Ιδανικό για συνταγές αργού ψησίματος (ποσότητες κάτω του 1 λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
	1 - 4	Λιώσιμο, απόψυξη	Ιδανικό για μαλάκωμα βουτύρου, απαλό λιώσιμο σοκολάτας, απόψυξη μικρών πακέτων.
		Διατήρηση θερμό, κρεμώδες ριζότο	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση ζεστών μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή για διατήρηση ζεστών σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
Μηδενική ισχύς	Off	-	Μονάδα εστιών σε κατάσταση αναμονής ή απενεργοποίησης (πιθανή υπολειπόμενη θερμότητα τέλους μαγειρέματος, που υποδεικνύεται με ένα "H").

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημαντικό:

- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("Η") δεν εμφανίζεται πλέον.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαράκωσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.

- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

Αν το λογότυπο iXelium™ υπάρχει στο γυαλί, η εστία έχει υποστεί επεξεργασία με την τεχνολογία iXelium™, ένα αποκλειστικό φινιρίσμα της Whirlpool που διασφαλίζει τέλεια αποτελέσματα καθαρισμού, διατηρώντας την επιφάνεια της εστίας λαμπερή για μεγαλύτερο διάστημα.

Για τον καθαρισμό εστιών iXelium™, ακολουθήστε τις παρακάτω συστάσεις:

- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί (το καλύτερο είναι με μικροΐνες) εμποτισμένο με νερό ή με απορρυπαντικό καθαρισμού τζαμιών.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε ένα υγρό πανί στη γυάλινη επιφάνεια της εστίας για μερικά λεπτά.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
 - Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
 - Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.
- Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχειλίσης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

Κωδ. σφάλματος	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
C81, C82	Ο πίνακας διακοπών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F02, F04	Λανθασμένη τάση τροφοδοσίας της μονάδας.	Ο αισθητήρας ανιχνεύει διαφορετική τάση τροφοδοσίας.	Αποσυνδέστε τη μονάδα από το δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερ. και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι εστίες κατά την κανονική λειτουργία τους μπορεί να παράγουν θορύβους. Κατά τη φάση αναγνώρισης του σκεύους, η εστία παράγει έναν ήχο κλικ, ενώ κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, μπορεί να ακουστούν ήχοι σφυρίγματος ή τριξίματος. Τα σφυρίγματα και τα τριξίματα προέρχονται στην ουσία από τα σκεύη και παράγονται λόγω των ειδικών χαρακτηριστικών των βάσεων

των σκευών που χρησιμοποιούνται (π.χ. όταν η βάση αποτελείται από πολλά στρώματα υλικού ή όταν δεν είναι ομαλή). Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τα σκεύη που χρησιμοποιούνται και ανάλογα με το φαγητό που περιέχουν και δεν αποτελούν ένδειξη οποιουδήποτε ελαττώματος.

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας δημιουργήθηκε ειδικά για να καταστεί δυνατό για τους οργανισμούς ελέγχου να χρησιμοποιούν τα προϊόντα μας.

Επαληθευμένη μαγειρική	Θέσεις επαληθευμένης μαγειρικής
Τεστ διανομής θερμότητας, "Τηγανίτες" κατά EN 60350-2 §7.3	
Τεστ απόδοσης θερμότητας, "Τηγανιτές πατάτες" κατά EN 60350-2 §7.4	
λιώσιμο και διατήρηση θερμό "σοκολάτα"	
Σιγοβράσιμο, "Ριζόγαλο"	

ECO-DESIGN: Το τεστ πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς, επιλέγοντας όλες τις εστίες στη μονάδα εστιών ώστε να δημιουργούν μία μόνο περιοχή ή χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Flexifull.

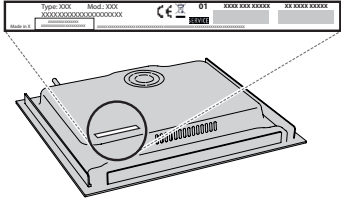
ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ:

- 1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
- 2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ

- Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:
- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης;
 - Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής;



- τον σειριακό αριθμό (αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση;



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

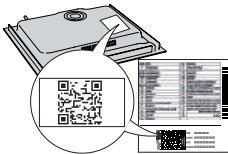
- την πλήρη διεύθυνσή σας;
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Στην περίπτωση εντοιχισμένης εγκατάστασης, καλέστε το σέρβις για να ζητήσετε το κιτ βιδών συναρμολόγησης (αν δεν διαθέσιμη).

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας;
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Εναλλακτικά, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

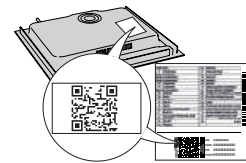


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας.

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

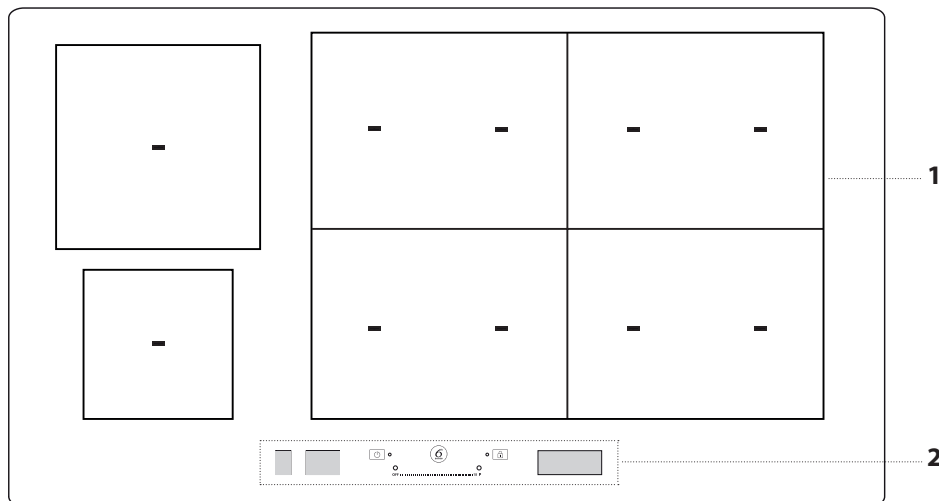
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



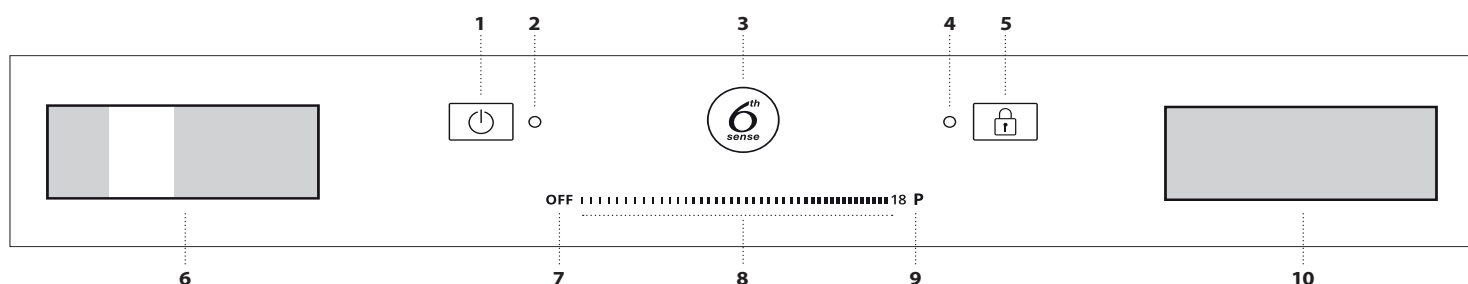
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

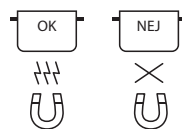
BETJENINGSPANEL



1. On/Off-tast
2. Kontrollampe - tændt kogesektion
3. Knappen 6th Sense (specialfunktioner)
4. Kontrollampe - aktiv tastlås
5. Tastlås
6. Kogezonemarkeringsdisplay
7. Kogezonens slukkeknop
8. Skydeberøringsskærm
9. Knappen lynopvarmning
10. "Funktionsadministration" display

TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone. Kontrollér om gryden har symbolet (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske

med en magnet.

Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

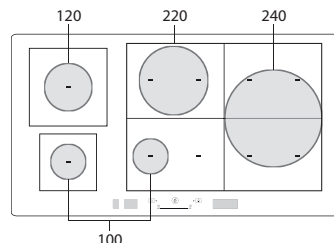
TOMME GRYDER ELLER PANDER MED EN TYND BUND

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis aktiveres efter en kort forsinkelse så gryden

eller panden tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

MINIMUMSDIAMETER PÅ BUNDEN AF GRYDEN/PANDEN FOR DE FORSKELLIGE KOGEAFSNIT

Gryden skal dække en eller flere af referencepunkterne på kogesektionens overflade, og den skal have en passende minimumsdiameter, for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.



FØRSTEGANGSBRUG

Man kan når som helst ændre kogesektionens indstillinger. Klik på symbolet , der visualiseres på funktionsadministrationens display, for at ændre indstillingerne.

Fra indstillingsmenuen kan man:

- vælge sprog;
- justere lysstyrken;
- justere lydstyrken på advarselssignalerne;
- justere tasternes tone;
- justere kogesektionens effekt;

- genetablere kogesektionens fabriksindstillinger;
- kontrollér den installerede softwareversion.

Indstillingerne opretholdes, hvis der forekommer et strømsvigt.

JUSTERING AF KOGESEKTIONENS EFFEKT

Kogesektionens maksimale effektniveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet.

Disponible effektniveauer: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

DAGLIG BRUG



TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

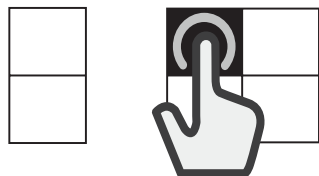
Tryk på tasten i cirka 1 sekund, indtil displayet tænder, for at tænde for kogesektionen. Kogesektionen inaktiveres automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke markeres en funktion.

Kogesektionen slukker, hvis man trykker på en af knapperne i over 10 sekunder. Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

Hvis kogesektionen har været brugt inaktiveres alle kogezoner, når den slukkes, og restvarmens kontrollampe "H" forbliver tændt, indtil kogezonerne er afkølet.

VALG AF KOGEZONEN

Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. De valgte zoner er fremhævede.

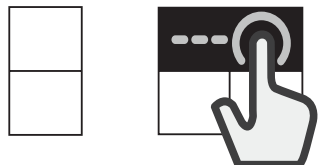


MARKERING AF FLEX-ZONEN

Flex-zonen er det område hvori flere af kogezonerne overlapper hinanden og kan anvendes som én enkelt kogezone.

Sådan skabes en Flex-zone:

Vælg felterne, eller lad din finger glide her henover, så felterne gradvist flettes sammen.

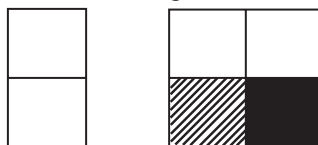


Sådan adskilles en Flex-zone:

Tryk og hold feltet, som svarer til den zone du vil skille fra, trykket i 3 sekunder. Som alternativ kan man trykke på knappen "skil zone" som vises i funktionsadministrationens display.

Når kogezonerne er blevet skilt, indstilles det samme effektniveau for hver enkelt zone.

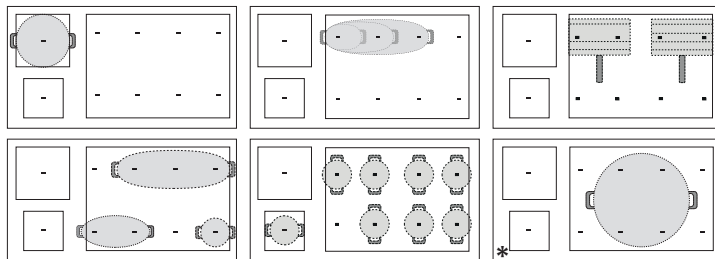
Hvis alle de markerede kogezoner ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det er muligt at aktivere området igen vha. anordningen "Tilsæt gryde" på displayet i højre side.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU

Aktivering af kogezonerne:

1. Tænd for kogesektionen. Hvis der allerede er anbragt en beholder vil pladen automatisk registrere den. Markér den anbefalede zone, for at vælge effekten.
2. Placer gryden i den valgte kogezone, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.

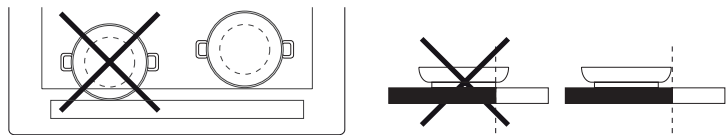


* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effekttoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringskærmen med kogegrej. Hvis et redskab dækker et af kogesektionens display, vil kogesektionen muligvis ikke fungere korrekt. På det højre display vil meddelelsen "TJEK BERØRING I OMRÅDET, fjern genstanden indenfor et minut" blive vist. Fjern genstanden og afvent at meddelelsen forsvinder. Slå strømmen til kogepladen fra og til igen, hvis problemet varer ved.

I kogezone, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezone under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



3. Vælg kogezone eller flex-zonen på det venstre display.
4. Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandren hen over berøringskærmen.

OFF [Effektbarometer] **18 P**



Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.



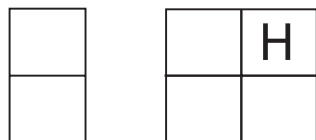
Hver kogezone har en række forskellige effektniveauer, der går fra "1" (laveste effekt) til "18" (maksimale effekt).

Ved hjælp af skydeberøringskærmen kan man også vælge funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Bemærk: Kogezones felt vil blinke, hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.

Inaktivering af kogezonerne:

Markér kogezone i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringskærmen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H" i det tilsvarende felt.



TILSÆT GRYPPE

Ved brug af en kogezone bestående af flere zoner, kan gryden placeres hvor som helst på det aktive område. Kogesektionen registrerer automatisk grydens reelle placering.

Hvis man ønsker at sætte endnu en gryde i det aktive område skal man bruge anordningen "Tilsæt gryde" , så kogesektionen kan registrere den nye gryde.



TASTLÅS

Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder, for at forebygge utilsigtet aktivering af kogesektionen under rengøring, eller for at undgå ændringer af indstillingerne: Et bip og en advarselsslampe angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet vil være låst med undtagelse af knappen "off".

Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder igen, for at inaktivere funktionen. Advarselsslampe slukker og kogesektionen er igen aktiv.



MINUTUR

Når kogesektionen er slukket kan man bruge display til højre som minutur.

Aktivering af minuturet:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk igen på timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille tiden.
4. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Tryk igen op timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
2. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slukke for minuturet.



INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Kogezonerne kan programmeres til at slukke automatisk.

Sådan indstilles tilberedningens varighed:

1. Markér kogezone og indstil det ønskede effektniveau.
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille tiden.
4. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezone slukker automatisk.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Markér den aktive kogezone
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slette den indstillede tilberedningstid.

Man kan indstille en tilberedningstid for hver enkelt zone eller for flex-zonen ved at følge den samme procedure.

SPESIALFUNKSJONER



6th SENSE

Knappen “6th Sense” giver brugeren adgang til en række specialfunktioner:

- Guidet Tilberedning
- Chef Control
- Flexifull

I funktionsadministrationens display i højre side kan man gennemse specialfunktionerne og vælge den ønskede.

Med pilene ^ v kan man gennemse de disponible funktioner.

Brug knappen OK , til at bekræfte dit valg, og dobbelt-pilen << til at vende tilbage til den foregående menu.

GUIDET TILBEREDNING

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge en af de forindstillede funktioner, som hjælper dig med at tilberede en række forskellige retter på den bedste måde.

Kogesektionen støtter brugeren ved at iværksætte de ideelle forhold til opvarmning og af gryden og fedtstof. Den viser også anvisninger for de forskellige trin i tilberedningen, så man opnår optimale resultater.

Aktivering af funktionen Guidet tilberedning:

1. Tryk på knappen “6th Sense”.
2. Vælg “Guidet tilberedning” i funktionsadministrationens display og bekræft.



3. Vælg den fødevarekategori, som du vil tilberede, og bekræft.



4. Vælg tilberedningsmetoden og bekræft.



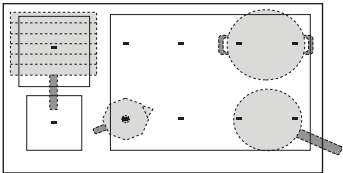
5. Vælg tilberedningsforholdene og bekræft.



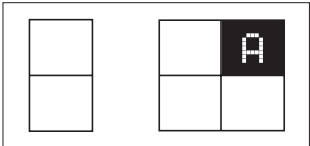
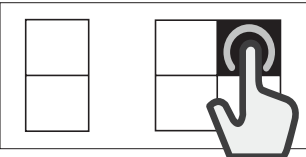
6. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

Tilberedningsmetoden “Moka” er den eneste, der tillader at der kun dækkes et referencepunkt.

Herunder vises et eksempel på hvordan man placerer en række kogegrej.



7. Vælg den ønskede kogezone på den venstre display. Der vil blive vist et “A” i den markerede zone. De zoner, som er velegnede til placering af udstyret vises på display.



8. Anvisningerne (f.eks. “Tilsæt olie” eller “Tilsæt fødevarer”) vil blive vist i det venstre display. Ved afslutningen af hver passage skal brugeren bekræfte, for at fortsætte tilberedningen.
9. Om nødvendigt kan man når som helst ændre det forindstillede effektniveau vha. knapperne “+” og “-” .
10. Når tilberedningen er fuldført trykkes knappen “STOP”, for at slukke for kogezonen. Hvis der er blevet brugt flere zoner under tilberedningen, skal man først markere den kogezone, som man vil slukke.



Bemærk: Funktionen “Guidet tilberedning” kan også aktiveres, når en eller flere kogezoner allerede er aktive.

Aktivering af funktionen Guidet tilberedning for mere end en kogezone:

Efter aktivering af funktionen “Guidet tilberedning” skal du trykke på knappen “6th Sense” igen, og gentage aktiveringsprocessen for en ny kogezone. Allerede aktive zoner kan ikke markeres.

Bemærk: Du kan bruge funktionen “Guidet tilberedning” i op til 6 zoner, under forudsætning af, at effektniveauindstillingen tillader dette. Zonerne kan ikke flettes sammen til et større område.

Traditionel tilberedning når funktionen Guidet tilberedning er aktiv:

Når funktionen “Guidet tilberedning” er aktiv kan man vælge den kogezone, som ønskes aktiveret, på displayet til venstre, og indstille effektniveauet for denne zone, før man starter med at bruge den normalt.

Ekstrafunktioner

MADKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE
	Kød	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Fisk	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Grøntsager	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Saucer, supper	Saucer (Tomat, Béchamel) Supper (Svitsning, Simren, Cremede supper)
	Dessert	Cremebudding, Panna cotta, Smeltet chokolade, Pandekage, Risbudding
	Æg	Spejlæg, Omelet, Kogning (Kogte æg, Blødkogte), Frittata, Røræg
	Ost	Grillning, Pandestegning, Fondue
	Pasta	Kogning, Pandestegning, Risotto, Risbudding
	Drikkevarer	Mælk, Vand, Moka
	Tilpasset	Kogning, Grillning, Pandestegning, Simren, Smeltning

TILBEREDNINGSMETODER

(Hver enkelt metode kan indeholde supplerende funktioner)

SMELTNING

Til at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på. Denne metode beskadiger ikke sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden. Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne “+” og “-” på displayet i højre side.

SIMREN

Til langsom tilberedning af retter og til langsomt fordampende væsker, hvor fødevarens tilstand bibeholdes uden risiko for, at den brænder på. Denne metode beskadiger ikke fødevarerne, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Grydens kvalitet og type kan påvirke ydelsen eller tilberedningens varighed. Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.



KOGNING*

Til effektiv opvarmning af vand og advare brugeren, med et lydsignal og et visuelt signal, når det går i kog.

Systemet holder vandet simrende i kog, for at forebygge at det koger over og for at spare energi, indtil brugeren bekræfter. Når denne funktion er aktiv vil et lydsignal advare brugeren at gryden er tom (uden vand) eller hvis den er kogt tør.

Vent med at tilsætte salt til kogningssignalet lyder.



PANDESTEGNING*

Til foropvarmning eller tilberedning af en tom gryde eller pande. Et lydsignal og et visuelt signal angiver, at den ideelle temperatur til at komme maden i gryden eller på panden er nået. Mens systemet afventer brugerens bekræftelse holdes kogegrejets temperatur under kontrol, så panden ikke bliver for varm og energispild undgås.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Denne funktion kræver brug af dediceret tilbehør.

Brug ikke låget - det anbefales at bruge et stænkål i stedet.

Det tilrådes at anvende olie som egner sig til stegning under tilberedning med denne funktion, f.eks. forskellige typer af kerneolie. Ved brug af andre olietyper skal man altid holde et skarpt øje med tilberedningen, når de anvendes for første gang.



GRILNING*

Denne funktion tillader en optimal grilning af en række fødevarer, alt efter deres tykkelse. Når den ideelle temperatur til at komme fødevarer i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevarer er kommet i, starter tilberedningen.

Det anbefales at forberede madvaren under opvarmningsfasen, og komme den i så snart bippet lyder.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Hvis du ikke anvender en rist beregnet til dette formål, bør du være meget forsigtig, når grillfunktionen anvendes for første gang, da pladens kvalitet vil kunne påvirke opvarmnings varighed. Tilbehør med en meget tynd bånd kan blive meget varme på kort tid.



MOKA*

Denne funktion tillader en automatisk opvarmning af "Moka" kaffemaskiner. Varmecykklussen kan aktiveres ved at markere funktionen i menuen og der lyder et bip, når kaffen er klar. Funktionen er programmeret til at slukke automatisk, for at undgå at kaffen koger over. Kontrollér altid at de beskrevne forhold er opfyldt, når funktionen bruges første gang. For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med kaffekanden og vandet ved stuetemperatur.

* Det anbefales at anvende dediceret tilbehør til disse funktioner:

- til kogning: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- til pandestegning: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilning: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- til Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Bemærk: Undlad at flytte gryden eller panden under opvarmningsens første minut, så kogesektionen får lov til at virke optimalt.

CHEF CONTROL

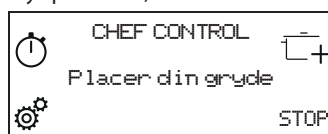
Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezone, og aktiverer dem samtidig ved et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

Aktivering af funktionen Chef Control:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "6th Sense".
3. Vælg "Chef Control" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. På displayet i venstre side vises de fire kogezone's felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Tilsæt gryde" [+].
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



Ændring af effekten for en kogezone:

1. Markér kogezone.
2. Markér det ønskede effektniveau ved at trække en finger hen over skydeberøringskærmen, der forbliver synligt i 1 sekund.
3. Angivelsen, som svarer til det markerede effektniveau (lavt, medium, højt) visualiseres igen.

Bemærk: De ændrede indstillinger gemmes indtil du ændrer dem igen, eller indtil de nulstilles.

FLEXIFULL

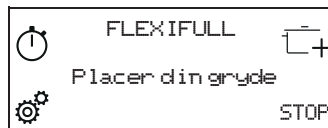
Dette tillader en kombination af de fire zoner, som kan anvendes som ét enkelt tilberedningsområde.

Aktivering af funktionen Flexifull:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "6th Sense".
3. Vælg "Flexifull" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. Indstil det ønskede effektniveau på skydeberøringskærmen. Det indstillede effektniveau vises på det venstre display.
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Tilsæt gryde" [+].
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



INDIKATORER

H RESTVARME

Når bogstavet “H” vises i et af felterne i kogezonemarkeringsdisplayet, vil det sige, at den tilsvarende kogezone stadig er varm. Når kogezone er kølet af vil bogstavet “H” forsvinde.

TILBEREDNINGSTABEL

EFFEKTNIVEAU		TILBEREDNINGSTYPE	ANBEFALET BRUG Angivelse af tilberedningserfaring og -vaner
Max. varmeindstilling	P	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.
	14 - 18	Stegning, kogning	Ideel til brunning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 - 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 - 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.
			Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
	1 - 4	Smeltning, optøning	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.
		Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.
Nul effekt	Slukket	-	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Vigtigt:**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren (“H”) er slukket.**
 - Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
 - Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
 - Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
 - Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
 - Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

- Spildt væske i kogezoneerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
 - Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.
- Hvis logoet iXelium™ logo vises på glasfladen er kogesektionen behandlet med iXelium™ teknologi, en eksklusiv Whirlpool finish der sikrer et perfekt rengøringsresultat og samtidig holder kogesektionens overflade blank i længere tid.
- Følg de nedenstående anvisninger, for at rengøre iXelium™ kogesektioner:**
- Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et almindeligt pudsemiddel til glas.
 - Det bedste resultat opnås ved at lade en våd klud ligge på kogesektionens glasoverflade i et par minutter.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
 - Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
 - Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.
- Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		

LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejet og afhænger af grydebundens egenskaber (for eksempel hvis bundene er lavet af flere materialelag eller hvis de er ujævne).

Disse lyde kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter.

Kontrolleret Tilberedning	Kontrollerede tilberedningspositioner
Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3	
Varmeydelse, testen "Pomme frites" iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen Flexifull.

KUNDESERVICE

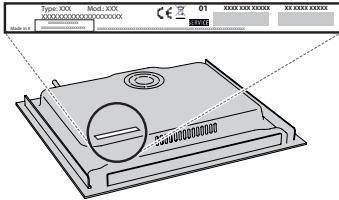
FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

- 1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
- 2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

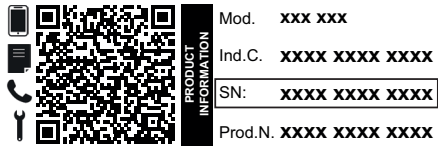
KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;



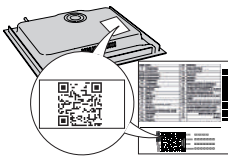
- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Kontakt serviceafdelingen, for at bestille kittet med skruer i tilfælde af flugtende installation (hvis ikke til stede).

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

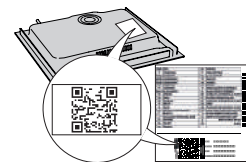


®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produceret på license.


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

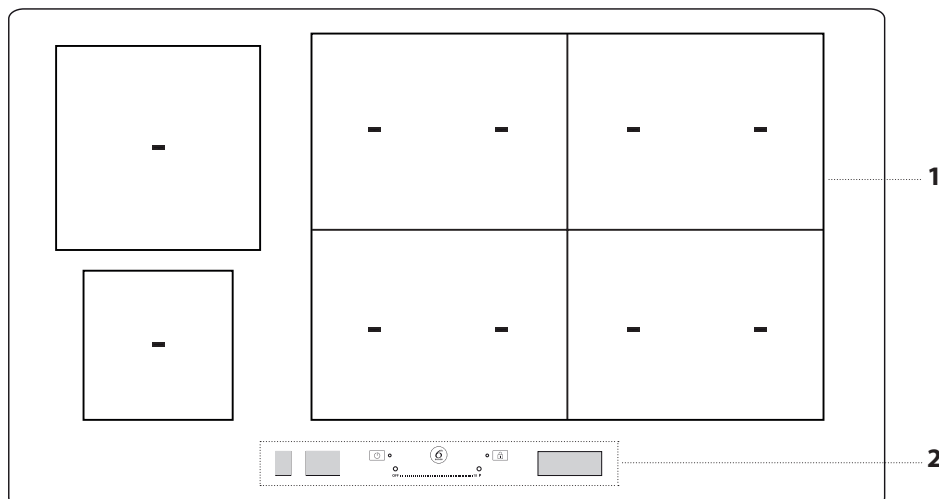
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.register10.eu.

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ
YTTERLIGERE INFORMASJON**



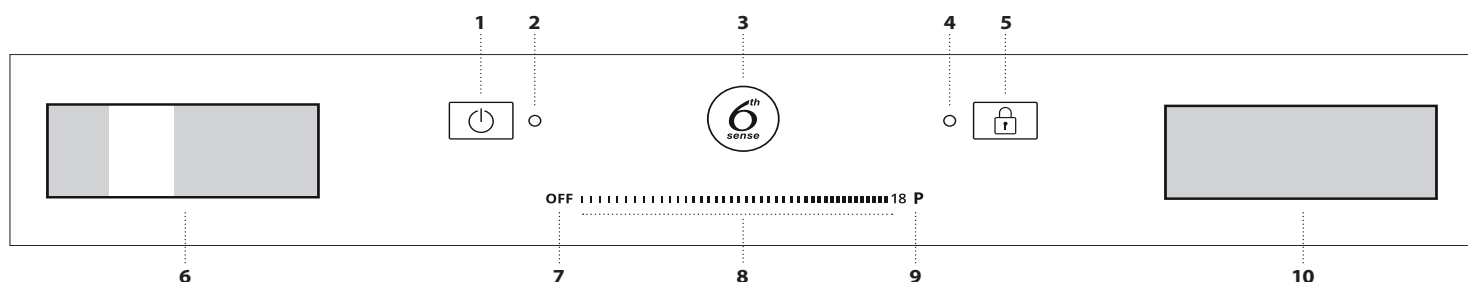
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

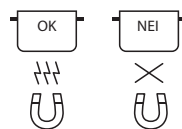
BETJENINGSPANEL



1. På/Av-knapp
2. Indikatorlys - koke toppen er slått på
3. 6th Sense knapp (spesialfunksjoner)
4. Indikatorlys - tastlåsen er aktiv
5. Tastelås
6. Display for valg av kokesone
7. Knapp for avslåing av kokesonen
8. Skyver - berøringsskjerm
9. Knapp for hurtig oppvarming
10. "Betjening av funksjoner" display

TILBEHØR

KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om

en kjele er magnetisk.

Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

TOMME KJELER OG PANNER MED EN TYNN BUNN

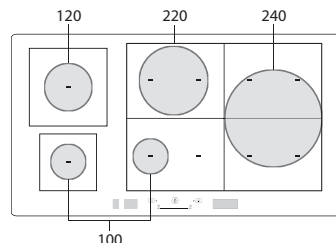
Bruk ikke tomme kjele og gryter når platetoppen står på.

Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjele og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av"-

funksjonen kan løse seg ut noe forsinket, og skade kjelen eller pannen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte. Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

MINSTE DIAMETER TIL KJELEN/GRYTENS BUNN FOR DE FORSKJELLIGE KOKEOMRÅDENE

For å sikre at koketoppen fungerer skikkelig, må kjelen dekke en eller flere referansepunkt indikert på overflaten til koketoppen, og kjelen må ha en passende minste diameter.



FØRSTE GANGS BRUK

Koketoppens innstillinger kan endres når som helst. For å endre innstillingene, klikk på  symbolet som kommer til syne på display for betjening av funksjoner.

Fra menyen for innstillinger kan du:

- velge språket;
- regulere lysstyrken;
- regulere volumet til lydsignalet;
- regulere tastelyden;
- regulere platetoppens effektnivå;

- gjenopprett fabrikkinnstillingene til platetoppen;
- kontroller programvareversjonen som er installert.

Ved strømbrytning vil innstillingene opprettholdes.

REGULERING AV PLATETOPPEFFEKT

Det maksimale effektnivået til platetoppen kan stilles inn fra menyen for innstilling, i henhold til kravene, eller til timers varighet.

Effektnivåene som er tilgjengelige er: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

DAGLIG BRUK



FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Platetoppen slås på ved å trykke på tasten on i omtrent 1 sekund til display lyser.

Platetoppen deaktiveres automatisk etter 30 sekund dersom du ikke velger en funksjon innen denne tiden.

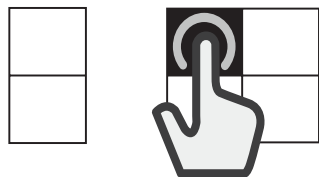
Koketoppen slår seg av hvis du trykker på en knapp i mer enn 10 sekunder.

For å slå av trykker du samme knapp til displayet slår seg av. Alle kokesonene er deaktiverte.

Dersom platetoppen har vært i bruk når du slår den av, vil alle kokesonene deaktiveres, og restvarmeindikatoren "H" lyser til kokesonene har avkjølt seg.

VALG AV SONE FOR TILBEREDNING

Ønsket sone for tilberedning kan velges fra venstre display ved å trykke på den aktuelle ruten. De valgte sonene er uthevet.

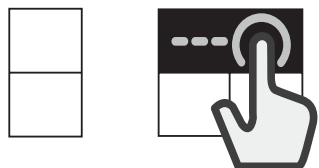


VALG AV DET FLEKSIBLE OMRÅDET

Den fleksible området er det området hvor flere av kokesoner overlapper hverandre, og som kan brukes som én enkel kokesone.

For å skape et fleksibelt område:

Velg flere ruter eller la fingeren gli over dem. Gradvis vil rutene forenes.

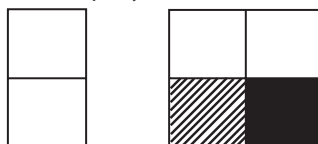


For å adskille et fleksibelt område:

Trykk og hold på ruten som tilsvarer sonen du ønsker å adskille i 3 sekunder. Alternativt, trykk på knappen "del sone"  som kommer til syne i display for betjening av funksjoner.

Når kokesonen er adskilt, vil det samme effektnivået gjelde for hver av de adskilte sonene.

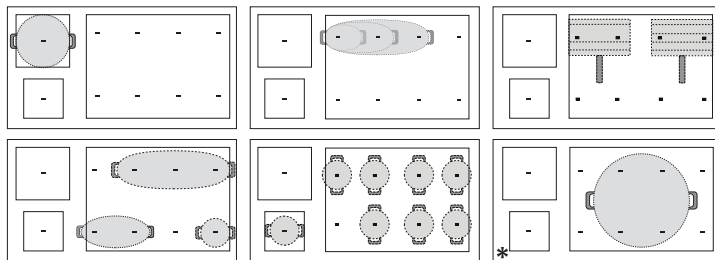
Dersom alle de valgte kokesonene ikke dekkes av kjelen i løpet av 30 sekunder, vil en tett stripe komme til syne på venstre display. Det er mulig å aktivere området på nytt ved kommandoen "Tilsett kjele" ved å benytte høyre display.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKT

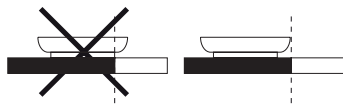
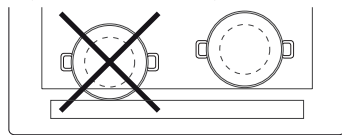
For å aktivere kokesonene:

1. Slå på platetoppen. Dersom en beholder allerede er på plass, vil platetoppen automatisk oppdage den. Velg ønsket sone for å velge effekten.
2. Plasser kjelen på den valgte kokesonen, påse at den dekker én eller flere av referansepunktene på platetoppens overflate.



* Ved å benytte denne posisjonen kan du dra nytte av maksimal effekt.

Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



- [illegible]



	H



For å gjenopprette kontrollene, trykk på knappen for "Tastelås" igjen i 3 sekund. Varsellampen slukkes og platetoppen er igjen aktiv.



En tilberedningstid kan stilles inn for hver sone eller fleksibelt område ved å følge de samme trinnene.

SPELALFUNKSJONER



6th SENSE

“6th Sense” knappen gir brukerne tilgang til en rekke spesialfunksjoner:

- Veiledet Tilberedning
- Chef Control
- Flexifull (Fleksifull)

På høyre display for betjening av funksjoner, kan du navigere blant spesialfunksjonene og velge den opsjonen du ønsker.

Med pilene, ^ / v kan du bla igjennom alle de tilgjengelige opsjonene.

Bruk knappen OK for å bekrefte ditt valg, og den doble pilen << for å returnere til den tidligere menyen.

ASSISTERT TILBEREDNING

Denne funksjonen tillater deg å velge én av de forhåndsinnstilte funksjonene som hjelper deg til å tilberede en rekke forskjellige typer mat på best mulig måte. Platetoppen veileder brukeren ved å legge til rette for ideelle tilstander for varming og kryddring av gryten. I tillegg gir den instruksjoner som skal følges i løpet av de forskjellige trinnene i matlagingen, for å oppnå optimale resultater.

For å aktivere funksjonen for veiledet tilberedning:

1. Trykk på “6th Sense” knappen.
2. Velg “Assistert tilberedning” fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



3. Velg kategori av mat som du planlegger å tilberede og bekreft.



4. Velg tilberedningsmetode og bekreft.



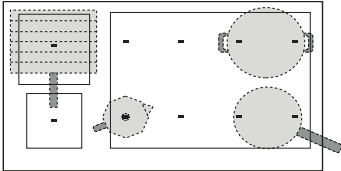
5. Velg tilberedningstilstand og bekreft.



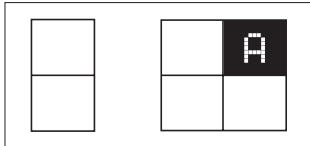
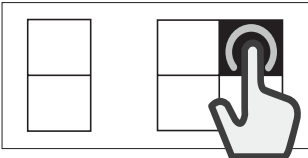
6. Plasser kjelen i riktig posisjon, påse at den dekker minst to av referansepunktene på overflaten til platetoppen.

“Moka”-modus for tilberedning er den eneste som aksepterer at kun ett referansepunkt dekkes til.

Nedenfor finner du et eksempel på plassering for en rekke tilbehør.



7. Velg ønsket kokesone fra venstre display. En “A” vil komme til syne i den valgte sonen. De tilgjengelige sonene som er anbefalt for å plassere redskapet, vises på displayet.



8. På høyre display, vil instruksene som følger vises (f.eks. “Tilsett olje” eller “Tilsett mat”). På slutten av hvert trinn må brukeren bekrefte for å fortsette med tilberedningen.
9. Dersom det er nødvendig kan det forhåndsinnstilte effektnivået endres når som helst, ved å benytte knappene “+” og “-”.
10. Når tilberedningen er avsluttet, trykk på “STOP” knappen for å slå av kokesonen. Dersom flere soner er brukt i løpet av tilberedningen, må du først velge kokesonen du ønsker å slå av.



Merk: Funksjonen “Assistert tilberedning” kan aktiveres selv om en eller flere kokesoner allerede er aktive.

For å aktivere funksjonen for “Assistert tilberedning” for mer enn én kokesone:

Etter at funksjonen “Assistert tilberedning” for den første kokesonen er aktivert, trykk på “6th Sense” knappen igjen, og gjenta aktiveringsprosessen for en ny kokesone. Soner som allerede er aktive, kan ikke velges.

Merk: Du kan benytte til og med 6 soner med funksjonen “Assistert tilberedning”, forutsatt at innstillingen som er valgt for effektnivå tillater dette. Sonene kan ikke kombineres for å danne et større område.

Fortradisjonell tilberedning når funksjonen “Assistert tilberedning” er aktiv:

Når funksjonen “Assistert tilberedning” er aktiv, kan du velge kokesonen du ønsker å aktivere fra venstre display, og stille inn effektnivået for denne sonen, før du begynner å bruke denne på normalt vis.

Alternativer som kan velges

MATKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE
Kjøtt	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Fisk	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Grønnsaker	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Sauser, sjyer, supper	Sauser (Tomat, Béchamel) Supper (Bruning, Småkoking, Kremede supper)
Dessert	Vaniljesaus, Panna cotta, Smeltet sjokolade, Pannekake, Rispudding
Egg	Stekte egg, Omelett, Kokte (Kokte egg, Bløtkokt), Frittata, Eggerøre
Ost	Grilling, Steking i panne, Fondue
Pasta	Kokte, Steking i panne, Risotto, Rispudding
Drikke	Melk, Vann, Moka
Tilpasset	Fosskoking, Grilling, Steking i panne, Småkoking, Smelting

DE VIKTIGSTE METODENE FOR TILBEREDNING

(Hver metode kan bestå av flere opsjoner)

SMELTING

For å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg. Denne metoden forringer ikke delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen. Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte “+” og “-” knapp på høyre display.

PUTRING

For retter som krever langsom tilberedning og for langsomt fordampende væske, opprettholdes matens tilstand uten fare for at den brenner seg. Denne metoden forringer ikke maten, og hindrer at den fester seg til bunnen av kjelen. Kvaliteten og type kjele kan ha innvirkning på resultatet eller tilberedningstiden.

Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte “+” og “-” knapp på høyre display.



FOSSKOKING*

For å varme vann på en effektiv måte og varsle brukeren når det begynner å koke, via et hørbart og visuelt signal. Mens den venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet vannet ved et nivå hvor det småkoker, dette hindrer søl og bortkastet energi. Mens denne funksjonen er aktiv, varsler en hørbar alarm brukeren dersom kjelen er tom (uten vann) eller dersom den har kokt tom. Tilsett salt kun etter at signalet for koking er aktivert.



STEKING I PANNE*

For å forvarme eller krydre en tom gryte eller panne. Et akustisk og visuelt signal indikerer at den ideelle temperaturen er nådd for mat som skal legges i gryten eller pannen. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet tilbehøret til en kontrollert varme, og hindrer kjelen fra å nå skadelige temperaturer og unngår at det sløses med energi.

For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydding ved romtemperatur.

Tilbehør som medfølger må benyttes for denne funksjonen.

Ikke bruk lokket - for å beskytte mot sprut, er en sprutbeskyttelse anbefales.

En anbefaler at det benyttes olje som er egnet for frityrsteking når en benytter denne funksjonen, som olje av frø av forskjellige typer. Når annen olje benyttes, må en være ekstra forsiktig å følge med på stekingens ved første gangs bruk.



GRILLING*

Denne funksjonen hjelper deg å grille en rekke type matvarer, avhengig av deres tykkelse, på optimalt vis. Når den ideelle temperaturen er nådd og du kan legge på maten, vil platetoppen pipe. Platetoppen stabiliserer temperaturen i løpet av hele tilberedningstiden, og holder den konstant. Når brukeren har bekreftet at maten er lagt på, starter tilberedningen.

En anbefaler at maten forberedes under fasen for oppvarming, og at den legges på med det samme du hører pipelyden.

For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydding ved romtemperatur.

Dersom du ikke benytter risten som spesielt er utformet denne bruken, må du være spesielt forsiktig første gang du bruker grillfunksjonen, siden kvaliteten på basen kan ha innvirkning på tidene for varming. Tilbehør med svært tynne baser kan nå høye temperaturer i løpet av kort tid.



MOKA*

Med denne funksjonen kan du varme “Moka”-bryggeren automatisk. Varmesyklusen kan aktiveres ved å velge funksjonen i menyen, og du vil høre et pip når kaffen er klar. Funksjonen er programmert til å slå seg av automatisk, og du unngår søl. Når denne benyttes første gang, må du alltid kontrollere at tilstandene som beskrives er oppfylte. For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kaffe bryggeren og vann ved romtemperatur.

*** For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:**

- for fosskoking: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for Steking i panne: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Merk: For at koketoppen skal fungere optimalt, må du ikke å flytte gryten eller pannen i løpet av de første minuttet av oppvarmingen.

CHEF CONTROL

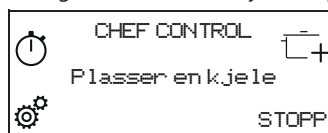
Denne funksjonen deler platetoppen inn i fire kokesoner, ved å aktivere disse samtidig til et forhåndsinnstilt effektnivå. Du kan flytte kjeler fra ett området til et annet, slik at du kan fortsette tilberedningen på forskjellige temperaturer.

For å aktivere Chef Control-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på “6th Sense” knappen.
3. Velg “Chef Control” fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



4. De fire kokesonenes ruter vises på venstre display, med det tilhørende effektnivået (lavt, middels, høyt).
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen “Tilsett kjele” $\square +$.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på “STOPP”.



For å endre effekten til kokesonen:

1. Velg kokesonen.
2. Velg ønsket effektnivå ved å dra fingeren din over berøringsskjermen, denne vil bli værende synlig i 1 sekund.
3. Ordene som svarer til det valgte effektnivået (lavt, middels høyt) vises.

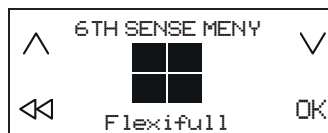
Merk: Endringene i innstillingene lagres til du endrer de igjen eller til du stiller de tilbake.

FLEXIFULL (FLEKSIFULL)

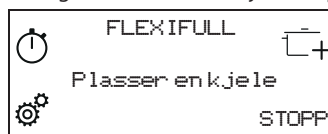
Dette lar de fire sonene bli kombinert til å brukes som ett enkelt kokeområde.

For å aktivere Flexifull (Fleksifull)-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på “6th Sense” knappen.
3. Velg “Flexifull” (Fleksifull) fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



4. Still inn ønsket effektnivå fra berøringsskjermen. Effektnivået som er stilt inn vises på venstre display.
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen “Tilsett kjele” $\square +$.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på “STOPP”.



INDIKATORLAMPER

H GJENVÆRENDE VARME

Når bokstaven “H” vises i en av kokesonens ruter på display for valg, betyr dette at den tilhørende kokesonen fortsatt er varm. Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner “H”.

TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for brunng, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Brunng, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Brunng, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.
			Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
	1 - 4	Smelting, tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
		Å holde maten varm, tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Ingen strøm	Off	-	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Viktig:**
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren (“H”).
 - Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
 - Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
 - Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
 - Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
 - Bruken myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
 - Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
 - Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom iXelium™ logoen vises på glasset, må platetoppen behandles med iXelium™ teknologien, et eksklusivt Whirlpool finish-middel som sikrer et perfekt resultat ved rengjøring og som garanterer skinnende platetopp over lengre tid.

- For å gjøre rene iXelium™ platetopper, følg anbefalingene nedenfor:**
- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
 - For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
 - Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
 - Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.
- Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

Feilkode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskapen og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pannekaker" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "Pomme Frites" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Flexifull-funksjonen.

ETTERSALGSSERVICE

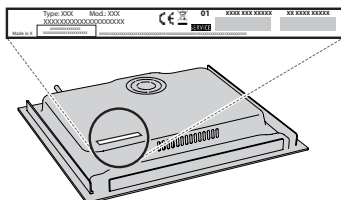
FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

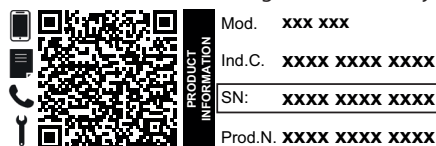
TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere::

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

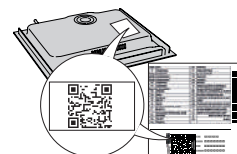
Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett (hvis ikke til stede).

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.



Whirlpool

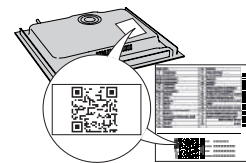
400011717120-B



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

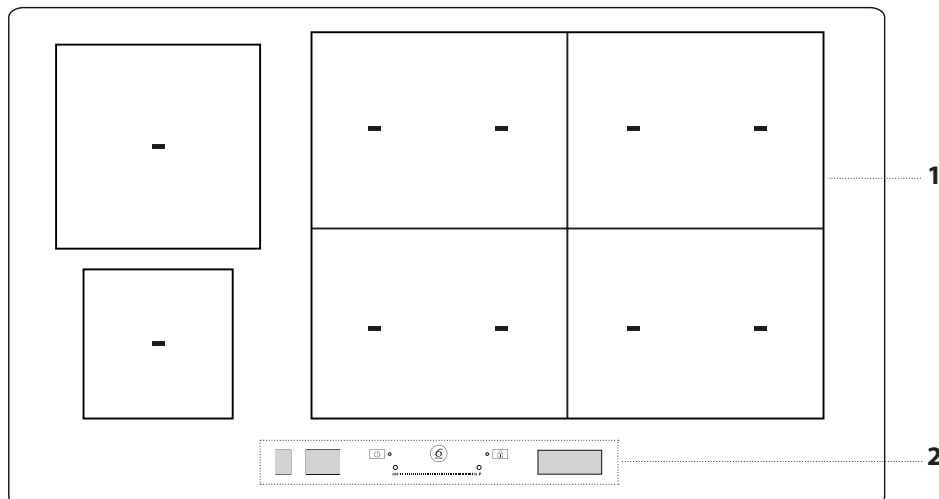
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



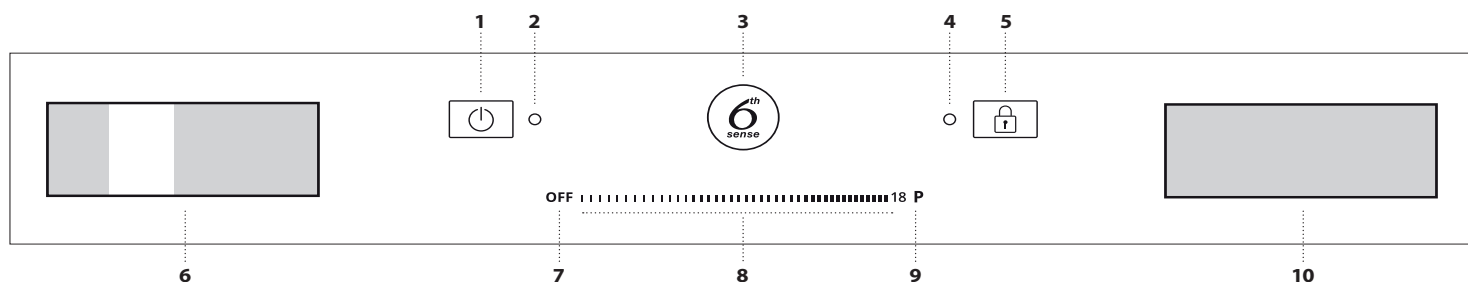
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

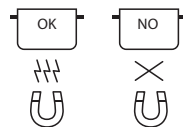
KONTROLLPANEL



1. På/Av-knapp
2. Kontrollampa - spishällen påslagen
3. Knappen 6th Sense (specialfunktioner)
4. Kontrollampa - knappläsen aktiva
5. Knapplås
6. Display för val av kokzon
7. Knapp för att stänga av kokzonen
8. Pekfält
9. Knapp för snabb uppvärmning
10. Display för "funktionshantering"

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är

magnetisk.

Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

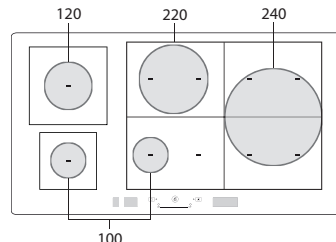
TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på. Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske utlöser något senare, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du

inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar. Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER

För att garantera hällens korrekta funktion ska kastrullen alltid täcka en eller flera av de referenspunkter som är markerade på hällens yta och ska alltid ha lämplig diameter.



FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Hällens inställningar kan ändras när som helst. För att ändra inställningarna, klicka på symbolen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.

Från inställningsmenyn kan följande göras:

- Välja språket.
- Justera ljusstyrkan.
- Justera volymen på varningsljuden.
- Justera knappljuden.
- Justera spishällens effekt.

- Återställa till hällens fabriksinställningar.
- Kontrollera installerad programvaruversion.

Inställningarna bevaras om strömmen går.

JUSTERA SPISHÄLLENS EFFEKT

Hällens maximala effektnivå kan ställas in i inställningsmenyn på önskat sätt eller med timertiden.

Tillgängliga effektnivåer är: 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW – 11,0 kW.

DAGLIG ANVÄNDNING



SLÅ PÅ/STÄNGA AV HÄLLEN

För att slå på hällen, tryck på knappen ON i cirka 1 sekund tills displayerna tänds.

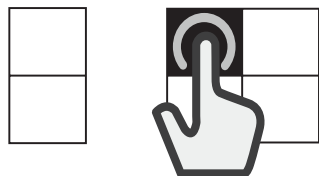
Hällen avaktiveras automatiskt efter 30 sekunder om ingen funktion väljs inom denna tid.

Hällen stängs av om du trycker in någon av knapparna i mer än 10 sekunder. Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen. Alla kokzoner inaktiveras.

Om spishällen har använts kommer alla kokzoner att avaktiveras när den stängs av och restvärmeindikatorn "H" förblir tänd tills kokzonerna har svalnat.

VAL AV KOKZON

Den önskade kokzonen kan väljas på vänster display genom att trycka på motsvarande ruta. Valda zoner är markerade.

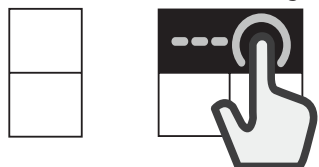


VAL AV FLEXIBELT OMRÅDE

Det flexibla området är ett område där flera kokzoner överlappas för att användas som en enda kokzon.

För att skapa ett flexibelt område:

Markera flera rutor eller dra fingret över dem så att rutorna sammanfogas.



För att separera ett flexibelt område:

Tryck på rutan som motsvarar zonen som ska separeras och håll intryckt i 3 sekunder. Eller, tryck på knappen "separera zoner"  som visas i funktionshanteringsdisplayen.

När kokzonen separeras ställs samma effektnivå in för vardera av de separata zonerna.

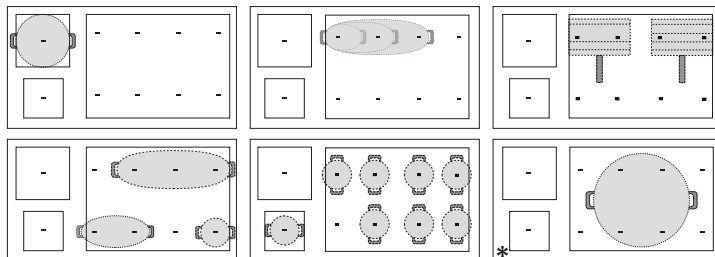
Om alla valda kokzoner inte täcks med en kastrull inom 30 sekunder visas en tjock rand på vänster display. Området kan återaktiveras med kommandot "Tillsätt en gryta" på höger display.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTEN

För att aktivera kokzonerna:

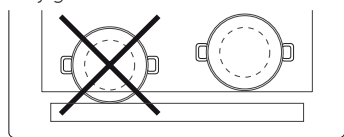
1. Slå på spishällen. Om ett kärl redan står på plats detekteras det automatiskt av hällen. Välj den föreslagna zonen för att välja effekten.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.



* På detta sätt utnyttjas maximal uteffekt.

Observera: Täck inte displayen eller pekfältet med tillbehör. Om ett redskap täcker en av displayerna kan det hända att hällen inte fungerar korrekt. På höger display visas meddelandet "KONTROLLERA PEKFÄLTET, ta bort föremålet inom en minut". Ta bort föremålet och vänta tills meddelandet försvinner. Om problemet kvarstår

kopplar du ifrån strömmen till spishällen och kopplar sedan tillbaka den igen. I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlens botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större). Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



3. Välj kokzonen eller det flexibla området på höger display.
4. Ställ in önskad effektnivå genom att trycka eller skjuta fingret horisontellt över pekfältet.



Inställd effektnivå visas i rutan för den valda kokzonen.



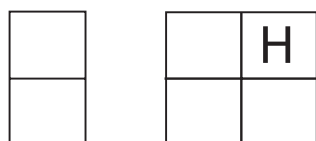
Varje kokzon har flera olika värmeställningar som går från "1" (minimal effekt) till "18" (maximal effekt).

Med hjälp av pekfältet kan du också välja snabbvärmefunktionen, vilken visas på displayen med bokstaven "P".

Observera: Zonrutan blinkar om kastrullen inte är lämpad för användning på induktionshäll, är felaktigt placerad eller har fel storlek. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

För att avaktivera kokzonerna:

Välj kokzonen på vänster display och tryck på knappen "OFF" (AV) längst upp på pekfältet. Om kokzonen fortfarande är varm visas restvärmindikatorn "H" i motsvarande ruta.



TILLSÄTT EN GRUTA

När man använder ett kokområde bestående av flera kokzoner kan kastrullen placeras var som helst på det aktiva området. Hällen detekterar automatiskt var kastrullen har placerats.

Om du vill lägga till en extra kastrull på det aktiva kokområdet, tryck på kommandot "Tillsätt en gryta"  så att hällen detekterar den nya kastrullen.



KNAPPLÅS

För att förhindra att hällen slås på av misstag under rengöring, eller att kontrollerna manövreras av misstag under tillagning, tryck på knappen "Knapplås"  i 3 sekunder: En ljudsignal och en kontrollampa anger att funktionen har aktiverats.

Kontrollpanelen är låst, med undantag för avstängningsknappen.

För att återaktivera knapparna, tryck in knappen "Knapplås"  igen i 3 sekunder. Kontrollampen släcks och hällen kan användas igen.



TIMER

När hällen är avstängd kan höger display användas som timer.

För att aktivera timern:

1. Slå på spishällen.
2. Tryck på timglasikonen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"-" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden löper ut avger spishällen en ljudsignal.

För att ändra eller avaktivera timern:

1. Tryck på timglasikonen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.
2. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att stänga av timern.



STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Kokzonerna kan programmeras så att de stängs av automatiskt.

För att ställa in tillagningstiden:

1. Välj kokzonen och ställ in önskad effektnivå.
2. Tryck på stoppursikonen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"-" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra eller avaktivera tillagningstiden:

1. Välj den aktiva kokzonen
2. Tryck på stoppursikonen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att radera inställd tillagningstid.

Det går att ställa in en tillagningstid för varje zon eller flexibelt område genom att följa punkterna ovan.

SPECIALFUNKTIONER



6th SENSE

Knappen "6th Sense" tillåter användaren att använda en rad specialfunktioner:

- Vägledad Tillagning
- Chef Control
- Flexifull

På höger funktionshanteringsdisplay kan du bläddra bland de olika specialfunktionerna och välja önskat alternativ.

Med hjälp av pilarna $\wedge$ $\vee$ kan du bläddra bland de olika alternativen.

Tryck på knappen OK för att bekräfta valet och på dubbelpilen $\llcorner$ $\lrcorner$ för att gå tillbaka till tidigare meny.

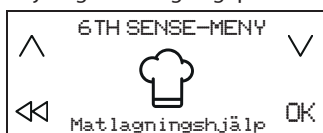
VÄGLEDD TILLAGNING

Denna funktion tillåter dig att välja en av de förinställda funktionerna som hjälper dig att tillaga många olika slags maträtter på bästa sätt.

Hällen hjälper användaren genom att tillhandahålla perfekta förhållanden för att värma kastrullen och steka smakbasen. Den ger även instruktioner som ska följas under de olika tillagningsstegen för att erhålla bästa resultat.

För att aktivera funktionen Vägledad Tillagning:

1. Tryck på knappen "6th Sense".
2. Välj "Vägledad Tillagning" på funktionshanteringsdisplaysen och bekräfta.



3. Välj den matkategori som ska tillagas och bekräfta.



4. Välj tillagningsmetod och bekräfta.



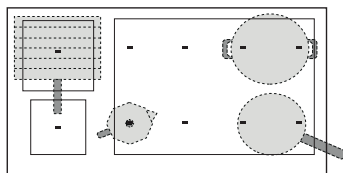
5. Välj tillagningsförhållanden och bekräfta.



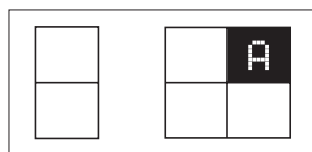
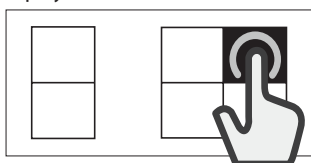
6. Sätt kastrullen på plats och försäkra dig om att den täcker minst två av referensmärkena på hällens yta.

Tillagningsmetoden "Mokabryggare" är den enda som tillåter att ett enda referensmärke täcks.

Nedan följer exempel på placering för olika tillbehör.



7. Välj önskad kokzon från vänster display. Ett "A" visas på den valda zonen. Möjliga zoner som rekommenderas för placering av kastrullen visas på displaysen.



8. På höger display visas instruktionerna som ska följas (t.ex. "Tillsätt matolja" eller "tillsätt mat"). Användaren måste bekräfta i slutet av varje steg för att kunna fortsätta med tillagningen.

9. Om nödvändigt kan den förinställda effektnivån ändras när som helst med knapparna "+" och "-".

10. När tillagningen är klar, tryck på knappen "STOPP" för att stänga av kokzonen. Om flera zoner har använts under tillagningen måste du först välja kokzonen som ska stängas av.



Observera: Funktionen "Vägledad Tillagning" kan aktiveras även om en eller flera kokzoner redan är aktiva.

För att aktivera funktionen Vägledad Tillagning för mer än en kokzon:

Efter att ha aktiverat funktionen "Vägledad Tillagning" för den första kokzonen ska man trycka åter på knappen "6th Sense" och upprepa aktiveringsproceduren för en ny kokzon. Zoner som redan är aktiva kan inte väljas.

Observera: Du kan använda upp till 6 zoner med funktionen "Vägledad Tillagning", förutsatt att detta tillåts av inställd effektnivå.

Zonerna kan inte kombineras för att bilda ett större område.

För att tillaga på traditionellt sätt när Funktionen Vägledad Tillagning är aktiv:

När funktionen "Vägledad Tillagning" är aktiv kan du välja kokzonen som du vill aktivera på vänster display och ställa in effektnivån för denna zon innan den används på normalt sätt.

Tillvalsfunktioner

MATKLASS	TILLAGNINGSMETOD
Kött	Grillning, Stekning i panna, Kokning
Fisk	Grillning, Stekning i panna, Kokning
Grönsaker	Grillning, Stekning i panna, Kokning
Såser, sky, soppor	Såser (Tomat, Béchamel) Soppor (Bryning, Sjudning, Krämiga soppor)
Dessert	Vaniljkräm, Pannacotta, Smält choklad, Pannkaka, Rispudding
Ägg	Stekta ägg, Omelett, Kokning (Kokta ägg, Löskokt), Frittata, Äggröra
Ost	Grillning, Stekning i panna, Fondue
Pasta	Kokning, Stekning i panna, Risotto, Rispudding
Dryck	Mjölk, Vatten, Moka
Anpassad	Kokning, Grillning, Stekning i panna, Sjudning, Smältning

HUVUDTILLAGNINGSMETODER

(De olika metoderna kan inkludera extra tillval)

SMÄLTNING

För att värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.

Denna metod tillåter att ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.

Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "-" på höger display.

SJUDNING

För långkok och för långsam förångning av vätska genom att bibehålla matens tillstånd utan risk för att brännas vid. Med denna metod förstörs inte maten och den fastnar inte i kastrullen.

Kastrullens kvalitet och typ kan påverka prestandan eller tillagningstiden. Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "-" på höger display.



KOKNING*

För att snabbt värma vatten och varna användaren när det börjar koka via en ljudsignal och en kontrollampa.

Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls vattnet sjudande för att undvika stänk och slöseri med energi. Medan funktionen är aktiv avges en ljudsignal för att varna användaren om kastrullen är tom (inget vatten) eller om vattnet har kokat bort.

Tillsatt salt efter att kokpunktslarmet har avgetts.

STEKNING I PANNA*

För att förvärma en tom stekpanna eller kastrull och steka smakbasen. En ljudsignal och en kontrollampa anger att perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta maten i stekpannan eller kastrullen. Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls tillbehöret på kontrollerad värme för att förhindra att stekpannan uppnår farliga temperaturer och för att undvika slöseri med energi.

För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.

För den här funktionen ska särskilda tillbehör användas.

Använd inte locket - använd ett stängskydd för att förhindra stänk.

Vi rekommenderar att använda olja som är lämplig för att steka när denna funktion används, såsom fröolja av olika slag. Vid användning av olika oljor, var alltid extra försiktig och övervaka tillagningen vid första användningen.



GRILLNING*

Denna funktion tillåter perfekt grillning av olika livsmedel baserat på deras tjocklek. När perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta livsmedlet avger hällen en ljudsignal. Sedan stabiliserar hällen temperaturen och håller den konstant under hela tillagningen. När användaren har bekräftat att maten har tillsatts startar tillagningen.

Vi råder till att förbereda maten under uppvärmningsfasen och tillsätta den så snart som ljudsignalen avges.

För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.

Om du inte använder gallret som är särskilt avsett för detta ska du vara särskilt försiktig i början när du använder grillfunktionen eftersom kvaliteten på botten kan påverka uppvärmningstiderna. Tillbehör med mycket tunn botten kan uppnå mycket hög temperatur på kort tid.



MOKA*

Denna funktion tillåter automatisk uppvärmning av särskilda kaffebryggare "Moka" avsedda att ställas på spisplattan. Uppvärmningscykeln kan aktiveras genom att välja funktionen i menyn och en ljudsignal avges när kaffet är klart. Funktionen stängs av automatiskt för att undvika spill. När den används för första gången, kontrollera alltid att angivna villkor uppfylls. För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade kaffebryggare och vatten.

*Fördessafunktionerrekommenderas användning av avseddat tillbehör:

- för att kokning: WMF SKU: 07.7524.6380
- för att stekning: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillning: WMF SKU: 05.7650.4291
- för Mokabryggare, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Observera: Försök inte att flytta på kastrullen eller stekpannan under de första minuterna vid uppvärmning för att tillåta optimal funktion av hällen.

CHEF CONTROL

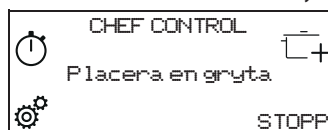
Denna funktion delar upp hällen i fyra kokzoner och aktiverar dem samtidigt på en förinställd effektnivå. På så sätt kan du flytta kastrullen från ett område till ett annat för att tillåta tillagning i olika temperaturer.

För att aktivera funktionen Chef Control:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "6th Sense".
3. Välj "Chef Control" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.



4. Rutorna för de fyra kokzonerna visas på vänster display, med motsvarande effektnivå (låg, medel, hög).
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Tillsätt en gryta" [+].
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



För att ändra effekten på en kokzon:

1. Välj kokzonen.
2. Välj önskad effektnivå genom att dra fingret över pekfältet, vilket visas i 1 sekund.
3. Ordet som motsvarar den valda effektnivån (låg, medel, hög) visas.

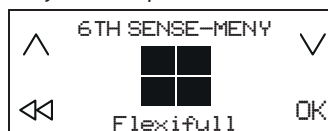
Observera: De ändrade inställningarna sparas tills de ändras igen eller återställs.

FLEXIFULL

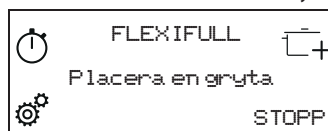
Med den här funktionen kan de fyra zonerna kombineras och användas som en samlad spisyta.

För att aktivera funktionen Flexifull:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "6th Sense".
3. Välj "Flexifull" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.



4. Ställ in önskad effektnivå med pekfältet. Inställd effektnivå visas på vänster display.
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Tillsätt en gryta" [+].
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



INDIKATORER

H RESTVÄRME

När bokstaven “H” visas i en av kokzonernas displayrutor betyder det att motsvarande kokzon fortfarande är varm. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven “H”.

TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
	1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.
		Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Viktigt:

- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn (“H”) är släckt innan du rengör den.
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).

- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om glaset har logotypen iXelium™ har spishällen behandlats med iXelium™, en exklusiv ytbehandling från Whirlpool som garanterar perfekt rengöringsresultat och att spishällen behåller dess blanka yta längre tid.

Gör på följande sätt för att rengöra spishällar med iXelium™:

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
 - Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
 - Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.
- Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspild vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Åtgärd
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen Flexifull.

KUNDTJÄNST

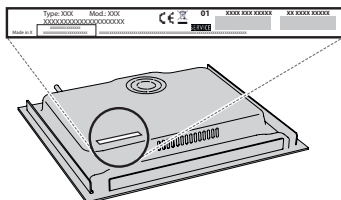
INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

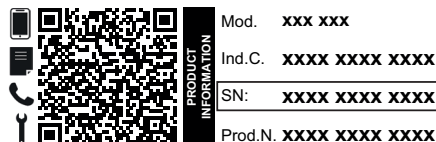
OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMND KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppges:

- En kort beskrivning av felet;
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;



- din fullständiga adress;
- ditt telefonnummer.

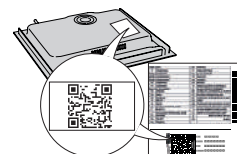
Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Ring kundservice för att beställa skruvsats om apparaten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan (om den inte finns).

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Tillverkad under licens.



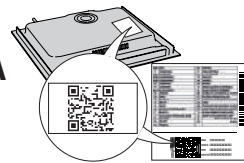
Whirlpool

400011717120-B



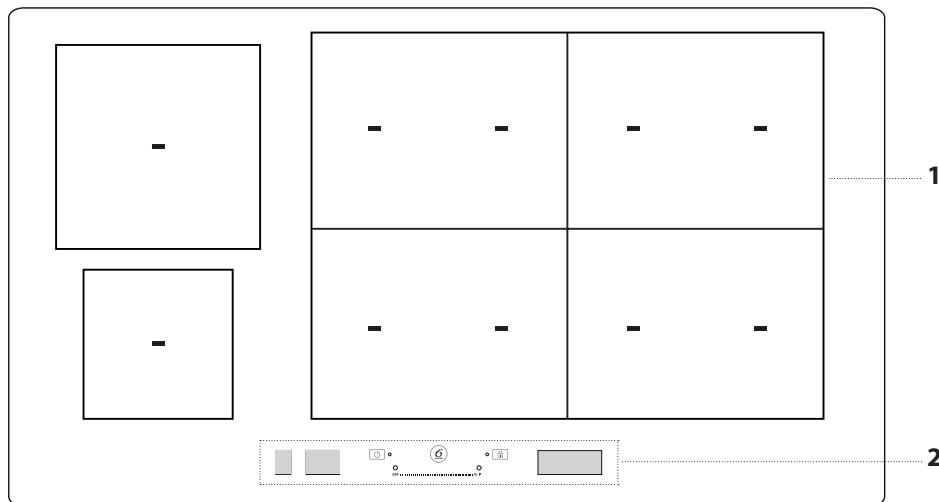
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak
na www.register10.eu.

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**



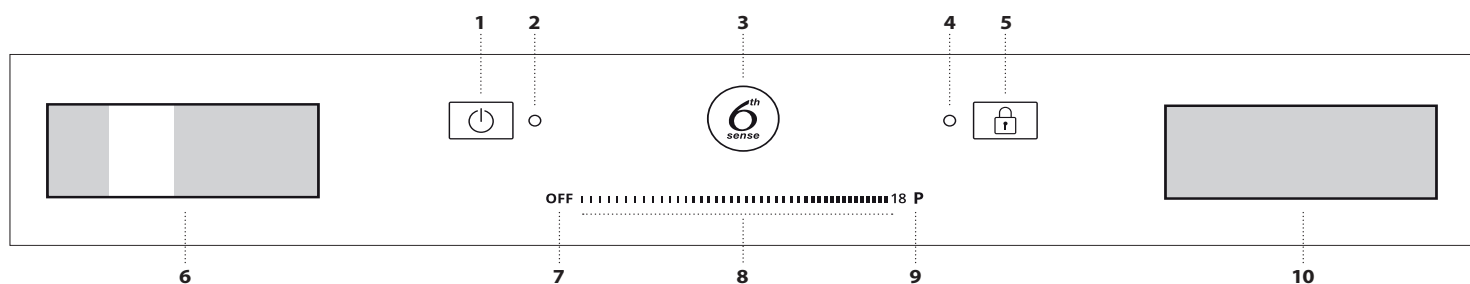
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



1. Virtapainike
2. Merkkivalo – liesitaso on kytketty päälle
3. 6th Sense -painike (erikoistoiminnot)
4. Merkkivalo – painikelukitus päällä
5. Painikelukitus
6. Keittoalueen valintänäyttö
7. Keittoalueen sammutuspainike
8. Liukuvalitsin
9. Pikakuumennuspainike
10. "Toimintojen hallinta" -näyttö

LISÄVARUSTEET

PANNUT JA KATTILAT

  Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle. Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia. Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

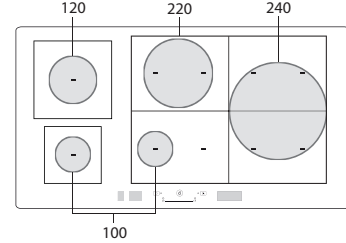
TYHJÄT TAI OHUTPOHJAISET KEITTOASTIAT

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja. Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää automaattisen sammutuksen, jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin automaattinen sammutustoiminto

saattaa laueta hieman myöhässä ja kattila tai pannu saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä. Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

KATTILAN/PANNUN POHJAN MINIMIHALKAISIJAN ERI KEITTOALUEILLE

Jotta liesitaso toimisi oikein, on keittoastian peitettävä yksi tai useampi liesitason pinnalle merkityistä viitepisteistä, ja sen minimihalkaisijan tulee olla sopiva.



ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Liesitason asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Asetuksia muutetaan napsauttamalla symbolia , joka tulee näkyviin toimintojen hallinnan näytöllä.

Asetusvalikosta on mahdollista:

- valita kieli
- säätää kirkkautta
- säätää äänimerkkien äänenvoimakkuutta
- säätää painikkeiden ääntä
- säätää lieden tehoa

- palauttaa liesitason tehdasasetukset
- tarkastaa asennettu ohjelmistoversio.

Sähkökatkon tapahtuessa asetukset pysyvät voimassa.

LIESITASON TEHON SÄÄTÄMINEN

Liesitason maksimi tehotaso voidaan asettaa asetusvalikosta, vaatimusten mukaisesti, tai ajastimen kestoä käyttäen.

Valittavissa olevat tehotasot ovat: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesitaso kytketään toimintaan painamalla painiketta noin 1 sekunnin ajan, kunnes näytöt syttyvät.

Liesitaso sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua, jos mitään toimintoa ei valita tänä aikana.

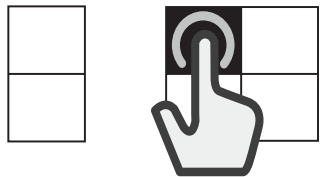
Liesi sammuu, jos painat mitä tahansa painiketta yli 10 sekunnin ajan.

Sammuta painamalla samaa painiketta, kunnes näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.

Jos liesitasoa on käytetty, kun se sammutetaan, kaikki keittoalueet sammuvat ja jälkilämmön merkkivalo H palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet.

KEITTOALUEEN VALITSEMINEN

Haluttu keittoalue valitaan vasemmanpuoleisesta näytöstä painamalla vastaavaa ruutua. Valitut alueet valaistuvat.

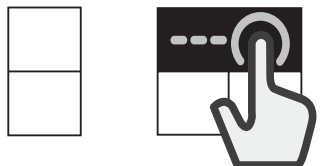


MUUNTUVAN ALUEEN VALITSEMINEN

Muuntuva alue on alue, jossa useammat keittoalueet vaikuttavat samanaikaisesti, ja jota voidaan käyttää yhtenä ainoana keittoalueena.

Muuntuvan alueen luominen:

Valitse useampia ruutuja tai liu'uta sormeasi niiden yli yhdistäen ruudut vähitellen.

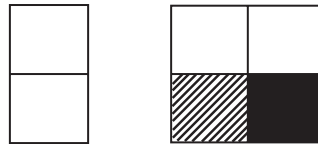


Muuntuvan alueen erottaminen:

Paina sitä aluetta vastaavaa ruutua, jonka haluat erottaa, ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Vaihtoehtoisesti voit painaa alueen erottamispainiketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.

Kun keittoalue on erotettu, kummallakin erotetulla alueella on käytössä sama tehotaso.

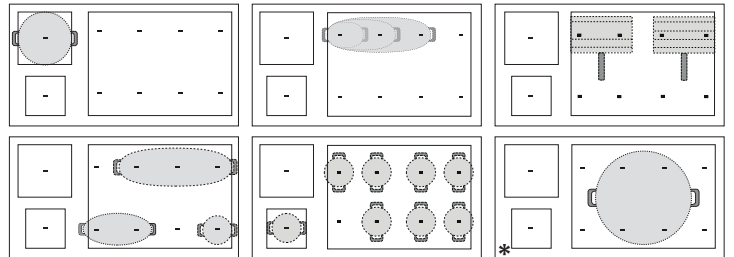
Jos kaikkia valittuja keittoalueita ei peitetä keittoastialla 30 sekunnin kuluessa, vasemmanpuoleiselle näytölle tulee näkyviin tiheitä raitoja. On mahdollista aktivoida tällainen alue uudelleen "Lisää keittoastia" -toiminnolla oikeanpuoleista näyttöä käyttäen.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE / POIS SEKÄ TEHON SÄÄTÄMINEN

Keittoalueiden kytkeminen päälle:

1. Käynnistä liesitaso. Jos astia on jo paikallaan, liesi tunnistaa sen automaattisesti. Valitse tehon valintaa varten ehdotettu alue.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle varmistaen, että se peittää yhden tai useamman liesitason pinnalla olevista viitepisteistä.

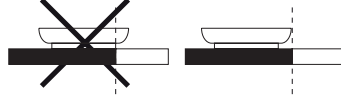
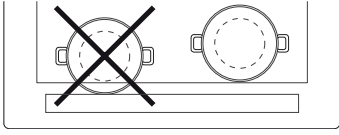


*Tämän kohdan käyttäminen sallii hyödyntää suurinta tehoa.

Huomaa: Älä peitä näyttöä tai liukuvalitsinta keittiövälineillä. Jos jokin keittiöväline peittää jommankumman näytön, liesi ei ehkä toimi kunnolla. Oikeanpuoleiselle näytölle tulee näkyviin viesti "TARKASTA KOSKETUSALUE, poista esine minuutissa". Poista esine ja odota kunnes viesti poistuu. Jos ongelma jatkuu, katkaise keittotasosta virta ja kytke se takaisin.

Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi).

Näin estetään kosketuslevyn ylikuumeneminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



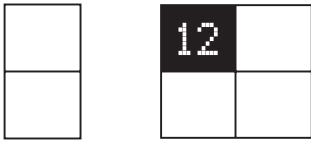
3. Valitse keittoalue tai muuntuva alue vasemmanpuoleisesta näytöstä.

4. Aseta haluttu tehotaso painamalla tai liikuttamalla sormeasi vaakasuunnassa liukuvalitsimen yli.

OFF ||||| 18 P



Asetettu tehotaso tulee näkyviin valitun keittoalueen ruutuun.



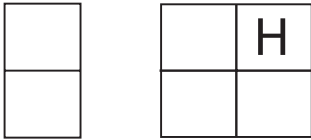
Jokainen keittoalue tarjoaa eri lämpöasetuksia, joiden teho vaihtelee arvosta 1 (minimiteho) arvoon 18 (maksimiteho).

Liukuvalitsinta käyttämällä voit valita myös pikakuumennustoiminnon, joka näkyy näytöllä kirjaimella "P" ilmaistuna.

Huomaa: Keittoalueen ruutu vilkkuu, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai se ei ole kooltaan sopiva. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse keittoalue vasemmasta näytöstä ja paina liukuvalitsimen yläpuolella olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisim "H" tulee näkyviin kyseiseen ruutuun.



LISÄÄ KEITTOASTIA

Useammasta alueesta koostuvaa keittoaluetta käytettäessä keittoastia voidaan asettaa mihin tahansa kohtaan aktiivisella alueella. Liesitaso tunnistaa automaattisesti keittoastian todellisen sijainnin.

Jos haluat lisätä jonkin toisen keittoastian aktiiviselle keittoalueelle, käytä "Lisää keittoastia" toimintoa, jotta liesitaso tunnistaisi uuden keittoastian.



PAINIKELUKITUS

Liesitason vahingossa tapahtuvan aktivoitumisen estämiseksi tai toimintojen tahattoman muuttumisen estämiseksi ruoanlaiton aikana, paina painikelukituksen painiketta 3 sekunnin ajan: äänimerkki ja varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu.

Ohjauspaneeli on lukittuna off-painiketta lukuun ottamatta.

Säätimet otetaan uudelleen käyttöön painamalla painikelukituksen painiketta uudelleen 3 sekunnin ajan. Varoitusvalo sammuu ja liesitasoa voidaan taas käyttää normaalisti.



HÄLYTINAJASTIN

Kun liesitaso on poissa käytöstä, voit käyttää oikeanpuoleista näyttöä ajastimena.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina tiimalasin kuvaketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta aika plus- ja miinuspainikkeilla ("+" / "-").
4. Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki.

Ajastimen muuttaminen tai sen sammuttaminen:

1. Paina tiimalasin kuvaketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
2. Aseta haluttu aika plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-") tai paina "STOP"-painiketta, jos haluat sammuttaa ajastimen.



KYSENNYSAJAN ASETTAMINEN

Keittoalueet voidaan ohjelmoida sammumaan automaattisesti.

Kypsennysajan asettaminen:

1. Valitse keittoalue ja aseta haluttu tehotaso.
2. Paina ajanottokellon kuvaketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta aika plus- ja miinuspainikkeilla ("+" / "-").
4. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja keittovyöhyke kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kypsennysajastimen muuttaminen tai sen sammuttaminen:

1. Valitse aktiivinen keittoalue.
2. Paina ajanottokellon kuvaketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.
3. Aseta haluttu aika plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-") tai paina "STOP"-painiketta, jos haluat peruuttaa asetetun kypsennysajan.

Kypsennysaika voidaan asettaa kullekin alueelle tai muuntuvalle alueelle samoja vaiheita noudattaen.

ERIKOISTOIMINNOT



6th SENSE

"6th Sense" -painikkeesta päästään erikoisominaisuuksiin:

- Avustettu Ruoanlaitto
- Chef Control
- Flexifull

Oikeanpuoleiselta toimintojen hallintänäytöltä selataan erikoistoimintoja ja valitaan haluttu vaihtoehto.

Nuolilla $\wedge$ $\vee$ selataan käytettävissä olevia vaihtoehtoja.

Vahvista valintasi OK-painikkeella; edellisen valikkoon puolestaan palataan kaksoisnuolella $\ll$.

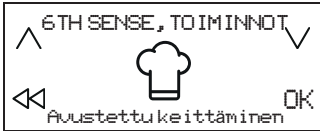
AVUSTETTU RUOANLAITTO

Tällä toiminnolla valitaan yksi esiasetuista toiminnoista, joka auttaa valmistamaan erityyppisiä ruokia parhaalla mahdollisella tavalla.

Liesitaso auttaa käyttäjää luomalla ihanteelliset olosuhteet keittoastian kuumentamiseen ja rasvapolttamiseen. Se myös antaa ohjeita, joita kypsennyksen eri vaiheissa noudattamalla saadaan optimaaliset tulokset.

Avustetun ruoanlaiton kytkeminen toimintaan:

1. Paina "6th Sense" -painiketta.
2. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "avustettu ruoanlaitto" ja vahvista.



3. Valitse ruokatyyppi, jota haluat valmistaa ja vahvista.



4. Valitse kypsennystapa ja vahvista.



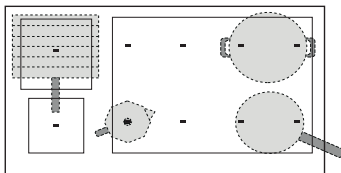
5. Valitse ruoan ominaisuudet ja vahvista.



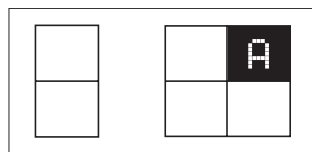
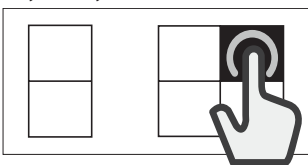
6. Aseta keittoastia paikalleen, varmista, että se peittää vähintään kaksi viitepistettä liesitason pinnalla.

Ainoastaan kypsennystavassa "Mokka" on sallittua peittää vain yksi viitepiste.

Alla on esimerkki erilaisten välineiden sijoittamisesta.



7. Valitse haluttu keittoalue vasemmanpuoleisesta näytöstä. Valitulle alueelle tulee näkyviin "A". Suositellut alueet keittovälineen sijoittamiseksi näkyvät näytöllä.



8. Oikeanpuoleiselle näytölle tulevat näkyviin ohjeet, joita tulee seurata (esim. "Lisää öljyä" tai "Lisää ruokaa"). Kunkin vaiheen lopussa käyttäjän on annettava vahvistus, jotta kypsennystä voidaan jatkaa.
9. Tarpeen vaatiessa esiasetettua tehotasoa voidaan vaihtaa milloin tahansa plus- ja miinuspainikkeilla ("+" / "-").
10. Kun kypsennys on viety päätökseen, sammuta keittoalue painamalla "STOP"-painiketta. Jos kypsennyksen aikana on käytetty useampia alueita, on ensin valittava kypsennysalue, joka halutaan sammuttaa.



Huomaa: Avustettu ruoanlaitto toiminto voidaan käynnistää silloinkin kun yksi tai useampi keittoalue on jo aktiivinen.

Avustetun ruoanlaiton käyttöönotto useammalla kuin yhdelle keittoalueelle:

Kun avustettu ruoanlaitto toiminto on käynnistetty ensimmäiselle keittoalueelle, paina "6th Sense" -painiketta uudelleen ja toista käyttöönottoprosessi uudelle keittoalueelle. Ei ole mahdollista valita alueita, jotka ovat jo aktiivisia.

Huomaa: Voit käyttää korkeintaan 6 aluetta avustetulla ruoanlaitto toiminnolla, jos valittu tehotason asetus sallii sen.

Alueita ei voida yhdistää suuremman alueen muodostamista varten.

Perinteinen ruoanlaitto avustetun ruoanlaitto toiminnon ollessa käytössä:

Avustetun ruoanlaitto toiminnon ollessa käytössä voit valita keittoalueen, jonka haluat ottaa käyttöön vasemmasta näytöstä ja asettaa tehotason tätä aluetta varten, ennen kuin jatkat sen käyttämistä normaaliin tapaan.

Valittavat toiminnot

RUOKALAJIRYHMÄ		KYPSENNYSTAPA
	Liha	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
	Kala	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
	Vihannekset	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
	Kastikkeet, paistinkastikkeet, keitot	Kastikkeet (Tomaatti, Béchamel) Keitot (Kuumennetaan, Kiehautetaan, Kermaiset keitot)
	Jälkiruoka	Sinappi, Panna cotta, Sulatettu suklaa, Pannukakku, Riisivanukas
	Munat	Paistetut munat, Omeletti, Keitetään (Keitetyt munat, Pehmeäksi keitetyt), Munakas, Munakokkeli
	Juusto	Grillataan, Paistetaan pannussa, Fondue
	Pasta	Keitetään, Paistetaan pannussa, Risotto, Riisivanukas
	Juomat	Maito, Vesi, Mokka
	Mukautettu	Keitetään, Grillataan, Paistetaan pannussa, Kiehautetaan, Kuumennetaan

PÄÄASIALLISET KYPSENNYSTAVAT

(Kuhunkin tapaan saattaa sisältyä muita vaihtoehtoja)

SULATETAAN

Saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Tämä tapa ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.

Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-").

KIEHAUTETAAN

Kypsentää hitaasti sekä haihduttaa hitaasti nesteet pitäen ruoan tilassa, jossa ei ole vaaraa sen palamisesta. Tämä tapa ei vahingoita ruokaa ja estää sen palamisen pohjaan.

Keittoastian laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa tulokseen sekä kypsennysaikoihin. Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-").



KEITETÄÄN*

Kuumentaa veden tehokkaasti ja ilmoittaa käyttäjälle kun vesi alkaa kiehua äänimerkillä ja näkyvällä merkillä. Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää veden valvotussa kiehumisstilassa, jolloin se ei roisku eikä energiaa tuhlaannu. Tämän toiminnon ollessa käytössä äänimerkki varoittaa käyttäjää, jos keittoastia on tyhjä (siinä ei ole vettä) tai jos se on kiehunut pois. Lisää suola vasta kiehumisesta ilmoittavan äänimerkin kuuluttua.



PAISTETAAN PANNUSSA*

Tyhjän keittoastian tai pannun esikuumentaminen tai rasvapoltttaminen. Äänimerkki ja näkyvä merkki ilmoittavat, kun on saavutettu ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan tai pannuun. Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää astian valvotussa lämmössä, jolloin se ei saavuta vahingoittavia lämpötiloja eikä energiaa tuhlaannu. Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon. Tätä toimintoa varten on käytettävä erityisvarusteita. Älä käytä kantta – roiskumisen estämiseksi on suositeltavaa käyttää roiskesuoja. Tämän toiminnon yhteydessä on suositeltavaa käyttää paistamiseen soveltuvia öljyjä, kuten esimerkiksi erityyppisiä siemenöljyjä. Eri öljyjä käytettäessä valvo kypsennystä erityisen huolellisesti ensimmäisellä käyttökerralla.



GRILLATAAN*

Tällä toiminnolla saadaan ihanteellinen grillaustulos monille erityyppisille ruoille, niiden paksuuden mukaisesti. Kun ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan on saavutettu, liesi antaa äänimerkin. Sitten liesi vakiinnuttaa lämpötilan kypsennyksen kestoajaksi, pitäen sen tasaisena. Kun käyttäjä vahvistaa lisänneensä ruoan, kypsentyminen alkaa. On suositeltavaa valmistella ruoka kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan lisätä heti kun äänimerkki kuuluu. Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon. Jos et käytä tähän tarkoitettua ritilää, ole erittäin huolellinen käyttäessäsi grillitoimintoa ensimmäisen kerran, sillä pohjan laatu saattaa vaikuttaa kuumennusajoihin. Erittäin ohutpohjaiset keittiövarusteet saattavat saavuttaa erittäin korkeita lämpötiloja lyhyessä ajassa.



MOKA*

Tällä toiminnolla voidaan liesitason päälle sijoitettavat Mokka-kahvinkeitimet kuumentaa automaattisesti. Kuumennusjakso voidaan aktivoida valitsemalla kyseinen toiminto valikosta, ja äänimerkki ilmoittaa, kun kahvi on valmista. Toiminto on ohjelmoitu sammumaan automaattisesti roiskumisen estämiseksi. Tarkasta aina ensimmäisellä käyttökerralla, että kuvatut olosuhteet toteutuvat. Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevalle kahvinkeitimelle ja vedelle.

*** Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:**

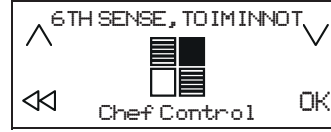
- keittäminen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- paistetaan pannussa: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillataan: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- Mokka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

CHEF CONTROL

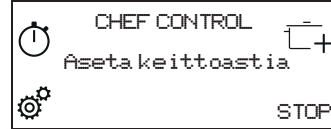
Tämä toiminto jakaa liesitason neljään kypsennysalueeseen aktivoiden ne samanaikaisesti esiasetetulla tehotasolla. Se sallii keittoasioiden siirtämisen alueelta toiselle, jolloin kypsennyksiä voidaan jatkaa eri lämpötiloissa.

Chef Control -toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "6th Sense" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "Chef Control" ja vahvista.



4. Neljä keittoalueen ruutua tulevat näkyviin vasemmalle näytölle vastaavan tehotason kanssa (matala, keski, korkea).
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä "Lisää keittoastia" -toimintoa .
6. Toiminnosta poistutaan painamalla "STOP".



Keittoalueen tehon muuttaminen:

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse haluttu tehotaso vetämällä sormella liukuvalitsimen yli, joka jää näkyviin 1 sekunnin ajaksi.
3. Tehotaso vastaava sana (matala, keski, korkea) tulee uudelleen näkyviin.

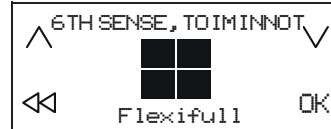
Huomaa: Muutetut asetukset tallennetaan kunnes vaihdat ne uudelleen tai nollaat ne.

FLEXIFULL

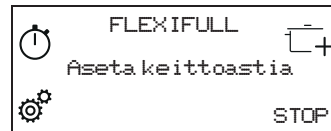
Tämä mahdollistaa neljän alueen yhdistämisen yhdeksi keittoalueeksi.

Flexifull-toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "6th Sense" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "Flexifull" ja vahvista.



4. Aseta haluttu tehotaso liukuvalitsimesta. Asetettu tehotaso tulee näkyviin vasemmalle näytölle.
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä "Lisää keittoastia" -toimintoa .
6. Toiminnosta poistutaan painamalla "STOP".



OSOITTIMET

H JÄLKILÄMPÖ

Kun keittoalueen valinnan näyttöruutuun tulee kirjain "H", se tarkoittaa, että vastaava keittoalue on edelleen kuuma. Kun keittoalue on jäähtynyt, "H" katoaa.

PAISTOTAULUKKO

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus		Pikakuumennus	Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
	P	Pikakuumennus	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehuttamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastettujen tuotteiden paistamiseen rasvassa, nesteiden pikakiehuttamiseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
	1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.
		Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.
	Nollateho	Off	-
Nollateho		Off	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO

Tärkeää:

- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisimet (H) ei ole näkyvissä.
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).

- Nesteriskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden värinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on Xelium™ -logo, liesitaso on käsitelty iXelium™ -teknologialla, eksklusiivisella Whirlpoolin viimeistelykäsittelyllä, joka takaa täydelliset puhdistustulokset pitäen liesitason pinnan kiiltävänä pitkään.

iXelium™ -liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
 - Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
 - Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	KytKentäjännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyypin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku" testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla liedien kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Flexifull-toimintoa.

HUOLTOPALVELU

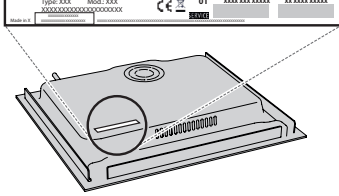
ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

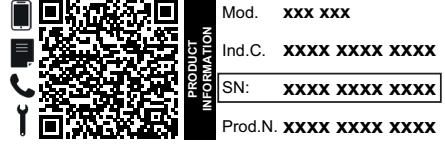
JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

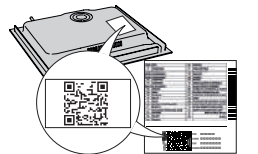
Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos kyseessä on uppoasennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus (jos se ei sisälly).

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjastasi). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.



Whirlpool

400011717120-B